



Speisekarte

Herzlich willkommen!

Hier trifft Tradition auf mediterranen Flair.
Deutsche Klassiker vereint mit italienischer Leichtigkeit.



Serrano Schinken

15

dünn aufgeschnittener Serrano Schinken, 12 Monate gereift, Lauchzwiebeln, Trüffelmayonnaise, grünes Kräuteröl

Bruschetta

7,50

Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Basilikum, Parmesan, Knoblauch

Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot

Carpaccio vom Rind

11

Dünn aufgeschnittenes Rind – gesalzen, Salat, Pinienkerne, Parmesan und wahlweise Trüffel- oder Olivenöl

Ausgemachte Vorspeisen



Schafskäse Toskana

7,50

In Kräutern mariniertes Schafskäse, Honig, Paprika,
Cherrytomaten

Das Brot

7

Frisch gebackenes saisonales Brot,
Dazu servieren wir hausgemachte gesalzene Butter und
Kräuterbutter

Gebratene Scampi

15,50

Frisch gebratene Seawater-Riesengarnelen in Kräuter-
Olivenöl, Zitrone, Knoblauch
Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot

Hausgemachte Vorspeisen



Salatvielfalt

Augenblicks Salat

16

Saisonale Salate, Gurke, Tomate, Paprika, Trauben,
Radieschen, Pinienkerne, Croutons

Bauernsalat

18

Saisonale Salate, Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen,
Fetakäse, Oliven, Pinienkerne, Croutons

Dressingauswahl

Himbeer-Dressing
Mango-Dressing
Senf-Honig Dressing

Zu jedem unserer Salate servieren wir frisch gebackenes Brot

Topping gefällig?

Vier Seawater-Riesengarnelen

7

Dünn aufgeschnittene Hähnchenbruststreifen

6

gebratetes Lachsfilet

8

Dünn aufgeschnittene Rinderstreifen

9



Entrecote

36,50

300g gegrilltes Entrecote Steak vom Weiderind
Dazu servieren wir eine Beilage und Sauce nach Wahl

Rumpsteak

33,50

250g gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind
Dazu servieren wir eine Beilage und Sauce nach Wahl

Gegrilltes Schweinefilet

27,50

Gegrilltes Filet vom Landschwein in Pfeffer-
Parmesanschaum und gegrilltem grünen Spargel
Dazu servieren wir Karottenpüree

Unsere Empfehlung:

Ab 2 Personen

Grillteller Augenblick

Pro Person

25

Gegrilltes Rinderhüftsteak, Nackensteak und
Hähnchenbrustfilet

Wählen Sie pro Person eine Beilage und eine Sauce aus

Spare-Ribs

32,50

zart gegarte Spare-Ribs, hausgemachte BBQ-Sauce, Sesam, Frühlingszwiebeln
Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl

Hähnchenbrustfilet Italia

22,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Basilikum
Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet mediterran

29,50

In Kräuter und Butter gebratenes Lachsfilet, serviert auf saisonalem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln



Unser Überraschungsmenü

Lassen Sie sich überraschen! Unser Küchenteam kreiert wechselnd ein 3-Gang Menü, saisonal und frisch.
Immer ein Geschmackserlebnis!

43,50

Auf Wunsch auch vegetarisch – Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten mit.

Unsere Klassiker



Vom Grill

Tomahawk vom Schwein

30,50

300g gegrilltes Tomahawk Steak vom
Landschwein
Dazu servieren wir Kartoffelpüree und Sauce
nach Wahl

Entrecote Double

62,50

550g tranchierte Entrecote Steaks auf einer
heißen Platte
Dazu servieren wir zwei Beilagen und Saucen
nach Wahl

Rinderrostbraten

35,50

250g gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen
Zwiebeln und unserer hausgemachten
Bratensauce
Dazu servieren wir Kartoffelpüree



Burger a la Augenblick

23.5

Brioche-Bun, 120g Beef-Patty, Cheddar,
hausgemachte Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke

Der Steakburger

24.5

Brioche-Bun, Rinderhüftsteak, Cheddar,
hausgemachte Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke

Crispy Chicken Burger

24.5

Brioche-Bun, in Panko paniertes Hähnchenbrustfilet,
Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, milde
Chillimayonnaise

Der Vegetarische

22.5

Brioche-Bun, paniierter Schafskäse,
hausgemachte Burgersauce, Salat, Tomate, Kraut

Pulled Pork Burger

24.5

Brioche-Bun, zart gegartes mariniertes Pulled Pork,
Salat, Kraut, Röstzwiebeln



Zu allen Burgern servieren wir
eine unserer Pommesbeilagen

Unsere Burger



Zwiebelschnitzel "Maison"

22,50

Handpaniertes Schweineschnitzel, karamellisierte Zwiebeln
Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl

Augenblicks Schnitzel

21

Handpaniertes Schweineschnitzel, Spiegelei
Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl

Champignonrahmschnitzel

20,50

Handpaniertes Schweineschnitzel, Champignonrahmsauce
Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl

Paprikaschnitzel

20,50

Handpaniertes Schweineschnitzel, pikante Paprikasauce
Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl

Unsere Klassiker



Scampi-Pasta

25,50

Frisch gebratene Seawater Garnelen auf Tagliatelle in Olivenöl und mediterranen Kräutern durchgeschwenkt
Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot

Vegetarische Pasta

21,50

Frisch gebratenes Gemüse auf Tagliatelle in hausgemachter Sahnesauce
Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot

Pasta mit Filetspitzen

22

Frisch gebratene Filetspitzen vom Schwein auf Tagliatelle in hausgemachter Tomaten-Kräutersauce
Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot

Trüffel-Pasta

27

In Trüffelcreme geschwenkte Tagliatelle, hausgemachte Sahnesauce, Parmesan, frischer Trüffel, Pinienkerne
Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot
Wählen sie gerne Toppings der Salate dazu.

Unsere Klassiker

Beilagen

Karamellisierte Zwiebeln

4,50

Kartoffelpüree

4,50

grüner Spargel

4,50

Beilagensalat

5,50

Karottenpüree

5

Beilagen

Pommes

4,50

Süßkartoffelpommes

5

Trüffel-Pommes

6

Rosmarinkartoffeln

5

Kartoffelgratin

5,50

Pannengemüse

5

Saucen

Champignonrahmsauce

4,50

Pikante Paprikasauce

4,50

Pfeffer-Parmesansauce

4,50

Kräutersteaksauce

3

BBQ-Sauce

3

Bratensauce

4

Saucen

Mayonnaise

1

Chillimayonnaise

1,50

Kräutermayonnaise

1,50

Trüffelmayonnaise

2,50

Ketchup

1

Kräuterbutter

2,50



Biere

| | | |
|--------------------------------------|--------|------|
| Bitburger Pils vom Fass | 0,3 l | 3,40 |
| | 0,5 l | 5,30 |
| Bitburger Radler | 0,3 l | 3,40 |
| | 0,5 l | 5,30 |
| Theodor König vom Fass | 0,3 l | 3,90 |
| | 0,5 l | 5,90 |
| Benediktiner Weizen hell vom Fass | 0,5 l | 5,40 |
| Benediktiner Weizen dunkel | 0,5 l | 5,20 |
| Bitburger alkoholfrei | 0,33 l | 3,10 |
| Radler alkoholfrei | 0,33 l | 3,10 |
| Benediktiner Weizen hell alkoholfrei | 0,5 l | 4,90 |

Getränke



Getränke

Softdrinks

| | | |
|---------------------------|--------|------|
| Coca-Cola | 0,2 l | 2,40 |
| (klassisch/zero) | 0,4 l | 4,20 |
| Fanta | 0,2 l | 2,40 |
| | 0,4 l | 4,20 |
| Sprite | 0,2 l | 2,40 |
| | 0,4 l | 4,20 |
| Gerolsteiner Wasser | 0,25 l | 2,40 |
| (still/medium/classic) | 0,75 l | 5,20 |
| Gerolsteiner Apfelschorle | 0,25 l | 2,50 |
| Apfelsaft | 0,2 l | 2,50 |
| Orangensaft | 0,2 l | 2,50 |
| Schweppes White Peach | 0,2 l | 2,70 |
| Schweppes Tonic Water | 0,2 l | 2,70 |



Gerolsteiner Limos

0,33 l

3,20

Orange Passionsfrucht

Grilled Lemon Rosemary

Grilled Watermelon Mint

Citrus Minze






Getränke

Kaffeespezialitäten



| | |
|--------------------|------|
| Kaffee Crema | 3,20 |
| Latte Macchiato | 3,70 |
| Cappuccino | 3,50 |
| Espresso | 2,10 |
| Tee | 2,40 |
| Doppelter Espresso | 3,80 |
| Eiskaffee | 6,50 |



Sie lieben Kaffee?
Probieren Sie unser hausgemachtes
Tiramisu!



Spirituosen

Spezialitäten der Feinbrennerei Sasse

2cl

Kräuterwacholder 32% Vol.

2,20

Lagerkorn 32% Vol.

3,20

Sechser Bitter 35% Vol.

3,20

Naturliköre:

Kakao mit Nuss 30% Vol.

3,40

Holunderblüte 15% Vol.

3,40

Marille mit Honig 35% Vol.

3,40

Spezialitäten von Prinz

Alte Marille 41% Vol.

3,40

Alte Williamsbirne 41% Vol.

3,40

Alte Wald-Himbeere 41% Vol.

3,40

Alte Haselnuss 41% Vol.

3,40

Hausschnaps 34% Vol.

3,00



Klassisch aber gut

2cl

Sasse Korn 32% Vol.

2,00

Jägermeister 35% Vol.

2,80

Grappa 40% Vol.

3,00

Sambuca Molinari 40% Vol.

2,80

Linie Aquavit 41,5% Vol.

3,20

Bombay London Dry Gin 37,5% Vol.

3,50

Tequila 40% Vol.

2,80

Ramazotti 30% Vol.

2,80

Havana Club 3 Y.O 40% Vol.

3,00

Absolut Vodka 40% Vol.

2,60

Whiskey Ballantine's 40% Vol.

3,20

Alte Liebe 30% Vol.

2,20

Hausgemachter Limoncello

2,90

Baileys auf Eis 17% Vol.

2,90

spirituosen

Longdrinks

| | |
|---|------|
| Aperol Spritz 0,2 | 6,90 |
| Orange Spritz (alkoholfrei) 0,2 | 6,60 |
| Wildberry Lillet 0,2 | 6,80 |
| Amerie 0,2 | 7,20 |
| Erdbeersecco 0,2 | 6,80 |
| Lillet Fizz 0,2 | 6,80 |
| White Peach Spritz 0,2 | 6,80 |
| Virgin White Peach Spritz (alkoholfrei) 0,2 | 6,80 |
| Skinny Peach 0,2 | 6,90 |
| Hausgemachter Hugo 0,2 | 7,20 |
| Himbeer-Basilikum Mojito (Gin) | 6,90 |
| Kellerbierbowle 0,3 l | 4,50 |
| 0,5 l | 6,90 |
| Gin Tonic | 6,90 |
| Mojito (Rum) | 7,20 |



Unsere Hausgemachten Limos

6,40

Holunder- Blaubeere

Holunder- Himbeere

Maracuja-Erdbeere