

Speisekarte Sommer

Herzlich Willkommen

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet

Olivenöl/ Rucola / Grana Padano/ Meersalz/frisches Baguette ^{3,D,G}

15,50 €

Suppe

Rinderkraftbrühe

Butternocken/ Gemüsestreifen ^{3,A,D}

5,80 €

Cremesuppe von der Strauchtomate

Gin-Sahne^{2,3,G,I}

6,50 €



Salate

Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen

Blattsalate der Saison / Tomaten / Gurken / geröstete Kerne ^{3,A,D}

16,50 €

Salat mit geräuchertem Lachs

Blattsalate der Saison / Rösti/ Zitronencreme^{2,3,A,C,D,G}

18,50 €

Salatplatte mit Tomate und Mozzarella

Tomaten / Gurken / Paprika ^{3,G}

13,50 €

Beilagensalat

Blattsalate der Saison / Gurke / Tomate / Frühlingslauch ^{3,2}

5,90 €

Dressings: Balsamico-, French- Dressing

(Alle Dressings sind hausgemacht und frei von Konservierungsstoffen)

Snackgerichte

Butterbrezel ^{2,3,4,D,L}

3,50 €

Schweizer Wurst-Salat

Käse/ Wurst/ Zwiebeln/ Essig-Gurke/ Graubrot ^{3,5,D,G}

9,50 €

Ciabatta-Sandwich

Tomate/ Mozzarella/ Basilikumcreme ^{3,D,G}

10,50 €

Pfifferlings-Rührei

Pfifferlinge / Ei/ Kresse/ Baguette ^{3,A,G,D}

10,50 €

Portion Pommes ³

3,50 €

Tagliatelle

Pfifferlinge in Cognac-Sahne-Sauce/ Cherry-Tomaten/ Frühlingslauch ^{3,A,D,G}

15,50 €

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Safransauce / Blattspinat in Schalotten Butter / Tomaten-Nudeln ^{3,4,C,D,G,I}

23,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes Frites / Beilagensalat ^{1,2,3,A,D}

28,50 €

Rumpsteak

Pommes Frites / Beilagensalat ^{2,3,G,K}

27,50 €

Panierte Schweineschnitzel

Wiener Art / Pommes Frites / Beilagensalat ^{2,3,A,D,K}

17,50 €

Ungarisches Rinderragout

Spätburgunder Sauce / Paprika/ Spätzle ^{3,A,D,I}

21,50 €

Geschnetzeltes ‚Züricher Art‘ von der Pute

Frische Champignons / Rahmsauce/ Spätzle/Beilagensalat ^{3,4,A,D}

18,50 €

Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute

Rahmsauce/ Grillgemüse/ Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck ^{3,5,D,G,I}

22,50 €

Für Saucen-Fans:

wählbar zu allen Gerichten

Pfefferschaumsauce ^{3,G,I}

1,90 €

Rahmsauce ^{3,G,I}

1,90 €

Champignonsauce ^{3,I,G}

1,90 €

Toppings:

Gebratene Zwiebeln ³

1,50 €

Gebratene Champignons³

1,50 €

Gebratene Pfifferlinge ³

2,50 €

Kräuterbutter ³

1,50 €

Möchten Sie bei einem Gericht Bratkartoffeln an Stelle der empfohlenen Sättigungsbeilage?
Gerne erhalten Sie diese zum Aufpreis von 2,50 € pro Portion.

Dessert

Eiskaffee

*Vanille-Eis /Sahnehaube*_{1,2,4,G,A}

4,50 €

Parfait vom Cheesecake

*Karamelkeks/ Kirschragout*_{1,2,A,G}

7,50 €

Sorbet-Trilogie

_{1,2,A,H,M}

6,50 €

Eine Kugel Eis

Empfehlung durch unser Serviceteam _{1,2,4,A,H,G}

2,00 €

+ Sahne 0,55 €

Offene Weine

Weißwein

| | 0,1 L | 0,2 L | 0,5 L |
|---|--------|--------|---------|
| 1103 2022 Tagtraum <i>Cuvée trocken</i> <i>Deutscher Qualitätswein. Feinfruchtig nach Pfirsich und Apfel. Betont rassig, leicht</i> | 5,00 € | 8,50 € | 18,00 € |
| 1104 2021 Hemer <i>Rivaner, feinherb</i> <i>Im Glas eine klare, blasse goldgelbe Farbe. Perfekt ausbalancierte angenehme Süße mit fruchtigen Noten begleitet von einer lebendigen Säure.</i> | 5,00 € | 8,50 € | 18,00 € |
| 1205 2022 Weingut Jung & Knobloch <i>Scheurebe, feinherb</i> <i>Die Albinger Schloss Hammerstein Scheurebe ist fruchtig erfrischend mit typischen Johannesbeerenaromen. In der Nase erinnert diese Scheurebe an Holunderblütensirup.</i> | 5,00 € | 8,50 € | 18,00 € |

Roséwein

| | | | |
|---|--------|--------|---------|
| 1111 2020 Cinsault, Frankreich <i>Cuvée Prestige, trocken</i> <i>Feinfruchtig und mild im Geschmack.</i> | 5,00 € | 8,50 € | 18,00 € |
|---|--------|--------|---------|

Rotweine

| | | | |
|---|--------|--------|---------|
| 2100 2018– Ihringer Vulkanfelsen <i>Spätburgunder, halbtrocken</i> <i>Deutscher Qualitätswein. Feinfruchtig. Ein leicht, süffiger Typ, zartrot in der Farbe, samtig, mild im Charakter, feine Fruchtaromen von Kirsche, Himbeere und Erdbeere.</i> | 5,00 € | 8,50 € | 18,00 € |
| 2101 2019– Weingut Wolf <i>Dornfelder, feinherb</i> <i>Tiefdunkle purpurne Farbe und markante Kirschnuance im Geschmack. Er ist süffig, kräftig und geschmackvoll.</i> | 5,00 € | 8,50 € | 18,00 € |
| 2110 2020 Gout & Moi 4 Chemins, Frankreich <i>Merlot, trocken</i> <i>IGT. Fruchtig mit einem feinen Duft nach roten Beeren.</i> | 5,00 € | 8,50 € | 18,00 € |

Unsere Getrankkarte

Aperitif

| | | |
|--|--------|--------|
| <i>Prosecco</i> | 0,1 l | 4,50 € |
| <i>Prosecco mit Orangensaft</i> | 0,1 l | 4,90 € |
| <i>Piccolo Sekt Hausmarke, trocken</i> | 0,2 l | 8,00 € |
| <i>Hugo</i> | 0,2 l | 5,50 € |
| <i>Aperol Spritz</i> | 0,2 l | 6,50 € |
| <i>Campari Orange</i> | 4,0 cl | 4,90 € |
| <i>Sherry, medium oder dry</i> | 5,0 cl | 3,90 € |
| <i>Martini, bianco oder rosso</i> | 5,0 cl | 3,90 € |

Bier

| | | |
|--------------------------------------|--------|--------|
| <i>Licher Pils vom Fass</i> | 0,3 l | 3,00 € |
| | 0,5 l | 4,50 € |
| <i>Radler oder Diesel</i> | 0,3 l | 3,00 € |
| | 0,5 l | 4,50 € |
| <i>Krombacher alkoholfrei</i> | 0,33 l | 3,50 € |
| <i>Benediktiner Weizen</i> | 0,5 l | 4,50 € |
| <i>Hefe, dunkel oder alkoholfrei</i> | | |
| <i>Kostritzer</i> | 0,33 l | 3,50 € |

Apfelwein

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| <i>Possmann Apfelwein</i> | 0,2 l | 3,00 € |
| <i>Possmann Apfelwein</i> | 0,5 l | 5,50 € |

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser:

| | | |
|------------------------------|--------|--------|
| Glas | 0,3 l | 2,50 € |
| Flasche medium oder still | 0,75 l | 5,50 € |

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| Coca Cola, Fanta, Sprite, | 0,2 l | 2,80 € |
| | 0,4 l | 4,50 € |

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Schweppes Tonic Water | 0,2 l | 3,00 € |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2 l | 3,00 € |

| | | |
|--------------|-------|--------|
| Apfelschorle | 0,2 l | 2,80 € |
| | 0,4 l | 4,50 € |

Säfte

| | | |
|---------------------------------|-------|--------|
| Orangensaft | 0,2 l | 3,50 € |
| Apfelsaft | 0,2 l | 3,50 € |
| Traubensaft rot | 0,2 l | 3,50 € |
| Johannisbeersaft | 0,2 l | 3,50 € |
| Multivitaminsaft | 0,2 l | 3,50 € |
| Saftschorle | 0,4 l | 4,50 € |
| Mit allen oben genannten Säften | | |

Warme Getränke

| | | |
|---|--|--------|
| Tasse Kaffee Crème | | 2,50 € |
| Kännchen Kaffee Crème | | 4,50 € |
| Cappuccino | | 3,00 € |
| Espresso | | 2,50 € |
| Espresso Macchiato | | 3,00 € |
| Doppelter Espresso | | 4,50 € |
| Milchkaffee | | 3,00 € |
| Latte Macchiato | | 3,50 € |
| Heiße Schokolade | | 3,00 € |
| Glas Tee von Ronnefeldt | | 2,50 € |
| Kännchen Tee | | 4,50 € |
| <i>Wir beraten Sie gerne bei unserer vielfältigen Auswahl</i> | | |

Whisky

| | | |
|---------------------------------|------|--------|
| <i>Johnny Walker, red label</i> | 4 cl | 7,50 € |
| <i>Jack Daniels</i> | 4 cl | 7,50 € |

Klare Schnäpse

| | | |
|---|------|--------|
| <i>Jubiläums Aquavit</i> | 2 cl | 3,50 € |
| <i>Linie Aquavit</i> | 2 cl | 3,50 € |
| <i>Wodka Russian Standard</i> | 2 cl | 3,00 € |
| <i>Sierra Tequila, silver oder gold</i> | 2 cl | 2,80 € |

Obstbrände

Auswahl verschiedener Sorten nach Empfehlung

| | | |
|------------------|------|---------|
| <i>Wetterau</i> | 2 cl | 2,50 € |
| <i>Schlitzer</i> | 2 cl | 2,80 € |
| <i>Ziegler</i> | 2 cl | 12,50 € |

Bitters

| | | |
|----------------------------------|------|--------|
| <i>Fernet Branca oder Mentha</i> | 2 cl | 3,00 € |
| <i>Jägermeister</i> | 2 cl | 3,00 € |
| <i>Ramazotti</i> | 2 cl | 3,00 € |

Cocktails

Auswahl verschiedener Sorten nach Empfehlung

| | | |
|-----------------------|-------|--------|
| <i>Cocktail Plant</i> | 0,2 l | 7,50 € |
|-----------------------|-------|--------|