

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Rinderkraftbrühe mit Ei und Markklößchen 5,90€

Tomatensuppe mit Käse überbacken ✓ 5,90€

Französische Zwiebelsuppe 5,90€
mit Weißbrot und Käse überbacken ✓

Pikantes Knoblauchbaquette ✓ 5,60€

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 ✓	14,40€
Toast „Hawaii“ mit Pfirsich, Ananas, Käse und gek. Schinken überbacken, unlegt mit buntem Blatt- und Rohkostsalat	12,40€
Toast „Elsässer Art“ kleines Schweinenackensteak mit frischen Champignons, Tomaten und Käse überbacken, unlegt mit buntem Blatt- und Rohkostsalat	16,30€
Herzhafter Salat „Schnitzel Wiener Art“ mit überbackenen Tomatenecken und frischen Champignons sowie buntem Blatt- und Rohkostsalaten unlegt, dazu reichen wir Baguette	16,40€
„Scampi-Salat“ zwei Scampispieße angerichtet auf buntem Blattsalate, Knoblauch und frischen Champignons, dazu reichen wir Baguette	18,50€
„Fitness Salat“ mit Rumpsteak und Kräuterbutter oder Schweinemedallions (Filet), unlegt mit Blatt- und Rohkostsalaten dazu reichen wir Baguette	28,10€ 21,90€

„Camembert – Salat“ gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot, unlegt mit bunten Salaten der Saison V	15,40€
„Kanzelsalat“ mit buntem Blattsalat, Thunfisch, Käse Tomaten, Eier, Zwiebeln gekochtem Hinterschinken und Baguette	15,90€
„Hähnchenbrustsalat“ zartes Brustfilet angerichtet auf Blatt- Und Rohkostsalat, frischen Champignons, Früchten und Baguette	17,20€
„Fischer Salat“ zwei gebratene Schollenfilets und Scampi-Spieß unlegt mit Blatt – und Rohkostsalaten und Baguette	23,60€

Deftige Gerichte

Knusprig gebackene Hähnchen Flügelchen (6 Stck.) mit Brot	11,60€
<u>oder</u> Pommes Frites	12,60€
Hausmacher Sülze in Essig - Sahne - Tunke, Zwiebelringen Und herzhaft Bratkartoffeln	14,90€
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€

Vegetarische Karte

Hausgemachte vegetarische Schnitzel (auf Haferflocken Basis)

in folgenden Variationen:

„Wiener Art“ (Vegan)

15,40 €

Mit Hollandaise und frischen Champignons

16,10 €

Jäger-, Balkan- oder Pfefferrahmsauce

16,10 €

„Hawaii“ mit Ananas, Pfirsich und feinem Käse überbacken

17,10 €

„Schlemmer Schnitzel“ mit frischen Champignons,

feiner Sauce-Hollandaise und Käse überbacken

17,10 €

Dazu reichen wir einen bunten Salat und Beilage nach Wahl

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	21,40€
Schweinenackensteak nach „Aioli Art“ in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons und viel Knoblauch	21,40€

Fleischgerichte

Schweinemedallions (Filet) in einer feinen Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer (oder frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce)	23,90€
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter	29,90€
Rumpsteak mit hausgemachten Röstzwiebeln	29,90€
Pfeffersteak (Rumpsteak) nach „Art der Bretagne“ in einer feinen Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer	30,40€
Rumpsteak mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce	30,40€
Rumpsteak „Bern“ in einer feinen Sauce-Bernaise	30,40€
Rumpsteak nach „Aioli Art“ in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons und viel Knoblauch	30,40€

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

Fischgerichte

Feine gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“ 22,60€
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

Wahlweise Pommes frites, Kroketten oder Bratkartoffeln und bunter Salat

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€
--	-------

Flaschenweine

Weinut 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 Sommerlichen Aperitif

Aperol Spritz 6,90€

Limoncello Spritz 6,90€

Hugo mit Himbeeren 6,90€

Wodka Lemon 6,90€

Campari Orange 6,90€



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€

Offene Weißweine

Karl Jostock Thul & Sohn

Köwericher Held Mosel - Riesling - trocken b.A.

0,25 L. 5,90 € 0,5 L. 11,30 €

Köwericher Held Mosel - Riesling - halbtrocken b.A.

0,25 L. 5,90 € 0,5 L. 11,30 €

Leiwener Klostergarten Mosel - Riesling - lieblich b.A.

0,25 L. 5,90 € 0,5 L. 11,30 €

Köwericher Held - Weißer Burgunder - trocken b.A.

0,25 L. 5,90 € 0,5 L. 11,30 €

Offene Rotweine und Rose

Rotwein von der Ardèche (trocken Vin de Pays)

0,25 L. 5,90 € 0,5 L. 11,30 €

Rose von der Ardèche (trocken Vin de Pays)

0,25 L. 5,90 € 0,5 L. 11,30 €

Liebe Gäste hinter unserem Haus befindet sich ein Kundenparkplatz!

Biere

Pils vom Fass	0,3L. 3,20€	0,4L 4,00€
Radler oder Cola-Bier	0,3L. 3,20€	0,4L 4,00€
Bitburger Alkoholfrei vom Fass	0,3L. 3,20€	
Bitburger Radler Alkoholfrei vom Fass	0,3L. 3,20€	
Malzbier alkoholfrei	0,3L. 3,20€	0,5L. 4,60€
Weizenbier hell oder dunkel	0,5L. 4,60€	
Weizen „Alkoholfrei“	0,5L. 4,60€	
Cola- -Weizen	0,5L. 5,00€	

Alkoholfreie Getränke

Limonade	0,3L. 3,20€	0,4L. 4,00€
Sprite	0,3L. 3,20€	0,4L. 4,00€
Cola (Afri Cola)	0,3L. 3,20€	0,4L. 4,00€
Cola Light (Afri Cola)	0,3L. 3,20€	0,4L. 4,00€
Spezi	0,3L. 3,20€	0,4L. 4,00€
Apfelsaftschorle	0,3L. 3,40€	0,4L. 4,20€
Apfelsaft	0,3L. 3,70€	0,4L. 4,50€
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. 2,50€	
Mineralwasser Medium	0,25L. 2,50€	
Stille Quelle Mineralwasser	0,25L. 2,50€	
Große Flasche Mineralwasser classic	0,75L. 5,50€	
Große Flasche Mineralwasser medium	0,75L. 5,50€	
Große Flasche Wasser naturell	0,75L. 5,50€	

Aperitifs

Martini rot oder weiß	4 cl 4,50€
Portwein	4 cl 4,50€
Ricard Soda	4 cl 5,50€
Sherry medium oder trocken	4 cl 4,50€
Ramazzotti	4 cl 4,50€
Ouzo	4 cl 4,50€

Mosel - Riesling Weinschorle

0,25L. 3,70€

Flasche Sekt Bernard Massard extra - dry

0,75L. 20,90€

Viez

0,3 L. 2,20 €

0,4 L. 2,90 €

Viez - Limo/Cola/Sprudel

0,3 L. 2,40€

0,4 L. 3,10€

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€

Amarretto 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€

Williams Christ Birne (Brennerei Heinrich Schlöder Köwerich)

2 cl 3,50€

Mirabelle (Brennerei Heinrich Schlöder Köwerich)

2 cl 3,50€

Mosca Likör (Brennerei Heinrich Schlöder Köwerich)

2 cl 3,50€

Weinbergpfirsich Likör (Brennerei Heinrich Schlöder Köwerich)

2 cl 3,50€

Warme Getränke

Tasse Kaffee

2,90€

Espresso

2,60€

Doppelter Espresso

3,20€

Espresso-Macchiato

2,70€

Cappuccino

3,40€

Latte Macchiato

3,60€

Kakao mit Sahne

3,50€

Kakao ohne Sahne

3,20€

Elles Tee (verschiedene Sorten)

3,00€