

Destille

Schwarzbrennerei

ESSEN – TRINKEN – MUSIK

Salate und mehr...

„Salat und Rind“

gem. Salat/gebratene Rinderstreifen/gebr. Champignons

€ 18,50

„Verrückte Geiss“

gem. Salat/Ziegenkäse/Cranberry/Nüsse

€ 15,50

„Hasenfutter“

bunter gemischter Salatteller

€ 12,00

„Fishermans Friend“

gem. Salat/gegrillte Garnelen/frische Kräuter

€ 19,00

NEU – alkoholfreier Riesling, trocken vom Weingut Scheidgen,

0,2 l - € 6,50

11.03.2026

Eine Auflistung der verwendeten Zusatzstoffe u. Allergene können Sie an der Theke einsehen.

Destille

Schwarzbrennerei

ESSEN – TRINKEN – MUSIK

„Aus dem Alpenland“

Käsespätzle/Speck/Tomatenwürfeln/zweierte Käse/Kräuter/kl. Salat € 17,80

„Winterpasta“

Pasta/Lauch/Rinderhack/Sahne/Käse/Kirschtomaten € 17,80

„Friesenschmaus“

3 Matjesfilets/rote Zwiebeln/Bratkartoffeln € 17,50

„Heftig – Deftig“

grobe Bauernsülze/hausgem.. Remoulade/Zwiebeln/Bratkartoffeln € 17,00

„Geht immer“

gebräunter Leberkäse/Spiegeleier/Kartoffelgurkensalat € 15,50

„Schnitzel à la Meier“

vom Eifelschwein/Zwiebeln/2 Spiegeleier/Pommes € 20,50

„Steak der Woche“

argent Rumpsteak//Pommes/kl. Salat € 28,50

- mit Kräuterbutter € 2,00

- mit Zwiebeln € 3,00

mit Pfefferrahm € 3,80

11.03.2026

Eine Auflistung der verwendeten Zusatzstoffe u. Allergene können Sie an der Theke einsehen.