



Vorspeisen

*gebratene White Tiger Garnelen_(b)
mit mediterranem Gemüse,
frischen Lauchzwiebeln und feurigem Chili
serviert mit Knoblauchbrot_(a,o,p)
11,50 €*

*gebackener Camembert_(g,a,o,p,c) auf Toast_(a,c,g)
mit Preiselbeeren ₍₆₎ am Salatbouquet_(j,g)
7,90 €*

Suppen

*Kalbsbouillon_(i) mit Gemüsestreifen_(i), Kalbsfleisch,
Markklößchen_(a,g,i) und hausgebackenem Brot_(a,o,p)
5,50 €*

*Thai-Curry-Süppchen_(g) mit Reis,
gebratenen Garnelen_(b) und Croutons_(a,o,p,g)
6,50 €*



Knackige Salate

Beilagensalat mit hausgemachtem Joghurtdressing_(j,g)

3,90 €

*kleiner gemischter Salat
mit hausgemachtem Joghurtdressing_(j,g)
und Croutons_(a,g,o,p)*

5,50 €

*großer gemischter Salat
mit Balsamicodressing_(j,l,2) und hausgebackenem Brot_(a,o,p)*

10,90 €

<i>Schafskäse (ca.100g.)_(g)</i>	4,00 €
<i>gebratene Hähnchenbruststreifen (ca. 180g.)</i>	5,90 €
<i>gebratene White Tiger Garnelen (ca. 150g.)_(b)</i>	7,90 €
<i>gebratene Roastbeefstreifen (ca. 180g.)_(a)</i>	10,00 €
<i>gebratene Rinderfiletstreifen (ca. 180g.) _(a)</i>	15,00 €



Pasta

*Spaghetti_(a) in Gorgonzolasauce_(a,i,g)
mit gebratenen Champignons_(g)
und frischen Lauchzwiebeln (vegetarisch)*
11,90 €

*Fetuccine_(a,c) in roter Currysauce_(g)
mit frischen Lauchzwiebeln und gehobeltem
Hartkäse_(g,5) (vegetarisch)*
12,50 €

*Tagliatelle_(a,) in Mango-Chilisauce
mit gebratenen Paprikastreifen
und frischen Lauchzwiebeln (vegan)*
12,90 €

<i>gebratene Hähnchenbruststreifen (ca. 180g.)</i>	<i>5,90 €</i>
<i>gebratene White Tiger Garnelen (ca. 150g.)_(b)</i>	<i>7,90 €</i>
<i>gebratene Roastbeefstreifen (ca. 180g.)_(a)</i>	<i>10,00 €</i>
<i>gehobelter Hartkäse (ca.40g.)_(g,5)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>gebratene Rinderfiletstreifen (ca. 180g.)_(a)</i>	<i>15,00 €</i>



Vegetarisch/Vegan

würzige Wedges_(a) mit hausgemachtem Kräuterquark_(g)
am Salatbouquet_(g,j) **(vegetarisch)**
10,90 €

knackiges Pfannengemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika,
Champignons, Zwiebeln und Oliven) mit Knoblauchöl
und hausgebackenem Brot_(a,o,p) **(vegan)**
11,50 €

Fischgerichte

hausgeräuchertes lauwarmes Lachsfilet_(d) mit
Sahnemeerrettich_(6,g)
und hausgemachten Röstitalern, Salat_(g,j)
19,90 €

gebratenes Zanderfilet_(d)
an roter Currysauce_(g) und Tomaten-Lauch-Gemüse
serviert mit Basmatireis_(g)
22,50 €



Fleischgerichte

*Ein Paar gegrillte Spieße von Hähnchenbrust
mit Thai-Currysauce_(g) an Tomaten-Lauch-Gemüse
und Basmatireis_(g)
19,50 €*

*Medaillons von Schweinefilet
mit Gorgonzolasauce_(a,g,i) und hausgemachten Spätzle_(a,c,g)
serviert mit Salat_(g,j,l)
20,90 €*

*gebratene Schweinefiletspitzen_(a) in
Dijonsenf-Biersauce _(a,i,p) mit Röstitalern und Salat_(g,j)
18,90 €*

*gebratene Streifen von Hähnchenbrust und Paprika
in Mango-Chilisauce
serviert mit Basmatireis_(g) und Salat_(g,j)
17,50 €*

*Filet-Geschnetzeltes „Stroganoff“_(g,a,i) vom uruguayischen Rind
mit hausgemachten Spätzle_(a,c,g) und Salat_(g,j)
27,90 €*

*gebratene Roastbeefstreifen_(a)
in pikanter Puszta-Sauce_(i) mit Röstitalern und Salat_(g,j)
20,90 €*



Panierte Schnitzel

*Wiener Schnitzel_(a,c,o,p) (Kalbsschnitzel)
mit Zitrone und Pommes Frites
serviert mit frischem Salat_(g,j)
24,90 €*

*Schweineschnitzel_(a,c,o,p) Wiener Art mit Zitrone und
Pommes Frites
12,50 €*

Extras zu Schweineschnitzel:

<i>Jägersauce_(a,i,j,5)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Puszta-Sauce_(i)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Beilagensalat_(g,j)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Rahmsauce_(a,i,j)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Gorgonzolasauce_(i,a,g)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Dijonsenf-Biersauce_(i,a,g,j)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mango-Chili-Sauce</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mayonaise_(j,g,2)</i>	<i>0,90 €</i>
<i>Ketchup_(i)</i>	<i>0,90 €</i>



Steaks

*Irish Beef-Rumpsteak (ca.270g)
mit Kräuterbutter_(g), geschmorten Zwiebeln,
Pommes Frites und Salat_(g,j)*

32,90 €

*argentinisches Hüftsteak (ca. 250g.)
mit Knoblauchöl, mediterranem Gemüse und Wedges_(a)*

23,90 €

*ein Paar Tournedos vom uruguayischen Rinderfilet
mit Kräuterbutter_(g), gebratenen Champignons_(g)
und Knoblauchbrot_(a,o,p)*

35,90 €



Eis

„Bananensplit“

Vanilleeis_(g) mit Schokosauce, Banane und Sahne_(g)

7,90 €

gemischter Eisbecher (Schoko, Vanille und

Erdbeereis₍₆₎)_(g)

mit Mangosauce und Sahne_(g)

6,00 €

„Coup Dänemark“

Schokoeis_(g) mit Eierlikör_(c),

Schokosauce und Sahne_(g)

6,00 €

Eiskaffee₍₃₎ mit Sahne_(g)

4,50 €

Eine Kugel Eis_(g)

1,50 €

Portion Sahne_(g)

1,00 €



Legende über die Zusatzstoffe

- 1 Antioxidationsmittel
- 2 Farbstoff
- 3 Koffein
- 4 Süßstoff
- 5 Konservierungsstoff
- 6 Säuerungsmittel

Legende über die Allergene

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Lupine
- n) Weichtiere
- o) Roggen
- p) Gerste



Warme Getränke

Tasse Kaffee(3)	2,50 €
Cappuccino (3)	2,90 €
Cappuccino "Spezial"(3) (mit Amaretto)	4,00 €
Milchkaffee(3)	3,30 €
Espresso(3)	2,60 €
Latte Macchiato(3)	4,40 €
Glas Tee "BIO" vom Hause „Teekanne" (Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kamille)	2,70 €
heiße Schokolade	4,10 €

Alkoholfreie Getränke

Bellaris Mineralwasser classic	0,25l	1,90 €
oder still	0,75l	5,00 €
Bellaris Mineralwasser medium	0,75l	5,00 €
Fruchtsaft vom Hause „Neus"	0,2l	2,00 €
(Orange, Traube rot/weiß Apfel und Johannisbeere)	0,4l	4,00 €
Saftschorlen	0,2l	2,00 €
	0,4l	4,00 €
Coca Cola(2,3,6), Fanta(2,6), Sprite(6)	0,2l	1,90 €
	0,4l	3,80 €

Bier und Biermixgetränke (p)

Bellheimer Lord Pils vom Fass	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Radler(4,6), Pils Cola(2,3,6)	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Bellheimer Hefeweizen vom Fass	0,5l	4,50 €
Weizenradler(4,6)	0,5l	4,50 €
Köstrizer Schwarzbier	0,5l	4,20 €
Lord Fresh alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Valentins Hefeweißbier dunkel	0,5l	4,20 €
Mayers Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Bellheimer Kristallweizen	0,5l	4,20 €
Bellheimer Export	0,5l	4,20 €



Weißweine

Riesling Hochgewächs	Glas 0,25l	5,90 €
Qualitätswein, trocken, Südfrüchte, mit harmonischer Säure	Flasche 0,75l	17,50 €
Grauer Burgunder	Glas 0,25l	4,50 €
Qualitätswein, trocken, fruchtig, rasig, körperreich	Flasche 1,0l	17,50 €
Müller Thurgau	Glas 0,25l	3,70 €
trocken, Qualitätswein, mild, leicht süffig, frisch	Flasche 1,0l	14,50 €
Riesling Qualitätswein htr	Glas 0,25l	4,00 €
fruchtig, rasig, frisch	Flasche 1,0l	15,00 €
Hambacher Schlossberg	Glas 0,25l	5,70 €
Gewürztraminer Spätlese, lieblich milde Säure, fruchtig, süffig	Flasche 0,75l	17,00 €
Chardonnay Spätlese trocken	Glas 0,25l	5,30 €
kräftig, bukettreich goldene Kammerpreis Münze	Flasche 0,75l	15,50 €

Rotweine

Cabernet Sauvignon	Glas 0,25l	5,90 €
Qualitätswein, trocken, dunkel vollmundig, rubinrot, mild, farbkraftig	Flasche 0,75l	17,50 €
Hambacher Schlossberg	Glas 0,25l	5,90 €
Merlot trocken, weiche Beeren, ausgewogene Tannine	Flasche 0,75l	17,50 €
Dornfelder trocken, htr, lieblich tiefdunkel, vollmundig	Glas 0,25l	4,00 €
	Flasche 1,0l	15,50 €

Andere Weine und Sekt

Dürkheimer Feuerberg	Glas 0,25l	3,90 €
Portugieser Weißherbst, Qualitätswein, htr, frisch, fruchtig, harmonisch	Flasche 1,0l	15,00 €
Kerner Sekt, Meckenheim, tr.	Glas 0,1l	3,50 €
	Flasche 0,75l	24,00 €

Schorle

Riesling/ Weißherbstschorle	Glas 0,5l	4,70 €
	Glas 0,25l	2,50 €

Alle Weine / weinhaltige Getränke enthalten Sulfite!



Fettgeflügel

***Gänsebouillon mit Gänsefleisch, Gemüsestreifen
und hausgebackenem Brot***

5,50 €

***gebackene Barbarie Entenkeule mit Orangensauce,
Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen***

18,90 €

***gebackene Gänsebrust oder Gänsekeule mit Orangensauce,
Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen***

24,90 €

Guten Appetit!