

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Tomatensuppe mit Käse überbacken ✓ 5,90€

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

Pikantes Knoblauchbaguette ✓ 5,60€

Hausgemachtes Tzaziki mit Baguette,
Oliven und Peperoni ✓ 8,90€

Warmer Schafskäse in Tomatensauce mit Peperoni,
Knoblauch, Oliven, Zwiebeln und Baguette ✓ 9,50€

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Petersilie,
Toastbrot und Butter ✓ 9,50€

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 ✓	13,90€
Toast „Hawaii“ mit Pfirsich, Ananas, Käse und gek. Schinken überbacken, umlegt mit buntem Blatt- und Rohkostsalat	11,80€
Toast „Elsässer Art“ kleines Schweinenackensteak mit frischen Champignons, Tomaten und Käse überbacken, umlegt mit buntem Blatt- und Rohkostsalat	15,90€
Herzhafter Salat „Schnitzel Wiener Art“ mit überbackenen Tomatenecken und frischen Champignons sowie buntem Blatt- und Rohkostsalaten umlegt, dazu reichen wir Baguette	15,90€
„Scampi-Salat“ zwei Scampispieße, angerichtet auf buntem Blatt- und Rohkostsalat mit frischen Champignons, dazu reichen wir Baguette	16,90€
„Fitness Salat“ mit Rumpsteak und Kräuterbutter oder Schweinemedallions (Filet), umlegt mit Blatt- und Rohkostsalaten dazu reichen wir Baguette	27,20€ 21,00€

„Camembert – Salat“ gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot, umlegt mit bunten Salaten der Saison V	15,20€
„Kanzelsalat“ mit buntem Blattsalat, Thunfisch, Käse Tomaten, Eier, Zwiebeln gekochtem Hinterschinken und Baguette	15,20€
„Hähnchenbrustsalat“ zartes Brustfilet angerichtet auf Blatt- Und Rohkostsalat, frischen Champignons, Früchten und Baguette	17,20€
„Fischer Salat“ zwei gebratene Schollenfilets und Scampi-Spieß umlegt mit Blatt – und Rohkostsalaten und Baguette	22,80€
„Züricher Salat“ Rindergeschnetzeltes vom Roastbeef mit frischen Champignons nappiert mit Sauce-Bearnaise und Kartoffelrösti	17,20€

Deftige Gerichte

Knusprig gebackene Hähnchen Flügelchen (6 Stck.) mit Brot oder Pommes Frites	10,40€ 11,40€
Hausmacher Sülze in Essig - Sahne - Tunke, Zwiebelringen Und herzhaft Bratkartoffeln	14,40€
Paprikahackbraten nach Balkan-Art mit Schafskäse, Oliven und Peperoni, mit Bratkartoffeln und buntem Salat	18,20€
Hausgemachter Hackbraten mit frischen Champignons- Rahmsöße Bratkartoffeln und buntem Salat	18,20€

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	17,90€
Flägerschnitzel von der Lende mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce	18,60€
Paprikaschnitzel nach (Balkan-Art) von der Lende in einer pikanten Tomatensauce mit rotem und grünem Pfeffer sowie Knoblauch	18,60€
„Pfefferschnitzel“ von der Lende in einer feinen Pfeffer- Rahmsauce	18,60€
Schnitzel „Hawaii“ von der Lende mit Ananas, Pfirsich und feinem Käse überbacken (wahlweise mit Sauce-Hollandaise)	19,90€
„Schlemmer Schnitzel“ von der Lende mit frischen Champignons, feiner Sauce-Hollandaise, gekochtem Schinken und feinem Käse überbacken	19,90€
Schweinenackensteak nach „Art der Jäger Fridolin“ mit frischen Champignons in einer feinen Rahmsauce	20,40€
Schweinenackensteak mit hausgemachtem Zaziki und Zwiebeln	20,40€

Fleischgerichte

Schweinemedallions (Filet) in einer feinen
Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer (oder frischen
Champignons in einer feinen Rahmsauce) 23,00€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 29,00€

Pfeffersteak (Rumpsteak) nach „Art der Bretagne“ in
einer feinen Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer 29,40€

Rumpsteak mit frischen Champignons
in einer feinen Rahmsauce 29,40€

Rumpsteak „Bern“ in einer feinen Sauce-Bernaise 29,40€

Rumpsteak nach „Aioli Art“ in einer feinen Rahmsauce
mit frischen Champignons und viel Knoblauch 29,40€

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“ 22,00€
in einer feinen Soße mit Rauchfleisch, dazu
reichen wir Bratkartoffeln und einen bunten Salat

Zwei Scampi-Spieße angerichtet auf mediterranem Gemüse, 21,00€
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“ 16,70€

Kleines Jäger- oder Paprikaschnitzel 17,40€

Kleines Pfefferschnitzel mit Pfefferrahmsoße 17,40€

Kleines Schlemmerschnitzel mit Champignons, Käse,

Schinken u. Sauce Hollandaise überbacken o. Hawaiischnitzel 18,70€

Zwei kleine Schweinefilets in einer feinen Rahmsoße 21,80€
mit frischen Champignons

Wahlweise Pommes frites, Kroketten oder Bratkartoffeln und bunter Salat

Für unsere kleinen Gäste

Kinderkarte

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	11,80€
---	--------

Kleines Schnitzel mit Rahmsoße, Champignons und Pommes frites	12,50€
--	--------

Knusprig gebratene Fischstäbchen mit Pommes frites	8,90€
---	-------

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites	8,90€
------------------------------------	-------

Kleine Portion Hähnchenflügel (4 Stück) mit Pommes frites	9,10€
--	-------

Dessert

Gemischtes Eis ohne Sahne 4,00 €

Gemischtes Eis mit Sahne 4,50 €

Vanilleeis mit heißer Schokolade
Eierlikör und Sahne 6,00 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,00 €

Haselnusseis mit Baileys-Likör und Sahne 6,00 €

Vanille und Schokoeis mit Morella-Amarena-Kirschen
und Sahne 6,00 €

Offene Weißweine

Karl Jostock Thul & Sohn

Köwericher Held Mosel - Riesling - trocken b.A.

0,25 L. 5,50 € 0,5 L. 9,90 €

Köwericher Held Mosel - Riesling - halbtrocken b.A.

0,25 L. 5,50 € 0,5 L. 9,90 €

Leiwener Klostergarten Mosel - Riesling - lieblich b.A.

0,25 L. 5,50 € 0,5 L. 9,90 €

Köwericher Held - Weißer Burgunder - trocken b.A.

0,25 L. 5,50 € 0,5 L. 9,90 €

Offene Rotweine und Rose

Rotwein von der Ardèche (trocken Vin de Pays)

0,25 L. 5,50 € 0,5 L. 9,90 €

Rose von der Ardèche (trocken Vin de Pays)

0,25 L. 5,50 € 0,5 L. 9,90 €

Liebe Gäste hinter unserem Haus befindet sich ein Kundenparkplatz!

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 ein eine Sommerlichen Aperitif

Aperol Spritz 6,50€

Limoncello Spritz 6,50€

Hugo mit Himbeeren 6,50€

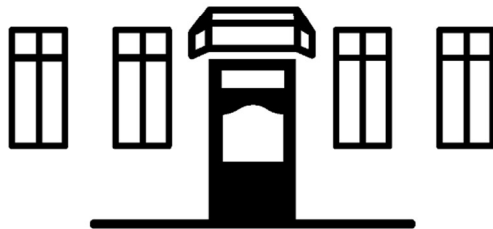
Wodka Lemon 6,50€

Campari Orange 6,50€



RESTAURANT

Zur Kanzel



SEIT 1912 IM BESITZ DER FAMILIE SCHNEIDER

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. 3,20 €	0,4L. 4,00€
Apfelsaft	0,3L. 3,20 €	0,4L. 4,00€
Eissee Trade Island Zitrone o. Pfirsich	0,33L 3,90 €	
Johannisbeersaft	0,2L. 3,00 €	
Orangensaft	0,3L. 3,20 €	0,4L. 4,00€
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 Aqualit

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 €

Walnuss 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 €