

Aperitif

Glas Granatapfelpfprosecco	6,50 €
Glas Prosecco	6,00 €
Aperol Spritz	8,50 €
Hugo, Lillet Wild Berry	8,50 €
Kir Royal	7,50 €
VW Cocktail	6,50 €
Martini Bianco	5,00 €
Sherry Medium Dry	4,50 €

Biere

König Pilsener	0,3 l	3,50 €
Diebels Alt	0,3 l	3,50 €
Krefelder/ Alster/ Radler	0,3 l	3,50 €
Benediktiner Weizenbier	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	5,30 €
König Pilsener, alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Malzbier	0,33 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, -light, -zero, Fanta,		
Spezi, Sprite	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,60 €
Fl. Rheinfels Quelle	0,25 l	2,80 €
Fl. Rheinfels Quelle	0,75 l	6,80 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,70 €
Apfelschorle	0,3 l	3,50 €
Säfte: Orange, Maracuja, Rhabarber,		
Johannisbeere	0,3 l	3,70 €
Schorle	0,3 l	3,50 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20 €



Vorspeisen

Brot mit Aioli	6,00 €
Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz	8,00 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum Pesto	7,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	7,00 €
Fünf argentinische Rotgarnelen in Knoblauch-Chiliöl und Brot	17,00 €
Carpaccio vom Angus-Rind mit Rucola und Parmesan	16,00 €

Burger, Bowls & Salate

Veggie-Burger mit Gemüse-Patty, Curry-Mayonnaise, Salatgarnitur, dazu Pommes Frites	16,50 €
Vegan Bowl – Falafel, Hummus, Linsensalat, Rote Bete, Rotkohl, Granatapfelkerne, Karotten, Salat auf Limetten-Sesamdressing	18,00 €
Caesar Salad vegetarisch – Salat mit Ei, Tomate, Gurke, Croutons, Parmesan auf Knoblauch-Sahnedressing	16,00 €
Salat mit gebratenem Lachsfilet unter einer Bärlauchkruste, dazu Brot	21,50 €
Caesar Salad – Salat mit Ei, Tomate, Gurke, Croutons, Parmesan auf Knoblauch-Sahnedressing mit Hähnchenbrust	20,00 €
Asia Style Bowl – Lachsfilet mit Wasabi und Sesam, Avocado, Rote Bete, Natreis, Lauchzwiebeln, Paprika, Rotkohl, Salat, Chili-Mayonnaise	21,80 €
„Gasthof Burger“ mit 100 % regionalem Rindfleisch von der Metzgerei Rockhoff, Cheddarkäse, Bacon, geschmorten Zwiebeln, Salatgarnitur und BBQ Sauce, dazu Pommes Frites mit hausgemachter Mayonnaise	22,80 €
„Chicken-Burger“ Hähnchenbrust-Patty, Cheddarkäse, Chili-Mayonnaise, Salatgarnitur, dazu Pommes Frites	19,00 €



Hauptgerichte

Schnitzel, natur oder paniert, mit Pommes Frites	17,00 €
Schnitzel mit Pommes Frites, wahlweise mit Pfeffersoße oder Balkansoße	18,00 €
Schnitzel „Jägerart“, mit Champignon-Rahm-Sauce, dazu Pommes Frites	18,50 €
Schnitzel „Bauernart“ mit Speck und geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes Frites	18,50 €
„Holsteiner Schnitzel“ mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei, Rahmsoße und Pommes Frites	18,50 €
„Cordon bleu“ vom Schwein mit Hintersaftschinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und ein gemischter Beilagensalat	25,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gurkensalat und Pommes Frites	27,50 €
Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsoße auf feinem Gemüse, dazu Kartoffel-Rösti	25,50 €
Schweinemedaillons „Lord Nelson“ mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Leipziger Allerlei und Pommes Frites	26,50 €
„Schlemmerpfanne“ mit Schweinemedaillons, feinem Gemüse, Sauce Hollandaise, Spiegelei und Bratkartoffeln	27,00 €
Rumpsteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, feinem Gemüse und Pommes Frites	31,00 €
Rumpsteak vom Angus-Rind mit Pfefferrahmsoße, feinem Gemüse und Pommes Frites	31,00 €
Rumpsteak vom Angus-Rind überbacken mit Sauce Bernaise, feinem Gemüse und Kartoffel-Rösti	32,00 €

Knusprig gebackene Hähnchenbrust auf Pommes Frites mit Chilimayonnaise, dazu Krautsalat	22,00 €
Gebratene Lachsfilets mit Zitronenbutter, dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln	27,00 €
Zanderfilet mit gebackener Blutwurst und Sc. Hollandaise, dazu Rahmspitzkohl und Kartoffel-Rucolastampf	26,50 €
Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	21,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Hähnchenbruststreifen mit Pommes Frites	9,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	9,50 €

Dessert

Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne	8,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne	7,00 €
Quark – Mascarponecreme mit frischen Beeren	8,00 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8,50 €
Kindereis	5,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei)	3,00 €
Kännchen Kaffee	5,00 €
Latte Macchiato	4,20 €
Cappuccino	3,40 €
Espresso	2,80 €
Dop. Espresso	4,30 €
Espresso Schoko	3,80 €
Glas Tee (Minze, Grün, Orange, Früchte, Schwarz)	2,80 €
Tasse Schoko	3,30



Weinkarte

Weinschorle, mild oder feinherb 0,2 L 4,50 €

Weißwein

Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken

Kloster Limburg, Deutschland, Pfalz
Hell leuchtendes Gelb im Glas - kräftig und wohlschmeckend
Passend zu Salat, Pasta- und Geflügelgerichten 0,2 L 7,50 €
0,75 L 27,00 €

Grauer Burgunder, trocken

Weingut Lang, Deutschland, Nahe
Vollmundig, harmonisch
Ein Allrounder 0,2 L 6,50 €
0,75 L 23,50 €

Weißen Burgunder, trocken

Weingut Lang, Deutschland, Nahe
Duft von reifen Äpfeln und Birnen
Weich und elegant 0,2 L 6,50 €
0,75 L 23,50 €

Silvaner Kabinett, lieblich

Vier Jahreszeiten Winzer, Deutschland, Pfalz
Leichter Weißwein zu Fisch, Salat und hellen Soßen 0,2 L 7,50 €
0,75 L 27,00 €

Riesling 50 Grad Qualitätswein, halbtrocken

VDP. Johannisberger Weinvertrieb, Deutschland, Rheingau
Saftiger Riesling mit feiner Frucht
Passend zu kräftig gewürzten Speisen 0,2 L 7,50 €
0,75 L 28,00 €

Verdejo, trocken

Bodegas Vicente Gandia, Spanien
Jugendlich duftig - passend zu jedem Anlass 0,2 L 8,00 €
0,75 L 29,00 €

Lugana, trocken

Trebbiano di Lugana, Venetien, Italien
Fruchtig und frisch
Leichter Trinkgenuss – auch ohne Speisenbegleitung 0,2 L 8,00 €
0,75 L 29,00 €



Roséwein:**Bardolino Chiaretto DOC, trocken**

Cantina di Custoza, Italien, Venetien

Im Duft sortentypisch, feine Kirschnoten, Zitrus und ein Hauch Pfeffer
Perfekter Begleiter zu leichten Gerichten wie Salat und hellem Fleisch

0,2 L 7,50 €

1,0 L 31,50 €

Spätburgunder Rosé Qualitätswein, halbtrocken

Kloster Limburg, Deutschland, Pfalz

Saftig und fruchtig - ein Hauch von Blutorange und Himbeere
Leichter Trinkgenuss

0,2 L 7,50 €

0,75 L 27,00 €

Rotwein:**Cabernet Sauvignon VdP, trocken**

Vignerons Catalans, Frankreich, Languedoc-Roussillon

Besitzt ein feines Bukett - ist rund und üppig mit kräftigem Gerüst

Passend zu dunklem Fleisch und gebundenen Suppen

0,2 L 7,50 €

Merlot DOC, trocken

Cantina di Custoza, Italien, Venetien

Rubinrot, intensiv fein, langanhaltend und harmonisch

Passend zu leichten Gerichten wie Salat und hellem Fleisch

0,2 L 7,50 €

Primitivo Puglia Maestro IGT, trocken

Casa Defra, Italien, Apulien

Geruch von schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Brombeeren

Passend zu kräftigen Speisen, aber auch für reinen Trinkgenuss

0,2 L 7,50 €

0,75 L 26,50 €

Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken

Kloster Limburg, Deutschland, Pfalz

Ein zarter Duft von Schwarzkirschen, sehr harmonisch

Passend zu Steak- und Wildgerichten

0,2 L 7,50 €

0,75 L 27,00 €

Rotartig, trocken

Weingut Lang, Deutschland, Nahe

Rotwein-Cuvee mit großartigem Duft

Passend zu Fleisch- und Wildgerichten

0,2 L 6,50 €

0,75 L 23,50 €

Henrider Schlawiner, lieblich

Weingut Lang, Deutschland, Nahe

Der rote Süße. Pfiffig und lebhaft.

Verleitet oft zu einem Gläschen mehr....

0,2 L 6,50 €

0,75 L 23,50 €



Spirituosen 2 cl

Sansibar Grappa	5,50 €
<u>Brände von Raunikar</u>	4,00 €
Marille, Williams Birne, Haselnuss,	
Obstwasser, Pflaume	
Weizenkorn	3,00 €
Clausscher Wachholder	3,00 €
Klarer mit Boonekamp	3,00 €
Aufgesetzter „Schwatte Beesen“	3,00 €
„Red Se7en“	3,00 €
Pfläumchen	3,00 €
Malteser Kreuz Aquavit	3,00 €
Aalborg Aquavit	3,50 €
Linie	3,50 €
Sambuca	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Bailey's	3,50 €
Underberg	3,00 €
Ouzo	3,00 €
Remy Martin	5,80 €
Tequila	3,50 €
Grappa	4,00 €
Fernet Branca, Ramazzotti, Averna	3,00 €
Hierbas Tunel	3,00 €



Longdrinks

Bombay Sapphire Gin mit Tonic Water	8,50 €
Three Sixty Vodka mit Bitter Lemon	7,50 €
Jack Daniel's Whiskey mit Coca Cola	7,50 €
Havana Club mit Coca Cola	7,50 €

