



*SPEISEN-UND
GETRÄNKEKARTE*

M E N U

VORSPEISEN

Bruschetta "Le Bistro"

*Tomaten Tatar I gehobelter Parmesan
Basilikum Pesto I Oliventapenade*

12,50€

Hokkaido Creme Suppe

Croûtons I geröstete Kürbiskerne I Kürbiskernöl

8,90€

plus Garnelenspieß 3€

Rote Beete Carpaccio

*eingelegte Birne I Salatbouquet I Ziegenkäse I karamellisierte
Walnuss*

12,90€

Schafskäse im Pfännchen

*Kirschtomaten I Peperoni I schwarze Oliven
Knoblauch I Zwiebel*

12,50€

Salat "Le Bistro"

*Himbeer-Walnuss Dressing I Röstbrot
Senfkaviar I Grana Padano I Toppings der Saison
klein **8€/ groß 15€***

plus Rinderstreifen 8€

plus Ziegenkäse 5€

plus White Tiger Garnelen 7€

FLAMMKUCHEN

Klassisch

Speck I Zwiebel I Frühlingslauch

13,50€

Vegetarisch

Birne I Gorgonzola I Radiccio

14€

Herbstlich

Pikanter Hokkaido Kürbis I Zwiebel I karamellisierte Walnuss

14,50€

Deftiger Pfälzer

Saumagen I Zwiebel I Sauerkraut

15€

Griechisch

Schafskäse I Peperoni I schwarze Oliven

14,50€

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak "Le Bistro"

Geschmorte Portweinzwiebeln I Kräuterbutter

Salatbouquet I Pommes

30€

Gebratenes Doradenfilet

Rieslingschaum I Linguini I Tomaten Tatar

geschmorte Kirschtomaten

26,90€

Deftige Käsespätzle

Bergkäse I Schnittlauch I Röstzwiebel

kleiner Bistro Salat

21,50€

Clubsandwich "Le Bistro"

Brioche I getrübte Mayonnaise I Rinderstreifen

Salat I Tomate I Zwiebel I Bacon I Salatbouquet

19,50€

Steinpilz Quadroni

Rieslingschaum I Kräuterseitling I geschmorte Kirschtomaten

Parmesan I frittierte Rucola

23,90€

Geschmorte Rinderbäckchen

Cremiges Kartoffelpüree I geschmorte Spitzkohl I Portweinjus

29,50€

Pfälzer Dreierlei

Saumagen I Bratwurst I Leberknödel

cremiges Kartoffelpüree I Sauerkraut

24,90€

DESSERT

Cheesecake

Crumble I marinierte Beeren

Johannisbeer- Sorbet

12€

Dreierlei Sorbet

marinierte Beeren I Crumble

9€

Schokotörtchen

flüssiger Kern I rote Grütze

Crumble I Vanilleeis

10,50€

Himbeertraum

heiße Himbeeren I Schlagsahne

Crumble I Vanilleeis

9€

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	7,50€
<i>Lillet Wildberry</i>	0,2l	7,50€
<i>Hugo</i>	0,2l	7,50€
<i>Campari Spritz</i>	0,2l	7,90€
<i>Campari Soda</i>		6,90€
<i>Orange</i>		7€

WEINSCHORLE

VON MAYERHOF ASSELHEIM

<i>Rieslingschorle</i>	0,25l	3,50€
	0,5l	5,50€
<i>Weißherbstschorle</i>	0,25l	3,50€
	0,5l	5,50€

FASSBIER

VON GÖCKLINGER HAUSBRÄU

<i>Helles unfiltriert</i>	0,3l	4€
	0,5l	5,50€
<i>Hefeweizen unfiltriert</i>	0,3l	4€
	0,5l	5€
<i>Saisonbier unfiltriert</i>	0,3l	4,50€
	0,5l	5,90€
<i>Bellheimer Pils alkoholfrei</i>	0,3l	4€
<i>Flasche</i>	0,5l	5,50€
<i>Valentins Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,3l	4€
<i>Flasche</i>	0,5l	5€

SCHAUMWEINE

<i>Riesling brut</i> <i>Lucashof</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Pinot Rosé brut</i> <i>Lucashof</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Frühlingsduft alkoholfrei</i> <i>Manufactur Jörg Geiger</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>

OFFENE WEISSWEINE

<i>Riesling “Kapelchen”, trocken</i> <i>2024, Knipser</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Riesling feinherb</i> <i>2024, Lucashof</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Grauburgunder trocken</i> <i>2025, Lucashof</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Weißburgunder trocken</i> <i>2025, Lucashof</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Chardonnay trocken</i> <i>2024, Lucashof</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Sauvignon blanc trocken</i> <i>2024, Knipser</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Chardonnay & Weißburgunder trocken</i> <i>2024, Knipser</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>

OFFENE ROSÉWEINE

<i>Rosé “Clarette”, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>2024, Knipser</i>		

OFFENE ROTWEINE

<i>Spätburgunder trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>2023, Lucashof</i>		

<i>St.Laurent trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>2024, Lucashof</i>		

OFFENE SÜSSWEINE

<i>Gewürztraminer</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>2024, Lucashof</i>		

Alle offenen Weine können auch als Flasche bestellt werden.

FLASCHENWEINE

<i>Forster Riesling</i> “Ungeheuer” 2023, Lucashof	Fl.	39€
<i>Riesling GG</i> “Mandelpfad” 2024, Knipser	Fl.	55€
<i>Weißburgunder GG</i> “Kirschgarten” 2025, Knipser	Fl.	49€
<i>Chardonnay</i> “Fumé” 2020, Knipser	Fl.	35€
<i>Spätburgunder</i> “Kalkmergel” 2019, Knipser	Fl.	37€
<i>Spätburgunder GG</i> “Kirschgarten” 2021, Knipser	Fl.	65€
<i>Cuvée</i> “X” 2020, Knipser	Fl.	59€

*Für Weine aus unserer Schatzkammer sprechen Sie uns gerne
an.*

SOFTGETRÄNKE

<i>Taunusquelle classic</i>	0,25l	2,90€
	0,7l	5,90€
<i>Taunusquelle still</i>	0,25l	2,90€
	0,7l	5,90€
<i>Coca Cola</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
<i>Coca Cola zero</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
<i>Mezzo Mix</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
<i>Fanta</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
<i>Sprite</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
<i>Bitter Lemon</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€

SÄFTE

<i>Neu's Saft</i>	0,3l	3,90€
<i>verschiedene Sorten</i>	0,5l	5,10€
<i>Neu's Saftschorle</i>	0,3l	3,50€
<i>verschiedene Sorten</i>	0,5l	5,00€

DIGESTIF

<i>Jägermeister</i>	2 cl	3 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,20 €
<i>Averna</i>	2 cl	3,20 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,20 €
<i>Grappa Chianti</i> <i>Villa Mazzolini</i>	2 cl	4,20 €
<i>Aquavit</i> <i>Malteser</i>	2 cl	3,20 €
<i>Ouzo</i> <i>Plomari</i>	2 cl	3 €
<i>Baileys</i>	2 cl	3,20 €
<i>Vodka</i> <i>9 Mile</i>	2 cl	3 €
<i>Whiskey</i> <i>Jack Daniels</i>	2 cl	3,50 €
<i>Havanna Club</i>	2 cl	3,50 €
<i>Tequilla</i> <i>Jose Cuervo</i>	2 cl	3,50 €

OBSTBRÄNDE VON SCHLADERER

<i>Williams Christbirne</i>	2 cl	4,10 €
<i>Obstbrand</i>	2 cl	4,10 €
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	2 cl	4,10 €
<i>Alte Zwetschge</i>	2 cl	4,50 €

HEISSGETRÄNKE

<i>Espresso</i>	3 €
<i>Espresso Doppio</i>	3,50 €
<i>Cafe Creme</i>	3,90 €
<i>Cappuccino</i>	4,10 €
<i>Milchcafe</i>	4,10 €
<i>Tee verschiedene Sorten</i>	2,80 €