

Speisekarte

Hinweis für Allergiker

Wir bitten Sie, uns in jedem Fall auf Ihre Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeitsreaktion anzusprechen.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und bereiten Ihnen Speisen zu, welche für Sie verträglich sind.

Bitte bestellen Sie nichts, ohne uns vorher auf Ihre spezielle Allergie hinzuweisen!

Wir danken für Ihr Verständnis!
Ihr Wohl liegt uns am Herzen!

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl Parmesan Baguette	10,80 €
Gebratene Garnelen Aioli Baguette	11,80 €
Bruschetta (3 Stk.) Rucola Olivenöl Schwarzer Balsamico Parmesan	7,90 €
Kleiner Salat mit gebratenen Champignons Granatapfel-Balsamico rosso Baguette	5,80 €

Suppen

Kraftbrühe vom Weideochsen Markklößchen Eierstich	4,50 €
Passierte Tomatencreme Croutons Sahnehaube	4,50 €

Vegetarische Gerichte

Pesto-Tagliatelle mit Parmesan geschwenkt Tomaten Kerne	9,80 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gebratenen Champignons	7,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Pfirsich frittierte Gartenpetersilie Baguette und Butter ^{1,3}	12,80 €

Salate

Großer Salatteller gebratene Hähnchenbruststreifen Caesar Dressing Parmesan Baguette	11,90 €
Großer Salatteller gebratenen Ministeaks Granatapfel-Balsamico rosso Baguette	11,90 €
(Vegetarisch) Großer Salatteller Ziegenkäse im Knusperteigmantel in Honig- Rosmarin gebraten Kräuter-Sahnevinaigrette Baguette	12,90 €

Hauptgerichte

Toast Madame

zwei Schweinemedallions | medium gebraten |
Baguette | Sc. Bearnaise | zwei Kartoffelrösti | Salatbeilage 12,90 €

Schnitzel Försterin Art | gebratene Champignons |
Sc. Bearnaise | Kartoffelrösti 14,80 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone | Schwenkgemüse |
Kartoffelspalten 14,80 €

gebratene Poulardenbrust | Butterreis | Kräuterveloté
Zucchini-Segel | Salatbukett 14,20 €

Appel Krug – Teller „Toskana“
frische Blattsalate | Tomate-Mozzarella |
Paprika-Zucchini-Gemüse | gebratenen Garnelen | saftige Steaks
Knoblauchmayonnaise | Baguette 16,20 €

Zwei Streifen vom Schweinefilet – medium gebraten |
Pfefferrahmsoße | Schwenkgemüse |
Kartoffelspalten 16,80 €

Schlemmerplatte deftig & rustikal ^{1,3}
kleine Steaks vom Rind & Schwein | Sc. Bearnaise |
grünen Speckbohnen | Rösti |
gebratenen Speckstreifen 15,80 €

gebratenes Zanderfilet | Butterreis |
Kräuter-Dillcreme | Broccoliröschen 18,90 €

Eis & Dessert

Crème Brûlée	4,90 €
Duett von Crème Brûlée Espressois	7,90 €
Warme Apfelringe im Backteig mit Zimt/Zucker Vanilleeis	5,90 €
Espressois Haselnusskrokant Schokobrownie	7,50 €
Vanilleeis heiße Sauerkirschen Sahne	5,90 €
Sorbet frische Früchte wahlweise Himbeere oder Mango	6,50 €
Schokobecher Vanille- und Schokoladeneis Schokoladensauce Haselnusskrokant Sahne	5,90 €
Fruchtbecher Vanille- und Erdbeereis frische Früchte Aprikosensoße Sahne	6,50 €
Walnussbecher Walnuss- und Vanilleeis Schokoladensauce Walnüsse Sahne	6,90 €
Espressoiskugel Kiwi-Orangensalat Mango-Marillensoße Sahne	6,90 €



Kindergерichte

Kleines Schnitzel mit Pommes frites	6,90 €
Tagliatelle mit Tomatensoße	3,90 €
Chicken Crossies mit Pommes frites	6,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit bunten Streusel	2,50 €

Steakkarte

Steaks

Argentinisches Rumpsteak

herzhaft und kräftig
mit kleinem Fettrand

200g 14,90 €

300g 19,90 €

Argentinisches Rinderfilet

fettfrei und besonders zart

200 g 19,90 €

300 g 26,90 €

Schweinerückensteak

200 g 9,90 €

300 g 12,90 €

Beilagen

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm 3,50 €

Pommes frites 2,80 €

Bratkartoffeln

mit Speck u. Zwiebeln 3,20 €

Kartoffelspalten 3,20 €

Kartoffelrösti

2,80 €

Broccoli

mit Sc. Bearnaise | Haselnuss 3,50 €

Pfannengemüse

Mischung aus Zwiebeln,
Paprika, grünen Bohnen,

Champignons 3,50 €

Grüne Speckbohnen 3,50 €

gebratene Zwiebeln 2,00 €

gebratene Champignons 4,00 €

Soßen

Kräuterbutter 1,80 €

Pfefferrahmsoße 2,50 €

Sc. Bearnaise 2,50 €

Die Grammzahlen beziehen sich auf die Gewichte vor der Zubereitung.

Salat

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Gurken, Zwiebeln,
Paprika und Karotten an Kräuter-Sahne-Vinaigrette

Kleiner Salatteller 3,00 €

Großer Salatteller 5,20 €



Unsere Empfehlung:

Flasche Mineralwasser

Christinen Brunnen medium/still 0,75 ltr. Fl. 6,40 €

Weißweine

Hauswein 0,2 ltr. 4,90 €

Garganega 0,2 ltr. 6,90 €

Pinot Grigio, DOC, trocken

Venetien, Italien , würzig

0,75 ltr. Fl.

24,90 €

Weingut Strauß

Grauburgunder, feinherb

0,2 ltr.

6,90 €

Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein

harmonisch, mild

0,75 ltr. Fl.

24,90 €

Weingut Pfaffmann

Blanc de Noir, trocken

0,2 ltr.

6,90 €

Pfalz, Deutscher Qualitätswein

frisch, milder Abgang

0,75 ltr. Fl.

24,90 €

Roséwein

Eulenturm Rosé

0,2 ltr.

6,90 €

Dornfelder, halbtrocken

Mosel, Deutscher Qualitätswein

0,75 ltr. Fl.

24,90 €

Aromen von Erdbeere, sehr fruchtig



Rotweine

Hauswein	0,2 ltr.	4,90 €
<hr/>		
Weingut Strauß		
Dornfelder, mild	0,2 ltr.	6,90 €
Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein		
ausgewogen, leichte süße	0,5 ltr.	17,00 €
<hr/>		
Weinbiet	0,2 ltr.	6,90 €
Dornfelder, trocken		
Pfalz, Deutscher Qualitätswein	0,75 ltr. Fl.	24,90 €
kräftig, fruchtig		
<hr/>		
Traluna	0,2 ltr.	6,90 €
Sangiovese		
Toscana Rosso, IGT, trocken/mild		
Toscana, Italien	0,75 ltr. Fl.	24,90 €
Samtig, weich und füllig		
würzige Aromen von Beeren		
<hr/>		
Bordeaux rouge		
Appellation Bordeaux Conrolée		
trocken	0,2 tr.	6,90 €
Frankreich		
kräftig, gehaltvoll,		
<hr/>		

Aperitifs

Hugo	0,2 ltr.	5,80 €
Aperol Spritz ^{2,10}	0,2 ltr.	5,80 €
Rhabarber Spritz	0,2 ltr.	5,80 €
Sekt trocken	0,1 ltr.	3,00 €
Sekt mit Holunderblüten ^{1,2} -oder Lebkuchensirup ^{1,2}	0,1 ltr.	3,50 €
Glas Sekt mit Walderdbeerlikör (Fragoli) ²	0,1 ltr.	3,80 €
Campari Orange ²	0,2 ltr.	4,80 €
Martini Bianco mit Eis & Zitrone	4 cl	3,80 €
Sherry medium/dry	5 cl	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, ^{2,11} Fanta, ² Sprite	0,3 ltr.	2,60 €
Mineralwasser		
Christinen Brunnen medium/still	0,25 ltr.	2,20 €
Christinen Brunnen medium/still	0,75 ltr.	6,40 €
Banane- ³ , Kirschsft,	0,2 ltr.	3,00 €
Ginger Ale ² , Tonic ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 ltr.	3,00 €
Orangensaft	0,2 Krf.	2,50 €
Apfelsaft	0,2 ltr.	2,20 €

Schorlen

Apfelschorle	0,3 ltr.	2,60 €
Rhabarber-/ Maracuja-/ Holunderschorle ^{1,2}	0,2 ltr.	3,00 €
Lemon ¹⁰ -/ oder Erdbeer- Tonic- Schorle ¹⁰	0,2 ltr.	3,00 €

Biere vom Fass

Veltins Pils	0,3 ltr.	2,60 €
Appel Krugs- Landbier (Meisels Brauerei)	0,3 ltr.	2,80 €
Diebels Alt	0,3 ltr.	2,60 €
Hefe Weizen Weihenstephan	0,5 ltr.	4,20 €

Aus der Flasche

Krombacher alkoholfrei	0,33 ltr.	2,60 €
Krombacher Radler alkoholfrei	0,33 ltr.	2,60 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 ltr.	4,20 €
Vitamalz ²	0,33 ltr.	2,40 €



Brände

Grappa di Prosecco	2 cl 3,80 €
Mariacron	2 cl 2,50 €
Remy Martin	2 cl 3,80 €

Obstbrände

Williams	2 cl 3,80 €
Hausbrand Aprikose	2 cl 3,80 €
Obstler	2 cl 3,00 €

Getreide-Spirituosen

Weizenkorn	2 cl 1,40 €
Glennfiddich (pur Malt Whiskey)	2 cl 3,80 €
Ballantines Whiskey	2 cl 3,00 €
Johnny Walker	2 cl 3,00 €
Jim Beam	2 cl 3,00 €

Aromatische Spirituosen

Ouzo	2 cl 1,50 €
Wacholder	2 cl 1,40 €
Sambuca	2 cl 2,20 €
Gin	2 cl 2,50 €
Malteser Aquavit	2 cl 2,20 €
Linie Aquavit	2 cl 2,40 €
Jubiläums Aquavit	2 cl 2,40 €

Liköre

Ramazotti mit Eis&Zitrone	2 cl 2,40 €
Averna mit Eis&Zitrone	2 cl 2,40 €
Boonekamp	2 cl 2,20 €
Jägermeister	2 cl 2,20 €
Fernet Branca	2 cl 2,20 €
Underberg	2 cl 2,60 €
Kümmerling	2 cl 2,20 €
Kirschflip	2 cl 1,40 €
Apfelkorn	2 cl 1,40 €
Baileys auf Eis	2 cl 2,80 €

Sonstiges

Bacardi	2 cl 3,00 €
Wodka Absolut	2 cl 2,80 €
Wodka Gorbatschow	2 cl 2,20 €

Cocktails

mit Alkohol

Caipirinha (Cachaca, Limettensaft, Rohrzucker)	6,50 €
Sex on the beach (Wodka, Pfirsich, Orange, Maracuja)	6,50 €

alkoholfrei

Havanna Juicer (Orange, Maracuja, Pfirsich, schwarze Johannisbeere)	5,80 €
Virgin Colada (Kokos, Ananas)	5,80 €
Sommercocktail (Ananassaft, Bitter Lemon ^{3,10} & Erdbeersirup)	5,80 €



Kaffeespezialitäten | Heiße Getränke

Espresso ¹¹	2,20 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,50 €
Latte Macchiato ¹¹	3,00 €
Milchkaffee ¹¹	3,50 €
Tasse Kaffee ¹¹	2,20 €
Kännchen Kaffee ¹¹	3,80 €
Heißer Kakao (mit einer Portion Sahne + 0,70 €)	2,80 €
Cappuccino ¹¹	2,50 €
Grog (mit 4 cl Rum)	3,50 €
Glühwein	3,00 €
Eilles Tee	
Losler Premium Tee (verschiedene Sorten)	2,80 €

**Jede Zusammenkunft zum Tee ist die Gelegenheit zu einer
Erfahrung, die im Leben unwiederbringlich einzigartig ist
Ichigo Ichie-**

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig



„Feste feiern“

zum Beispiel:

Mittag & Kaffee
als Pauschalangebot

Sektempfang 11.00 Uhr
Getränkeauswahl zum Mittag
Speisenbuffet 12.00 Uhr
Kaffeetrinken 15.00 Uhr (Kuchen selbst)
incl. hauseigener Dekoration & Menükarten

Preis pro Person 48,90 €
ab 25 Personen
Wir beraten Sie gern!