

Flammkuchen

Zu allen Flammkuchen reichen wir Ihnen einen Beilagensalat.

Flammkuchen „Elsässer Art“

Der klassische unter den Flammkuchen.
Mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
9,8

Flammkuchen „Orientalischer Art“

mit Crème fraîche, Hähnchenbrust,
Ananas, Mango-Chutney und Käse
10,9

Flammkuchen „Du Lauch“

mit Crème fraîche, Lauch, Streifen vom
gekochten Schinken und Käse
9,8

Flammkuchen „Mediterraner Art“

mit Crème fraîche, Paprika, Tomaten,
Zucchini, Oliven, Peperoni und
Schafskäse
10,6

Flammkuchen „Peter“

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln,
rohem Schinken und zwei Spiegeleiern
10,6

Flammkuchen „Normannischer Art“

mit Crème fraîche, Ziegenfrischkäse,
Äpfeln, Honig und Thymian
11

Flammkuchen „4Käse“

mit Crème fraîche, vier Sorten Käse und
Cocktailtomaten
10,6

Flammkuchen „vegetarisch“

mit Crème fraîche, unterschiedlichem
Gemüse und Käse
9,8

Alle unsere Flammkuchen werden mit Crème-
frâche zubereitet. Bei einer Unverträglichkeit von
Milchprodukten und auch beim Wunsch nach
einem veganen Flammkuchen, verwenden wir
gerne Tomatenmark statt Crème fraîche. Sprechen
Sie uns bei der Bestellung einfach darauf an.

Salate

*Zu den Salatangeboten reichen wir Ihnen
frisches, hausgebackenes Brot.*

Großer, bunter Salatteller

Bekannt aus dem Kuchenschlößchen.
Frische Tomaten, Gurken, Paprika und
Mais sowie verschiedene Blattsalate.
8,8

+ Streifen vom Roastbeef	+4
+ Hähnchenbrust	+3
+ angeschwenktes Gemüse	+3
+ Schafskäse	+2
+ geriebener Käse	+1,5
+ Kochschinkenstreifen	+1,5
+ Garnelen	+4
+ Schnitzelstreifen	+3
+ Champignons	+2,5

Wählen Sie zu Ihrem Salatteller ein
Dressing:
Sahndressing
Essig-Öl-Dressing
Fruchtdressing (tagesaktuell)

Kleiner, bunter Salatteller

Wer den großen nicht schafft, kann den
kleinen, bunten Salatteller wählen.
6,8

Auflagen und Dressings wie oben.

Für unsere KLEINEN Gäste, die bei uns GROSS geschrieben werden...

#nurfürkinder

Portion Pommes-Frites

mit Mayo und Ketchup
3

Chicken-Nuggets

mit Pommes-Frites
6

Kinderschnitzel

mit Pommes-Frites, Ketchup und Mayo
6,5

Fünf Nürnberger Rostbratwürstchen

mit Pommes-Frites, Ketchup und Majo
5,50 Euro

Schnitzelgerichte

Jägerschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer
Rahmsauce mit frischen Champignons,
dazu reichen wir Pommes-Frites und
einen Beilagensalat
13,8

Paprikaschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer
Paprika-Rahm-Sauce, dazu reichen wir
Pommes-Frites und einen Beilagensalat
13,8

Pfefferrahmschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit einer
pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer),
dazu reichen wir Pommes-Frites und
einen Beilagensalat
13,8

Zwiebelschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit
angeschwenkten, karamellisierten
Zwiebeln, dazu reichen wir Pommes-Frites
und einen Beilagensalat
13,8

Schnitzel „Wiener Art“

Zwei panierte Schweineschnitzel, dazu
reichen wir Pommes-Frites und einen
Beilagensalat
12,9

Siegerländer Krüstchen

Zwei panierte Schweineschnitzel auf Toast
mit einem Spiegelei, mit Pommes-Frites
und frischen Blattsalaten
13,8

Doro's Westerwälder Krüstchen

Bekannt aus dem Fernsehprogramm: Zwei
panierte Schweineschnitzel auf
Schwarzbrot mit angeschwenkten,
karamellisierten Zwiebeln und einem
Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und frische
Blattsalate
14,5

Bauernschnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit
Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu
reichen wir Kartoffelkroketten und einen
Beilagensalat
13,8

Fleischgerichte

Rumpsteak „Klassik“

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Beilagensalat
23,8

Rumpsteak „Dienstag“

mit hausgemachter Kräuterbutter und einem großen Beilagensalat
20,8

Rumpsteak „Pfeffer“

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce (schärfer), dazu reichen wir Ihnen Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
25,8

Grillteller „Ortsbeiratsplatte“

Kleines Rumpsteak, Medaillon vom Schweinefilet, Rostbratwürstchen, Bacon mit Sauce Bernaise, Kartoffelröstlinchen und einem Beilagensalat
23

Schweinefilet „Vive la France“

überbacken mit Camembert und Preiselbeeren, dazu reichen wir Ihnen Kartoffelröstlinchen und einen Beilagensalat
18

Schweinefilet „Tina“

serviert auf einer pfeffrigen Pfefferrahmsauce, dazu reichen wir Ihnen Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat
18,1

Wildgulasch

vom Wild aus heimischen Wäldern, dazu Klöße und Rotkohl
16

Wehbacher „Schnellimbiss“

Pommes „rot-weiß“

Portion Pommes-Frites mit Ketchup und Mayo
3

„Idiotenplatzteller“

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes-Frites
7

Jägerwurst

Bratwurst mit Jägersauce, dazu Pommes-Frites
7

Feurige Paprikawurst

Bratwurst mit Paprika-Raum-Sauce und Chiliflocken, dazu Pommes-Frites
7

Burger „klassisch“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,9

Burger „Hot and Spicy“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomate, Jalapenos, und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,9

Burger „Indian Style“

Fleisch (medium gebraten), Käse, Ananas, Mango-Chutney, Salat, Tomaten, Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,9

Burger „vegan“

Beyondpattie (Erbseneiweiß) mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,6

Crispy-Chicken-Burger

Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet, Käse, Salat, Tomate, Saucen, dazu reichen wir Pommes-Frites
10,6

Wehbacher Bauernpfanne

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu drei Spiegeleier (serviert im Pfännchen). Wir reichen einen Beilagensalat zur Bauernpfanne. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen dieses Gericht gerne auch ohne Speck zu.
10,5

Pommes spezial Wehbacher Art

Portion Pommes-Frites mit Joppiesauce, Ketchup, Röstzwiebeln und Gewürzgurkenscheiben
4

Klassiker und sonstiges...

Gemüsereis

Reis und Gemüse angeschwenkt, wahlweise mit Schafskäse (+2), Hähnchenbruststreifen (+3) oder Garnelen (+4)
8,8

Schupfnudel-Gemüse-Pfanne

Schupfnudeln mit frischen Gemüsen und Kräutern angeschwenkt, dazu ein Beilagensalat
10,4

Bandnudeln „Gemüse“

angeschwenkt mit verschiedenen Gemüsen, dazu geriebener Parmesankäse und ein Beilagensalat
12,3

Käse

Überbackener Schafskäse mediterraner Art

mit Paprika, Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot, dazu reichen wir einen Beilagensalat
9,8

Überbackener Ziegenkäse normannischer Art

mit Äpfeln, Honig und Thymian, dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot, dazu reichen wir einen Beilagensalat
9,8

Überbackener Ziegenkäse Provence

mit Bacon, Feigensauce und frischer Feige, hausgebackenes Brot dazu und einen Beilagensalat anbei
9,5

Fisch

Zanderknusperli

Paniertes Zander mit buntem Salat und einem Dip, dazu reichen wir hausgebackenes Brot
12,8

Wir erfüllen (fast) jeden Wunsch...

Schon immer mal Lust auf ein T-Bone-Steak gehabt, auf eine besondere Fleischspezialität oder einen speziellen Fisch? Fragen Sie einfach beim Personal nach und vereinbaren Sie einen Termin. Wir bereiten Ihnen Ihre Essenswünsche und auch Ihr Lieblingsessen gerne auf Wunsch zu. Vielleicht haben Sie ja Glück und es ist auch heute schon möglich...

Küchenöffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag:
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstags, Sonn- und Feiertags:
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
17:30 Uhr bis 21:00 Uhr, Sonn- und Feiertags bis 20:30 Uhr.