

## Suppen

*Tagessuppe*

€ 3,50

*Mulligatawnysuppe mit Mandelsahne* 7,8

€ 3,50

\*\*\*\*

## Vorspeisen

*Champignons mit Käse überbacken  
dazu Toast und Butter* 1,7

€ 6,50

*Räucherlachs auf hausgemachtem Kartoffelrösti  
mit Senf-Honigdillsauce* 1,3,4,7,10,

€ 9,50

## **Fischgerichte**

***Nordsee- Limandesfilet in Eihülle gebraten  
auf Schwenkgemüse  
Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln 1,3,4,7***

€ 18,50

***Nordsee- Limandesfilet in Eihülle gebraten  
mit Tomaten-Lauchgemüse in Rahm  
und Petersilienkartoffeln 1,3,4,7***

€ 19,50

***Gebratenes Schollenfilet „Hamburger Art“  
mit Speck, Zwiebeln und Champignons  
dazu Petersilienkartoffeln 1,3,4,7,10***

€ 15,50

***Zanderfilet auf der Haut gebraten  
„Florentiner Art“  
an Blattspinat  
mit Tomaten und Zwiebeln in Sahnesauce  
dazu Petersilienkartoffeln 1,3,4,7***

€ 17,50

***Salat***

## *Fleischgerichte*

***Argentinisches Rumpsteak vom „Angus“***  
*mit frischen Champignons und Zwiebeln*  
*Kräuterbutter, Bratkartoffeln* 7,10

€ 24,50

***Argentinisches Rumpsteak vom „Angus“***  
*auf buntem Pfannengemüse*  
*Kroketten, Sauce Bernaise* 3,7,10

€ 23,50

***Pfefferlendchen***  
*Schweinefilets im Speckmantel*  
*mit frisch gebratenen Champignons*  
*Pfeffersauce, Bratkartoffeln* 7,10

€ 16,50

***Ratsherrenteller***  
*Schweinemedailon im Speckmantel, Rumpsteak und*  
*Hähnchenbrust*  
*Bratkartoffeln, Speckbohnen, Sauce Bernaise* 1,3,7,10

€ 19,50

***Salat***

## *Fleischgerichte*

***Schweineschnitzel „Jäger Art“***  
*mit frischen Champignons in Rahmsauce* <sup>1,3,7</sup>  
*Kroketten*

€ 14,50

***Schweineschnitzel***  
*mit Tomate und Mozzarella überbacken*  
*an einer Tomatensauce*  
*Kroketten* <sup>1,3,7</sup>

€ 15,50

***Cordon bleu vom Schwein***  
*gefüllt mit Schinken und Käse*  
*Marktgemüse*  
*Sauce Hollandaise, Kroketten* <sup>1,3,7</sup>

€ 16,50

***Salat***

***Rohkostsalat***  
*mit gebratener Hähnchenbrust*  
*Dressing nach Wahl*  
*dazu Toast und Butter* <sup>1,7</sup>

€ 12,50

***Rohkostsalat***  
*dazu Zanderfilet auf der Haut gebraten*  
*Dressing nach Wahl*  
*Toast und Butter* <sup>1,4,7</sup>

€ 14,50

***Vegetarisch***

***Grüne Bandnudeln***  
*dazu sautiertes Gemüse in Tomatensauce*  
*mit gehobelten Parmesankäse* <sup>1,7</sup>

€ 12,50

***Vegan auf Anfrage!***

\*\*\*\*

***Dessert***

*Vanilleeis mit heißen Kirschen* <sup>7</sup>

€ 5,00

*Dessert auf Anfrage !*

## Unsere Wochenangebote

### Montags:

*Tagessuppe*

\*\*\*

*Salatteller*

\*\*\*

*Nordsee-Limandes in Eihülle gebraten  
mit Salz- oder Bratkartoffeln zum satt essen* <sup>1,3,4,7</sup>

\*\*\*

*Tagesdessert*

€ 13.90

### Donnerstags :

*Filetteller*

*Schweinemedallions im Speckmantel  
mit frischen Champignons und grünen Bohnen  
Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln*

*Salatteller* <sup>7,10</sup>

€ 13.90

### Freitags:

*Fischteller*

*Drei Fischfilets mit Bratkartoffeln  
und Salatteller* <sup>1,3,4,7,10</sup>

€ 13.90

## Getränke

<i>Becks Pilsener</i>	0,3	€ 2.60
<i>Alsterwasser</i>	0,3	€ 2.50
<i>Weizenbier</i>		
<i>hell oder dunkel</i>	0,5	€ 4.00
<i>Weizenbier alkoholfrei</i>	0,5	€ 4.00
<i>Becks alkoholfrei</i>	0,33	€ 2.80
<i>Coca Cola, Cola light</i>	0,2	€ 2.20
<i>Coca Cola, Cola light</i>	0,4	€ 4.00
<i>Fanta, Sprite</i>	0,2	€ 2.20
<i>Fanta, Sprite</i>	0,4	€ 4.00
<i>Moorwasser</i>	0,2	€ 2.00
<i>Moorwasser</i>	0,4	€ 4.00
<i>Fachingen</i>	0,2	€ 2.20
<i>Tönissteiner</i>	0,2	€ 2.20
<i>Apfelsaft</i>	0,2	€ 2.20
<i>Orangensaft</i>	0,2	€ 2.20
<i>Traubensaft</i>	0,2	€ 2.20
<i>Schweppes</i>	0,2	€ 2.30
<i>Tönisteiner Selter</i>		
<i>Exklusiv, medium, still</i>	0,7	€ 4.90

## Aperitif/Digestif

### *Sandeman*

<i>Sherry Medium</i>	<i>15% vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Sherry Dry</i>	<i>15% vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Sherry Cream</i>	<i>15% vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3.00</i>

### *Scheibel-Edle Brände*

<i>Küsten -Sanddorn Geist</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Williams-Christ-Birnen</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Mirabellen-Brand</i>	<i>43% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Schwarzwälder</i>			
<i>Kirschwasser</i>	<i>43% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Obstler</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 2.80</i>
<i>Altes Pflümli</i>	<i>43% vol.</i>	<i>.2cl</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Waldhimbeer-Geist</i>	<i>43% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Jubiläums- Aquavit</i>	<i>40%vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 2.80</i>
<i>Malteser</i>	<i>40%vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 2.40</i>
<i>Linie</i>	<i>41%vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.00</i>

### *Marzadro Grappa -Destilleria, Nogaredo (TN)*

<i>Grappa Dicòtto Lune</i>	<i>41% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.90</i>
<i>Grappa uve Bianche</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Grappa uve Rosso</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.50</i>
<i>Grappa Amarone</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.50</i>
<i>Cognac Frapin VSOP</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.50</i>
<i>Premier Grand Cru Du Cognac</i>			
<i>Cognac Hennessy VS</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.50</i>



### **Schoppenweine weiß 0,2l Karaffe**

*Pfalz*

*Scheurebe Qualitätswein, lieblich*

*Sissi & Franz*

*vom Weingut Hammel*

€ 4.90

*Pfalz*

*Grauburgunder, Weingut Studier*

*trocken, mit pikanter Note*

€ 4.90

*Mosel*

*Leiwener Kloostergarten*

*Gutsriesling, Qualitätswein*

*vom Weingut Stoffel*

*halbtrocken oder trocken*

*mineralische, feinwürziges Duftspiel*

€ 4.90

### **Schoppenweine rosé'0,2l Karaffe**

*Rheinhessen*

*Freinsheimer Rosenbühl*

*Portugieser Weißherbst, lieblich,*

€ 4.90

*Baden*

*Jechtinger Vulkanfelsen*

*Spätburgunder Weißherbst*

*Rose, halbtrocken, fruchtig*

€ 5.50

### **Schoppenweine rot 0,2l Karaffe**

*Pfalz*

*Dornfelder Rotwein, Qualitätswein*

*vom Weingut Studier*

*halbtrocken oder trocken*

*Duft von Kirsche und Brombeere*

€ 5,50

*Niersteiner Rheinhessen*

*Blauer Portugieser Rotwein*

*Qualitätswein dezente süße*

€ 4.90

