

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Rinderkraftbrühe mit Ei und Markklößchen 6,30€

Tomatensuppe mit Käse überbacken ✓ 6,30€

Französische Zwiebelsuppe 6,30€
mit Weißbrot und Käse überbacken ✓

Pikantes Knoblauchbaquette ✓ 5,90€

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

Warmer Schafskäse in Tomatensauce mit Peperoni, 9,50€
Knoblauch, Oliven, Zwiebeln und Baquette ✓

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

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€

„Scampi-Salat“ zwei Scampispieße 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, unlegt mit bunten Salaten der Saison V 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 Scampi-Spieß unlegt 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 herzhaft Bratkartoffeln 15,10€

Paprikahackbraten nach Balkan-Art mit Schafskäse, Oliven und Peperoni, mit Bratkartoffeln und buntem Salat 18,90€

Hausgemachter Hackbraten mit Röstzwiebeln, Champignons- Rahmsöße Bratkartoffeln und buntem Salat 18,90€

Deftige Platte mit hausgemachtem Hackbraten, Bratkartoffeln Champignons, Rahmsöße Spiegeleier, Rauchfleisch und buntem Salat 19,90€

„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 und herzhaften Röstzwiebeln	20,10€
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 nach „Aioli Art“ in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons und viel Knoblauch	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 Scampi-Spieße angerichtet auf mediterranem Gemüse, 22,90€
Knoblauch, dazu reichen wir Beilagen nach Wahl und einen
Bunten Salat

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 Pfeffersoße
mit Röstzwiebeln 18,90€

Kleines Schlemmerschnitzel mit Champignons, Käse,
Schinken u. Sauce Hollandaise überbacken o. Hawaiischnitzel 19,70€

Zwei kleine Schweinefilets in einer feinen Rahmsoße 21,90€
mit frischen Champignons

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 (oder frischen
Champignons in einer feinen Rahmsauce) 23,90€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 30,40€

Rumpsteak mit hausgemachten Röstzwiebeln 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 Fleischgerichte bereiten wir auf Wunsch auch gerne mit einem
Hähnchenbrustfilet zu. Alle Fleisch- und Fischgerichte (außer
Kindergerichte) servieren wir mit einem bunten Salat der Saison, wahlweise
mit Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln, Rösti oder Baguette.

Flaschenweine

Weingut Markus Molitor

Einstern Pinot Blanc (Weißer Burgunder) - trocken -
0,75 Liter – 29,90€

Schiefersteil Riesling - trocken -
0,75 Liter – 28,90€

Haus Klosterberg PINOT NOIR (Blauer Spätburgunder)
- trocken -
0,75 Liter – 29,90€

Oder lieber einen Aperitif

Aperol Spritz	45 cl 7,10€
Limoncello Spritz	45 cl 7,10€
Hugo mit Himbeeren	45 cl 7,10€
Wodka Lemon	45 cl 7,10€
Campari Orange/ Soda	45 cl 6,90€
Martini rot oder weiß	5 cl 4,90€
Portwein	4 cl 4,50€
Ricard Soda	4 cl 5,90€
Sherry medium oder trocken	4 cl 4,50€
Ramazzotti	4 cl 4,50€
Ouzo	4 cl 4,50€

Offene Weißweine

Karl Jostock Thul & Sohn

Köwericher Held Mosel - Riesling - trocken b.A.

0,25 L. 6,30 € 0,5 L. 11,70 €

Köwericher Held Mosel - Riesling - halbtrocken b.A.

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 €

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€

Mosel - Riesling Weinschorle
Flasche Sekt

0,25L. 3,90€
0,75L. 21,90€

Biere

Pils vom Fass	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Radler oder Cola-Bier	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Bitburger Alkoholfrei vom Fass	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Bitburger Radler Alkoholfrei vom Fass	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Malzbier alkoholfrei	0,3L. 3,60€	0,5L. 5,20€
Weizen hell/ dunkel/ alkoholfrei	0,5L. 5,20€	
Weizen- Cola/ Limo	0,5L. 5,50€	

Alkoholfreie Getränke

Limonade	0,3L. 3,50€	0,4L. 4,40€
Sprite	0,3L. 3,50€	0,4L. 4,40€
Cola / Cola Zero (Afri Cola)	0,3L. 3,50€	0,4L. 4,40€
Spezi	0,3L. 3,50€	0,4L. 4,40€
Apfelsaftschorle	0,3L. 3,50€	0,4L. 4,40€
Apfelsaft	0,3L. 3,70€	0,4L. 4,60€
Eistee Trade Island Zitrone o. Pfirsich	0,33L. 3,90€	
Johannisbeersaft	0,2L. 3,00€	
Orangensaft	0,3L. 3,70€	0,4L. 4,50€
Schweppes Bitter Lemon	0,2L. 2,90€	
Mineralwasser Classic	0,25L. 2,80€	
Mineralwasser Medium	0,25L. 2,80€	
Mineralwasser Naturelle	0,25L. 2,80€	
Große Flasche Mineralwasser classic	0,75L. 6,20€	
Große Flasche Mineralwasser medium	0,75L. 6,20€	
Große Flasche Wasser naturell	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-Jostock Thörnich)	2 cl 3,70€
Williams Christ (Blesius-Jostock Thörnich)	2 cl 3,70€
Liköre verschiedene Sorten (Blesius-Jostock 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€