

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im
Restaurant



Fühlen Sie sich bei uns gut aufgehoben
und genießen Sie gemütliche Stunden
in unserem Restaurant.

Öffnungszeiten im Restaurantbereich
Dienstag bis Sonntag
von 10.00Uhr bis 22.00Uhr

Vorspeisen & Suppen

Steinpilzcremesuppe mit Trüffelschaum

6,- € G,4,I

Kross gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
auf Salat-Bett dazu wildepreiselbeeren

9,- € G

Garnelen
in Olivenöl mit Chili und Knoblauch

9,- € B

Warme und Kalte Vorspeisenplatte

4 verschiedene 8,- € A1,B,C,D,E,F,G,H3,I,J,K,L,M,N

8 verschiedene 16,- € A1,B,C,D,E,F,G,H3,I,J,K,L,M,N

Saison Salate

Großer gemischter Salat mit Hausgemachter-Vinaigrette

8,- € 3,J

...mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & Champignons

13,- € (m,g,o,)

...mit karamellisiertem Ziegenkäse unter einer Kruste
aus Nüssen, Honig und Thymian

15,- € (m,g,o,e,h)

...mit gebratenen Rindersteak-Streifen in Sweet-Chili-Sauce

16,- € (m,g,o,3,5,10)

...mit gebratenen Garnelen (ohne Schale) und frischen-Kräutern

16,- € (m,g,o,b,d)

Pasta

Penne in pikanter Tomaten- Sugo, verfeinert mit Basilikum

8,- € (i)

...mit spanischer Chorizo

10,- € (i,3,12)

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse, Thymian und Zitrone

in Butter geschwenkt auf Julienne-Gemüse verfeinert

mit Wildpreiselbeere

klein 11,- € (c,l,a,h,o,g,3,5,12)

groß 14,- €

Bandnudeln mit Lachs und Spinat dazu Kirschtomaten

und Trüffelrahm Sauce

klein 12,- € (c,a,d,g,3,9)

groß 15,- €

Gefüllte Rucola-Gnocchi, an Hirsch und Reh Gulasch

mit wildpreiselbeeren verfeinert

klein 13,- € (c,a,g,3,12)

groß 16,- €

Bandnudeln mit Garnelen,

Chili und Kirschtomaten in Kokosmilch-Kafir-Limetten-Sud

klein 13,- € (b,c,a,h,d,3,12)

groß 16,- €

Vegetarische & Vegane Gerichte

Roulade vom Chinakohl mit Cous-Cous und Nüssen gefüllt

auf Gartengemüse, dazu Kokos-Curry-Sauce

13,- € (A3,H3,10)

Steinpilz-Risotto mit Parmesan und Trüffelöl verfeinert

klein 11,- € (l,g,39,10,12)

groß 14,- €

Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust an Traubenrisotto serviert im
Parmesan Korb dazu Gemüse aus Nachbars Garten

18,- € (g,i,n)

Iberico-Kotelett mit Fettrand nach „Wiener Art“
dazu Bratkartoffeln, Beilagen Salat und gerührten Wildpreiselbeeren

20,- € (A1,c,)

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet an Garnelen Ragout dazu zweierlei
Stampfkartoffel-Lasagne mit Julienne-Gemüse

20,- € (b,d,)

Dessert

Klassisches Hausgemachtes „Tiramisu“

6,- € (c,h,g,o,2,3,5,10,)

Pasteis de Nata „Portugiesische Spezialität“
Blätterteig Küchlein mit Vanille-Creme Füllung dazu
Hausgemachtes Caffè-Amaretto-Sorbet

7,- € (c,a,h,g,2,5,12)

Für die kleinen Gäste

Penne in Tomatensauce*

7,- € (c,l,a,3,5)

Spaghetti mit Butter und Parmesan*

7,- € (c,a,g,3)

6 Chicken Nuggets mit Pommes*

7,- € (c,a,3)

Kinder Schnitzel mit Pommes*

8,- € (c,a)

Klassik Burger mit Pommes*

9,- € (c,a,g,n)

*zu jedem Gericht eine Kugel Vanille, Erdbeere oder Schokoladeeis

Snacks

Crostinis

Bitte wählen Sie mindestens 3 Stück

...Tomaten-Basilikum in Olivenöl	1,50€
...Tomaten & Mozzarella in Olivenöl	1,60€
...Ruccola-Parmesan	1,80€
...Serranoschinken	1,80€
...Gorgonzola-Mascarponecreme und Walnuss	1,80€
...Gratiniertem Ziegenkäse	2,00€

... A1,c,e,g,H3,

**Currywurst mit hausgemachter Currysauce,
dazu Steakhouse Pommes**

7,- € (l,p)

Flammkuchen „Elsässer Art“, Speck und Zwiebeln

10,- € (c,a,g,3)

Steakhouse Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise

4,50

Süßkartoffelpommes mit Ketchup oder Mayonnaise

5,- €

Club Sandwich Hole in One „Art“

**...mit Roastbeef, Knusprigem Speck, Eiern, Tomaten, Salat
dazu Hausgemachte Sauce und Steakhouse Pommes**

12,- € (c,a,p,g,o,3,5)

Chicken Wrap

**Lauwarme Hähnchenbruststreifen mit
Sweet-Chili-Curry mariniert dazu Beilagen Salat**

9,- € (a,c,m,o,n,3,5,9)

Secco, Sekt, Aperitif

Riesling/ Chardonnay Sekt Brut Weingut Ernst Hein	0,1l	3,50€	0,75l	21,00€
<i>...Weingut Ernst Hein aus der Mosel (12)</i>				
Prosecco Frizzante.Scavi & Ray (12)	0,1l	3,20€	0,75l	20,00€
„Aperol Spritz“			0,2l	6,50€
Prosecco /Aperol /Orangen /Minze (12)				
„Hugo“			0,2l	6,50€
Prosecco /Holundersirup /Minze /Eis (12)				
Macht´n Lady (12)			0,3l	6,50€
Indian Hibiskus Tonic, Gin, Limetten, Minze (12)				
Moscato Scavi & Ray (12)			0,3l	6,50€
Ice Prestige Scavi & Ray (12)			0,3l	6,50€
Limoncello Sprizz Scavi & Ray (12)			0,3l	6,50€

Unsere Offenen Weine

Rotwein

Aspa Tempranillo “Bodegas Alconde” ¹²				
Navarra/Spanien	0,1l	2,90€	0,2l	5,60€
Cabernet Sauvignon “Canto Grande” ¹²				
Central/Chile	0,1l	2,90€	0,2l	5,50€
Monte Velho tinto 13% ¹²				
Alentejo/Portugal	0,1l	2,90€	0,2l	4,90€
Ungsteiner Dornfelder Halbtrocken ¹²				
Bad Dürkheim, Deutschland	0,1l	2,90€	0,2l	5,90€

Weißwein

Chardonnay – SonnenWerk, ¹²			Venezien/Italien
	0,1l	2,90€	0,2l 4,90€
Grauburgunder – SonnenWerk, ¹²			Rheinhessen/Deutschland
	0,1l	2,90€	0,2l 4,90€
Riesling halbtrocken – Nick Köwerich, ¹²			
Mosel/Deutschland	0,1l	2,90€	0,2l 5,20€

Roséwein

Casal Mendes Rosé Douro Pink 10,5% ¹²			Nord/Portugal
	0,1l	2,90€	0,2l 4,90€
Coteaux d'Aix en Provence „2018“ ¹²			Frankreich
	0,1l	2,90€	0,2l 5,50€

Unsere Flaschenweine

Cap Saint Martin – „2016“ Château Cap Saint Martin, ¹²	Bordeaux/Frankreich
Merlot & Cabernet Sauvignon bilden eine klassische Bordeaux Cuvée	0,75l 24,00€
Cuvée Ursprung – Markus Schneider, „2016“ ¹²	Pfalz/Deutschland
Der Klassiker von Markus Schneider, eine wahrlich gelungene Cuvée	0,75l 31,00€
Mayschoss „2017“ Spätburgunder „Trocken“ ¹²	Pfalz/Deutschland
ein ausgeprägtes Burgunderbouquet, eine feinerbe Würze und ein milder Nachhall.	0,75l 23,00€
San Felipe Malbec Classic – 2017 „La Rural“ ¹²	Mendoza/Argentinien
Marmeladig, dunkelbeere und sehr saftig	0,75l 21,00€
Primitivo I.G.T „2018“ Scavi & Ray ¹²	Apulie/Italien
Beeren im Geschmack	0,75l 22,00€
Merlot I.G.T „2018“ Scavi & Ray ¹²	Venetien/Italien
Beerige Fruchtigkeit im Geschmack	0,75l 21,00€
Alex Tinto Reserva trocken „2010“ ¹²	Navarra/Spanien
kräftiges Rubinrot, würzige Waldfruchtaromen	0,75l 24,00€

Weißwein

Pinot Blanc – Markus Molitor, „2018“ ¹² Aromen von weißem Plattfirsich & Minz	Mosel/Deutschland	0,75l	28,50€
Lugana DOC „2018“ Scavi & Ray ¹² mineralisch, komplex, frisch	Italien	0,75l	25,00€
Petit Chablis – Paul Crochet, „2018“ ¹² Kleiner Bruder aber doch ganz groß	Burgund/Frankreich	0,75l	34,00€
Blanc de Noir feinherb – 1479 Nelles VDP, ¹² zugänglich, feinfruchtig	Ahr/Deutschland	0,75l	31,00€
Pino Grigio DOC „2018“ Scavi & Ray ¹² Fruchtiger Geschmack	Venezie/Italien	0,75l	21,90€
Muralhas de monção ¹² Fruchtiger Geschmack	Monção/ Portugal	0,75l	20,00€

Roséwein

Spätburgunder Rosé Kabinett feinherb-Martin Waßmer, ¹² rotbeerig mit hohem Trinkfluss	Baden/Deutschland	0,75l	21,00€
Cuveé Rosé feinherb „2019“ ¹² angenehme Noten von Cassis	Bad Dürkheim/Deutschland	0,75l	20,00€
Casal Mirandinho „Vinho Verde“ D.O.C ¹²	Nord/Portugal	0,75l	18,00€

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Alle Getränke auch Lactose und Koffeinfrei erhältlich, mit einem Aufpreis von 0,50€

Café Crème ²	2,20€
Espresso, doppelter Espresso ²	2,00€/3,80€
Cappuccino ^{2,g}	2,60€
Milchkaffee ^{2,g}	3,00€
Heiße Schokolade ^g	3,20€
...“mit Schuß“ (Rum) ^{g,12}	4,60€
Latte Macchiato ^{2,12}	3,20€
...“mit Aroma“ (Vanille, Caramel, Mandel)	3,50€
Eiskaffee mit Vanilleeies und Sahne ^{2,g}	4,50€
<u>Teespezialitäten- Rioba “Selektion“</u>	2,20€
...Hochland Darjeeling, Earl Grey Klassik Sencha „Grüner-Tee“ Kamille, Pfefferminze Kräuter-Tee Roibush-Vanille Fairy Tale „Bio Fruchtee“	

Alkoholfreies

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	1,90€
Morelli Mineralwasser, medium o. naturell	0,25l	2,80€
	0,75l	6,00€
Granini Säfte Rhabarber/ Orange/	0,2l	2,50€
Schwarze Johannisbeere/Maracuja/Apfelsaft	0,2l	2,50€
„Golfer“ Granini Pink Grapefruit & Tonic Water	0,4l	4,80€
Granini Saft – Schorle	0,3l	3,80€
Goldberg Tonic Water/ Ginger Ale/ Bitter Lemon/ Hibiskus	0,2l	3,00€
Gaffel´s Fassbrause Zitrone	0,33l	3,00€
Cady	0,4l	5,00€

Biere

Früh Kölsch / Bitburger Pilz vom Fass	0,2l	1,90€
	0,3l	2,80€
Benediktiner Hefeweizen/alkoholfrei/ Dunkel	0,5l	4,30€
Früh Kölsch alkoholfrei/ Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,00€
Salitos Mexican Bier	0,33l	3,50€
Früh Kölsch „Pittermännchen“	10,00l	60,00€

Bitter / Kräuter

Averna 40,0%vol.	4cl	4,00€
Fernet Branca 39,0%vol.	4cl	4,00€
Ramazzotti 40,0%vol.	4cl	4,00€

Liköre

Limoncello	4cl	3,50€
Kießling –Himbeere	4cl	3,50€
Galliano Vanillelikör 30,0%vol.	4cl	3,50€
Likör „43“ 31,0%vol.	4cl	4,50€

Grappa

Bacio delle Muse Grappa“ Reserva“ 38,0%vol.	2cl	3,50€
Scavi & Ray Bianca 40%vol.	2cl	4,00€
Scavi & Ray Oro 40%vol.	2cl	5,50€
Aguard. CRF Reserva Velha 40% (Portugal)	2cl	5,50€

Klars

Fürst Bismarck Korn 38,0%vol.	2cl	2,50€
Cascabel Tequila 40,0%vol.	2cl	4,00€
Il Santo Sambuca 40,0%vol	2cl	4,50€

Madeira / Sherry

Portweine Calem Fine Tawny, 19,5%vol.	5cl	4,50€
Madeira DOP Mediun Dry 19,0%vol.	5cl	4,50€
Moscatel de Setubel DOC 17,5%	5cl	4,00€

Wermut

Martini bianco 14,4%vol.	4cl	3,00€
Martini rosso 14,4%vol.	4cl	3,00€

Brände

Kießling Williams Christ 42,0%vol.	0,2cl	3,80€
Kießling Edelobstler 42%vol.	0,2cl	3,80€

Gin

Hendricks Gin 40,0%vol.	4cl	4,00€
Bombay Sapphire Gin 40,0%vol.	4cl	3,50€

Pognac / Whiskey

Jim Beam 40,0%vol.	4cl	4,00€
Tullamore Dew 40,0%vol.	4cl	4,50€
Bénédictine Kräuter – Whiskeylikör 40,0%vol.	4cl	4,50€
Drambuie Whiskeylikör 40,0%vol.	4cl	5,00€
Crown Royal 40,0%vol	4cl	5,00€

Scotch / Brandy

Croft 36%vol.	4cl	4,00€
Maciera „Five Star“ Royal 36%vol.	4cl	4,50€
Carlos 1 Brandy 40,0%vol.	4cl	5,00€
Dimple Golden Selection 40,0%vol.	4cl	6,00€
Vecchia Romagna Riserva 10 Jahre 40,0%vol.	4cl	6,00€