

## **Vorspeisen**

*Manchegokäse im Schinkenmantel*

*\*Sesam-Chili-Honig | Salatbouquet | Balsamicovinaigrette\**

€ 8,50

*Krabbensalat*

*\*Pumpernickel | Joghurt | Wildkräutersalat\**

€ 9,50

*Rindercarpaccio*

*\*Parmesan | Pesto | Salatbouquet\**

€ 12,50

## **Suppen**

*Tomaten-Radieschen-Suppe – vegan*

*\*Basilikumnocken \**

€ 6,50

*Zucchinicremesuppe*

*\*gebratene Chorizo\**

€ 6,90

## **Salate**

*großer Salat mit Balsamico-Honig-Vinaigrette,  
Sonnenblumenkerne, Knoblauchbaguette*

*wahlweise mit:*

*\*Manchego im Schinkenmantel | Sesam-Chili-Honig*

€ 15,50

*\*Lachsfilet | Zitronenbutter*

€ 15,90

*\*Rumpsteak*

€ 18,90

## **Hauptgänge**

*Linsenplätzchen – vegan*

*\*Süßkartoffelpüree | Spitzkohl | Tomatenschaum\**

€ 15,90

*Bandnudeln*

*\*grüner Spargel | Möhre | Erdnuss | Teriyaki*

*Koriander\**

€ 14,90

*Brathering von „Fisch Voss“*

*\*eingelegte Zwiebelstreifen | Bratkartoffeln | Salat*

€ 15,50

## Hauptgänge

Lachsfilet im Kartoffelmantel

\*Honig-Senf-Sauce | Rahmspinat | Cocktailtomaten\*

€ 19,50

Knurrhahnfilet

\*Fenchel | Tomatenkartoffeln | Piment d'Espelette\*

€ 19,90

Hähnchenbrust im Knusper-Sesammantel

\*Balsamicojus | Paprika-Zwiebel-Ragout | Tandoori Currywedges\*

€ 20,50

Medaillons vom Schweinefilet

\*Olivenkruste | Balsamicojus | Pimentos de Padron  
Kräuterkartoffelstampf\*

€ 21,50

Kalbstafilet gebraten

\*Meerrettichsauce | Möhren | Pastinaken  
Drillinge\*

€ 21,50

Cordon Bleu vom Kalb

\*Rahmwirsing | Kartoffelgratin\*

€ 23,50

Tranchen vom Rinderfilet

\*Sherrysauce | Zucchini-Radicchio-Gemüse  
Kroketten\*

€ 25,90

Rumpsteak Irish Nature

\*wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Bratkartoffeln | Salat\*

• 200g

€ 23,90

• 300g

€ 32,90

## **Schnitzel**

*Schnitzel Wiener Art aus dem Schweinerücken*  
*\*Pommes | Beilagensalat\**

€ 14,00

*Schnitzel mit Champignonrahmsauce*  
*\*Pommes | Beilagensalat\**

€ 15,00

*Schnitzel mit Pfefferrahmsauce*  
*\*Pommes | Beilagensalat\**

€ 15,00

*Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln*  
*\*Spiegelei | Pommes | Beilagensalat\**

€ 16,00

*Schnitzel im Parmesanmantel*  
*\*Bratkartoffeln | Beilagensalat\**

€ 17,50

*Spanitzel*

*\*gefüllt mit Chorizo, Zwiebeln, Chili-Honig*  
*Kartoffelgratin | Salat\**

€ 18,50

*Kalbschnitzel*

*\*warmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren\**

€ 22,50

## **Dessert**

*halbflüssiger Schokoladenkuchen °frisch aus dem Ofen*  
*\*warmes Waldbeerenragout | Vanilleeis\**  
*(Wartezeit ca. 20min)*

€ 7,50

*Buttermilchmousse*

*\*Erdbeeren | Schokosauce | Salzhippe\**

€ 6,90

## **Biere**

Jever	0,3l	€ 3,10	0,5l	€ 5,00
Hövels Original	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 5,20
Schöfferhofer Weizen trüb			0,5l	€ 4,50

## **Alkoholfreie Biere**

Jever fun	0,33l	€ 3,30		
Jever fun Zitrone	0,33l	€ 3,30		
Kraft Malzbier	0,33l	€ 3,20		
Schöfferhofer Weizen			0,5l	€ 4,50

## **Alkoholfreies**

Selters	0,25l	€ 2,40	0,75l	€ 6,90
° Classic °Medium ° Naturell				
Pepsi Cola	0,33l	€ 3,10		
°Light °Zero				
Schwipp-Schwapp	0,33l	€ 3,10		
Mirinda	0,33l	€ 3,10		
7up	0,33l	€ 3,10		
Maracujaschorle	0,25l	€ 2,90		
Kirschschorle	0,25l	€ 2,90		
Traubenschorle	0,25l	€ 2,90		

## **Alkoholfreies**

Niehoffs Säfte	0,2l	€ 3,00
°Sauerkirsche °Traube		
°Apfel °Orange °Maracuja		

Fritz Limonaden	0,33l	€ 3,40
°Holunder-Kirsch		
°Rhabarberschorle		
°Bio Apfelschorle trüb		

hausgemachter Eistee	0,4l	€ 3,50
°Pfirsich Maracuja		
°Limetten Minze		
°Granatapfel		
°Lavendel		

Schweppes	0,2l	€ 3,00
°Bitter Lemon		
°Ginger Ale		
°Tonic Water		

<b>Kaffee</b>	€ 2,30
<b>Espresso</b>	€ 2,10
<b>Cappuccino</b>	€ 2,50
<b>Milchkaffee</b>	€ 3,00
<b>Latte macchiato</b>	€ 3,00

## **Spirituosen**

	<b>2 cl</b>
Martini Bianco °Dry °Rosso	€ 3,50(5cl)
103er	€ 2,50
Cardenal Mendoza	€ 3,50
Sandemann Sherry	€ 3,00
Remy Martin	€ 3,70
Baileys irish cream	€ 2,50
43er Likör	€ 2,50
Sambuca	€ 2,50
Ramazotti	€ 2,50
Fernet Branca	€ 2,50
Averna	€ 2,50
Tunel Hierbas Med.	€ 2,50
Tunel Hierbas seca.	€ 2,50
Bombay Sapphire	€ 3,00
Absolut Vodka	€ 2,50
Linie Aquavit	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	€ 3,00
Ouzo 12	€ 2,50
Grappa Cellini	€ 2,50
Grappa Cellini Oro	€ 2,70
Jägermeister	€ 2,50

	<b>2 cl</b>
Scheibel's Brände	€ 3,70
°Obstbrand	
°Marille	
°Williams	
°Waldhimbeergeist	
Lörch's Brände	€ 2,70
°Williams	
°Waldhimbeergeist	
°Kirschwasser	

## **Aperitif**

<b>Hugo</b>	/minze/prosecco/holunder	€ 5,90
<b>Aperol Spritz</b>	/aperol/prosecco/tonic	€ 5,90
<b>Déjà-Vu Oriental</b>	/ingwer/zitrus/tonic	€ 6,00
<b>Lillet Rosé Ginger Fizz</b>		€ 5,90
<b>Lillet Rosé Tonic</b>		€ 5,90

# Weine

		0,1	0,2	Fl.
<b>Weiss</b>				
Sauvignon Blanc	/Bio Weingut Keth/Rheinhessen/trocken/Stachelbeere	€ 3,30	6,60	24,50
Grüner Veltliner	/Pfalz/Helental/halbtrocken/exotische Note/wenig Säure	€ 3,10	6,20	23,00
Grauburgunder	/T.Bauer/Pfalz/trocken/fruchtig/mild	€ 3,20	6,40	23,50
Riesling	/T.Bauer/Pfalz/trocken/Aprikose&Zitrus/feine Säure	€ 3,00	6,00	22,00
Weißburgunder	/Pfaffmann/Pfalz/trocken/frisch/weich&angenehm	€ 3,30	6,60	24,50
Lugana DOC	/Cà dei Frati/Italien/vollmundig harmonisch/Fruchtnoten/ lebendige Säure		geschlossen	33,50
<b>Rosé</b>				
Rosé	/T.Bauer/Pfalz/feinherb/fruchtig/Südpfälzer Rebsorten	€ 3,00	6,00	22,00
<b>Rot</b>				
Acolon	/T.Bauer/Pfalz/dunkel/kräftig/würzig	€ 3,10	6,20	23,00
Spätburgunder	/Sasbacher Winzerkeller/Baden/rote Beeren/samtig	€ 3,10	6,20	23,00
Tempranillo Barrica	/Spanien/Valencia/Waldbeeren/Kräuter/fruchtig	€ 3,20	6,40	23,50
Primitivo	/Monte Pietroso/Italien/Sizilien/lebhaft/samtig	€ 3,20	6,40	23,50
Cabernet Sauvignon Shiraz	/Simonsig/Südafrika/kraftvoll/Beerenaromen/leichte Kakaonote	€ 3,20	6,40	23,50