



Wir haben Sie lieber bei uns im Haus, aber es sind...

alle Speisen
auch zum Mitnehmen

Vorspeisen für den kleinen & großen Hunger

Garnelen „Pil Pil“ (geschält) 6 Stück 8,50 €
mit Baguette (Knoblauch, Peperoni und Olivenöl) 12 Stück 15,50 €

Kleine Frühlingsrollen 9 Stück 6,00 €
mit 2 verschiedenen Dips 14 Stück 9,00 €



Warmer Champion Salat mit feinem geräuchertem Schinken
und Knoblauch Chili Croûton 12,50 €

Kleines Türmchen aus Rauchlachs
mit Feldsalat in Vinaigrette und Waffel- Kartoffeln 14,50 €

Suppen

Wirsingrahm Süsschen
mit gebratenen Mettwurstscheiben 6,50 €

Klare Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage 6,50 €

Salate


Bunter Salatteller
bestehend aus verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
serviert mit Hausdressing und Baguette
auf Wunsch auch mit Essig und Oel 10,50 €




zusätzlich serviert mit:
gebratener Tandoori- Hähnchenbrust 14,50 €

Immer wieder lecker

Sautierte Geflügelleber in Calvados Rahm
serviert mit Rosenkohl, Rotkohl und Spätzle 19,50 €

Spaghetti aglio olio 
in einer gebackenen Grana Padano- bowl 14,50 €

zusätzlich sechs gebratene Garnelen (gepult) 24,50 €

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet
mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter  9,50 €

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce
und Speck- Zwiebelbratkartoffeln am Salatbouquet 9,90 €

Grünkohl mit Mettwurst und Senf 11,50 €

Rinderroulade in kräftiger Bratenjus
mit Rotkohl, Spätzle und Apfelkompott 16,50 €

Von der Kalbshüfte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Speck- Zwiebelbratkartoffeln Erbsen und Vichy Karotten 19,50 €

Kalbshüftsteak auf sautiertem Gemüse,
Bandnudeln in Tomaten-Basilikumsauce und Grana Padano 24,50 €

Fisch

In Butter geschwenktes Zanderfilet
auf Safransauce dazu buntes Gemüse und Bandnudeln 21,50 €

Vom argentinischen Rinderrücken

Roastbeefsteller mit Remouladensauce
serviert mit Speck-Zwiebelbratkartoffeln 17,50 €

Argentinisches Rumpsteak
serviert mit Kartoffelgratin und feinen grünen Speckböhnchen
wahlweise dazu Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce
ca. 200 g 24,50 €
ca. 300 g 31,50 €

Vom Schwein

Currywurst „Spezial“ mit Pommes frites 9,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 13,50 €

Paniertes Schnitzel „Ungarische Art“ 15,00 €

Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce 15,00 €

Cordon bleu 15,00 €

Schaschlik Gulasch 10,00 €

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
wahlweise Pommes frites, Kroketten oder Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln

Gemischter Beilagensalat 3,00 €

Dessert

Panna Cotta mit Zimt- Pflaumen und Schokocrumble 7,50 €

Orangen- Crêpe gefüllt mit Topfenschaum
und beschwipsten Mangokompott 8,50 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 6,50 €

Sehr geehrte Gäste,
ein Teil unserer Speisen enthält Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen auslösen können.
Sollten Sie Fragen diesbezüglich haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, wir helfen Ihnen
gerne weiter.


Wir weisen darauf hin, dass in einem Handwerksbetrieb trotz größter Sorgfalt die Möglichkeit einer
Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren nicht ausgeschlossen werden kann.

Reibekuchen- nur mittwochs

(bis 13. April, außer Aschermittwoch)

3 Reibekuchen wahlweise mit

mit Rübenkraut und Schwarzbrot  7,00 €

mit Apfelkompott und Schwarzbrot  7,50 €

mit Rauchlachs,

Dill- Senfsauce und kleinem Salatbouquet 13,50 €

Reibekuchen „Triologie“

mit Rauchlachs, Rübenkraut und Apfelkompott 14,50 €

Reibekuchen außer Haus

Pro Reibekuchen  2,00 €

Schälchen Rübenkraut 0,50 €

Portion Apfelkompott 1,00 €

Biere vom Fass



Alt

Aus der ältesten
Altbierbrauerei
der Welt



0,25 l	2,50 €
0,5 l	4,50 €

Flaschenbiere

Bitburger 0,0%, Radler alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,00 €
Benediktiner Hefeweizen hell oder alkoholfrei	0,5 l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	2,50 €
VIO Rhabarberschorle	0,3 l	3,50 €
VIO Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	3,50 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	2,50 €
Apollinaris classic oder still	0,25 l	2,50 €
Apollinaris medium oder still	0,75 l	6,30 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,00 €

Offene Weine

Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken		
Franken, Weingut Brennfleck	0,2 l	6,50 €
Grauer Burgunder, trocken		
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,2 l	5,50 €
Gutsriesling, feinherb, Weingut Claes, Mosel	0,2 l	5,50 €
Lugana, Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo-Italia	0,2 l	7,50 €
Riesling Kies, trocken, Johanninger KG, Rheinhessen	0,2 l	6,50 €
Chardonnay, Soir de Mistral, trocken	0,2 l	5,00 €
Portugieser Rosé, Weingut S. Eberley, Pfalz	0,2 l	5,50 €
Primitivo del Salento Tenuta Boncore I.G.T., Apulien	0,2 l	6,50 €
Merlot, Soir de Mistral, trocken	0,2 l	5,00 €
Giomé, Caà Maiol, Lombardei I.G.P. trocken	0,2 l	7,00 €

Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 €
Hugo & Aperol Sprizz	0,2 l	6,90 €

2 cl

Spirituosen

Korn	32 %	2,00 €
Fürst Bismarck	38 %	2,50 €
Uerdinger	38 %	2,50 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,50 €
Wodka Moskovskaya	40 %	3,00 €
Absolut Vodka	40 %	3,00 €
Grappa di Chardonnay	40 %	3,00 €
Topinambur Süßkartoffelschnaps	38 %	3,00 €

Magenbitter

Jägermeister Fläschchen	35 %	2,50 €
Ramazzotti	30 %	3,00 €
Avena	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerling Fläschchen	35 %	2,50 €
Underberg Fläschchen	44 %	3,00 €
Killepitsch	42 %	2,50 €

Weinbrand, Brandy

Mariacron	36 %	2,50 €
Stock gespritzt mit Cola	38 %	3,00 €

Liköre

Baileys	17 %	3,50 €
Nonino Amaro (mit Alpenkräutern)	35 %	4,50 €
Bessen Genever	20 %	2,00 €
Amaretto	21 %	3,00 €
Verpoorten Eierlikör	20 %	2,50 €
Eierlikör mit Kirschwasser vom Weingut Alde Gott	18 %	3,00 €
Sambuca	40 %	2,50 €
Ouzo 12	38 %	2,50 €

Whisky

Ballantines	4 cl	40 %	4,50 €
Jim Beam	4 cl	40 %	4,50 €
Jack Daniel's	4 cl	40 %	6,00 €

Longdrinks 0,25 l

4 cl Spirituose (Gorbatschow, Ballantines, Jim Beam, Barcardi, Havanna Club, Gordon's)	6,00 €
4 cl Spirituose (Tanqueray Gin, Absolut Vodka, Moskovskaya Wodka, Jack Daniel's)	8,50 €
Flying Hirsch (2 cl Jägermeister mit einem Schuss Energy)	3,50 €
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limette)	8,50 €
London Mule (Tanqueray Gin, Ginger Beer, Limette)	8,50 €

Spezialitäten aus der Destillerie & Likörmanufaktur Deheck

Neu im Sortiment!!!

Krabeldiwandnuff 50 % 2 cl 4,00 €

Der feurige Kräuterschnaps- Hier ist der Namen Programm. **Definitiv nur etwas für Profis**

Feier Deiwel 30 % 2 cl 3,00 €

Wem der Klassiker zu intensiv ist, liegt hiermit genau richtig, feurig im Abgang, jedoch versehen mit der entspannten Wirkung der über 30 vielseitigen Kräuter

Sexy Hexi 25 % 2 cl 3,00 €

Der Sauerkirschlikör mit feiner Mandelnote – auch bekannt als Persiko
Genau das Richtige für Süßschnuten und Fruchtliebhaber

Obstler, Williams Birne, Mirabellengeist, Waldhimbeergeist

40 % 2 cl 3,00 €

Haselnuss Spirituose, Alte Pflaume

35 % 2 cl 3,00 €

Haselnuss Likör 20 % 2 cl 3,00 €

Trüffel- Sahne- Likör 15 % 2 cl 3,00 €

Herbs Honey – Ein Leckerchen! 50 % 2 cl 3,00 €

Edel, konzentriert, konsequent...

In der Kategorie der Edelbrände noch einmal zu sondieren und die besten in einem kleinen erlauchten Kreis zusammen zu fassen, ist nur möglich bei Zugrundelegung höchster Ansprüche an die Qualität des Ausgangsprodukts, die Sorgfalt der Verarbeitung zur Maische und die Kunst der Destillation.

Dabei wurde konsequent auf Vor- und Nachlauf verzichtet und allein der beste, der mittlere Teil des Destillats, fand in seiner reinsten Form den Weg in die Flasche.

Zigeunerweichsel -Kirschbrand 41,5 % 2 cl 4,50 €

Löhr Zwetschgenbrand 40,5 % 2 cl 4,50 €