

## Aperitif

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Glas Granatapfelprosecco | 6,50 € |
| Glas Prosecco            | 6,00 € |
| Aperol Spritz            | 8,50 € |
| Hugo, Lillet Wild Berry  | 8,50 € |
| Kir Royal                | 7,50 € |
| VW Cocktail              | 6,50 € |
| Martini Bianco           | 5,00 € |
| Sherry Medium Dry        | 4,50 € |

## Biere

|                                      |        |        |
|--------------------------------------|--------|--------|
| König Pilsener                       | 0,3 l  | 3,50 € |
| Diebels Alt                          | 0,3 l  | 3,50 € |
| Krefelder/ Alster/ Radler            | 0,3 l  | 3,50 € |
| Benediktiner Weizenbier              | 0,5 l  | 5,50 € |
| Benediktiner Weizenbier, alkoholfrei | 0,5 l  | 5,30 € |
| König Pilsener, alkoholfrei          | 0,33 l | 3,80 € |
| König-Pilsener Radler, alkoholfrei   | 0,33 l | 3,80 € |
| Malzbier                             | 0,33 l | 3,80 € |

## Alkoholfreie Getränke

|                                       |        |        |
|---------------------------------------|--------|--------|
| Coca-Cola, -light, -zero, Fanta,      |        |        |
| Spezi, Sprite                         | 0,3 l  | 3,50 € |
|                                       | 0,5 l  | 5,60 € |
| Fl. Rheinfels Quelle                  | 0,25 l | 2,80 € |
| Fl. Rheinfels Quelle                  | 0,75 l | 6,80 € |
| Apfelsaft naturtrüb                   | 0,3 l  | 3,70 € |
| Apfelschorle                          | 0,3 l  | 3,50 € |
| Säfte: Orange, Maracuja, Rhabarber,   |        |        |
| Johannisbeere                         | 0,3 l  | 3,70 € |
| Schorle                               | 0,3 l  | 3,50 € |
| Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale | 0,2 l  | 3,20 € |



## Vorspeisen

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Brot mit Aioli                                          | 6,00 €  |
| Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz                   | 8,50 €  |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum Pesto                   | 7,50 €  |
| Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing               | 7,00 €  |
| Argentinische Rotgarnelen in Knoblauch-Chiliöl und Brot | 17,00 € |
| Carpaccio vom Angus-Rind mit Rucola und Parmesan        | 16,00 € |

## Burger, Bowls & Salate

|                                                                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Veggie-Burger mit Gemüse-Patty, Curry-Mayonnaise, Salatgarnitur, dazu Pommes Frites                                                                                                                        | 16,50 € |
| Vegan Bowl – Falafel, Hummus, Linsensalat, Rote Bete, Rotkohl, Granatapfelkerne, Karotten, Salat auf Limetten-Sesamdressing                                                                                | 18,00 € |
| Salat mit gebratenem Lachsfilet unter einer Bärlauchkruste, dazu Brot                                                                                                                                      | 22,50 € |
| Caesar Salad – Salat mit Ei, Tomate, Gurke, Croutons, Parmesan auf Knoblauch-Sahnedressing mit Hähnchenbrust                                                                                               | 21,00 € |
| Asia Style Bowl – Lachsfilet mit Wasabi und Sesam, Avocado, Rote Bete, Naturreis, Lauchzwiebeln, Paprika, Rotkohl, Salat, Chili-Mayonnaise                                                                 | 23,50 € |
| „Gasthof Burger“ mit 100 % regionalem Rindfleisch von der Metzgerei Rockhoff, Cheddarkäse, Bacon, geschmorten Zwiebeln, Salatgarnitur und BBQ Sauce, dazu Pommes Frites mit hausgemachter Chili-Mayonnaise | 23,50 € |
| „Chicken-Burger“ Hähnchenbrust-Patty, Cheddarkäse, Chili-Mayonnaise, Salatgarnitur, dazu Pommes Frites                                                                                                     | 19,00 € |



## Hauptgerichte

|                                                                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Schnitzel, natur oder paniert, mit Pommes Frites                                                                                      | 18,00 € |
| Schnitzel mit Pommes Frites, wahlweise mit Pfeffersoße oder Balkansoße                                                                | 19,00 € |
| Schnitzel „Jägerart“, mit Champignon-Rahm-Sauce, dazu Pommes Frites                                                                   | 19,50 € |
| Schnitzel „Bauernart“ mit Speck und geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes Frites                                                          | 19,50 € |
| „Holsteiner Schnitzel“ mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei, Rahmsauce und Pommes Frites                                            | 19,50 € |
| „Cordon bleu“ vom Schwein mit Hintersaftschenken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und ein gemischter Beilagensalat                | 26,00 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gurkensalat und Pommes Frites                                                                           | 28,50 € |
| Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce auf feinem Gemüse, dazu Kartoffel-Rösti                                                       | 26,50 € |
| Schweinemedallions „Lord Nelson“ mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Leipziger Allerlei und Pommes Frites | 27,50 € |
| „Schlemmerpfanne“ mit Schweinemedallions, feinem Gemüse, Sauce Hollandaise, Spiegelei und Bratkartoffeln                              | 28,00 € |
| Rumpsteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, feinem Gemüse und Pommes Frites                                                           | 34,00 € |
| Rumpsteak vom Angus-Rind mit Pfefferrahmsauce, feinem Gemüse und Pommes Frites                                                        | 34,00 € |
| Rumpsteak vom Angus-Rind überbacken mit Sauce Bernaise, feinem Gemüse und Kartoffel-Rösti                                             | 35,00 € |



|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Knusprig gebackene Hähnchenbrust auf Pommes Frites<br>mit Chilimayonnaise, dazu Krautsalat         | 22,00 € |
| Gebratene Lachsfilets mit Zitronenbutter, dazu Grillgemüse<br>und Bratkartoffeln                   | 29,00 € |
| Zanderfilet mit gebackener Blutwurst und Sc. Hollandaise,<br>dazu Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree | 28,00 € |

## **Für unsere kleinen Gäste**

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Hausgemachte Hähnchenbruststreifen mit Pommes Frites | 9,50 € |
| Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse       | 9,50 € |

## **Dessert**

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne    | 8,00 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne                            | 7,00 € |
| Quark – Mascarponecreme mit frischen Beeren         | 8,00 € |
| Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis | 8,50 € |
| Kindereis                                           | 5,00 € |

## **Heiße Getränke**

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee (auch koffeinfrei)                  | 3,00 € |
| Kännchen Kaffee                                  | 5,00 € |
| Latte Macchiato                                  | 4,20 € |
| Cappuccino                                       | 3,40 € |
| Espresso                                         | 2,80 € |
| Dop. Espresso                                    | 4,30 € |
| Espresso Schoko                                  | 3,80 € |
| Glas Tee (Minze, Grün, Orange, Früchte, Schwarz) | 2,80 € |
| Tasse Schoko                                     | 3,30 € |



## Weinkarte

Weinschorle, mild oder feinherb

0,2 L 4,50 €

### Weißwein

#### **Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken**

Kloster Limburg, Deutschland, Pfalz

Hell leuchtendes Gelb im Glas - kräftig und wohlschmeckend

0,2 L 7,50 €

Passend zu Salat, Pasta- und Geflügelgerichten

0,75 L 27,00 €

#### **Grauer Burgunder, trocken**

Weingut Lang, Deutschland, Nahe

Vollmundig, harmonisch

0,2 L 6,50 €

Ein Allrounder

0,75 L 23,50 €

#### **Weißer Burgunder, trocken**

Weingut Lang, Deutschland, Nahe

Duft von reifen Äpfeln und Birnen

0,2 L 6,50 €

Weich und elegant

0,75 L 23,50 €

#### **Silvaner Kabinett, lieblich**

Vier Jahreszeiten Winzer, Deutschland, Pfalz

0,2 L 7,50 €

Leichter Weißwein zu Fisch, Salat und hellen Soßen

0,75 L 27,00 €

#### **Riesling 50 Grad Qualitätswein, halbtrocken**

VDP. Johannisberger Weinvertrieb, Deutschland, Rheingau

Saftiger Riesling mit feiner Frucht

0,2 L 7,50 €

Passend zu kräftig gewürzten Speisen

0,75 L 28,00 €

#### **Verdejo, trocken**

Bodegas Vicente Gandia, Spanien

0,2 L 8,00 €

Jugendlich duftig - passend zu jedem Anlass

0,75 L 29,00 €

#### **Lugana, trocken**

Trebbiano di Lugana, Venetien, Italien

Fruchtig und frisch

0,2 L 8,00 €

Leichter Trinkgenuss – auch ohne Speisenbegleitung

0,75 L 29,00 €



## **Roséwein:**

### **Bardolino Chiaretto DOC, trocken**

Cantina di Custoza, Italien, Venetien

Im Duft sortentypisch, feine Kirschnoten, Zitrus und ein Hauch Pfeffer 0,2 L 7,50 €

Perfekter Begleiter zu leichten Gerichten wie Salat und hellem Fleisch 1,0 L 31,50 €

### **Spätburgunder Rosé Qualitätswein, halbtrocken**

Kloster Limburg, Deutschland, Pfalz

Saftig und fruchtig - ein Hauch von Blutorange und Himbeere 0,2 L 7,50 €

Leichter Trinkgenuss 0,75 L 27,00 €

## **Rotwein:**

### **Cabernet Sauvignon VdP, trocken**

Vignerons Catalans, Frankreich, Languedoc-Roussillon

Besitzt ein feines Bukett - ist rund und üppig mit kräftigem Gerüst

Passend zu dunklem Fleisch und gebundenen Suppen 0,2 L 7,50 €

### **Merlot DOC, trocken**

Cantina di Custoza, Italien, Venetien

Rubinrot, intensiv fein, langanhaltend und harmonisch

Passend zu leichten Gerichten wie Salat und hellem Fleisch 0,2 L 7,50 €

### **Primitivo Puglia Maestro IGT, trocken**

Casa Defra, Italien, Apulien

Geruch von schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Brombeeren 0,2 L 7,50 €

Passend zu kräftigen Speisen, aber auch für reinen Trinkgenuss 0,75 L 26,50 €

### **Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken**

Kloster Limburg, Deutschland, Pfalz

Ein zarter Duft von Schwarzkirschen, sehr harmonisch 0,2 L 7,50 €

Passend zu Steak- und Wildgerichten 0,75 L 27,00 €

### **Rotartig, trocken**

Weingut Lang, Deutschland, Nahe

Rotwein-Cuvee mit großartigem Duft 0,2 L 6,50 €

Passend zu Fleisch- und Wildgerichten 0,75 L 23,50 €

### **Henri ....der Schlawiner, lieblich**

Weingut Lang, Deutschland, Nahe

Der rote Süße. Pfiffig und lebhaft. 0,2 L 6,50 €

Verleitet oft zu einem Gläschen mehr.... 0,75 L 23,50 €



## Spirituosen 2 cl

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Sansibar Grappa                                            | 5,50 € |
| <u>Brände von Raunika</u>                                  | 4,00 € |
| Marille, Williams Birne, Haselnuss,<br>Obstwasser, Pflaume |        |
| Weizenkorn                                                 | 3,00 € |
| Clausscher Wachholder                                      | 3,00 € |
| Klarer mit Boonekamp                                       | 3,00 € |
| Aufgesetzter „Schwarte Beesen“                             | 3,00 € |
| „Red Seven“                                                | 3,00 € |
| Pflümchen                                                  | 3,00 € |
| Malteser Kreuz Aquavit                                     | 3,00 € |
| Aalborg Aquavit                                            | 3,50 € |
| Linie                                                      | 3,50 € |
| Sambuca                                                    | 3,00 € |
| Jägermeister                                               | 3,00 € |
| Bailey's                                                   | 3,50 € |
| Underberg                                                  | 3,00 € |
| Ouzo                                                       | 3,00 € |
| Remy Martin                                                | 5,80 € |
| Tequila                                                    | 3,50 € |
| Grappa                                                     | 4,00 € |
| Fernet Branca, Ramazzotti, Avena                           | 3,00 € |
| Hierbas Tunel                                              | 3,00 € |



## Longdrinks

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Bombay Sapphire Gin mit Tonic Water | 8,50 € |
| Three Sixty Vodka mit Bitter Lemon  | 7,50 € |
| Jack Daniel's Whiskey mit Coca Cola | 7,50 € |
| Havana Club mit Coca Cola           | 7,50 € |

Liebe Gäste,

damit Sie stets bestens informiert sind bitten wir Sie, folgende Hinweise zu beachten:

Unsere Preise sind auf festkalkulierten Kombinationen ausgelegt. **Beilagenänderungen** berechnen wir daher mit einem Aufpreis von 1,00 €.

Für das Verpacken von Speisen zum Mitnehmen berechnen wir eine **Verpackungspauschale** von 1,50 €, welche die Material- und Entsorgungskosten abdeckt.

