Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Rinderkraftbrühe mit Ei und Markklößchen	6,50€
Tomatensuppe mit Käse überbacken V	6,60€
Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken V	6,60€
Pikantes Knoblauchbaquette V	6,20€
Hausgemachtes Tzaziki mit Baquette, Oliven und Peperoni V	9,30€
Warmer Schafskäse in Tomatensoße mit Peperoni, Knoblauch, Oliven, Zwiebeln und Baquette V	9,90€
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Petersilie, Toastbrot und Butter V	9,90€

Toasts und Salate

Kleiner bunter Salat der Saison V	5,20€
Großer bunter Salat der Saison V	9,40€
Gemüse auf „Mediterrane Art“ mit frischen Champignons, Knoblauch, Bratkartoffeln und Käse überbacken V	15,30€
Toast „Hawaii“ mit Pfirsich, Ananas, Käse und gek. Schinken überbacken, umlegt mit buntem Blatt- und Rohkostsalat	13,30€
Toast „Elsässer Art“ kleines Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Tomaten und Käse überbacken, umlegt mit buntem Blatt- und Rohkostsalat	17,30€
Herzhafter Salat „Schnitzel Wiener Art“ mit überbackenen Tomatenecken und frischen Champignons sowie buntem Blatt- und Rohkostsalaten umlegt, dazu reichen wir Baguette	17,30€
„Garnelensalat“ zwei Garnelenspieße angerichtet auf buntem Blattsalate, Knoblauch und frischen Champignons, dazu reichen wir Baguette	19,50€
„Fitness Salat“ mit Rumpsteak und Kräuterbutter	29,90€
<u>oder</u> Schweinemedaillons (Filet), umlegt mit Blatt- und Rohkostsalaten dazu reichen wir Baguette	23,00€

„Camembert-Salat“ gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot, umlegt mit bunten Salaten der Saison V — 16,30€

„Kanzelsalat“ mit buntem Blattsalat, Thunfisch, Käse Tomaten, Eier, Zwiebeln gekochtem Hinterschinken und Baquette — 16,90€

„Hähnchenbrustsalat“ zartes Brustfilet angerichtet auf Blatt- Und Rohkostsalat, frischen Champignons, Früchten und Baquette — 18,20€

„Fischer Salat“ zwei gebratene Schollenfilets und Garnelen-Spieß umlegt mit Blatt – und Rohkostsalaten und Baquette — 24,90€

Deftige Gerichte

Knusprig gebackene Hähnchen Flügelchen (6Stck.) mit Brot — 12,10€
oder Pommes Frites — 13,10€

Hausmacher Sülze in Essig-Sahne-Tunke, Zwiebelringen Und herzhafte Bratkartoffeln — 15,80€

Hausgemachter Paprikahackbraten nach Balkan-Art mit Schafskäse, Oliven und Peperoni, mit Bratkartoffeln und buntem Salat — 19,40€

Hausgemachter Hackbraten mit Röstzwiebeln, Champignons-Rahmsoße Bratkartoffeln und buntem Salat — 19,40€

Deftige Platte mit hausgemachtem Hackbraten, Bratkartoffeln Champignons, Rahmsoße Spiegeleier, Rauchfleisch und buntem Salat — 20,40€

„Züricher Salat“

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

18,20€

Vegetarische Karte

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

„Wiener Art" (Vegan)
16,30 €

Mit Hollondaise und frischen Champignons
17,10€

Jäger-, Balkan- oder Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Röstzwiebeln
17,10 €

„Hawaii" mit Ananas, Pfirsich und feinem Käse überbacken
18,00 €

„Schlemmer Schnitzel" mit frischen Champignons,
feiner Sauce-Hollondaise und Käse überbacken
18,00 €

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.

Auf Wunsch bringen wir Ihnen zu den Beilagen Ketchup und Majo (Aufpreis 0,20€).

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art" von der Lende	18,90€
Jägerschnitzel von der Lende mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsoße	20,10€
Paprikaschnitzel nach (Balkan-Art) von der Lende in einer pikanten Tomatensoße mit rotem und grünem Pfeffer sowie Knoblauch	20,10€
„Pfefferschnitzel" von der Lende in einer feinen Pfeffer-rahmsoße mit grünem Pfeffer und herzhaften Röstzwiebeln	20,60€
Schnitzel „Hawaii" von der Lende mit Ananas, Pfirsich und feinem Käse überbacken (wahlweise mit Sauce-Hollandaise)	21,40€
„Schlemmer Schnitzel" von der Lende mit frischen Champignons, feiner Sauce-Hollandaise, gekochtem Schinken und feinem Käse überbacken	21,40€
Schweinenackensteak nach „Art der Jäger Fridolin" mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsoße	22,50€
Schweinenackensteak nach „Aioli Art" in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons und viel Knoblauch	22,50€

Fischgerichte

Feine gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“ in einer feinen Soße mit Rauchfleisch, dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen bunten Salat	23,70€
Zwei Garnelenspieße angerichtet auf mediterranem Gemüse, Knoblauch, dazu reichen wir Beilagen nach Wahl und einen Bunten Salat	24,10€
Zanderfilet in einer feinen Soße, dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen bunten Salat	25,90€

Kleinere Portionen für Jung und alt

Kleines Schnitzel „Wiener Art“	17,70€
Kleines Jäger- oder Paprikaschnitzel	18,90€
Kleines Pfefferschnitzel in feiner Pfefferrahmsoße mit Röstzwiebeln	19,40€
Kleines Schlemmerschnitzel mit Champignons, Käse, Schinken u. Sauce Hollandaise überbacken o. Hawaiischnitzel	20,20€
Kleine Schweinefilets in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons (oder Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer)	22,90€

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.

Auf Wunsch bringen wir Ihnen zu den Beilagen Ketchup und Majo (Aufpreis 0,20€).

Fleischgerichte

Schweinemedaillons (Filet) in einer feinen Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer (oder frischen Champignons in einer feinen Rahmsoße)	24,90€
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter	31,90€
Rumpsteak mit hausgemachten Röstzwiebeln	31,90€
Pfeffersteak (Rumpsteak) nach „Art der Bretagne“ in einer feinen Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer	32,50€
Rumpsteak mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsoße	32,50€
Rumpsteak „Bern“ in einer feinen Sauce-Bernaise	32,50€
Rumpsteak nach „Aioli Art“ in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons und viel Knoblauch	32,50€

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.

Auf Wunsch bringen wir Ihnen zu den Beilagen Ketchup und Majo (Aufpreis 0,20€).

Dessert

Gemischtes Eis ohne Sahne	4,70 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,20 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade Eierlikör und Sahne	6,80€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,80€
Haselnusseis mit Creme-Likör und Sahne	6,80€
Vanille und Schokoeis mit Morella-Amarena-Kirschen und Sahne	6,80€

Für unsere kleinen Gäste

Kinderkarte

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	12,30€
Kleines Schnitzel mit Rahmsoße, 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
Weingut 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
Weingut Blesius-Jostock Thörnich

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

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

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

Offene Weißweine

Karl Jostock Thul & Sohn

Kövericher 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 €

Kövericher 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	7,40€
Wodka Lemon	45 cl	7,40€
Campari Orange/ Ricard Soda	45 cl	7,40€
Martini rot oder weiß	5 cl	4,90€
Ramazzotti/ Ouzo/ Sherry/ Portwein	4 cl	4,50€

Mosel – Riesling Weinschorle		0,25L. 3,90€
Flasche Sekt		0,75L. 21,90€

Biere

Eifelbräu Helles Landbier vom Fass	0,3L. 3,90€	0,4L. 4,80€
Bitburger Pils vom Fass	0,3L. 3,70€	0,4L. 4,60€
Bitburger Radler oder Cola-Bier	0,3L. 3,70€	0,4L. 4,60€
Bitburger Alkoholfrei vom Fass	0,3L. 3,70€	0,4L. 4,60€
Bitburger Radler Alkoholfrei vom Fass	0,3L. 3,70€	0,4L. 4,60€
Malzbier alkoholfrei	0,3L. 3,70€	0,5L. 5,30€
Weizen hell/ dunkel/ alkoholfrei	0,5L. 5,20€	
Weizen- Cola/ Limo	0,6L. 5,60€	

Alkoholfreie Getränke

Limonade	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Sprite	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Cola / Cola Zero	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Mezzomix	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Apfelsaftschorle	0,3L. 3,60€	0,4L. 4,50€
Apfelsaft	0,3L. 3,80€	0,4L. 4,70€
Eistee Trade Island Zitrone o. Pfirsich	0,33L. 4,00€	
Johannisbeersaft	0,2L. 3,00€	
Orangensaft	0,3L. 3,80€	0,4L. 4,50€
Schweppes Bitter Lemon	0,2L. 3,00€	
Mineralwasser Classic/ Medium/ Naturell	0,25L. 2,80€	
Große Flasche Mineralwasser classic	0,75L. 6,20€	
Große Flasche Mineralwasser medium	0,75L. 6,20€	
Großes Flasche Wasser naturell	0,75L. 6,20€	

Viez

0,4L. 3,00€

Viez – Limo/Cola/Sprudel

0,4 L. 3,20€

0,4 L. halb-halb 3,80€

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€
Jägermeißter	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€
Brände verschiedene Sorten (Bauer Grundhöfer)	2 cl 3,50€

Warme Getränke

Tasse Kaffe	3,00€
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€
Affogato – heißer Espresso trifft auf 2 Kugeln Eis	4,40€