

# Cohnen

## Suppen

*Herzhaftes **Gulaschsuppe** nach altem Hausrezept 5,00*

***Rindfleischsuppe** mit klassischer Einlage 4,50*

## Vorspeisen

**Garnelen** in Knoblauch-Tomaten-Sud  
und geröstetem Baguette 7,90

**Gebackener Camembert** mit Preiselbeeren und Sahne 7,00

**Feta & Datteln im Rauchspeck** an bunten Blattsalaten mit Sprossen 6,00

**Kleiner Gasthaus-Salat**, bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit Haus-Dressing 4,00

# *Cohnen*

## Aktuelles

### **Knusprige Schweinsbaxe**

*mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf 16,90*

### **Pfeffer-Schweinebraten mit kräftiger Sauce**

*Schmorkohl und Speckkartoffel 13,90*

### **Oder lieber Lust auf Burger**

*Laugensemmel mit Schweinsbraten, Krautsalat, Zwiebeln und Senfdressing  
dazu Pommes frites 14,90*

### **Hausgemachte Kohlrouladen in Sauce 13,90**

*auf Schmorgemüse dazu reichen wir Petersilienkartoffeln*

### **Haxenpfännchen**

*Haxenfleisch mit Zwiebeln in Biersauce  
dazu Kartoffelstampf und Krautsalat 15,90*

## Fisch

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet - ASC aus nachhaltiger Zucht**

*auf Champagnerkraut und Kartoffelstampf 18,90*

### **Gedünstetes Kabeljaufilet**

*auf Schmorkohl mit Senfsauce und Bratkartoffeln 17,90*

### **Lachsfilet aus den kalten Fjorden Islands**

*auf Blattspinat in Weißweinsauce und Salzkartoffeln 18,90*

### **Ganze Forelle „Müllerin“ im Ofen gebacken**

*mit Butterkartoffeln und buntem Salat 16,90*

# Cohnen

## Unser vegetarische Auswahl

### **Pasta**

mit Blattspinat, Kirsch-Tomaten, Pinienkernen in Käse-Sahnesauce 8,90  
auf Wunsch auch mit zarten Hähnchenfilet-Streifen 12,90

### **Herzhafte Käsespätzle** 9,00

mit Gouda, Hartkäse und Röstzwiebeln

### **Pilzpfanne à la Crème** 9,50

mit Perlzwiebeln und Schnittlauch dazu kleine Rösti

### **Gasthaus Salat**

*bunte Garten-Blatt- und Rohkostsalate, in Hausdressing mariniert 9,80  
dazu Scheiben von unserem Steinofenbaguette*

*mit zart-fettarmen Brustfiletfleisch 15,00*

*(von deutschem zertifizierten Hähnchen QS)*

*oder geräucherte Lachsscheiben 16,00*

*mit Zwiebeln & Ei*

## Für die Kleinen

**Spätzle** mit Bratensauce 4,00

Kleine **Hähnchenschnitzel** mit Spätzle 6,00

Kleines **Schweineschnitzel** mit Pommes 6,00

**Nudeln** mit Gemüse und Rahmsauce 5,00

# *Bohnen*

## Vom Pfalzdorfer Landschwein

### **Schweinemedallions „Tiroler Art“**

*mit Zwiebeln, Champignons & Käse und Spätzle 16,50*

### **Drei Schweinemedallions auf grünen Bohnen**

*mit Champignons in Rahmsauce dazu Bratkartoffeln 16,50*

### **Zwiebel-Schnitzel mit gebratenen Champignons 14,50**

### **Jägerschnitzel mit gebratenen Champignons & Speck in dunkler Sauce 14,50**

### **Pfefferschnitzel mit pikanter Pfefferrahmsauce 13,50**

## Rindfleisch aus Argentinien

### **Rumpsteak „Natur“ ca. 250g mit hausgemachter Kräuterbutter 19,90**

**„Pfeffersteak“ - mit Champignons, grünen Bohnen und Pfeffersauce 24,90**

### **„Zwiebelsteaks“**

Grillteller mit Medallions vom Schwein, Rind und Hähnchen  
an Röstzwiebeln & Champignons, grüne Bohnen und Senfsauce 18,90

*Zu unseren Schnitzel- und Steakgerichten servieren wir Pommes*

## Deutsches Hähnchenfilet mit Qualitätssiegel

**Gratiniertes Hähnchenfilet** mit Tomaten & Parmesan  
auf Blattspinat in Rahmsauce, Rösti 14,90

# *Cohnen*

## Dessert

**AprikosenKompott** mit Mandel-Crumble und Vanillecreme 5,50

**Hausgebackener Apfelstrudel** mit Eis und Sahne 6,00

**Palatschinken** - gefüllt mit einer Quark-Rosinen-Creme  
an Roten Beeren und Vanilleeis 6,00

Der Klassiker: **Herrencreme** mit einem kleinem Schuss Weinbrand 4,90

**Caffé** – mit Espresso und einer Kugel Caffe-Eis & Krokant 5,90

Für die Kleinen:

Eine Herzwaffel mit Puderzucker 2,00

oder

1 Kugel Eis mit Smarties und Sahne 2,00