



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind (A,F) (2,6) Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit würzigem Rucola und gehobeltem Parmesan	16,50 €
Tomate Mozzarella (F) (6) Frische Tomaten und Mozzarella mit Basilikum in Balsamico und Olivenöl	11,50 €
Gebackener Camembert (A,M,F) (2,3,6) Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Salat, Butter und Brot	14,50 €
Kalbfleisch mit Thunfischsoße (M,C,F) (2,6) Fein geschnittenes Kalbfleisch, serviert mit cremiger Thunfischsoße und Kapern	17,00€
Gemüsepfännchen (H) (6) Gebratenes saisonales Gemüse	12,50 €
Strammer Max (A,M,F) (1,2,6) Eine Scheibe Brot mit Kochschinken vom Schwein, Käse und zwei Spiegeleiern	10,50 € (+1,50€ je zusätzlichem Ei)

SUPPEN

Tagessuppe	9,50 €
Tomatensuppe (F,H) (2,6) Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum	7,50 €

SALATE

Salat „Am Chorusberg“ (M,C,F,I) (2,6,7) Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Artischocken, Feta und gekochtem Ei mit hausgemachtem Dressing	16,00 €
Salat mit gebratener Hähnchenbrust (F) (2,6) Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing	17,50 €
Salat mit Rindfleisch (A,C,F,J) (5) Gemischter Salat mit frisch gebratenen Rindfleischstreifen, gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing	18,50 €
Salat mit Garnelen (B,I,F) (2,6) Gemischter Salat mit Garnelen und Honig-Senf Dressing	19,50 €

NUDELGERICHTE

Nudeln vegetarisch (A,M,F) (2,6,7) Bandnudeln mit Gemüse in Sahnese (alternativ auch mit Tomatensoße möglich)	14,50 €
Nudeln mit Rindfleisch (A,M,F) (2,6,7) Bandnudeln mit Rindfleisch und Champignons in Sahnese	18,90 €
Nudeln mit Bolognese (A,M,F) (2,6,7) Spaghetti mit hausgemachter Rindfleischsoße, Tomaten und Kräutern	15,50 €
Nudeln mit Lachs (A,M,C,F) (2,6) Bandnudeln mit frischem Lachs in einer Tomaten Sahnese	16,90 €
Lasagne (A,M,F) (2,6,7) Geschichtete Nudelplatten mit Rindfleisch, Tomatensoße, Béchamel und Käse überbacken	15,50 €

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art (A,F) (2,6) Knusprig dünner Teig, bestrichen mit Crème fraîche, belegt mit Speckwürfeln, Lauchzwiebeln und Zwiebelringen	13,50 €
Vegetarischer Flammkuchen (A,F) Knusprig dünner Flammkuchenteig, bestrichen mit Crème fraîche, belegt mit Tomaten und Feta, mit frischem Rucola verfeinert	14,00 €

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ (A,M) (2,6) Paniertes Schweineschnitzel	20,90 €
Sahnese Schnitzel scharf (A,M,F) (2,6,7) Paniertes Schweineschnitzel mit scharfer Paprikarahmsoße	22,50 €
Pfefferschnitzel (A,M,F,I) (2,6,7) Paniertes Schweineschnitzel mit einer Pfeffersoße	23,50 €
Wiener Schnitzel (A,M) (2,6) Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren	26,00 €

Rindersteak, argentinisches Rindersteak ca. 250 g	
• Natur mit Kräuterbutter (F) (2,6)	31,00 €
• mit gebratenen Zwiebeln (F) (2,6)	31,50 €
• in Pfeffersoße (F,I) (2,6,7)	32,90 €
Schweinefilet mit Champignons (F) (2,6)	26,50 €
Filet vom Schwein mit einer Sahnesoße und Champignons	
Schweinefilet mit Pfeffersoße (F,I) (2,6)	26,50 €
Filet vom Schwein mit einer Pfeffersoße	
Alle Fleischgerichte werden mit Pommes Frites (2,6) und Salat serviert (F,I) (2,6,7)	
Auf Wunsch Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck (1,2,6) statt Pommes Frites	1,50 €
Currywurst mit Pommes (I) (1,2,6)	15,50 €
Bratwurst mit hausgemachter Currysoße, Röstzwiebeln und Pommes Frites	

FISCHGERICHTE

Fragen Sie gerne nach unserem Tagesangebot

BEILAGEN

Pommes Frites (2,6)	4,00 €
Ketchup (2,3,6), Mayo (M,I) (2,6) oder Senf (I) (2,6)	0,50 €
Kroketten (A,M,F) (2,6)	4,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (1,2,6)	5,50 €
Salat (F,I) (2,6,7)	3,50 €

SNACK - KARTE

Bitterballen (A,M,F,I) (2,6,7)	4,90 €
6 Stk Bitterballen mit Senf	
Hausgemachte Frikadellen (A,M,I) (1,2,6,7)	6,50 €
2 Frikadellen mit Senf	

KINDERKARTE

Nudeln natur (A,M,F) (2,6) Nudeln mit Butter	7,50 €
Nudeln mit Tomatensoße (A,M) (2,6,7) Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße	8,50 €
Nudeln mit Bolognese (A,M,F) (2,6,7) Nudeln mit hausgemachter Rindfleischsoße, Tomaten und Kräutern	9,50 €
Kinderschnitzel (A,M) (2,6) Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites	10,50 €

DESSERTS

Dame Blanche (M,F) (2,3,6) 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße	7,50 €
Eisbecher "Am Chorusberg" (F) (2,3,6) Gemischtes Eis mit saisonalem Obst	8,50 €
Kaiserschmarrn (A,C,G) In Stücke geteilter Pfannkuchen mit Rosinen und Puderzucker	14,50 €

GETRÄNKEKARTE

WASSER

Gerolsteiner Sprudel, Still - 0,25 l	2,80 €
Gerolsteiner Sprudel, Still - 0,75 l	6,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola/ Zero - 0,2l ^(3,4,11)	2,90 €
Fanta - 0,2l ^(3,6)	2,90 €
Sprite - 0,2l ⁽⁶⁾	2,90 €
Gerolsteiner Apfelschorle - 0,25l	2,90 €

SÄFTE

Apfelsaft - 0,2l	3,10 €
Orangensaft - 0,2l	3,10 €

SCHORLEN

Zitrone-Holunder - 0,33l ^(3,6)	4,10 €
Rhabarber - 0,33l ^(3,6)	4,10 €

EISTEE COLDLEAF

Pfirsich - 0,33l ^(3,6)	4,10 €
Granatapfel - 0,33l ^(3,6)	4,10 €

SCHWEPPES

Bitter Lemon -0,2l ^(3,4,12)	2,90 €
Ginger Ale -0,2l ^(3,4,12)	2,90 €
Ginger Beer -0,2l ^(3,4)	2,90 €
Wild Berry -0,2l ^(3,4,12)	2,90 €

BIERE

VOM FASS

Bitburger - 0,2l / 0,4l ^(A)	2,40 € / 4,50 €
Früh Kölsch - 0,2l / 0,4l ^(A)	2,40 € / 4,50 €
Bitburger 0,0% herb - 0,2l / 0,4l ^(A)	2,40 € / 4,50 €
Th. König Zwicklbier - 0,3l ^(A)	3,60 €

WEIZEN

Benediktiner Weißbier - 0,5l ^(A)	5,00 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei ^(A) - 0,5l	5,00 €

APERITIFS

Déjà-Vu ^(N)	9,50 €
Déjà-Vu alkoholfrei (0,5%) ^(N,3,4,12)	9,00 €
Gin Tonic ^(4,5,12)	8,50€
Aperol Spritz ^(N,2)	8,50 €
Lillet Wild Berry ^(N)	8,50 €

SPIRITUOSEN

Williams Birne - 2cl	3,70 €
Kirschwasser - 2cl	3,70 €
Wodka - 2cl	3,70 €
Sambuca - 2cl	3,70 €
Ramazotti - 2cl ⁽²⁾	3,70 €
Fernet Branca - 2cl ⁽²⁾	3,70 €
Baileys - 2cl ^(F)	4,00 €
Poli Bomb - 2cl ⁽²⁾	4,00 €
Grappa - 2cl	6,00€
Cognac - 4cl	7,00€
Whisky -4cl ⁽³⁾	8,00€

KAFFEE

Espresso ⁽¹¹⁾	2,50 €
Espresso Macchiato ^(F,11)	2,90 €
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	4,50 €
Kaffee ⁽¹¹⁾	3,60 €
Cappuccino ^(F,11)	3,90 €
Milchkaffee ^(F,11)	4,20 €
Heiße Schokolade ^(F)	4,00 €
Tee (versch. Sorten)	2,50 €

Kaffeesspezialitäten auf Nachfrage auch mit Hafermilch ^(A,E,G) erhältlich.

WEINKARTE

OFFENE WEINE

- Heyl zu Herrnsheim Grauburgunder - 0,2l / 0,75l 7,50 € / 25 €
Heyl zu Herrnsheim · Deutschland · Rheinhessen
Grauburgunder
Leuchtendes Gelb mit Aromen von Birne, Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen treffen Mandel und Feuerstein auf ein cremiges, leicht spritziges Mundgefühl.
- Le Ciel de SaintAzur Rosé Méditerranée IGP - 0,2l / 0,75l 7,50 € / 25 €
SaintAzur · Frankreich · Provence
Cinsault, Grenache, Syrah
Ein blass glänzender Rosé mit zarten Aromen roter Früchte und Zitrusnoten sowie feinen floralen Nuancen. Lebendig und ausgewogen am Gaumen.
- Primitivo Piane del Levante Puglia IGT - 0,2l / 0,75l 7,50 € / 25 €
Cantine Minini · Italien · Apulien
Primitivo
Ein samtiger Wein mit intensivem Duft, der in dunklem Rubinrot mit violetten Tönen erstrahlt und durch harmonische Fülle besticht.

WEIßWEINE - 0,75L

- Weissburgunder "Stadtmauer" QbA trocken 29 €
Kirchner · Deutschland · Pfalz · 2024
100% Weißburgunder
Feine Steinobstfrucht und reife Honigmelone verbinden sich mit eindringlicher Mineralität und einer Spur Gartenkräuter. Kompakt, saftig und elegant.
- Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT 30 €
Sacchetto · Italien · Venetien
Sauvignon Blanc
Frisch und lebendig zeigt sich dieser Sauvignon mit rundem, weichem Charakter. Das vollfruchtige Bouquet entfaltet typische Aromen ohne spitze Säure.
- Pinot Grigio Floreale Terre Siciliane IGP 29 €
Cantine Casa Charlize · Italien · Sizilien
Pinot Grigio
Florale und fruchtige Aromen von weißen Blumen, Limetten und Pfirsichen prägen diesen mittelsäuerlichen, mitteltrockenen Wein aus Sizilien.

Cala Reale Vermentino DOC Sella & Mosca · Italien · Sardinien · 2025 <i>Vermentino</i> Frisch und lebendig zeigt sich die klare Vermentino-Note mit feinen Zitrus- und Kräutertönen, die den Gaumen sanft umspielen.	39 €
Prestige Lugana DOC Cà Maiol · Italien · Lombardei <i>Trebbiano di Lugana</i> Zitrusfrüchte, Wildkräuter und helles Steinobst prägen das Aroma. Frische Säure trifft auf grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian. Ein Hauch weißen Pfeffers rundet das spritzige Finale ab.	42 €
Finado Pinot Bianco DOC Cantina Andrian · Italien · Trentino Südtirol <i>Weißburgunder</i> Feinfruchtiger Weißburgunder mit balancierter Struktur und lebendiger Frische. Würzige Noten und eine feine Schärfe prägen den Geschmack.	36 €
Sancerre Blanc Reverdy Domaine Reverdy Bernard et Fils · Frankreich · Loire <i>100% Sauvignon Blanc</i> Duftige Aromen von Zitrusfrüchten und schwarzen Johannisbeeren vereinen sich mit einem Hauch Minze. Aromatisch, erfrischend und mineralisch im Abgang.	49 €

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé Kabinett feinherb 0,2l / 0,75l Martin Waßmer · Deutschland · Baden <i>100% Spätburgunder</i> Kühl und herb mit Noten von Minze und Menthol, zeigt sich eine klare Frucht von Orangen, Kirschen und Biskuit. Lebendig frisch mit feiner Struktur und herber Zitrusnote.	8,00 € / 26 €
---	---------------

ROTWEINE - 0,75L

Tardus Quietum Primitivo Appassimento Cantine Minini · Italien · Apulien <i>Primitivo</i> Das Bouquet zeigt rote, reife Früchte mit mediterranen Piniennoten. Der Körper ist kraftvoll, die Tannine geschmeidig, samtig und anhaltend.	36 €
Generations Merlot von Neipperg <i>Vignobles Comtes von Neipperg · Frankreich · Bordeaux · 2024 100% Merlot</i> Aromen von dunklen Früchten mit Noten von Kirsche und Pflaume eröffnen den Geschmack. Kakao und Röstnuancen sorgen für eine elegante Tiefe.	38 €

Jaboulet Parallele 45 Côtes du Rhône 39 €
Rouge Paul Jaboulet Aîné · Frankreich · Rhône · 2024 Grenache, Syrah
Fruchtige Aromen verbinden sich mit würzigen Nuancen und einer samtigen Textur, die den Charakter der Rhône-Region widerspiegelt.

La Rioja Alta Viña Alberdi Reserva 49 €
La Rioja Alta · Spanien · Rioja
Tempranillo
Purpurrote Farbe und ein intensives Bouquet mit Karamell, Kokosnuss und Vanille prägen diesen eleganten Wein. Feste Tannine und harmonische Säure begleiten das lange Finale.

SPARKLING

Spumante Etichetta Nera Millesimato Extra Dry - 0,1l / 0,75l 5,00 € / 34 €
Sacchetto · Italien · 2024 50% Glera, 30% Verduzzo. 20% Pinot Bianco
Dieser Spumante präsentiert sich in der Farbe elegant, im Duft exotisch- fruchtig mit delikaten Zitrusnoten und Anklängen von Blüten. Am Gaumen zeigt er eine erfrischende Säure. Er ist wunderbar weich und gleichermaßen kräftig und trocken: Ein unbeschwerter Genuss für schöne Stunden.

Moët & Chandon 96 €
Champagne. Frankreich
Feine, elegante Perlage mit Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch Brioche. Am Gaumen frisch, harmonisch und lebendig mit einem langen, edlen Abgang.

ALKOHOLFREI

Pinot Gris alkoholfrei - 0,2l / 0,75l 9,00 € / 33 €
St. Antony · Deutschland · Rheinhessen
Ein alkoholfreier Wein mit feiner Fruchtigkeit und zurückhaltender Säure. Sanfte Aromen und eine ausgewogene Textur prägen den Geschmack.

Alle Weine enthalten Sulfite (N)

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Fisch
D = Erdnüsse
E = Soja
F = Milch/Laktose
G = Schalenfrüchte
H = Sellerie
I = Senf
J = Sesam
K = Lupinen
L = Mollusken
M = Eier
N = Schwefeloxid

Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Farbstoff
4 mit Süßungsmittel
5 enthält eine Phenylalaninquelle
6 mit Antioxidationsmitteln
7 mit Geschmacksverstärker
8 geschwärzt
9 mit Milcheiweiß
10 mit Geflügelfleischanteil
11 koffeinhaltig
12 chininhaltig

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontaminationen mit Allergenen Stoffen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Alle Angaben basieren auf handelsüblichen Produkten und aktuellen Rezepturen.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.