

GETRÄNKE

Aperitif

Martini dry, bianco	5cl	4,00 €
Sandemann Sherry	5cl	4,00 €
Campari Orange	0,2l	5,00 €
Hugo	0,2l	6,00 €
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €
Sekt	0,1l	2,90 €

Spirituosen

Korn	2cl	1,20 €
Wacholder Langemeyer	2cl	1,20 €
Maltaser Aquavit	2cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,20 €
Linie Aquavit	2cl	2,30 €
Gordons Gin	2cl	3,50 €
Bombay Sapphire Gin	2cl	4,50 €
Absolut Wodka	2cl	3,00 €
Sambuca	2cl	3,00 €

Liköre und Magenbitter

Baileys	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,20 €
Fernet Branca/Menta	2cl	2,20 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Averna	2cl	2,60 €

Trester und Obstbrände

Grappa La Trentina Morbida	2cl	4,00 €
Grappa Diciotto Lune	2cl	4,80 €
Grappa Amarone	2cl	5,50 €
Grappa Tasting	3 x 1cl	6,50 €
Obstbrände von Lantenhammer Haselnuss, Mirabelle, Rote Williams, Marille, Waldhimbeer	2cl	4,80 €
Ziegeler Obstbrand	2cl	4,50 €

Whisky

Lagavulin	2cl	5,00 €
Glenmorangie	2cl	3,80 €
Jonny Walker	2cl	2,80 €
Chivas Regal	2cl	3,30 €
Jack Daniels Tennessee	2cl	3,10 €



VORSPEISEN

Brühe vom Mastochsen mit Eierstich, Möhren, Porree, Markklößchen und Baguette a(w),e,g	5,50 €
Kokos-Curry-Suppe mit Black Tiger Garnele (vegetarisch) ohne Garnele gehackte Kürbiskerne und Milchschaum und Baguette a(w),g,i	7,00 € 5,50 €
Gemischter Salat Blattsalate, Eisberg, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln in Caesardressing, Croutons und geröstetem Baguette a(w),c,g,i,j,3	6,00 €
Gebackener Ziegenkäse an Feigen – Preiselbeersöße, Walnüsse, Salatbouquet a(w),c,g,l,j,2,3	8,50 €
Garnelen „Black Tiger“ auf knackigem Eisberg Salat, Kirschtomaten Caesar-Dressing, Parmesan-Flakes, Aioli und geröstetem Baguette a(w),c,i,j,g,l,3	9,00 €

KLEIN UND FEIN

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln mit zwei Spiegeleiern Gewürzgurke und kleinem gemischtem Salat a(w),c,g,i,j,2,3	9,00 €
Ofenkartoffel „Chicken“ mit Kräuterrahm, gebratenen Champignons Zwiebeln und Poulardenbruststreifen, dazu Salat mit Tomate und Gurke in Honigessig – Olivenöl Dressing a(w),c,i,j,g,l	12,50 €
Ofenkartoffel „Gambero“ mit Kräuterrahm und gebratenen Black Tiger Garnelen in Rosmarin, Knoblauch, Tomate und Lauch, dazu Salate mit Tomate und Gurke in Honigessig – Olivenöl Dressing a(w),c,i,j,g,l	15,00 €
Ofenkartoffel „Vegetarisch“ mit Kräuterrahm, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Möhren, Broccoliröschen, Lauch frisch aus der Pfanne, dazu Blattsalate mit Tomate und Gurke in Honigessig – Olivenöl Dressing a(w),c,i,j,g,l	12,00 €
Ofenkartoffel „Meat Less“ gebratene Champignons, Zwiebeln, Paprika, Möhren, Broccoliröschen, Lauch frisch aus der Pfanne in Tomatensauce dazu Salate mit Tomate und Gurke in Honigessig – Olivenöl Dressing a(w),c,i,j,g,l	12,00 €

WEIßWEIN

	0,2 l	Flasche
Riesling 1 l Weingut Hemer - Rheinhessen Biowein - vegan Geschmack nach Sommerwiese, Mango, Pfirsich, trocken	6,00 €	28,00 €
Grauer Burgunder 0,75 l Diehl – Pfalz vollmundig, schöne Frucht, trocken	6,50 €	21,50 €
Regaleali bianco 0,75 l Cuvée – Sizilien elegant, zart anhaltender Duft, trocken	6,50 €	21,50 €
Bacchus “Fünf Freunde” 0,75 l Weingut Zur Schwane – Franken fruchtig, halbtrocken	6,80 €	22,00 €

ROSÉ

Spätburgunder Rosé 0,75 l „Mein Wein ET 1“ - trocken WG Bischoffingen-Endingen Kaiserstuhl Harmonische Frucht von Kirsche und Himbeere	6,80 €	22,00 €
---	---------------	----------------

ROTWEIN

	0,2 l	Flasche
Red Pepp! 0,75 l Blauer Zweigelt Ewald Gruber – Weinviertel - Österreich Buket aus feinen Vanille- und Weichselkirscharomen, trocken	7,00 €	23,00 €
Primitivo “Terre Avare” 0,75 l Apulien – Italien saffige Beerenfrucht, seidige Textur, trocken	5,50 €	19,00 €
Rioja „7 – siete Castillos“ 0,75 l Tempranillo – Laguardia – Spanien weich, schöne Tannine, dezentes Barrique, trocken	7,00 €	23,00 €
Cuvée No. 1 0,75 l Weingut Lindenhof – Nahe leichte Süße, tiefrote Farbe, Aromen von Kirsche, halbtrocken	6,50 €	21,50 €

SEKT

	0,1 l	Flasche
Riemann EXTRA trocken 0,75 l	2,90 €	18,50 €

Weine enthalten Sulfite und Schwefeldioxyde

a(w): Weizen, c: Eier, g: Milch, i: Sellerie, j: Senf, l: Sulfite,
2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, e: Erdnuss

GETRÄNKE

vom Fass		
Veltins Pilsener	0,3l	2,70 €
Veltins Pilsener	0,4l	3,40 €
Veltins Pilsener Alk.-frei	0,3l	2,70 €
Grevensteiner	0,3l	2,70 €
König Ludwig Dunkle	0,3l	2,80 €
Weizenbier		
Maisels „Original“	0,5l	3,70 €
Maisels „Dunkel“	0,5l	3,70 €
Maisels „Alkoholfrei“	0,5l	3,70 €
Weinschorle		
	0,2l	4,00 €
Coca Cola ^{1,2,3,5,8} , Light ^{1,2,3,5,8}		
Fanta ^{1,2,5,6} , Sprite, Zero ^{1,2,3,5,8}	0,3l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon ^{4,5} ,		
Tonic Water ^{4,5} , Ginger Ale ^{2,4,5}	0,2l	2,50 €
Mineralwasser medium/still	0,25l	1,90 €
Mineralwasser medium/still	0,75l	4,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft oder Traubensaft je		
Saftschorle	0,2l	2,80 €
	0,4l	3,80 €
Espresso		2,00 €
Espresso Macchiato		2,20 €
Cappuccino		2,80 €
Milchkaffee		3,30 €
Latte Macchiato		3,50 €
Glas Tee		2,00 €
Tasse Kaffee		2,00 €
Tasse Schokolade		3,80 €

SALATE

Salat „Vegan“	11,50 €
Blattsalate, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Rote Beete, Walnüsse und Cashewnüsse in Balsamico Vinaigrette a(w),g,j,l	
Salat "Pollo"	12,00 €
Blattsalate, Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, mit gebratenen Poulardenbruststreifen Joghurt – Schnittlauchdressing a(w),c,g,i,j,3	
Salat "Tiger Prawns"	14,00 €
Blattsalate, Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, in Olivenöl und Rosmarin gebratenen Black Tiger Garnelen und Parmesan Flakes D.O.P., würziges Caesar –Dressing a(w),c,g,i,j,3	

SCHNITZEL

„Westfälisches Schlemmerkrüstchen“	
Schweineschnitzel mit Spiegelei auf gebratenen Champignons, Sc. Hollandaise, Blattsalate mit Tomate und Gurke in Joghurt – Schnittlauch –Dressing a(w),c,g,i,j,3	
dazu Baguette	12,50 €
oder mit:	
Pommes Frites	14,00 €
Bratkartoffeln mit Speck ^{2,3} und Zwiebeln	14,50 €
Schnitzel „Wiener Art“	12,00 €
zwei kleine panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Blattsalate mit Tomate und Gurke in Joghurt –Schnittlauch –Dressing a(w),c,g,i,j,3	
Schnitzel „Paris“	15,00 €
paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln, deftiger Pfefferjus, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Blattsalate mit Tomate und Gurke in Joghurt-Schnittlauch-Dressing a(w),c,g,i,j,2,3	
Schnitzel „Holstein“	15,00 €
paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln, Speckstreifen, Spiegelei, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Blattsalate mit Tomate und Gurke in Joghurt-Schnittlauch-Dressing a(w),c,g,i,j,2,3	
„Zigeunerschnitzel“	15,00 €
paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten-Paprikarahmsauce, Pommes Frites und Blattsalate mit Tomate und Gurke in Joghurt-Schnittlauch-Dressing a(w),c,g,i,j,2,3	
„Jägerschnitzel“	15,00 €
paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites, und Blattsalate mit Tomate und Gurke in Joghurt-Schnittlauch-Dressing a(w),c,g,i,j,2,3	

1: Konservierungsstoffe, 2: Farbstoffe, 3: Koffein/Teein, 4: Chinin, 5: Süßungsmittel, 6: Antioxidationsmittel, 7: Geschmacksverstärker, 8: Phenylalaminquelle, 9: Stabilisator

a(w): Weizen, c: Eier, g: Milch, i: Sellerie, j: Senf, l: Sulfite, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, e: Erdnuss

FISCH

Gebratenes Schollenfilet „Nordsee“ 19,00 €
Mit zerlassener Butter mit Speck und Porree, Garnelen, dazu Bratkartoffeln und Blattsalate mit Tomate und Gurke in Honigessig-Olivenöl-Dressing g,2,3,i

Zanderfilet in Parmesan-Eihülle 19,00 €
auf Spaghetti mit Zucchini und Kirschtomaten in Tomaten-Rosmarinrahm a(w),g,i

PASTA

Pasta „Garnele“ 15,00 €
Tagliatelle, Black Tiger Garnelen, Möhren, Zwiebel, Zucchini, Cherry Tomaten und Porree in Sauce aus getrockneten Tomaten, Sahne & Parmesan Flakes a(w),g,i

Pasta „Vegi“ 11,50 €
Tagliatelle, Möhren, Zwiebel Cherry Tomaten, Zucchini und Porree in Sauce aus getrockneten Tomaten, Sahne, Parmesan Flakes, Walnüsse Und Cashewnüsse a(w),c,g

Pasta „Huhn“ 15,00 €
Tagliatelle, gebratene Poulardenbruststreifen, Möhren, Zwiebel, Zucchini, Cherry Tomaten und Porree in Sauce aus getrockneten Tomaten, Sahne & Parmesan Flakes a(w),g,i

SPEZIAL

Curry Beef Bowl 16,00 €
Spitzen vom Rind mit gewokten Gemüsen, Mango, Champignons, Möhre, Zwiebel, Paprika, Porree und Broccoliröschen in Madrocas Currysoße, dazu Basmatireis g,i

Curry Chicken Bowl 14,00 €
Poulardenbruststreifen mit gewokten Gemüsen, Mango, Champignons, Möhre, Zwiebel, Paprika, Porree und Broccoliröschen in Madrocas Currysoße, dazu Basmatireis g,i

Curry Surf and Turf Bowl 17,50 €
Spitzen vom Rind, Black Tiger Garnelen mit gewokten Gemüsen, Mango, Champignons, Möhre, Zwiebel, Paprika, Porree und Broccoliröschen in Madrocas Currysoße, dazu Basmatireis g,i

Madrocas Curry ist eine spezielle Currymischung, Bowl heißt alles in einer Schüssel

Maredo Rumpsteak vom Lavasteingrill gebraten 25,50 €
auf Butterbohnen, Rotwein – Pfefferjus, Strauchtomate, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln l,g,2,3

Lady Steak
160 g Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Blattsalate mit Tomate und Gurke in Joghurt-Schnittlauch- Dressing a(w)c,g,i,j
mit Baguette 19,50 €
mit Pommes Frites 21,50 €
mit Bratkartoffeln 22,50 €

a(w): Weizen, c: Eier, g: Milch, i: Sellerie, j: Senf, l: Sulfite, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, e: Erdnuss

Schweinefilet „Horst“ 18,50 €
gegrilltes Schweinefilet auf frischen Champignons in Kräuter Sahnesauce, Ofenkartoffeln Mit Kräuterrahm und Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln in Joghurt-Schnittlauch-Dressing a(w),c,g,i,j,3

Burger „Kaaa Wumm,“ 13,50 €
226g 100% Beef vom Lavasteingrill mit Vorarlberger Bergkäse, Schmorzwiebeln, knackigem Eisberg, sonnengereiften Tomaten, Krossem Bacon, und Steakhauspommes, dazu Mango-BBQ-Dip nach hauseigener Rezeptur a(w),g,i

Burger „Zicke,“ 14,50 €
226g 100% Beef vom Lavasteingrill, Rusticobrotchen mit Feigen – Preiselbeersauce, Ziegenbrie überbacken, Blattsalat, rote Zwiebeln und Steakhauspommes, a(w),g,i

Spitzen von Roastbeef und Schweinefilet 17,00 €
mit Schmorgemüse aus, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Möhren und Champignons in Sahne – Rotweinsoße dazu Bratkartoffeln g,i

GEGRILLTES

Poulardenbrust	200g	9,00 €
Schweinefilet	200g	12,00 €
Maredo Rumpsteak	200g/300g	19,00 € / 26,00 €

Zu den Steaks servieren wir
Kräuterbutter und Baguette a(w)

Pommes Frites/Steakhaus Pommes/ Krokette/Röstinchen	3,00 €
Basmatireis	3,00 €
Wok-Gemüse	4,00 €
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm a(w),c,g,i,m,3	4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3	3,50 €
Champignons gebraten mit Zwiebeln	3,50 €
Beilagensalat mit Tomate, Gurke und mehr... in Joghurt – Schnittlauch – Dressing a(w),c,g,i,j	4,50 €
Brotkorb a(w)	2,00 €
Aioli a(w), c,g,i,3	2,00 €
Salat Mayonnaise a(w),c,l,3 / Ketchup i,	0,50 €
Pfeffersauce	2,50 €
Champignonsauce	3,00 €
Kräuterbutter g,	1,50 €

Dessert finden Sie in unserer Dessertkarte

a(w): Weizen, c: Eier, g: Milch, i: Sellerie, j: Senf, l: Sulfite, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, e: Erdnuss