

APERITIF

APEROL / SECCO / LILLET / APERITIVO ROSATO / GIN

SHERRY, TROCKEN ODER MEDIUM	5CL	4
MARTINI BIANCO 9)	5CL	4
GLAS SECCO	0,1L	4,5
FLASCHE SECCO	0,75L	19,5
SECCO MIT PFIRSICHLIKÖR	0,1L	5
SECCO MIT CASSIS	0,1L	5
AMERICAN GLORY 1)4) SECCO, ORANGE, GRENADINE	0,25L	6,5
AMARETTO FLIRT 1)4) SECCO, ORANGE, AMARETTO	0,25L	6,5
APEROL „SPRITZ“ 1)4) SECCO, APEROL, SODA	0,25L	6,5
APEROL „LEMON“ 1)4) SECCO, APEROL, BITTER LEMON	0,25L	6,5
LILLET BLANC WILDBERRY	0,25L	6,5
RAMAZOTTI APERITIVO ROSATO “CLASSIC” MIT SECCO UND EIS	0,25L	6,5
RAMAZOTTI APERITIVO ROSATO “BELLA” MIT WILDBERRY UND ZITRONE	0,25L	6,5
GIN TONIC MIT ORANGE ODER ZITRONE	0,25L	7
GIN WILDBERRY	0,25L	7

WASSER / ALKOHOLFREI / SÄFTE

TAFELWASSER FL. CLASSIC-MEDIUM-STILL	0,20L / 0,70L	2,3 / 5,9
AFRI COLA 1)3)	0,30L	3,5
SPEZI (COLA/LIMO MIX) 1)3)	0,30L	3,5
COLA LIGHT 1)3)8)	0,30L	3,5
BLUNA ORANGEN LIMONADE 1)	0,30L	3,5
BLUNA ZIRONEN LIMONADE	0,30L	3,5
BITTER LEMON, FLASCHE 4)	0,20L	3,5
TONIC WATER, FLASCHE	0,20L	3,5
APFELSCHORLE	0,30L	3,5
ORANGENSAFT, KARAFFE	0,25L	3,5
JOHANNISBEERSAFT	0,20L FL.	3,5
JOHANNISBEERSCHORLE	0,30L	3,5
ROTER TRAUBENSAFT	0,20L FL.	3,5
TRAUBENSAFTSCHORLE	0,30L	3,5
KIRSCHSAFT / KIRSCHSCHORLE	0,30L	3,5

BIERE VOM FASS

EIFELBRÄU, DAS NEUE LANDBIER IM KRUG! MILD UND SÜFFIG!	0,30L	3,7
BITBURGER PILS	0,30L	3,7

BIERE AUS DER FLASCHE

BENEDIKTINER WEISSBIER, HEFE	0,50L FL.	4,5
BENEDIKTINER WEISSBIER, ALKOHOLFREI	0,50L FL.	4,5
BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33L FL.	3,5
BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33L FL.	3,5

WEISSWEINE / ROSÉ

SCHEUREBE QBA, LIEBLICH	0,2L GLAS	5,9
UNSER LIEBLICHER HAUSWEIN AUS RHEINHESSEN.	0,5L KARAFFE	14
SCHEUREBE & SILVANER QBA, TROCKEN	0,2L GLAS	5,9
UNSER TROCKENER HAUSWEIN AUS RHEINHESSEN.	0,5L KARAFFE	14
RIESLING, FEINHERB, MOSEL	0,2L GLAS	6
BESONDERS GUT GEEIGNET ZU HELLEM FLEISCH	0,75 FL.	22
PINOT GRIGIO, AUS ITALIEN, TROCKEN	0,2L GLAS	6
ERSTKLASSIGER FRISCHER UND WEICHER WEIN	0,75L FL.	22
GRAUBURGUNDER, RHEINHESSEN, TROCKEN, QBA	0,2L GLAS	6
FEINFRUCHTIG UND NACHHALTIG IM GESCHMACK.	0,75L FL.	22
ROSÉ, SPÄTBURGUNDER FEINHERB,	0,2L GLAS	6
EIN FRISCHER, SÜFFIGER ROSÉ AUS RHEINHESSEN	0,75L FL.	22
WEISSWEINSCHORLE TROCKEN ODER LIEBLICH	0,25L KARAFFE	5,9

ROTWEINE

DORNFELDER, MOSEL LIEBLICH	0,2L GLAS	6
SEHR FARBKRÄFTIG UND VOLUMENSTARK	0,75L FL.	22
PRIMITIVO AUS ITALIEN, TROCKEN	0,2L GLAS	6
EIN NACH BROMBEER DUFTENDER WEIN.	0,75L FL.	22
MERLOT AUS FRANKREICH, TROCKEN	0,2L GLAS	6
EIN RUBINROT, SAMTIG WEICHER MERLOT.	0,75L FL.	22
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AUS ITALIEN, TROCKEN	0,2L GLAS	6
ROSSO D.O.C., EIN FRUCHTIGER WEIN.	0,75L FL.	22
ROTWEINSCHORLE TROCKEN ODER LIEBLICH	0,25L KARAFFE	5,9
TAFELWASSER FL.		
CLASSIC-MEDIUM-STILL	0,2 / 0,7	2,3 / 5,9

VORSPEISEN

GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT AHORNSIRUP UND WALNÜSSEN, DAZU BLATTSALATE AN EINEM ORANGEN- BALSAMICO-DRESSING	9,5
MÖHRENCREMESUPPE MIT CHILI UND INGWER VERFEINERT UND GEBRATENEN SCAMPIS	7
TOSKANISCHE TOMATENSUPPE PIKANT GEWÜRZT, MIT FRISCHER GARTENKRESSE	6
AIOLI & OLIVEN DAZU CIABATTA	5
SCAMPIPFÄNNCHEN SCAMPIS IN EINER SAUCE MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN, SAHNE UND WEISSWEIN VERFEINERT, IM OFEN MIT ETWAS KÄSE ÜBERBACKEN 7)	8,9
KNOBLAUCHBAGUETTE AUS DEM OFEN, MIT FRISCHER GARTENKRESSE	4,5
1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND WEISSWEIN VERFEINERT, IM OFEN MIT ETWAS KÄSE ÜBERBACKEN 7)	8,9
GERÄUCHERTER LACHS AUF EINEM REIBEKUCHEN MIT EINER SENF- DILLSAUCE, AN FRISCHEN BLATTSALATEN DER SAISON	8,5
SALATTELLER ALS VORSPEISE	6

MENÜ POISSON

**MÖHRENCREMESUPPE
MIT ETWAS CHILI UND INGWER VERFEINERT
UND GEBRATENEN SCAMPIS**

*

**FRISCHE LACHSFILETS
MIT OLIVENÖL UND KRÄUTERN DER PROVENCE
VERFEINERT, SCHONEND IM DAMPF GEGART,
AUF TAGLIATELLE DAZU EINE ZITRONEN-
HUMMERSAUCE UND BROKKOLI 7)**

*

**DESSERT
„IM WECKGLAS“**

*

**ESPRESSO, CAPPUCCINO ODER
CAFÉ CRÈME**

36

MENÜ TOSKANA

**TOSKANISCHE TOMATENSUPPE
PIKANT GEWÜRZT, MIT ETWAS CHILI VERFEINERT
UND FRISCHER GARTENKRESSE**

*

**GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS
AN EINER CHAMPIGNONRAHMSAUCE
MIT VERSCHIEDENEN GEMÜSESORTEN,
DAZU EIN KARTOFFELGRATIN**

*

**DESSERT
„IM WECKGLAS“**

*

**ESPRESSO, CAPPUCCINO ODER
CAFÉ CRÈME**

34



EXTRAKARTE

FRISCHE MIESMUSCHELN...

...AN EINER SAUCE MIT WEISSWEIN,
KRÄUTERN, SAHNE, WURZELGEMÜSE UND ETWAS KNOBLAUCH...



ALS VORSPEISE...

CA. 400G, DAZU CIABATTA
9,00

GROSSE PORTION...

CA. 800 G, DAZU CIABATTA
16,00

KASSELER GEDÜNSTET

...ZART UND SAFTIG,
DAZU WEINSAUERKRAUT, EIN
HAUSGEMACHTES KARTOFFELPÜREE UND SENF
2)5)7)

17

EIFELER SCHLACHTPLATTE

KASSELER, METTWURST UND GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH,
DAZU WEINSAUERKRAUT, EIN HAUSGEMACHTES
KARTOFFELPÜREE UND SENF
2)5)7)

19,5

GRILLPFANNE

ARGENTINISCHES ROASTBEEF UND SCHWEINEFILET
AN EINER PFEFFERRAHMSAUCE MIT GRÜNEM
PFEFFER UND POMMES FRITES

24

HAUPTSPEISEN

HÜTTENPFANNE

SCHWEINEFILETS AUF BUTTERSPÄTZLE,
MIT FRISCHEN RAHMCHAMPIGNONS, SAUCE Á LA
HOLLANDAISE UND KÄSE ÜBERBACKEN, IN DER PFANNE SERVIERT 23

KRÄUTERLENDCHEN

SCHWEINEFILETS MIT FRISCHEN KRÄUTERN
VERFEINERT, DAZU VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN,
KARTOFFELGRATIN UND EINE HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER 22

RUMPSTEAK „KRÄUTERBUTTER“ CA. 220 G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER,
EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT
KRÄUTERQUARK 26

RUMPSTEAK „ZWIEBELN“ CA. 220 G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK
MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN
UND POMMES FRITES 26

PUTENSTEAKS „KRÄUTERBUTTER“
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER,
UND EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT KRÄUTERQUARK 18

PUTENSTEAKS MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN
DAZU KARTOFFELECKEN MIT KRÄUTERDIP 18

FRISCHE LACHSFILETS
MIT OLIVENÖL UND KRÄUTERN DER PROVENCE
VERFEINERT, SCHONEND IM DAMPF GEGART,
AUF TAGLIATELLE MIT BROKKOLI, DAZU EINE
ZITRONEN- HUMMERSAUCE 7) 25

FORELLE GEBRATEN
MIT KRÄUTERN, ZITRONE UND SAHNEMEERRETTICH,
EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT KRÄUTERQUARK, 22

PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE

ANANASSCHNITZEL
MIT ANANAS, PFIRSICH UND SAUCE Á LA HOLLANDAISE,
UND POMMES FRITES 18

RAHMSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONS
MIT FRISCHEN RAHMCHAMPIGNONS, DAZU
POMMES FRITES 18

PAPRIKASCHNITZEL
MIT EINER ORIGINAL, PIKANTEN PAPRIKASAUCE, DAZU
POMMES FRITES 18

SALATTeller ZUM HAUPTGERICHT 3,5

**ALLE SCHNITZEL AUCH ALS VEGETARISCHE, PANIERTE
SCHNITZEL AUS SOJA UND WEIZEN ERHÄLTlich...**

GROSSE SALATTELLER

SALATTELLER „POLLO“

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON, BUNT
GARNIERT, MIT EINEM ESSIG-ÖL UND JOGHURT-DRESSING,
DAZU GEBRATENE PUTENSTREIFEN UND EIN SWEET-CHILIDIP 16,9

SALATTELLER „SALMONE“

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON, BUNT
GARNIERT, MIT EINEM ESSIG-ÖL UND JOGHURT-DRESSING,
DAZU GERÄUCHERTER LACHS 17,5

SALATTELLER „ARGENTINA“

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON, BUNT
GARNIERT, MIT EINEM ESSIG-ÖL UND JOGHURT-DRESSING,
DAZU GEBRATENE ARGENTINISCHE ROASTBEEFSTREIFEN 18,5

VEGETARISCH / OHNE FLEISCH

GEMÜSE & GRATIN

KARTOFFELGRATIN MIT SAHNE UND KNOBLAUCH,
DAZU VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN 16

GEMÜSEPFANNE

VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN MIT
ETWAS SAUCE Á LA HOLLANDAISE, DAZU
EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT KRÄUTERQUARK 17

ÜBERBACKENE SPÄTZLE

MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN EINER RAHMSAUCE,
SAUCE Á LA HOLLANDAISE, LAUCH, MÖHREN
UND KÄSE 16,5

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON

BUNT GARNIERT, MIT EINEM JOGHURTDRESSING,
DAZU EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT KRÄUTERQUARK 15,5

**ALLE SCHNITZEL AUF UNSERER KARTE KÖNNEN SIE
AUCH ALS VEGETARISCHE, PANIERTE SCHNITZEL
AUS SOJA UND WEIZEN BESTELLEN...** 18

SALATTELLER ZUM HAUPTGERICHT 3,5

DESSERT

„TAGESANGEBOT“

“DESSERT IM WECKGLAS”

SCHAUEN SIE BITTE AUF UNSERE
AKTUELLE DESSERTTAFEL IM RESTAURANT,
ODER FRAGEN SIE IHRE BEDIENUNG 4

FÜR DIE KLEINEN

CLOWNTELLER KLEINES PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES	10
SURFERTELLER KLEINES PUTENSTEAK MIT SPÄTZLE UND ETWAS HOLLANDAISE	10
TELLER POMMES FRITES MIT KETCHUP & MAYONAISE	6
2 REIBEKUCHEN MIT APFELMUS	7,5

EISBECHER

AMARENABECHER VANILLEEIS MIT AMARENAKIRSCHEN, SIRUP UND SAHNE 1)6)	6,5
KROKANTBECHER VANILLE- UND SCHOKOLADENEIS MIT KROKANTSTREUSEL, KAFFEELIKÖR UND SAHNE 7)	6,5
SCHOKOLADENBECHER STRACCIATELLA- UND SCHOKOLADENEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	6,5
ERDBEERBECHER (NUR IN DER SAISON) VANILLEEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND SAHNE	6,5
FRUCHT JOGHURTBECHER VANILLE- UND ERDBEEREIS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON, NATURJOGHURT, FRUCHTSAUCEN UND ETWAS SAHNE	6,5
FRÜCHTEBECHER, FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON, FRUCHT- UND VANILLEEIS, FRUCHTSAUCE UND SAHNE	6,5
EISKAFFEE MIT VANILLEEIS UND SAHNE	5,5
EISSCHOKOLADE KALTE SCHOKOLADE MIT SCHOKOLADENEIS UND SAHNE	5,5
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE, 3 KUGELN	4,9
1 KUGEL EIS (VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE, STRACCIATELLA)	1,3
PORTION SAHNE	1

DIGESTIF

OBSTBRÄNDE / GRAPPA BARRIQUE

WILLIAMS BIRNE	2CL	4
GRAPPA BARRIQUE, IM EICHEFASS GEREIFT	2CL	4,5
OBSTLER	2CL	3,5

ALTE OBSTSORTEN IM HOLZFASS GELAGERT **EINE MILDE GAUMENFREUDE!**

ALTE WILLIAMS CHRIST BIRNE	2CL	4,9
ALTE WALDHIMBEERE	2CL	4,9
ALTE KIRSCH	2CL	4,9
ALTE MARILLE	2CL	4,9
ALTE HASELNUSS	2CL	4,9

LIKÖRE

BAILEYS 1)3)	2CL	4
CREME DE CASSIS	2CL	3
PFIRSICHLIKÖR 1)	2CL	3
AMARETTO	2CL	3
LIKÖR "43", SPANISCHER VANILLELIKÖR 1)	2CL	4
CUBA CARAMEL M. VODKA	2CL	3,5

COGNAC / WHISKEY

REMY MARTIN	2CL	6
METAXA***** 1)	2CL	5,5
JACK DANIELS	2CL	5

SCHNÄPSE UND KRÄUTER

EIFELFEUER 40%		
KRÄUTERLIKÖR MIT MELISSE, AUS DER EIFEL	2CL	3,5
EIFEL VULKAN 50%		
FEINSTE KRÄUTER VEREDELN DIESEN LIKÖR	2CL	4
NUSSERLA AUS ÖSTERREICH		
VERFEINERT MIT DEM GEIST GERÖSTETER HASELNÜSSE	2CL	4
RAMAZOTTI MIT ZITRONE UND EIS	2CL	4
FERNET BRANCA	2CL	3,5
SAMBUCCA	2CL	3,5
LIMONCELLO	2CL	3,5
HEFEBRAND	2CL	4

CAFÉ

ESPRESSO	2,7
DOPPELTER ESPRESSO	5
TASSE „CAFÉ CRÈME“	3
LATTE MACCHIATO	4
CAPPUCCINO MIT AUFGESCHÄUMTER MILCH	3,6
CAFÉ AU LAIT	4
ESPRESSO „MACCHIATO“ MIT MILCHSCHAUUM	3
CAFÉ CRÈME MIT AMARETTO UND SAHNE	4
TASSE KAFFEE, BRÜHKAFFEE	2,7
KÄNNCHEN, BRÜHKAFFEE	5,4
TASSE KAFFEE HAG	2,7
KÄNNCHEN HAG	5,4

HEISSE GETRÄNKE

KAKAO MIT SAHNE	3,8
HEISSE MILCH MIT HONIG	3,5
RUMGROG 7)	3,5
WEISSER GLÜHWEIN 0,2 L 7)	4
SCHWARZER TEE MIT RUM 7)	3,5
GLAS TEE	2,7
(SCHWARZ, GRÜN, PFEFFERMINZE, KAMILLE, FRÜCHTE)	
IRISH COFFEE MIT SAHNE 1)7)	5
RUSSISCHE SCHOKOLADE MIT SAHNE 7)	5

FEINSTER TEE IM KÄNNCHEN 4)

NANA MINZTEE
SPEARMINT, MAROKKANISCHE MINZE

CHINA-TEE
CHINA KEEMUN TEE, EIN LEICHTER TEE
VOLLMUNDIGER GESCHMACK

VANILLE-TEE
INDIEN TEE MIT VANILLESCHOTEN

WALDBEEREN-TEE
FRÜCHTETEE MIT HOLUNDER, HIBISCUSBLÜTEN,
HAGEBUTTEN UND ORANGENSCHALEN, ABEGESTIMMT
MIT HEIMISCHEN BEEREN

5,5 / KÄNNCHEN

SIE KÖNNEN UNSERE ALLERGENEKARTE JEDERZEIT EINSEHEN.
BITTE FRAGEN SIE DIE BEDIENUNG...

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:

1) MIT FARBSTOFF

4) CHININHALTIG

7) MIT ALKOHOL

2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

5) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

8) MIT SÜSSUNGSMITTEL

3) COFFEINHALTIG

6) GESCHWEFELT

9) SULFITE