

„Vorspeisen und Suppen“

Geräucherter Lachs	11,50
mit krossem Röstitaler und Sahne-Meerrettich	
Kürbiscremesuppe	5,50
mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	
Klare Rinderkraftbrühe	5,10
mit Sherry, Fleischeinlage und Julienne	

„Salate“

Marktfrischer Salatteller	7,00
oder als Beilagensalat für 5,00	
Salat „Rondeau“	12,00
marktfrische Blattsalate mit gebratenen Kürbiswürfeln und gerösteten Kürbiskernen	
Salat „Hoggene“	12,00
marktfrische Blattsalate mit gebratenen Champignons und Sesam	
Salat „Winterzeit“	13,70
marktfrische Blattsalate mit Schweinefiletspitzen und Champignons	

Dressings zur Wahl:

Italian-Dressing, Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing

„Regionales“

Kurpfälzer Wurstsalat 9,50
mit Gurken, Zwiebeln und frischen Kräutern,
serviert mit Pommes Frites

„Hoggener Flying Hirsch“ 11,90
würziges Hirschpatty mit mariniertem Rotkraut,
Schmorzwiebeln, Salat, Mayonnaise und
Hagebuttenketchup im rustikalen Bun
an salzigen Maronen und Preiselbeermayonnaise als Dip

Für einen Aufpreis von 1,00 servieren wir Ihnen einen eisgekühlten Jägermeister

„Klassiker“

Original Rondeau-Currywurst 7,80
serviert mit Pommes frites

„Hockenheim-Burger“ 12,90
180g saftig gebratenes Rindfleisch
belegt mit krossem Bacon, Cheddar, Käse,
frischen Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und
Burgersauce, serviert mit Pommes frites

Gebackener Camembert 8,80
mit Wildpreiselbeeren und Salatbouquet

„Ganze Gans, ganz besonders gut“

In der Zeit vom 11.11. bis 23.12.2018

servieren wir Ihnen eine ganze Gans - am Tisch tranchiert -

mit Rotkohl, Knödel und Maronen

zum Preis pro Person von 24,50*

**Buchbar ab 4 Personen, nur mit Reservierung*

**Gegen einen Aufpreis von 10,50 servieren wir Ihnen*

eine 0,75 l Flasche Rot- oder Weißwein zu Ihrer Gans

**Frische Freilandgänse vom Geflügelhof Ziegler aus Bammental*

„Internationales“

Vegetarische Spinat-Ricotta-Tortellini	11,70
mit Kräutersahnesauce, geschmolzenen Cherrytomaten und gehobeltem Grana Padano	
Gebackenes Schollenfilet	13,30
mit Dijonsenkruste, Zitrone und lauwarmem Kartoffelsalat	
Tomahawk-Steak „Duroc“	24,50
saftiges Rückensteak mit typischem Knochen (mind. 430g Rohgewicht) vom Duroc-Schwein mit Stefans Kräuterbutter, frittierten Kartoffelspalten und Sour Cream	
Hockenheimer Bürgerteller	15,90
gebratene Schweinemedallions an Champignonrahmsauce, bunten Möhrchen und Butterspätzle	
Schnitzel Wiener Art	14,80
goldbraun gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit Pommes frites	
Geschmorte Gänsekeule	17,00
mit Maronenjus, Zimtrotkraut und Kartoffelknödel	
Rosa gebratenes Rumpsteak	19,90
220g Rohgewicht vom argentinischen Weiderind, serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	

„Dessert“

Kaiserschmarrn	6,00
mit Zimtzwetschgen	
Frittierte Apfelstrudel-Minis	6,00
mit Vanilleeis	