

# Schlemmerwerk im Kipperhof

Steaks, Burger oder Essen wie bei Oma!  
Wir LEBEN Kulinarik und Gastlichkeit!

Das spürt & schmeckt man auch!

Wir laden Sie ein, werden Sie Teil der Kipperhof-Familie!

Entdecken Sie unsere Steaks vom heißen Stein,  
von außergewöhnlicher Qualität & Herkunftsländern.

Immer eine Sünde Wert,  
unsere einzigartigen Burger-Kreationen  
im hausgebackenen Burger Bun  
oder genießen Sie bei uns  
von den Speisekarten verschwundene Klassiker  
wie bei Oma am Sonntagstisch!

Der Gaumen kennt keine Grenzen,  
lassen Sie sich inspirieren und verführen!  
Wir erwarten Sie gespannt & freuen uns darauf  
unsere Leidenschaft mit Ihnen zu teilen!



-Willkommen

Familie Schilling & Team



## Vorspeisen

Salat-Party von unserer Vitamin-Bar

Nie langweilig, regionales Gemüse, gesunde Alternativen, außergewöhnliche Kreationen.

All das verspricht unsere große Auswahl an unserer Salat-Bar!

Auch einfach To-Go mit unseren cleveren Mehrwegbehältern, wir informieren euch gern!

Klein **6,50 €**

### Vorspeisen die Euer Herz erwärmen!

**Getrübete Kartoffelcremesuppe 7,50 €**

**Gratinierter Ziegenkäse 14,50 €**

mit karamellisierten Nüssen, Salatbouquet, Aprikosen-Senfsoße, Preiselbeeren  
& hausgebackenes Brot

**Schlemmerwerk-Tapas 19,50 €**

5 kleine Vorspeisen- lasst euch überraschen

**Mediterranes Garnelen-Pfännchen 15,50 €**

5 Garnelen gegrillt mit Chimichurri, Knoblauch & hausgebackenem Brot

**Gegrillte Peperoni 8,50 €**

mit hausgemachter Knoblauch-Hollandaise und hausgebackenem Brot

**Knoblauch-Baguette 3,50 €**

mit Knoblauch & Kräutern

mit Käse überbacken **4,50 €**

**6 Frittierte Falafel-Bällchen  5,50 €**

mit veganer Red Pepper Jam

**Hausgemachtes Rinder-Carpaccio 16,50 €**

aus dem Rinderfilet, mit Zitronenöl, Grana Padano, Rucola, Pinienkerne,  
frisch gemahlener Pfeffer, Balsamico Creme

# Hauptgerichte

## Schlemmerwerk-Spezialitäten

**Schnitzel „Wiener Art „ (auch in vegan möglich) 19,50 €**

vom Rhein-Pfälzer Strohschwein, frisch für Sie geklopft & paniert, dazu Super Crunch Pommes & Salat von der Vitamin-Bar

**Cordon Bleu Classic 24,00 €**

vom Rhein-Pfälzer Strohschwein gefüllt mit Kochschinken & Edamerkäse, dazu Super Crunch Pommes & Salat von der Vitamin-Bar

**Schlemmerwerk-Cordon Bleu 25,00**

vom Rhein-Pfälzer Strohschwein gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Bergkäse & Röstzwiebeln dazu Kroketten & Salat von der Vitamin-Bar

**Kipperhof-Cordon Bleu 25,00 €**

vom Rhein-Pfälzer Strohschwein gefüllt mit Hirtenkäse, Knoblauch & Kräutern, dazu Super Crunch Pommes & mediterranes Grillgemüse oder Salat von der Vitamin-Bar

**Schlemmerwerk-Schnitze (auch in vegetarisch möglich) 24,50 €**

vom Rhein-Pfälzer Strohschwein mit Pilzen, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenstreifen, überbacken mit herzhaftem Käse dazu Kroketten & Salat von der Vitamin-Bar

**Kipperhof-Pfännle 24,50 €**

Gegrilltes Schweinefilet vom Rhein-Pfälzer Strohschwein in Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle & Salat von der Vitamin-Bar

**Knusper-Hähnchenschnitzel 23,00 €**

in Cornflakes-Knusperpanade, dazu hausgemachte Spätzle, Pilzrahmsauce & Salat von der Vitamin-Bar

## Kipperhof Juwelen

**Weidelamm trifft Weiderind 27,50 €**

1 Rinderfiletspieß & 2 Lammkotelette mit Super Crunch Pommes & Grillgemüse oder Salat von der Vitamin-Bar

**4 gegrillte Lammkotelette 25,00 €**

mit Super Crunch Pommes & mediterranes Grillgemüse oder Salat von der Vitamin-Bar

**2 Rinderfilet-Spieße gegrillt 27,50 €**

mit Kroketten, Dunkelbier-Soße & Salat von der Vitamin-Bar

**Filet-Geschnetzeltes Stroganoff-Art 26,50 €**

in cremiger Soße mit Senf, Gurken, Pilzen & Cognac abgelöscht dazu hausgemachten Spätzle & Salat von der Vitamin-Bar

**Oma Else's Rinderroulade 24,00 €**

mit hausgemachten Semmelknödel, hausgemachtem Rotkraut oder Salat von der Vitamin-Bar

**Geschmorte Ochsenbäckchen 26,50 €**

mit hausgemachten Spätzle, hausgemachtem Rotkraut oder Salat von der Vitamin-Bar

## Nah an der Natur

Wenn du denkst, ein Teller ohne Fleisch sei langweilig, dann lass dich überraschen! Hier erwarten dich Gerichte, die nicht nur vegan und vegetarisch sind, sondern auch alles andere als gewöhnlich. Wir haben Pflanzen zu echten Geschmacksexplosionen gemacht – von superfrisch bis unglaublich herzhaft. Also, schnapp dir eine Gabel und erlebe, wie grün wirklich glücklich macht!

### **Halloumi-Bowl** **18,50 €**

mit paniertem Halloumi-Käse, Blaubeeren, Cherry-Tomaten, Gurke, Sprossen, Karotten & roten Zwiebeln, mit Chimi Churri-Soße & warmen Couscous Salat

### **Falafel-Bällchen** **17,50 €**

mit warmen Couscous, Salatbouquet, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Sprossen, vegane Red Peppa Jam & Sesam

### **Panierte Avocado-Fries** **18,50 €**

auf warmen Couscous Salat, Salatbouquet, Gurken, Cherry-Tomaten, Paprika, Sprossen, vegane Red Peppa Jam, gerösteten Erdnüssen

### **Rucola-Süßkartoffel-Schnitte** **17,50 €**

mit mediterranem Grillgemüse, Polenta-Taler & Rucola-Salat

### **Not so Chicken-Bowl**

vegane Hähnchenbrust mit warmen Couscous Salat, Salatbouquet, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Sprossen, frische Beeren & vegane Red Peppa Jam

## Ohne Nudeln ist auch keine Lösung

### **Taglierini al Tartufo** **21,50 €**

Trüffelcreme-Soße, Rucola, Pinienkerne, Grana Padano

### **Pretty in Pink Pasta** **20,50 €**

Gransole gefüllt mit Amarena Kirschen & Pecorino, an Rote Beete-Creme-Soße mit Amarena Kirschen, Rote Beete Würfel, Hirtenkäse-Crumble, karamellisierte Nüsse

### **Pasta de Manzo** **22.50 €**

Taglierini an Cognac-Pfefferesoße, gegrillte Rindersteifen, Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano

### **Tortelli al fromaggio di capra** **21,50 €**

Tortelli gefüllt mit Ziegenkäse & Rosmarin an brauner Buttersoße, Blattspinat, frische Himbeeren & flambiertem Ziegenkäse mit Honig

# Das besondere Steakerlebnis im Kipperhof

Das perfekte Steak vom heißen Stein!

Sie entscheiden selbst über den idealen Garpunkt Ihres Steaks,  
dass bei jedem einzelnen Bissen auf der Zunge zergeht.

Bewusster Fleischgenuss, aus nachhaltiger und ökologischer Aufzucht.

Wir reichen dazu immer, Steakgewürzsalz, Chimi Churri & Steakbutter aus  
eigener Herstellung und Salat von unserer Vitamin-Bar.

## Uruguay Premium Steak

Das Klima in Uruguay eignet sich perfekt für die Rinderzucht, die ganz jährige Grasfütterung verleiht dem Fleisch einen unverwechselbaren Geschmack! Die Betriebe in Uruguay sind sehr modern und nutzen bereits 100% der Energie aus regenerativen Quellen. Die zarte Marmorierung entsteht bei der Endmast durch das Zufüttern von Mais & Getreide. Das gleiche Prinzip wird beim Wagyu-Rind angewandt.

### Uruguay Grain Fed Roastbeef

200g Lady's Cut  
26,00 €

300g Gentleman's Cut  
36,00 €

400g Double Lady's Cut  
46,00 €

### Rinderfilet Uruguay

200g Lady's Cut  
32,00 €

300g Gentleman's Cut  
44,00 €

400g Double Lady's Cut  
54,00 €

## Argentinien Premium Steak

Die Beliebtheit von argentinischem Fleisch ist ungebrochen. Die ganzjährige Weidehaltung in der weitläufigen Pampa sorgt für einen intensiven & aromatischen Fleischgeschmack. Eine lange Reifung von mindesten 12 Wochen macht das Fleisch herrlich zart.

### Argentinisches Prime Roastbeef

200g Lady's Cut  
28,00 €

300g Gentleman's Cut  
38,00 €

400g Double Lady's Cut  
48,00 €

### Argentinisches Prime Rinderfilet

200g Lady's Cut  
34,00 €

300g Gentlemen's Cut  
47,00 €

400g Double Lady's Cut  
59,00 €

## Black Angus Rindfleisch aus Rumänien

Ein besonderer Leckerbissen erwartet Euch bei uns im Kipperhof.

Steakfleisch vom Siebenbürgen Black Angus Programm! Man schmeckt die rumänische Idylle, die weitläufigen Weideflächen, die noch vom maritimen Klima geprägt sind. Diese reinrassigen Black Angus Rinder verbringen einen Großteil ihres Lebens freilaufend auf den weitläufigen, naturbelassenen Graslandschaften der Karpaten & Siebenbürgen. Kommt und erlebt mit uns diesen einzigartigen Genuss in Bio-Qualität!

### Roastbeef Siebenbürgen

200g Lady's Cut  
30,00 €

300g Gentlemen's Cut  
41,00 €

400g Double Lady's Cut  
51,00 €

### Rinderfilet Siebenbürgen

200g Lady's Cut  
46,00 €

300g Gentlemen's Cut  
60,00 €

400g Double Lady's Cut  
74,00 €

# Pommes mal anders

*Schlemmerwerk*  
im Kipperhof

Unsere Pommes liegen uns besonders am Herzen... Also warum heben wir Sie nicht auf's nächste Level!!! Ob als Vorspeise zum Teilen, zum Burger oder Steak. Unsere Kreationen brauchen nicht mehr Worte, einfach probieren! Frittiert in unserem hochwertigen Spezial-Hochleistungs-Frittier-Öl ein besonderer Genuss! Wir verwenden ausschließlich frische Pommes!!

**Chilli-Cheese Fries** *Vegetarisch* 8,00 €

mit Käsesoße<sup>s</sup>, Jalapenos & Red Pepper Jam

**Trüffel Fries** 11,00 €

mit Parmesan<sup>s</sup>, Trüffelöl, hausgemachte Trüffelcreme & Frühlauch

**Holland-Fries** *Vegetarisch* 7,50 €

mit Ketchup, Joppie-Soße & frische rote Zwiebeln

**Flammkuchen-Fries** 9,50 €

Krosser Bacon<sup>1,2</sup>, hausgemachter Knobi-Schmand<sup>s</sup>, frische rote Zwiebel & Käse<sup>s</sup>

**Dracula-Fries** 9,50 €

Knobi-Öl mit Knoblauch, hausgemachter Knobi-Schmand<sup>s</sup>, Parmesan<sup>s</sup>

**1.FCK-Fries (Achtung scharf)** *Vegetarisch* 8,50 €

mit Red Pepper Jam, Jalapenos, Röstzwiebel, geriebener Käse<sup>s</sup> & Birdseye Chili

**Avocado-Fries (leicht scharf)** *Vegetarisch* 9,50 €

Avocado-Würfel, Mango-Salsa, hausgemachte Ranchsoße<sup>2</sup> & Frühlauch

**Manga-Fries** 14,50 €

paniertes Hähnchen, Spicy Mayo, Ranchsoße<sup>s</sup>, Teriyaki Soße, Sesam & Frühlauch

**Schlemmerwerk-Fries** 21,00 €

Streifen vom gegrillten Rumpsteak, hausgemachte Remoulade<sup>s</sup>, gebratene Champignons, Frühlauch

**Orient-Fries** *Vegetarisch* 15,00 €

Cous Cous, Falafelbällchen, Rucola, Harissa-Mayo, Ranchsoße<sup>s</sup> & Frühlauch

## Beilagen zu Steak & Burger

Super Crunch Pommes

5,00€

Kroketten

5,50 €

Mediterranes Grillgemüse

5,50 €

Süßkartoffelpommes

7,00 €

Rosmarinkartoffeln

6,50 €

## Add On's zum Steak

hausgemachte Röstzwiebeln

4,50 €

„Surf and Turf“ 3 gegrillte Garnelen Konfiertter Knoblauch

9,50 €

4,50 €

Pfeffer-Cognac-Soße

5,50 €

Pilzrahmsoße

3,50 €

Dunkelbier-Soße

3,50 €

Pfälzer-Schmelzzwiebeln

3,50 €

## Add On's zum Burger

hausgemachte Röstzwiebeln

2,00 €

1 Scheibe Cheddar

1,50 €

3 Scheiben Bacon

1,50 €

Jalapenos

1,00 €

Extra Patty

4,50 €

1 Röstitaler

1,50 €

3 Onionrings

2,00 €

# Legendary Burger

Längst kein schnödes Fast Food mehr: Absolut salonfähig, einfach eine Sensation!

Wir haben einen ganz besonderen Anspruch an unsere Burger! Einer der Besten den Sie je genießen durften! Warum??? Ganz einfach: Hausgebackene Burger-Buns, täglich frisch gewolfes 100% Rindfleisch in Premium-Qualität, hausgemachte Soßen & Toppings, alles perfekt aufeinander abgestimmt!! Perfektion in einem Brötchen!!(Nein, keine Übertreibung!)

Wir servieren unsere Burger medium gebraten, immer mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln & Gewürzgurken. Jeder Burger auch mit veganem Patty plus 2,00 € !

## **Kipperhof-Classic 13,50**

180g saftiges Beef & hausgemachte Burgersoße

**Upgrade mit Cheddar + 1,50 €**

## **Der Otterbacher 15,00 €**

180g saftiges Beef, karamellierte Zwiebeln, BBQ-Soße, Bacon, Cheddar & hausgemachte Burgersoße

## **K-Town-Burger 16,00 €**

180g saftiges Beef, Onion Rings, Cheddar, Bacon, White BBQ-Soße

## **Schlemmerwerk-Burger 17,50 €**

180g saftiges Beef, Blauschimmelkäse, Beef-Bacon, hausgemachte Trüffelcreme, hausgemachte Röstzwiebel, Rucola & hausgemachte Burgersoße

## **„Küss mich nicht“-Burger 17,50 €**

180g saftiges Beef, Grana Padano, konfiertter Knoblauch, Knobi-Schmand, Rucola & hausgemachte Burgersoße

## **„Die Ober-Zicke“ 17,50 €**

180g saftiges Beef, Ziegenkäse, karamellierte Nüsse, Aprikosen-Senf-Soße, frische Himbeeren, Baby-Blattspinat & hausgemachte Burgersoße

## **1.FCK-Burger 15,50 €**

180g saftiges Beef, doppelt Cheddar, hausgemachte Chili-Cheese-Soße, frittierte Tempura-Jalapenos, Red Pepper Jam & hausgemachte Burgersoße

## **Beef-Monster 26,00 €**

doppelt 180g saftiges Beef, doppelt Cheddar, doppelt Bacon, hausgemachte Röstzwiebeln, Chili-Cheese-Soße, Rösti & hausgemachte Burgersoße

## **Prinzessinen-Burger 16,00 €**

Crunchy Chicken, Mango-Salsa, Avocado, hausgemachte Chipotle-Mayo frische Paprika, Rucola & Burgersoße

## **Eifelturm-Burger 16,50 €**

180g saftiges Beef, paniertes Camembert, Preiselbeeren, Rucola, frische Birne & Burgersoße

## Kleine Mittagspause

Täglich von Montag bis Freitag 12.00 bis 14.30 Uhr  
verwöhnen wir Sie mit unser kleinen aber feinen Mittagsauswahl.  
Täglich ein wechselndes Tagesgericht mit Tagessuppe oder Salat  
von der Vitamin-Bar inklusive Espresso oder ein kleines Dessert.

**Tagesmenü mit allem Drum und Dran** 18,50 €

Tagesgericht, Suppe oder Salat & Dessert oder Espresso

**Tagesgericht Single** 13,50 €

**Salat von der Vitamin-Bar**

**klein & Groß** 6,50 €/12,50 €

### Mittags-Klassiker

**Tagessuppe** 5,50 €

**Schnitzel „Wiener Art“** 15,50 €

mit Super Crunch Pommes & kleinem Salat von der Vitamin-Bar

**Hausgemachte Käsespätzle** 14,50 €

mit Schmelzzwiebeln & kleinem Salat von der Vitamin-Bar

**Gebackene Folienkartoffel** 13,00 €

mit Sour Cream, überbacken mit Käse, dazu kleiner Salat von der Vitamin-Bar

**mit Hähnchenstreifen** +6,00 €

**mit Roastbeefstreifen** +10,00 €

**Hausgemachtes Hähnchengyros** 15,50 €

mit Super Crunch Pommes, Knobi-Schmand & kleinem Salat von der Vitamin Bar

**Lunch-Burger** 16,50 €

100% Beef, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Cheddar, Bacon & inklusive Super Crunch Pommes

**Süße Versuchung** 6,50 €

1 Espresso & ein kleines Überraschungs-Dessert

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,40l
Cola/ Zero <sup>1,5,6,7,9,10</sup> , Sprite <sup>1</sup> , Fanta <sup>1,2,7</sup> , Mezzo Mix <sup>1,2,6,7,9</sup> Flasche		4,90 €
Otterbacher Tafelwasser	2,20 €	3,20 €
Otterbacher Tafelwasser 1 Liter Karaffe		6,50 €
Teinacher Mineralwasser 0,75l Still, Medium oder Classic		7,00 €
Saftschorle Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Orange	3,90 €	5,50 €
Traubensaftschorle	4,50 €	5,90 €
Säfte Pur: Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Orange	4,90 €	5,90 €
Pfälzer Traubensaft	5,00 €	6,20 €
Goldberg Bitter Lemon, Tonic oder Mediterranean Tonic 0,2l Flasche		4,50 €

## Hausgemachte Limonaden & Eistee 0,4l **6,00 €**

- Basil-Raspberry Limo (Himbeere, Basilikum, Beeren, frische Minze)
- Pink Grenade Limo (Grapfruit, Cranberry, frische Minze, frische Grapefruit)
- Ingwer Lime Limo (Ingwer, Limette, Minze, frische Limette)
- Yuzu-Mandarin Limo (Mandarine, Yuzu, Minze, frische Zitrone)
- Summer Passion Limo (Maracuja, Mango, Holunderblüte, frische Orange, Minze)
- Peach Bitter Limo (Pfirsich, Bitter, Minze)
- Watermelon Mint Limo (Wassermelone, Minze, Frische Minze)

Ananas-Hibiskus Eistee (Hibiskus Tee, Ananas, Grüner Tee, Minze)

Butter-Popcorn-Milk Eistee

(Popcorn, Schwarztee, Vollmilch )

Weißer Tee Pfirsich (Weißer Tee, Pfirsich, Minze)

Zitrone Minze ( Zitronen-Tee, Grüner Tee, frische Minze, frische Zitrone)

Mango Tango Eistee (Grüner Tee, Mango, Minze)

Apple Pie Eistee (Apfel, Grüner Tee, Karamell, frischer Apfel, Minze)

Lavendel Himbeer Eistee (Himbeer-Tee, Lavendel, grüner Tee, Beeren)

Almond-Cherry Eistee (Kirsche, Grüner Tee, Mandel, Minze)

Pop-Berry & Cream (Popcorn, Erdbeer, Schwarzer Tee, Vollmilch)

Optional servieren wir euch unsere Limos und Tees mit einem Shot Bacardi, Gin  
oder Whiskey **plus 4,00 €**

## Bier vom Fass

Karlsberg Ur- Pils  
Radler/Cola-Bier  
Karlsberg Hefeweizen  
Weizen-Radler/Cola-Weizen  
Saisonal wechselndes Aktions-Bier

*Schlemmerwerk*  
im Kipperhof

0,3l	0,5l
4,10 €	5,50 €
4,10 €	5,50 €
4,10 €	5,50 €
4,10 €	5,50 €
Sprechen sie uns an!	

## Flaschenbiere

Karlsberg Weizen Alkoholfrei 0,5l	5,50 €
Karlsberg Pils Alkoholfrei 0,33l	4,10 €
Karlsberg Radler Alkoholfrei 0,33l	4,10 €
Karlsberg Brauermalz alkoholfrei 0,33l	4,10 €
Maisels Weissbier Kristall 0,5l	5,50 €

## Aperitiv/Cocktails

Glas Haussekt 0,1l trocken Frankreich Wissembourg	3,50 €
Flasche Haussekt trocken Frankreich Wissembourg	21,00 €
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Sodawasser, Orange	7,50 €
Lillet Wild-Berry Lillet Blanc, Wildberry-Limo <sup>1</sup> , Beeren, Sekt, Sodawasser	7,50 €
Limoncello-Spritz Limoncello, Sekt, Sodawasser Zitrone, Minze	7,50 €
Hugo ( auch alkoholfrei) Holunderblütensirup, Limette, Sekt, Sodawasser, Minze	7,50 €
Kipper-Spritz ( auch alkoholfrei) Erdbeer-Limes, Basilikumsirup, Sekt, Sodawasser, frischer Basilikum, Erdbeeren	8,50 €
Schlemmerwerk-Spritz ( auch alkoholfrei) Maracujasirup, Lemonade, Gin, Sodawasser, Minze, Zitrone	8,50 €
Sarti Sprizz Sarti Rosa, Sekt, Sodawasser, Limette	7,50 €
Peach-Spritz (auch alkoholfrei) Weinbergpfirsich-Likör, Secco, Sodawasser, Pfirsich, Minze	8,50 €
Blueberry-Spitz(auch alkoholfrei) Blaubeer-Secco, Heidelbeeren, Rosenwasser, Sodawasser, Minze	8,50 €
Kir Royal (auch alkoholfrei) Sekt mit Cassis-Likör	6,50 €
Campari-Orange mit 4cl	6,50 €
Martini-Tonic 0,2l	7,50 €

## Weinschorle

süß oder sauer	0,25l	0,5l
Riesling-Schorle	3,90 €	6,00 €
Rosé-Schorle	3,90 €	6,00 €

## Schnäpse

	2cl
Burggeist, Birne und Mokka-Schnaps von der Schnapsbrennerei Stabel Imsbach	3,50 €
Mirabellen-Brand, Haselnuss-Schnaps	3,50 €
Kirschwasser	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Bacardi	4,00 €
Sibona La Grappa di Barolo	4,50 €
Vecchia Grappa die Prosecco	5,50 €
Calvados	4,00 €

## Liköre

	2cl
Baileys verschiedene Sorten	4,00 €
Weinbergpfirsich-Likör Edelbrennerei Back Dudenhofen	3,50 €
Cassis-Likör	3,50 €
Erdbeer-Limes	3,50 €
Zickengold Granatapfel-Likör	3,50 €
Apfelstrudel-Likör	3,50 €
Sauerkirsch-Zimt Likör Schladerer	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Amaretto	3,50 €
Dornfelder Likör Edelbrennerei Back Dudenhofen	3,50 €
Pflaume-Zimt Likör Edelbrennerei Back Dudenhofen	3,50 €
Pfalzgold Gin-Traubenlikör	4,50 €
Butterscotch-Likör Butterclub Westhofen	3,50 €
SILD Bavarian Whisky Likör Honey & Heather	8,00 €

## Whiskey/Whisky

	2cl
Laphroaig Oak Select Single Malt Scotch Whisky	9,50 €
SILD Bavarian Pure Malt Whisky Heritage 28	10,00 €
Johnnie Walker Red Lable	6,50 €
Johnnie Walker Black Lable 12 Jahre	8,50 €

## Gin

Wähle dein passendes Tonic dazu:

Goldberg Tonic Water oder Goldberg Mediterranean Tonic 0,2l	4,50 €
	4cl
Tanqueray No. 10	4,50 €
Tanqueray Flor de Servilla	4,50 €
Bombay Sapphire London dry Gin	4,50 €
Gin Sul	5,00 €
Gin Mare	7,00 €
The Botanist Islay Dry Gin	7,50 €
Knut Hansen Nordic Gin	6,50 €
Mermaid Gin	7,50 €
Mermaid Pink Gin	7,50 €
Nordés Gin	6,50 €
Hendriks Gin	7,50 €
Hendriks Neptunia Gin	7,50 €
Hendriks Flora Adora Gin	7,50 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	8,50 €
The Illusionist Gin	10,00 €
Gordons alkoholfrei	3,00 €

## Kaffeespezialitäten

Unser Kaffee kommt aus der Kaffeemanufaktur Westpfalz-Rösterei aus Pirmasens. Der mehrfach vom DLF mit Gold ausgezeichnete Frank Huber kreiert mit viel Hingabe und Liebe zum Detail, eine einzigartiges Aroma in seinem Kaffee.

Wir freuen uns sehr unsere Kaffeespezialitäten in unserer Siebträgermaschine für Sie zuzubereiten.

Kaffee Creme	3,40 €
Esspresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Weißer heiße Schokolade	3,90 €
mit Sahne	+ 1,20 €
Tee in verschiedenen Sorten	2,90 €
Affogato ( 1 Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso)	4,90 €

## Weinkarte

### Weißweine

	0,1l	0,25l	Flasche
<b>Riesling trocken 2023</b> Weingut Heußler Pfalz Frisch, spritzig, perfekter Schorlewein, ausgewogenes Süße und Säurespiel	3,00 €	5,50 €	24,00 €
<b>Grauburgunder trocken 2023</b> Weingut Hahnmühle Alsenztal Kulinarisches Allround-Talent, am Gaumen prägnante Saftigkeit und fruchtige Frische, Würze und Frucht in einer perfekten Balance	3,50 €	5,90 €	26,00 €
<b>Riesling Mineralgestein Kabinett trocken 2023</b> Weingut Manz Reinhessen Riesling von unseren besten Böden: Kalkstein, Löss, Tonmergel & Rotschiefer verschmelzen in einem Wein- Mineralgestein. Dichter, saftiger Riesling mit herausragender Mineralik, Noten von Weinbergpfirsich und Aprikosenfrucht, rassig und doch elegant.	3,90 €	6,80 €	21,50 €
<b>Blanc De Noir trocken 2023</b> Weingut Schroth Asselheim, Pfalz Intensiver Wein mit starker Ausstrahlung, teils in Holzfässern gereift	3,90 €	6,80 €	21,50 €
<b>Grauburgunder Kalkmergel trocken 2023</b> Weingut Heußler Pfalz Duftet nach Melonen und Birnen; saftig, würzig und zupackend, mit harmonischem Nachhall	4,50 €	7,90 €	26,00 €
<b>Weißburgunder trocken 2023</b> Weingut Pfirrmann Pfalz Frische gelbe Früchte in der Nase. Fruchtig, klar und animierend im Mund. Ein Weißer Burgunder für jeden Tag. Strahlendes fruchtiges Gesamtbild	3,90 €	6,80 €	24,50 €
<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder trocken 2023</b> Weingut Kranz Pfalz Gelbe saftige Steinobstfrucht, feine Würze, moderate Säurestruktur, ein vielseitiger Speisebegleiter für Fisch und helles Fleisch. Ein Wein für viele Trinkanlässe	4,50 €	7,90 €	26,00 €
<b>Riesling Tradition feinherb 2022</b> Weingut Heußler Alsenztal Typische Rieslingaromen wie Pfirsich, Apfel und etwas Citrus. Saftiges Süße-Säure Spiel, schöne Harmonie und Länge	3,50 €	6,00 €	17,00 €
<b>Gewürztraminer feinherb 2023</b> Weingut Heußler Pfalz Reifer Duft mit Spätlesecharakter und Noten von Honig, Rosinen, Gelben Früchten und einem Hauch Rosenblüte. Kräftiger Körper mit feiner natürlicher Restsüße und langem Abgang	3,90 €	6,90 €	21,50 €

## Roséwein

	0,1l	0,25l	Flasche
<b>Rose trocken 2023</b>	<b>3,60 €</b>	<b>6,30 €</b>	<b>26,00 €</b>
Weingut Hahnmühle Alsenzthal Erfrischende, feinwürzige Struktur gepaart mit feinen Beerenaromen, der perfekte Wein für entspannte Sommerabende			
<b>“Haute Coutume“ Rose trocken 2023</b>	<b>4,50 €</b>	<b>7,90 €</b>	<b>25,00 €</b>
Weingut Vignerons Catalar Roussillon, Frankreich Ein leuchtendes, zartes Rosa mit Pfingstrosen-Nuancen. Diese Mischung aus Syrah und Grenache ist ein wahrer Genuss. Der ausdrucksstarke Gaumen zeigt eine angenehme Frische mit Noten von Mandarinen, Granatapfel und weißem Pfirsich			
<b>Rose trocken 2023</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,90 €</b>	<b>25,00 €</b>
Weingut Heußler Pfalz Würzige Beerenfrucht, saftige Fruchtstruktur, Würze und Frische im Abgang			
<b>Spätburgunder Rosé BIO trocken 2023</b>	<b>4,20 €</b>	<b>7,50 €</b>	<b>23,50 €</b>
Weingut Kranz Pfalz Feine Frucht an Himbeere und Erdbeere erinnernd mit einem Hauch Pink Grapefruit. Der Wein ist sehr spritzig, frisch und saftig. Er ist sehr ausgewogen und hat eine zarte-helle Rose Farbe			

## Rotweine

	0,1l	0,25l	Flasche
<b>Montefalco-Rosso 2021</b>	<b>7,20 €</b>	<b>14,00 €</b>	<b>44,00 €</b>
Weingut Scacciadiavoli Umbrien, Italien Im Glas tief Rubinrot mit violetten Reflexen und leichten Granattönen. In der Nase elegant, anhaltend raffiniert und fruchtig mit Gewürznoten. Aromen von Unterholz und roten Beeren. Am Gaumen zeigt er gute Struktur, ist weich und üppig. Tannine und Säure sind ausgewogen. Langer, fruchtiger Abgang			
<b>Carbernet Sauvignon trocken 2022</b>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>	<b>26,50 €</b>
Weingut Langenwalter Pfalz Sehr intensiver Duft nach Paprika, Cassis und Schattenmorellen. Dichte aber weiche Tannine gepaart mit einer dezenten Würze und einem Hauch Holz, bilden ein tolles Geschmackserlebnis			
<b>Dornfelder trocken 2018</b>	<b>3,30 €</b>	<b>5,50 €</b>	<b>24,00 €</b>
Weingut Langenwalter Pfalz Ein sehr ansprechender Rotwein mit einer tief-dunklen blauvioletten Farbe. In der Nase ein herrlicher Duft nach Sauerkirschen, Holunder und Brombeeren. Ein trocken fruchtiges Geschmackserlebnis.			
<b>Spätburgunder trocken 2020</b>	<b>3,70 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>20,00 €</b>
Weingut Schroth Pfalz Die rote Farbe und der bronzene Schimmer sind ein Wesensmerkmal des Spätburgunders. Die Aromen würziger Gartenkräuter und Tomate sind unverkennbare Attribute. Der würzige und kräftige Geschmack nach Cassis wirkt langanhaltend			

## Rotweine

	<b>0,1l</b>	<b>0,25l</b>	<b>Flasche</b>
<b>Rebengarten Réserve</b>	<b>4,00 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>21,50 €</b>
Weingut Heußler Pfalz Cuvee aus St.Laurent, Schwarzriesling, Spätburgunder und etwas Dunkelfelder. Teilweise in großen Holzfässern gereift. Duft nach Kirsche und Johannisbeere, dezent würzige Anklänge vom Holzfaß, eleganter, nicht zu schwerer Rotwein mit guten Trinkfluss			
<b>Merlot trocken 2022</b>	<b>4,00 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>30,00 €</b>
Weingut Langenwalter Pfalz Eine satte beerenrote Farbe. Duft nach roten Beeren und Pflaumen. Am Gaumen reife Tannine, sehr warm mit einer guten Fülle und einer sehr milden Säure. Dieser kompakte Wein eignet sich für jeden Anlass-			
<b>El Torro lieblich 2022</b>	<b>3,70 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>20,00 €</b>
Weingut Langenwalter Pfalz Der süße Rotwein aus der Pfalz! Tiefes Rot. Ein Duft, der an Vanille, Erd- und Himbeeren erinnert. Der Wein wird von einer komplexen Süße dominiert. Er bietet dank seiner kräftigen aber weichen Tannine einen sehr zarten, nachhaltigen Abgang			
<b>Dornfelder &amp; Spätburgunder</b>			
<b>Cuvée halbtrocken 2023</b>	<b>4,00 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>30,00 €</b>
Die Weinmacher Pfalz Ein weicher, feinfruchtiger Wein mit dezenten Beerenaromen. Ein Genuss zu würzigen Braten, Wildgerichten, Schinkenspezialitäten, Pizza & Pasta oder zu aromatischem Käse.			