

# Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Dikantes Knoblauchbaquette v 5,90€

Saftige Garnelen, verfeinert in Olivenöl, 13,30€  
mit aromatischem Knoblauch und frischen Cocktailtomaten.  
Abgerundet mit hausgemachter Kräuterbutter und Brot

Hausgemachtes Tzaziki mit Baquette, 8,90€  
Oliven und Peperoni v

Feta Pfännchen - cremiger Feta, verfeinert 9,50€  
mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, Oliven und  
frischen Cocktailtomaten, im Ofen aromatisch gegart. v

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Petersilie, 9,50€  
Toastbrot und Butter v

# Toasts und Salate

Kleiner bunter Salat der Saison ✓	4,90€
Großer bunter Salat der Saison ✓	8,90€
Gemüse auf „Mediterrane Art“ mit frischen Champignons, Knoblauch, Bratkartoffeln und Käse überbacken ✓	14,60€
Toast „Hawaii“ mit Pfirsich, Ananas, Käse und gek. Schinken überbacken, umlegt mit buntem Blatt- und Rohkostsalat	12,60€
Toast „Elsässer Art“ kleines Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Tomaten und Käse überbacken, umlegt mit buntem Blatt- und Rohkostsalat	16,50€
Herzhafter Salat „Schnitzel Wiener Art“ mit überbackenen Tomatenecken und frischen Champignons sowie buntem Blatt- und Rohkostsalaten umlegt, dazu reichen wir Baguette	16,60€
„Garnelensalat“ zwei Garnelenspieße angerichtet auf buntem Blattsalate, Knoblauch und frischen Champignons, dazu reichen wir Baguette	18,70€
„Fitness Salat“ mit Rumpsteak und Kräuterbutter oder Schweinemedallions (Filet), umlegt mit Blatt- und Rohkostsalaten dazu reichen wir Baguette	28,60€ 21,90€

„Camembert -Salat“ gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot, umlegt mit bunten Salaten der Saison ✓	15,60€
„Kanzelsalat“ mit buntem Blattsalat, Thunfisch, Käse Tomaten, Eier, Zwiebeln gekochtem Hinterschinken und Baguette	16,10€
„Hähnchenbrustsalat“ zartes Brustfilet angerichtet auf Blatt- und Rohkostsalat, frischen Champignons, Früchten und Baguette	17,40€
„Fischer Salat“ zwei gebratene Schollenfilets und Garnelenspieß umlegt mit Blatt - und Rohkostsalaten und Baguette	23,80€

## Deftige Gerichte

Knusprig gebackene Hähnchen Flügelchen (6 Stck.) mit Brot oder Pommes Frites	11,80€ 12,80€
Hausmacher Sülze in Essig - Sahne - Tunke, Zwiebelringen und herzhaften Bratkartoffeln	15,10€
Paprikahackbraten nach Balkan-Art mit Schafskäse, Oliven und Peperoni, mit Bratkartoffeln und buntem Salat	18,90€
Hausgemachter Hackbraten mit Champignons- Rahmsoße Bratkartoffeln und buntem Salat	18,90€

# „Züricher Salat“

Rindergeschnetzeltes  
vom Roastbeef  
mit frischen Champignons  
nappiert in Sauce - Bearnaise  
mit Kartoffelrösti und bunten Salaten  
umlegt

17,40€

# Vegetarische Karte

Hausgemachte vegetarische Schnitzel (auf Haferflocken Basis)  
in folgenden Variationen:

„Wiener Art“ (Vegan)

15,60 €

Mit Hollandaise und frischen Champignons

16,30 €

Jäger-, Balkan- oder Pfefferrahmsauce

16,30 €

„Hawaii“ mit Ananas, Pfirsich und feinem Käse überbacken

17,30 €

„Schlemmer Schnitzel“ mit frischen Champignons,  
feiner Sauce-Hollandaise und Käse überbacken

17,30 €

Dazu reichen wir einen bunten Salat der Saison, wahlweise mit Pommes,  
Kroketten, Bratkartoffeln, Rösti oder Baguette.

Auf Wunsch servieren wir den bunten Salat der Saison auch in einer Veganen  
Variante mit hausgemachtem Vinaigrettedressing. Zudem servieren wir die  
Bratkartoffeln auf Wunsch auch ohne Speck.

# Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ von der Lende	18,40€
Jägerschnitzel von der Lende mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce	19,60€
Paprikaschnitzel nach (Balkan-Art) von der Lende in einer pikanten Tomatensauce mit rotem und grünem Pfeffer sowie Knoblauch	19,60€
„Pfefferschnitzel“ von der Lende in einer feinen Pfeffer-Rahmsauce mit grünem Pfeffer	19,60€
Schnitzel „Hawaii“ von der Lende mit Ananas, Pfirsich und feinem Käse überbacken (wahlweise mit Sauce-Hollandaise)	20,90€
„Schlemmer Schnitzel“ von der Lende mit frischen Champignons, feiner Sauce-Hollandaise, gekochtem Schinken und feinem Käse überbacken	20,90€
Schweinenackensteak nach „Art der Jäger Fridolin“ mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce	21,60€
Schweinenackensteak mit hausgemachtem Zaziki, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	21,60€

# Fischgerichte

- Feine gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“ 22,80€  
in einer feinen Soße mit Rauchfleisch, dazu  
reichen wir Bratkartoffeln und einen bunten Salat
- Zwei Garnelenspieße angerichtet auf mediterranem Gemüse,  
Knoblauch, dazu reichen wir Beilagen nach Wahl und einen  
Bunten Salat 22,90€
- Zanderfilet in einer feinen Soße, 24,90€  
dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen bunten Salat

## Kleinere Portionen für Jung und alt

- Kleines Schnitzel „Wiener Art“ 17,20€  
Kleines Jäger- oder Paprikaschnitzel 18,40€  
Kleines Pfefferschnitzel in feiner Pfefferrahmsauce 18,90€  
Kleines Schlemmerschnitzel mit Champignons, Käse,  
Schinken u. Sauce Hollandaise überbacken 19,70€  
Kleines Hawaischnitzel mit Ananas und Pfirsich überbacken 19,70€  
Zwei kleine Schweinefilets in einer feinen Rahmsauce 21,90€  
mit frischen Champignons (oder in einer feinen Pfefferrahmsauce)

Alle Schnitzel bereiten wir auf Wunsch auch gerne mit einem Hähnchenbrustfilet zu  
(Aufpreis 1,50€). Alle Fleisch- und Fischgerichte (außer Kindergerichte) servieren  
wir mit einem bunten Salat der Saison, wahlweise mit Pommes, Kroketten,  
Bratkartoffeln, Rösti oder Baguette.

# Fleischgerichte

Schweinemedallions (Filet) in einer feinen Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer ( <u>oder</u> frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce)	23,90€
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter	30,40€
Pfeffersteak (Rumpsteak) nach „Art der Bretagne“ in einer feinen Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer	30,90€
Rumpsteak mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce	30,90€
Rumpsteak „Bern“ in einer feinen Sauce-Bernaise	30,90€
Rumpsteak nach „Aioli Art“ in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons und viel Knoblauch	30,90€

Alle Schnitzel bereiten wir auf Wunsch auch gerne mit einem  
Hähnchenbrustfilet zu (Aufpreis 1,50€). Alle Fleisch- und Fischgerichte  
(außer Kindergerichte) servieren wir mit einem bunten Salat der Saison,  
wahlweise mit Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln, Rösti oder Baguette.

# Dessert

Gemischtes Eis ohne Sahne 4,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne 5,00 €

Vanilleeis mit heißer Schokolade  
Eierlikör und Sahne 6,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,50 €

Haselnusseis mit Baileys-Likör und Sahne 6,50 €

Vanille und Schokoeis mit Morella-Amarena-Kirschen  
und Sahne 6,50 €

# Für unsere kleinen Gäste

## Kinderkarte

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit  
Pommes frites 12,30€

Kleines Schnitzel mit Rahmsauce, Champignons  
und Pommes frites 13,50€

Knusprig gebratene Fischstäbchen mit  
Pommes frites 9,10€

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites 9,10€

Kleine Portion Hähnchenflügel (4 Stück)  
mit Pommes frites 9,10€

Flaschenweine  
Weinquit Markus Molitor

Einstern Pinot Blanc (Weißer Burgunder) - trocken -  
0,75 Liter - 30,90€

Schiefersteil Riesling - trocken -  
0,75 Liter - 29,90€

Haus Klosterberg PINOT NOIR (Blauer Spätburgunder)  
- trocken -  
0,75 Liter - 30,90€

Flaschenweine  
Weinquit Blesius-Jostock Thörnich



2021 Regent Rotwein - trocken -  
0,75 Liter - 19,60€

2025 Sauvignier Gris - trocken -  
0,75 Liter - 19,60€

2025 Spätburgunder Rosé „Pink Winery“ - Feinherb -  
0,75 Liter - 19,60€

## Offene Weißweine

### Karl Postock Thul & Sohn

Köwericher Held Mosel - Riesling  
- trocken - / - halbtrocken -

0,25 L. 6,30 €    0,5 L. 11,70 €

Leiwener Klostergarten Mosel - Riesling - lieblich b.A.

0,25 L. 6,30 €    0,5 L. 11,70 €

Köwericher Held - Weißer Burgunder - trocken b.A.

0,25 L. 6,30 €    0,5 L. 11,70 €

## Offene Rotweine und Rose

Rotwein von der Ardèche (trocken Vin de Pays)

0,25 L. 6,30 €    0,5 L. 11,70 €

Rose von der Ardèche (trocken Vin de Pays)

0,25 L. 6,30 €    0,5 L. 11,70 €

## Oder lieber einen Aperitif

Aperol Spritz/ Limoncello Spritz/ Hugo mit Himbeeren	45 cl 7,10€
Wodka Lemon	45 cl 7,10€
Campari Orange/ Ricard Soda	45 cl 7,10€
Martini rot oder weiß	5 cl 4,90€
Ramazotti/ Ouzo/ Sherry/ Portwein	4 cl 4,50€

Mosel - Riesling Weinschorle  
Flasche Sekt

0,25L. 3,90€  
0,75L. 21,90€

### Biere

Eifelbräu Helles Landbier vom Fass  
Bittburger Pils vom Fass  
Bittburger Radler oder Cola-Bier  
Bittburger Alkoholfrei vom Fass  
Bittburger Radler Alkoholfrei vom Fass  
Malzbier alkoholfrei  
Weizen hell/ dunkel/ alkoholfrei  
Weizen- Cola/ Limo

0,3L. 3,80€      0,4L. 4,70€  
0,3L. 3,60€      0,4L. 4,50€  
0,3L. 3,60€      0,4L. 4,50€  
0,3L. 3,60€      0,4L. 4,50€  
0,3L. 3,60€      0,4L. 4,50€  
0,3L. 3,60€      0,5L. 5,20€  
0,5L. 5,20€  
0,5L. 5,50€

### Alkoholfreie Getränke

Limonade  
Sprite  
Cola / Cola Zero (Afri Cola)  
Spezi  
Apfelsaftschorle  
Apfelsaft  
Eistee Trade Island Zitrone o. Pfirsich  
Johannisbeersaft  
Orangensaft  
Schweppes Bitter Lemon  
Mineralwasser Classic/ Medium/ Naturell  
Große Flasche Mineralwasser classic  
Große Flasche Mineralwasser medium  
Große Flasche Wasser naturell

0,3L. 3,50€      0,4L. 4,40€  
0,3L. 3,50€      0,4L. 4,40€  
0,3L. 3,50€      0,4L. 4,40€  
0,3L. 3,50€      0,4L. 4,40€  
0,3L. 3,50€      0,4L. 4,40€  
0,3L. 3,70€      0,4L. 4,60€  
0,33L. 3,90€  
0,2L. 3,00€  
0,3L. 3,70€      0,4L. 4,50€  
0,2L. 2,90€  
0,25L. 2,80€  
0,75L. 6,20€  
0,75L. 6,20€  
0,75L. 6,20€

## Viez

0,4L. 3,00€

## Viez - Limo/Cola/Sprudel

0,4 L. 3,20€

## Spirituosen

Dalwhinnie Scotch Whisky 15 Jahre	2 cl 5,20€
Dalwhinnie Scotch Whisky 15 Jahre	4 cl 9,90€
Fernet Branca	2 cl 3,50€
Jägermeister	4 cl 4,50€
Amaretto Mandel Likör	2 cl 3,50€
Malteser Aquavit	2 cl 3,50€
Grappa	2 cl 3,50€
Sambuca	2 cl 3,50€
Baileys Creme-Likör	4 cl 4,50€
Eierlikör	4 cl 4,50€

## Edle Brände/ Liköre von der Mosel

Mirabelle (Blesius-Postock Thörnich)	2 cl 3,70€
Williams Christ (Blesius-Postock Thörnich)	2 cl 3,70€
Liköre verschiedene Sorten (Blesius-Postock Thörnich)	2 cl 3,70€
Apfel Brand (Bauer Grundhöfer)	2 cl 3,50€

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,90€
Espresso	2,80€
Doppelter Espresso	3,70€
Espresso-Macchiato	2,70€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,70€
Kakao mit Sahne	3,50€
Kakao ohne Sahne	3,20€
Eilles Tee (verschiedene Sorten)	3,00€