

Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Winterliche Kartoffelsuppe nach rheinischer Art G,2,L
€ 4,30

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen und Gemüse A,C,L,
€ 4,30

Gebackene Champignons mit Gorgonzolacreme auf buntem Salatbett A,C,G
€ 7,00

Lauwarmer Ziegenkäse im Speckhemd, mit Blütenhonig
und Balsamicocreme auf Rucolasalat und Kirschtomaten 1,2,3,G,L,O
€ 8,10

Riesengarnelen spanische Art, mit Paprika, Zucchini,
Tomaten, Zwiebeln und Peperoni in Olivenöl 2,B
€ 12,90

Knackig frische Salate

Kleiner Beilagensalat € 3,60 - Großer Beilagensalat € 5,80 C,G,L,3

Bunter Salat der Saison mit warmen
Speck- und Hähnchenbruststreifen 2,3,C,G,
€ 7,60

Bunter Salat der Saison mit Tomate, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse
Thunfisch, Peperoni und gebratene Hähnchenbruststreifen 2,3,6,D,G,L
€ 10,50

Bunter Saisonsalat im Balsamico- Honigdressing,
mit Schafskäse, gebratenen Rindfleischstreifen in pikant scharfer Sauce 1,0
€ 14,50

Bunter Herbstsalat im Balsamico- Honigdressing, mit Datteln im Speckmantel
gebratenen Apfelspalten, Trauben und Cashewkerne 1,2,7,E,O
€ 10,50

Was jetzt Saison hat oder wir zurzeit besonders empfehlen.

Bretonische Lammpfanne mit Zucchini, Tomaten, Zwiebel,
Bohnen und Bratkartoffeln o,
€ 16,30

Mezzalune – Nudeltaschen gefüllt mit Feige und Walnuss, dazu
warmer Ziegenkäse, Cherrytomaten und Rucola - für Vegetarier geeignet – A,C,E,G,
€ 13,00

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons und Lauchstreifen,
mit Sauce hollandaise und Parmesan im Ofen überbacken dazu Kroketten 2,3,C,G,O
€ 14,60

Rindfleischstreifen Stroganoff mit Champignons, Essiggürkchen
Speck und Zwiebeln in pikanter Senfsauce, dazu Basmati Reis
und gemischter Salat 2,3,G,L,M,O
€ 18,50

Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln und frisches Gemüse
mit Raclettekäse im Ofen überbacken - für Vegetarier geeignet – G,2,
€ 13,00

Lachsmedaillon mit Kräuterseitlinge, Cherrytomaten, Rucola
und Tagliarini in Bärlauchsahne 2,C,D,G,L,O
€ 17,90

Rumpsteak mit gebratenen frischen Kräuterseitlingen auf Gorgonzolasauce
mit rosa Pfeffer, dazu servieren wir Gnocchi 2,3,G,
€ 20,80

Beliebt und Lecker

Hähnchenbrustfilet mit gebackener Banane und Currysauce,
dazu Basmati Reis und Blattsalate A,C,G,3,O
€ 13,70

Schweinesteak Florentiner Art, mit Blattspinat,
Schinkenstreifen und Sauce hollandaise und Parmesan überbacken,
dazu Rahmkartoffeln 2,3, C,G,L,O
€ 13,90

Schweineschnitzel Jäger Art, mit Champignonsauce
Pommes frites und gemischter Salat 2,3,A,C,G,L,O
€ 13,70

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet, mit Champignons
in Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat 2,3,A,C,G,L,O
€ 14,90

Tessiner Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken
dazu Pommes frites und gemischter Salat 2,3,A,C,G,
€ 13,90

Lammmedaillons mit Feigen und Datteln in Tessiner Senfsauce
dazu Blattspinat und überbackene Rahmkartoffeln 2,5,G,L,M,O
€ 16,30

Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet, in grüner
Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Saisonsalate C,G,L,O,3
€ 20,30

**Bitte teilen Sie uns mit wenn Sie Allergiker sind, da Kreuzkontaminationen möglich sein können.
Die Allergene liegen zur Einsicht bereit.**

Saftige Steaks mit Pommes frites, gemischtem Salat

Kräuterbutter oder Sauce béarnaise 1,3,A,C,G,L,M,O

Rohgewichtsangaben

Schweinerückensteak

180gr. € 13,00 - 250gr. € 15,60

Schweinelendchen

180gr. € 14,20 - 250gr. € 17,90

Hähnchenbrustfilet

180gr. € 12,80 - 250gr. € 15,30

Neuseeländisches Lammsteak

180gr. € 15,60 - 250gr. € 18,90

Argentinisches Rumpsteak

180gr. € 18,40 - 250gr. € 23,20

Argentinisches Rinderfiletsteak

180gr. € 20,30 - 250gr. € 24,90

Unsere Hauptgerichte können Sie auch als kleinere Portion bestellen.

Zu Spitzenzeiten kann es sein, dass wir diesen Service sowie Umbestellungen nicht anbieten.

Dessert

Kleine süße Verführung im Gläschen

Lassen Sie sich überraschen – nicht immer vorrätig – Allergiker bitte nachfragen! -

€ 2,90

Gemischtes Eis mit Sahne 1,A,G,E

1 Kugel € 1,50 – 2 Kugeln € 2,40 – 3 Kugeln € 3,30

Amarenabecher mit Kirsch- und Vanilleeis und Schlagsahne 1,3,A,G,

€ 5,30

Walnussbecher mit Walnuss- und Schokoladeneis

Eierlikör und Schlagsahne 1,A,C,E,G,H

€ 5,30

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne 1,A,G,E

€ 5,60

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne 1,A,E,G,

€ 5,60

Bananensplit, Vanilleeis, Banane,
Schokoladensauce und Schlagsahne 1,A,E,G,H

€ 5,90

1 Farbstoff – 2 Konservierungsstoff – 3 Antioxidationsmittel – 4 Geschmacksverstärker - 5 Geschwefelt –
6 Geschwärzt – 7 Gewachst – 8 Phosphat – 9 Milcheiweiß - 10 Süßungsmittel - 15 Chininhaltig – 16 Coffeinhaltig

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

Bitte teilen Sie uns mit wenn Sie Allergiker sind da Kreuzkontaminationen möglich sein können.

Die Allergenstoffe liegen zur Einsicht bereit.

Auszug aus unserer Getränkekarte

Aperitif

Sherry medium oder trocken € 3,00 enthält Sulfite

Campari Orange 1, € 4,10

Peach Royale 1,0 € 4,10

Aperol Spritz 1,15,0, Hugo 0, € 4,10

Weißweine 0,2 ltr. enthält Sulfite

Rheinhessen, Riesling halbtrocken € 3,60

Baden Grauburgunder trocken € 3,90

Rheinhessen Spätlese € 3,60

Trentino Chardonnay € 4,10

Rotweine, Weißherbst 0,2 ltr. enthält Sulfite

Kriechel Ahr halbtrocken oder trocken € 3,60

Baden Spätburgunder Weißherbst € 3,90

Cotes du Rhone € 4,00

Flaschenweine 0,75 ltr.

2014er Ahr Walporzheimer Spätburgunder halbtrocken
€ 18,30

2014er Ahr Walporzheimer Spätburgunder trocken
€ 18,30

2014er Rheingau Kloster Eberbach, Riesling Classic
€ 19,30

2014er Baden Achkarrer Rosè, trocken
€ 18,50

2014er Baden Achkarrer Grauer Burgunder, trocken
€ 18,50

Biere

König Pils und Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 ltr. € 1,60 A,

Erdinger Hefeweizen , auch alkoholfrei 0,5 ltr. € 3,80 A,

Digestif 2 cl.

Williams Christ Birne € 2,70

Mirabellenwasser € 2,70

Grappa di Barolo € 2,30

Jubiläums Akvavit € 2,30