

# VORSPEISEN

## **Carpaccio**

Vom Angus Rinderfilet auf Rucola und Parmesankäse

**18,90€**

## **Unser Vorspeisenteller**

Kalt-Warme Kreationen

**16,90€**

## **Kartoffelpuffer**

Hausgemachte Kartoffelpuffer mit mildem Rauchlachs, Honig-Senf-Dill-Sauce und kleiner Salatgarnitur

**Vorspeise 16,90€ Hauptgang 21,90€**

# SUPPEN

## **Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage**

**8,50€**

## **Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahne**

**8,50€**

## **Zwiebelsuppe unter gratinierter Käsehaube**

**8,50€**

## **Hausgemachte Gulaschsuppe**

**10,90€**

# P F I F F E R L I N G S K A R T E

## **Pfifferlingscremesüppchen**

**9,90€**

## **Sommerliche Blattsalate**

Mit gebratenen Waldpfifferlingen

**19,50€**

Mit gebratenen Waldpfifferlingen und Gambas

**25,90€**

## **Pfifferlinge à la Crème**

Mit hausgemachten Semmelknödeln

**21,90€**

## **Pfifferlinge „Natur“**

Mit feinen Nudeln

**21,90€**

## **Gebratene Lachsschnitte**

Mit Pfifferlingen in Rahm, gemischtem Salat und feinen Nudeln

**34,50€**

## **Kalbssteak**

Mit Pfifferlingen, Kroketten und gemischtem Salat

**38,90€**

# SALATE

## **Unser Beilagensalat**

**4,90€**

## **Tante Amanda's Salat**

Mit Tomate, Gurke, Bohnen, Ei, Mais und  
unserem Hausdressing

**11,90€**

## **Wir empfehlen dazu:**

Mit Hähnchenbruststreifen oder  
Hähnchenleber und Champignons

**17,50€**

Mit gebratenen Garnelen

**23,90€**

Mit Honig gratiniertem Ziegenkäse

**18,90€**

# FLEISCH

## **Entenbrust**

Mit Pfeffersauce, Pommes Frites & Salat

**26,90€**

## **Filetspitzen**

In Champignon-Rahmsauce mit Spätzle und Salat

**24,90€**

## **Geschmorte Ochsenbäckchen**

Mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree

**24,90€**

## **Rumpsteak**

Mit Beilagensalat

**32,90€**

## **Angus Rinderfilet**

Mit Beilagensalat

**35,90€**

## **Wähle dazu:**

Pommes Frites, Kroketten oder Kartoffelgratin

**&**

Pfeffersauce, Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln

# SCHNITZEL KARTE

## **Schweine Schnitzel aus dem Rücken**

Mit Champignon-Rahm-Sauce, Spicy Hollondaise oder Paprika-Sauce, Salat und Pommes Frites

**21,90€**

## **Hähnchenschnitzel**

Zwei kleine Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce, Spicy Hollondaise oder Paprika-Sauce, Salat und Pommes Frites

**21,90€**

## **Cordonbleu vom Schwein**

Mit Pommes Frites und Salat

**18,90€**

## **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

Mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und Salat

**28,90€**

# F I S C H

## **Pasta Gambas**

Linguine in pikanter Currysauce, mit gebratenen Gambas,  
Parmesan und Rucola

**29,90€**

## **Pasta Lachs**

Linguine mit Lachsstreifen in Basilikum-Rahmsauce  
und Salat

**28,90€**

## **Lachsschnitte**

Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat in Sahnesauce  
und Gemüsereis

**28,90€**

## **Zanderfilet**

Auf der Haut gebratener Zander mit Senfsauce, Salat  
und Petersilienkartoffeln

**29,90€**

# VEGETARISCH

## **Gratinierter Gemüseteller**

Überbackenes Gemüse mit Röstitalern

**16,90€**

## **Gratinierte Champignons**

Auf Blattspinat

**14,90€**

## **Rucola-Gnocchis**

In Tomatensauce mit Parmesan

**18,90€**

## **Veganes Curry**

Mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch und Reis

**18,90€**

# WESTFÄLISCH

## **Hausgemachte Bauernsülze**

Mit Remoulade, Röstkartoffeln und Salat

**17,90€**

## **Zart geschmorte Rinderrouladen**

Mit Rahm-Spitzkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree

**26,90€**

## **Kross gebratene Blutwurst**

Aus dem Bergischen Land, mit Kartoffelpüree und Apfelkompott

**17,90€**

## **Leberkäs**

Mit Spiegelei, Beilagensalat und Bratkartoffeln

**16,90€**

## **Hausgemachte Frikadelle**

Mit Kartoffelpüree und Beilagensalat

**16,90€**

## **Grillschinken**

Vom Mangalitzza Schwein, mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

**18,90€**

# DESSERT

## **Vanielleeis mit heißen Kirschen**

**8,90€**

## **Creme Brûlée**

**10,90€**

## **Gemischter Eisbecher**

**klein 5,90€/ groß 7,90€**

## **Weißes und Dunkles Schokomousse**

Mit Früchten der Saison

**10,90€**

## **Apfelstrudel**

Mit Vanilleisoße und einer Kugel eis und Sahne

**9,90€**

## **Kaiserschmarren**

Mit Fruchtkompott und einer Kugel Eis

**10,90€**

## **Lust auf ein Stück hausgemachten Kuchen?**

Sprechen Sie uns an !

# WEINKARTE

## Weißweine trocken

<b>2022 Grauburgunder</b>	0,2l	7€
	0,75l	24 €
Paul Anheuser, Nahe, Deutschland		
<b>2022 Weißer Burgunder</b>	0,2l	8€
	0,75l	28€
Harald Poss, Nahe, Deutschland		
<b>2022 SCAIA Chardonnay</b>	0,2l	7,5€
	0,75l	25€
Fam. Castagnedi, Venetien, Italien		
<b>2023 Zarzuela Verdejio</b>	0,2l	7,5€
	0,75l	25€
Valladolid, Spanien		

## Weißweine fruchtig

<b>2022 Genius Loci</b>	0,2l	6,5€
	0,75l	22€
Paul Anheuser, Nahe, Deutschland		
<b>2023 Premières Grives</b>	0,2l	7,5€
	0,75l	25€
Domaine Tariquet, Cotes de Gascogne, Frankreich		

## Roseweine

<b>2023 Rosé de Presee</b>	0,2l	7,50€
	0,75l	25€
Domaine Tarique, Fam. Cotes de Gascogne, Frankreich		
<b>2022 Rose</b>	0,2l	6,5€
	1l	30€
Thomas Bauer, Pfalz, Deutschland		
<b>2022 Vina Verlern</b>	0,2l	7€
<b>Rosado</b>	0,75l	22€
Ribera Del Duero, Spanien		

## Rotweine

<b>2018 Vivinum Picatum</b>	0,2l	8€
<b>Cuvée</b>	0,75l	28€
Harald Poss, Nahe, Deutschland		
<b>2022 Doppio Passo</b>	0,2l	8€
<b>Primitivo</b>	0,75l	26€
Maria u. Carlo Botter, Ampulien, Italien		

# GETRÄNKEKARTE

## Aperitif

Sherry	5cl	4,50€
Martini	5cl	4,50€
Aperol Spritz		8€
Lillet Wild Berry		8€
Hugo		8€
Vermouth/ Williams		5,50€
Kir		5,20€
Kir Royal		6,50€
Campari		4€
Campari Soda/ Orange		5,50€
Weinschorle		5€
Prosecco	0,1l	3,80€
Geldermann Sekt	0,1l	4,80€
	0,75l	28€

## Bier

Brinkhoff´s No.1	0,25l	3€
	0,4l	4,80€
Jever Pils	0,25l	3€
	0,4l	4,80€
Hövels	0,3l	3,80€
	0,4l	5,10€
Schöffelhofer Weizen/ alkf.	0,5l	5,50€
Schöffelhofer Grapefruit/ alkf.	0,33l	4€
Jever Fun	0,33l	4€
Malzbier	0,33l	4€

## Alkoholfrei

Mineralwasser	0,25l	3€
	0,75l	6,90€
Pepsi/ Max, Mirinda, 7UP & Spezi	0,3l	3€
	0,4l	4€
Bitter Lemon	0,2l	3€
Ginger Ale	0,2l	3€
Tonic Water	0,2l	3€
Almdudler	0,35l	4€
ai:tea	0,33l	4€
Granatapfel, Zitrone oder white Peach		
Säfte	0,2l	3,50€
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Maracuja oder Rhabarber als Schorle	0,3l	3,50€
	0,4l	4,50€

## Kaffeespezialitäten

Cafe Crema	2,70€
Pott Cafe Crema	3,40€
Espresso	2,30€
Espresso Macchiato	2,60€
Doppelter Espresso	3,50€
Cappuccino	3€
Latte Macchiato	3,50€
Milchkaffee	3,50€
Heiße Schokolade	3,70€
Tasse Tee	3€
Grog	3,60€