

GETRÄNKE

Aperitif

Martini dry, bianco	5cl	4,00 €
Sandemann Sherry	5cl	4,00 €
Campari Soda, Orange	0,2l	5,00 €
Hugo	0,2l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2l	5,00 €
Sekt	0,1l	2,90 €
Champagner		
Heidsiek&Co Monopole	0,2l	13,00 €

Spirituosen

Korn	2cl	1,00 €
Wacholder Langemeyer	2cl	1,20 €
Malteser 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 €
Avena	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 mit Rotweinzwiebeln Baconchip, Feigen – Preiselbeersöße und Pflücksalat a(w),c,g,l,j,2,3	8,50 €
Black Tiger Garnelen in Olivenöl gebraten mit Rosmarin und Knoblauch auf Pflücksalat in Walnussvinaigrette, Aioli und geröstetem Baguette a(w),c,i,j,g,l,3	8,50 €

KLEIN UND FEIN

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln mit zwei Spiegeleiern Gewürzgurke und kleinem gemischten Salat a(w),c,g,i,j,2,3	9,00 €
Ofenkartoffel „Chicken“ mit Kräuterrahm, gebratenen Champignons Zwiebeln und Poulardenbruststreifen, dazu Blattsalate 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 Blattsalate mit Tomate und Gurke in Honigessig – Olivenöl Dressing a(w),c,i,j,g,l	14,00 €
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 €

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

GETRÄNKE

vom Fass		
Veltins Pilsener	0,3l	2,70 €
Veltins Pilsener	0,4l	3,40 €
Veltins Pilsener Alk.-frei	0,3l	2,60 €
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		
Hugo	0,2l	4,00 €
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €
Rosato Mio	0,2l	5,00 €
Sekt	0,1l	2,90 €
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 €

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

SALATE

Salat Cheese (vegetarisch)	11,50 €
Blattsalate, Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Hirtenkäse in zweierlei Sesam 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 Parmesanspänen D.O.P., würziges Cesar –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	
„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	
„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	

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

FISCH

Trilogie vom Lachs, Zander & Black Tiger Garnele 21,00 €

auf Rieslingsauce dazu Pariser Kartoffeln, Pflücksalat mit Gurke und kleinen Tomaten in Sherry-Honigvinaigrette g

Zanderfilet in Parmesam-Eihülle 19,00 €

auf Spaghetti mit Zucchini und Kirschtomaten in Tomaten-Rosmarinrahm a(w),g

PASTA

Gamberetti 16,50 €

Bandnudeln, Black Tiger Garnelen, Möhren, Zwiebel Und Porree in einer Sauce aus getrockneten Tomaten, Sahne, Parmesan, Cherry Tomaten & Ruccola a(w),g,i

Pasta Vegi (auch möglich ohne Sahne) 12,00 €

Tagliatelle, Möhren, Zwiebel und Porree in Soße aus getrockneten Tomaten, Sahne, Parmesan, Cherry Tomaten und Ruccola a(w),c,g

SPEZIAL

Thai Curry (vegetarisch) 12,00 €

frische Ananas, Champignons, Möhre, Zwiebel, Paprika, Porree, Broccoliröschen in Thai Currysoße, dazu Basmatireis g,i

Indisch Thaistyle 16,50 €

Hähnchenbrustfilet im Pankomehl gebacken mit Frischer Ananas, Champignons, Möhre, Zwiebel, Paprika, Porree, Broccoliröschen in Thai Currysoße, dazu Basmatireis a(w),g,i,c

Maredo Rumpsteak vom Lavasteingrill gebraten 25,50 €

auf Rotwein – Pfefferjus, frittiertes Ruccola, Strauchtomate, Pariser Kartoffeln l,g

Schweinefilet „Horst“ 18,50 €

gegrilltes Schweinefilet auf frischen Champignons, Sauce Hollandaise, 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 frisch gegrillt mit Vorarlberger Bergkäse, Schmorzwiebeln, knackigem Eisberg, sonnengereiften Tomaten, Krossem Bacon, und Steakhauspommes, dazu Mango-BBQ-Dip nach hauseigener Rezeptur a(w),g,i

Spitzen von Roastbeef und Schweinefilet 17,00 €

mit Schmorgemüse aus, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Möhren und Champignons in Sahne – Rotweinsoße dazu Pariser Kartoffeln 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/Basmatireis 3,00 €
Pariser Kartoffeln/ Krokette/ Röstlinchen 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 4,50 €
mit Tomate, Gurke und mehr...
in Joghurt – Schnittlauch – Dressing a(w),c,g,i,j

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