

Suppen

Tagessuppe

€ 3,50

Mulligatawnysuppe mit Mandelsahne 7,8

€ 3,50

Vorspeisen/ Kleine Gerichte

*Champignons mit Käse überbacken
dazu Baguette* 1,3,7

€ 7,50

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

€ 10,50

Gebackener Fetakäse 1,3,7
*auf Tomatenwürfel und Knoblauch
gratiniert mit Käse
Baguette*

€ 8,50

Fischgerichte

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

€ 20,50

***Nordsee- Limandesfilet in Eihülle gebraten
zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln 1,3,4,7***

€ 19,50

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

€ 16,50

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

€ 18,50

Salat

Fleischgerichte

Argentinisches Rumpsteak vom „Angus“
mit frischen Champignons und Zwiebeln
Bratkartoffeln ^{7,10}

€ 24,50

Argentinisches Rumpsteak vom „Angus“
mit Pommes frites, Kräuterbutter ^{3,7,10}

€ 22,50

Pfefferlendchen

Schweinefilets im Speckmantel
mit frisch gebratenen Champignons
Pfeffersauce, Bratkartoffeln ^{7,10}

€ 17,50

Ratsherrenteller

Schweinemedailon im Speckmantel, Rumpsteak und
Hähnchenbrust
Bratkartoffeln, Speckbohnen, Sauce Bernaise ^{1,3,7,10}

€ 20,50

Salat

Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{1,3,7}
Pommes frites

€ 14,50

Schweineschnitzel
mit Tomate und Mozzarella überbacken
an einer Tomatensauce
Kroketten ^{1,3,7}

€ 15,50

Cordon bleu vom Schwein
gefüllt mit Schinken und Käse
Sauce Hollandaise, Kroketten ^{1,3,7}

€ 16,50

Salat

„Lied ohne Worte“
Hähnchenbrust ^{1,7}
belegt mit Ananas und Pfirsich
überbacken mit Käse
dazu Reis-Timbale
Currysauce
Salatteller

€ 17,50

Vegetarisch/Vegan

Frisch geschwenktes Pfannengemüse ⁷
mit Reis-Timbale
und Tomaten-Basilikumsauce
Salatteller

€ 14,50

Dessert auf Anfrage!

Unsere Wochenangebote

Montags:

Tagessuppe

Salatteller

*Nordsee-Limandes in Eihülle gebraten
mit Salz- oder Bratkartoffeln zum satt essen ^{1,3,4,7}*

Tagesdessert

€ 13.90

Donnerstags :

Filetteller

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

Salatteller ^{7,10}

€ 13.90

Freitags:

Fischteller

*Drei Fischfilets mit Bratkartoffeln
und Salatteller ^{1,3,4,7,10}*

€ 13.90

Getränke

<i>Becks Pilsener</i>	0,3	€ 2.80
<i>Alsterwasser</i>	0,3	€ 2.60
<i>Weizenbier</i>		
<i>hell oder dunkel</i>	0,5	€ 4.20
<i>Weizenbier alkoholfrei</i>	0,5	€ 4.20
<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	€ 2.50
<i>Schweppes</i>	0,2	€ 2.50
<i>Tönisteiner Selter</i>		
<i>Exclusiv, medium, still</i>	0,7	€ 5.20

Aperitif/Digestif

Sandeman

<i>Sherry Medium</i>	<i>15% vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Sherry Dry</i>	<i>15% vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Sherry Cream</i>	<i>15% vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3.50</i>

Scheibel-Edle Brände

<i>Küsten -Sanddorn Geist</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>Williams-Christ-Birnen</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>Mirabellen-Brand</i>	<i>43% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>Schwarzwälder</i>			
<i>Kirschwasser</i>	<i>43% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>Obstler</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3.00</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>€ 3.20</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>€ 2.60</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 Klostergarten

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

