

Speisekarte

Für den kleinen Hunger

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Croutons
3,50 €

Russische Soljanka mit Sahnehäubchen dazu reichen wir Toast
3,80 €

Würzfleisch vom Schwein mit geriebenem Käse überbacken
dazu reichen wir Toast
3,90 €

1 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Sahne
dazu reichen wir Toast
3,90 €

Würzige Kartoffelspalten gebacken mit Kräuterrahmdip
4,50 €

Scharfe Sache (kalter Schweinebraten auf Roggenbrot mit Meerrettich,
Senf und saurer Gurke belegt)
6,50 €

*Räucherlachs*scheiben an einem Kartoffelrösti mit Kräuterrahmdip
6,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salatteller
3,50 €

Kleiner gemischter Salatteller mit Hirtenkäse
4,50 €

Tomate an Mozzarella mit Basilikum und Balsamikodressing
4,50 €

Salatteller „Griechische Art“ mit reichlich Hirtenkäse,
Oliven und roten Zwiebelringen
6,50 €

Sautierte Putenbruststreifen auf frischen Salaten der Saison
7,90 €

Hauptgerichte

Backkartoffel mit Kräuterquarkdip und Salatbukett
5,90 €

Backkartoffel mit Räucherlachs, Kräuterquarkdip und Salatbukett
7,90 €

Sülze „Hausmacher Art“ mit Bratkartoffeln
und Kräuterremoulade ⁹
7,90 €

Vegetarisches Gemüseschnitzel knusprig gebacken
mit Kartoffelspalten, einem Kräuterquarkdip
und einer Salatbeilage
8,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse Allerlei und
Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites
10,90 €

Mediterranes Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken
auf Röstitalern mit einer Tomatenhollandaise
10,90 €

Schweinerückensteak "au four" mit Würzfleisch und Käse²
überbacken an Pommes Frites
11,50 €

Hausgemachte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebel und
saurer Gurke, mit Klößen und frischem Rotkohl
12,90 €

Fischgerichte

*Gebackenes Alaska Seelachsfilet paniert, mit Petersilienkartoffeln,
frischem Rotkohl, einer Kräuterbutterrosette*
9,50 €

Zarte Matjesfilets mit roter Zwiebel und saurer Gurke an Bratkartoffeln
10,50 €

*Wildlachsfilet, in Butter geschwenkt mit Kartoffelspezialitäten
und Gemüse-Allerlei*
12,50 €

*Forelle „Müllerin Art“ grätenfrei, mit Petersilienkartoffeln,
frischem Rotkohl und einer Kräuterbutterrosette*
12,80 €

Zum Nachtsch empfehlen wir

*1 Eierpfannkuchen gefüllt mit Apfelmus
auf Vanillesoßenspiegel, dazu eine Kugel Eis Ihrer Wahl*
4,50 €

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne
4,50 €

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis
4,50 €

Das Torten- und Kuchenangebot entnehmen Sie bitte unserer Kuchenvitrine.

*Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in den Speisen und
Getränken können Sie in einer Sonderkarte einsehen.*

Getränkekarte

Heiße Getränke



Tasse Kaffee	1,80 €
Kännchen Kaffee	3,60 €
Kaffee koffeinfrei	1,80 €
Cappuccino mit Sahne	2,20 €
Cappuccino italienisch (mit Milchschaum)	2,20 €
Cappuccino-Amaretto	3,00 €
Espresso	2,00 €
Wiener Kaffee (Kaffee mit Sahnehaube)	2,20 €
Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Chococcino (Espresso mit Schokolade)	2,90 €
Heiße Schokolade	2,20 €
Kakao mit Milch	2,40 €
Irish Coffee	3,00 €
Baileys Coffee (4cl Baileys, Kaffee, Sahnehaube)	4,20 €
Baileys Hot Chocolate (4cl Baileys, heiße Schokolade, Sahne)	4,40 €
Tee (Schwarzer-, Pfefferminz-, Früchte-, Grüner-, Hagebutte)	1,80 €
Heiße Zitrone	1,80 €
Glühwein	2,50 €
Mandelglühwein	3,00 €
Grog mit 4cl Rum	3,00 €

Biere, Biermixe



Pilsner	0,3l vom Fass	2,40 €
	0,4l vom Fass	2,90 €



Schwarzbier	0,3l vom Fass	2,50 €
	0,4l vom Fass	3,10 €

Radler	0,3l vom Fass	2,40 €
	0,4l vom Fass	2,90 €



Weizen hell, dunkel und alkoholfrei	0,5l	3,20 €
-------------------------------------	------	--------



Pilsner (alkoholfrei)	0,5l	3,20 €
-----------------------	------	--------

Cola Weizen	0,5l	3,20 €
-------------	------	--------

Alkoholfreie Getränke

		0,3l	2,20 €
		0,4l	3,00 €
		0,5l	3,80 €
		0,3l	2,00 €
	Tafelwasser	0,4l	2,60 €
		0,5l	3,30 €
	Apfelschorle, Tonic Water,	0,3l	2,20 €
	Ginger Ale oder Spezi	0,4l	3,00 €
		0,5l	3,80 €
Fruchtsäfte:			
Apfel-, Orange-, Kirsch-, Bananen-,		0,2l	2,00 €
Ananas-, Tomaten-, oder Grapefruitsaft			

Spirituosen

Wilthener Goldkrone	2 cl	1,20 €
Chantre	2 cl	1,40 €
Asbach Uralt	2 cl	1,60 €
Remi Landier VSOP	2 cl	2,10 €
Johnnie Walker	2 cl	1,70 €
Jim Beam	2 cl	1,60 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	1,20 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,40 €
Jägermeister	2 cl	1,40 €
Eierlikör	2 cl	1,20 €
Ramazotti ital. Kräuter	2 cl	1,50 €
Kümmerling	2 cl	1,50 €
Underberg	2 cl	1,70 €
Baileys	4 cl	2,80 €

Longdrinks mit 4 cl Sprit und Cocktails

Cola Wodka	3,70 €
Cola Whisky	4,50 €
Bacardi Cola	4,50 €
Gin Tonic	4,20 €
Campari Orange	4,20 €
Grüne Witwe (Curacao blue, Sekt, Orangensaft)	4,50 €
Grand Slam (süßlich- fruchtig, alkoholfrei)	3,80 €
Sportsman (exotisch, alkoholfrei)	3,80 €
Sex on the Beach (exotisch, herb)	5,20 €
Pina Colada (karibisch)	5,20 €
Tequila Sunrise (herb)	5,20 €

Aperitif

Martini Bianco 5 cl 2,70 €

Sekt

Rotkäppchen, trocken oder halbtrocken Fl. 0,75l 14,00 €
Glas 3,00 €

Weißweine

Baden: Becksteiner Tauberklänge Fl. 0,75l 12,50 €
Müller Turgau QbA., trocken Schoppen 3,50 €

Württemberg: Siebeneicher Lindelberg Fl. 0,75l 14,00 €
Rießling, halbtrocken Schoppen 4,00 €

Württemberg: Michelbacher Lindelberg Fl. 0,75l 14,00 €
Kerner Spätlese, lieblich Schoppen 4,00 €

Weinschorle, lieblich oder trocken Schoppen 3,30 €

Rotweine

Rheinhessen: Dornfelder, trocken Fl. 0,75l 12,50 €
fruchtig frischer Rotwein Schoppen 3,50 €

Württemberg: Verrenberger Lindelberg Fl. 0,75l 14,00 €
Lemberger, halbtrocken Schoppen 4,00 €

Pfalz: Dornfelder, lieblich Fl. 0,75l 12,50 €
Schoppen 3,50 €

Rose´wein

Württemberg: Verrenberger Lindelberg Fl. 0,75l 14,00 €
Rose´, trocken Schoppen 4,00 €