

## *Suppen*

*Frische Tomatensuppe mit Sahnehaube* € 3,80

*Westfälische Kartoffelrahmsuppe* € 4,20

*Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken* € 4,40

*Mulligatawny Suppe* € 4,60

„Alte Pastoren“  
*Leichte Linsencremesuppe mit Fasan* € 4,70

## *Salate*

*Vegane Gartensalate in Vinaigrette, mit Tomate, Brokkoli  
und gebratenen Champignons* € 10,00

*Gebratene Putenstreifen auf knackigen  
Gartensalaten in Vinaigrette- oder Senfhonig Dressing* € 10,20

*Gebratene Lachsmedaillons und marinierte Grönland- Shrimps  
auf Gartensalaten in Vinaigrette* € 13,20

## *Vorspeisen*

*Gebäckener Camembert mit Schwarzbrot, Butter und Preiselbeeren* € 8,20

*Räucherlachscheiben „Jondal“ an Senf- Dill Soße, mit einer Rösti* € 8,70

*Ein Dutzend Schnecken nach „Elsässer Art“ mit Tomatenwürfeln  
fein abgeschmeckt mit Basilikum und frischen Kräutern* € 8,50

*Gambas „Al Achillo“ (Garnelen in scharfem Knoblauchöl gebraten)* € 12,80

## *Nudelgerichte*

*Bandnudeln „Toulouse“  
mit Zwiebeln, Tomaten, Basilikum  
und Käse überbacken* € 9,90

*Bandnudeln „Nizza“  
in Tomatensoße mit Putenstreifen,  
Champignons, Zucchini und Käse überbacken* € 11,70

*Bandnudeln „Namenlos“  
mit Schweinefilet- Streifen, Zucchini und Champignons  
in scharfer Sahnesoße* € 12,20

*Bandnudeln mit Krabben, gebratenen Lachsmedaillons  
und Champignons in einer Riesling- Sahnesoße* € 13,90



## *Vom Schwein*

*Schnitzel vom Schweinrücken „Wiener Art“,  
mit Pommes frites und Salat*

*€ 11,40*

*Schnitzel „Waldesruh“ mit frischen, gebratenen Champignons  
dazu Kroketten und ein Salat*

*€ 12,90*

*Schnitzel vom Schweinerücken „Waliser Art“ mit Tomaten und Gouda,  
oder als „Alter Schwede“ mit würzigem Schnittkäse überbacken,  
dazu Kroketten und ein Salat*

*€ 13,10*

*Schweinerückenschnitzel „Orlando“ an einer fruchtigen Pfeffersosse  
mit Kroketten und Brokkoli*

*€ 13,50*

*Schnitzel vom Schweinerücken in Steinpilz- Rahm  
mit frischen Gemüsen und Butternudeln*

*€ 13,60*

*Schweinefiletgeschnetzeltes „Dauphin“ mit Apfelspalten  
in Calvadosrahm dazu Kroketten  
und ein Salat*

*€ 14,60*

*Gebratene Schweinemedailons  
an einer Soße mit Schalotten und Rosmarin,  
dazu Röstinchen und Gartengemüse*

*€ 14,70*

*Schweinemedailons an frischen Rahmchampignons  
dazu Kroketten und ein Salat*

*€ 14,70*

## Vom Rind

*150 Gr. Rumpsteak an Estragon- Rahm  
dazu Röstinchen und frische Gemüse*

€ 14,50

*200 Gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter  
oder Sahnemeerrettich dazu Pommes frites  
und ein Salat*

€ 18,50

*200 Gr. Rumpsteak „Alcatraz“  
mit Kroketten und einem Salat*

€ 18,90

*250 Gr. „Holzfällersteak“ mit Schmorzwiebeln,  
Röstkartoffeln und einem Salat*

€ 20,90

*200 Gr. Filetsteak „Paris“, an einer Soße mit grünem Pfeffer  
dazu frische Gemüse und Kroketten*

€ 23,90

*200 Gr. Rinderfilet „Grenoble“, an einer Gorgonzola- Sahnesoße  
mit kleinen Gemüsen und einer Rösti*

€ 24,20

*Gebratene Rinderfiletspitzen an einer Dijon- Senfsoße,  
mit Röstinchen und einem Salat*

€ 21,00



## *Geflügel*

*Putengeschnetzeltes in Champignonrahm  
dazu Brokkoli und Kroketten* € 12,90

*Gebratene Putenstreifen „Milano“ mit Zucchini und Champignons  
in einer pikanten Tomatensoße, dazu Butterreis  
und ein Salat* € 12,90

*Gebratene Putenmedaillons an einer Soße mit Schwerter Curry-Senf  
dazu Butterreis und ein Salat* € 13,50

*Rosa gebratene Entenbrust „Perigord“ in einer Soße  
mit rosa Pfefferbeeren  
dazu Kroketten und Gemüse* € 18,50

## *Frisch aus dem Wasser*

*Lachsmedaillons „Trondheim“ auf Bandnudeln mit Blattspinat und  
Champignons in Sahnesauce* € 15,10

*Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen in Rahmsoße,  
dazu Wildreis* € 15,20

*Norweger Lachssteak „Oslo“ in Rieslingrahm,  
mit Wildreis und frische Gemüse* € 16,50

## *Toastgerichte und Deutsche Klassiker*

*2 Schweinemedallions mit Früchten  
und Gorgonzola überbacken* € 11,70

*„Herrensteak“  
150 Gr. Rumpsteak mit Schinken  
und Spiegelei auf Toast* € 13,50

*Jäger,- Zigeuner,- Zwiebel- oder Hawaiischnitzel  
mit Pommes frites und Salat* € 12,90

*Heringsfilets nach „Hausfrauenart“  
mit Röstkartoffeln* € 8,90

*2 Bratheringe mit Speckröstkartoffeln* € 8,90

*Hausgemachte Eisbein- Sülze mit Remoulade  
und Röstkartoffeln* € 9,50

*Omelette mit frischen Champignons gefüllt  
dazu ein Salat* € 11,50

*Friesische Fischvariationen mit Röstkartoffeln* € 12,00





*Dessertvariationen*

*Gemischtes Eis, 3 Kugeln mit Sahne*

€ 3,60

*Rote Grütze mit Vanilleeis*

€ 4,20

*„Tartufo Classico“ mit Baileys Likör*

€ 4,90

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis*

€ 5,10

*„Walnussbecher“*

*Schokoladen- und Walnusseis  
mit Eierlikör und Sahne*

€ 5,60

*Amarena Schale*

*Kirsch- und Schokoladeneis  
mit Amarena- Kirschen und Sahne*

€ 6,30

## Alkoholfreie Getränke

<i>Selters Mineralwasser</i>	0,25 l €	2,00
<i>Selters Mineralwasser</i>	1,0 l €	5,00
<i>Pepsi Cola</i>	0,2 l €	1,70
<i>Pepsi Cola</i>	0,3 l €	2,50
<i>Pepsi Cola Light</i>	0,2 l €	1,70
<i>Pepsi Cola Light</i>	0,3 l €	2,50
<i>Mirinda</i>	0,2 l €	1,70
<i>Mirinda</i>	0,3 l €	2,50
<i>7Up</i>	0,2 l €	1,70
<i>7Up</i>	0,3 l €	2,50
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l €	1,70
<i>Apfelschorle</i>	0,3 l €	2,50
<i>Orangensaft</i>	0,2 l €	2,00
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l €	2,00
<i>Schwarzer Johannisbeersaft</i>	0,2 l €	2,20
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2 l €	2,00
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2 l €	2,00
<i>Malzbier</i>	0,33 l Flasche	€ 2,50
<i>Espresso</i>	€	2,00
<i>Cappuccino</i>	€	2,40
<i>Latte macchiato</i>	€	2,50
<i>Milchkaffee</i>	€	2,50
<i>Tasse Kaffee</i>	€	2,00
<i>Kännchen Kaffee</i>	€	3,70
<i>Glas Tee</i>	€	1,80
<i>Kännchen Tee</i>	€	3,50
<i>Glas heiße Schokolade</i>	€	2,50
<i>Kännchen heiße Schokolade</i>	€	3,50
<i>Grog</i>	€	3,50
<i>Tee mit Rum</i>	€	3,80



## Bier vom Fass



0,2 l € 1,80

0,3 l € 2,40

*Schlösser Alt*

0,2 l € 1,80

0,3 l € 2,40

*Hövels Bitterbier*

0,2 l € 1,90

0,3 l € 2,70

*Clausthaler alkoholfrei*

0,2 l € 1,90

0,3 l € 2,70

*Alsterwasser*

0,2 l € 1,80

0,3 l € 2,40

*Krefelder*

0,2 l € 1,80

0,3 l € 2,40

*Radler*

0,2 l € 1,80

0,3 l € 2,40

*Schöffelhofer Weizen*

0,5 l Flasche € 3,50

*Schöffelhofer Weizen alkoholfrei*

0,5 l Flasche € 3,50

## Offene Weine

### Weißwein

*Mosel- Saar- Ruwer*

*Riesling halbtrocken vom Weingut Lenz* 0,2 l € 4,60

*Badischer Müller- Thurgau halbtrocken*

*Winzergenossenschaft Sasbach* 0,2l € 4,80

*Chardonnay vin de Pais trocken*

0,2 l € 4,90

### Weißherbst/ Rose

*Dornfelder halbtrocken*

*Qualitätswein halbtrocken* 0,2 l € 4,40

### Rotwein

*Merlot Grand Sud*

*Vin de Pays DOC trocken* 0,2 l € 5,30

*Badener Spätburgunder trocken*

*Winzergenossenschaft Sasbach* 0,2 l € 5,30

*Ruby Cabernet*

*Kalifornien halbtrocken* 0,2 l € 4,50

*D. O. La Mancha*

*Spanien lieblich* 0,2 l € 4,50

## Prosecco, Sekt

<i>Prosecco</i>	<i>Glas € 4,50</i>
<i>Vino Frizzante</i>	<i>Flasche € 19,50</i>
<i>Sekt „Hausmarke“</i>	<i>Glas € 4,50</i>
	<i>Flasche € 19,50</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>Glas € 5,00</i>
<i>Sekt mit Aperol</i>	<i>Glas € 4,50</i>

## Flaschenweine

### Weißwein

<i>2011 Limburger Rivaner</i>	
<i>Kabinett Trocken</i>	
<i>Winzergenossenschaft Sasbach (Baden)</i>	
<i>Goldmedaille des Badischen Weinverbandes</i>	<i>0,75 l € 17,20</i>
<i>2011 Grauer Burgunder QbA</i>	
<i>Trocken</i>	
<i>Weingut Alfons Lenz (Mosel)</i>	
<i>Bronzene Kammerpreismünze</i>	<i>0,75l € 18,30</i>
<i>2011 Pinot Noir / Blanc de Noirs</i>	
<i>Kabinett trocken</i>	
<i>Winzergenossenschaft Sasbach (Baden)</i>	
<i>Goldmedaille des Badischen Weinverbandes</i>	<i>0,75 l € 22,50</i>



## Flaschenweine

### Weißherbst / Rose

2011 Spätburgunder Weißherbst

Kabinett Halbtrocken

Winzergenossenschaft Sasbach (Baden)

Goldmedaille des Badischen Weinverbandes

0,75 l € 19,80

### Rotwein

2010 Rote Halde

Spätburgunder Qualitätswein trocken

Winzergenossenschaft Sasbach (Baden)

Goldmedaille des Badischen Weinverbandes

0,75 l € 19,20

0,5 l € 15,90

2009 Rote Halde

Spätburgunder Spätlese trocken

Winzergenossenschaft Sasbach (Baden)

Goldmedaille des Badischen Weinverbandes

0,75 l € 24,90

## Spirituosen

<i>Dinsing Weizenkorn</i>	2 cl € 1,50
<i>Dinsing Wacholder</i>	2 cl € 1,50
<i>Bessen Genever</i>	2 cl € 1,40
<i>Bommerlunder</i>	2 cl € 1,80
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl € 2,00
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl € 2,30
<i>Wodka Moskovskaya</i>	2 cl € 2,30
<i>Molinari Sambuca</i>	2 cl € 2,00
<i>Ouzo</i>	2 cl € 2,00
<i>Bachmann</i>	2 cl € 2,00
<i>Fernet Branca</i>	2 cl € 2,00
<i>Jägermeister</i>	2 cl € 2,00
<i>Underberg</i>	2 cl € 2,00
<i>Campari</i>	4 cl € 4,00
<i>Sandeman Sherry</i>	5 cl € 3,00
<i>Martini</i>	5 cl € 3,00
<i>Bowmore Single Malt</i>	2 cl € 3,80
<i>Mariacron</i>	2 cl € 2,00
<i>Asbach uralt</i>	2 cl € 2,20
<i>Cognac Hennessy V. S.</i>	2 cl € 3,80

## Edelbrände

<i>Obstler</i>	2 cl € 2,00
<i>Kuhri- Fleur de Bière</i>	2 cl € 3,30
<i>Kuhri- Framboise</i>	2 cl € 3,30
<i>Kuhri- Poire Williams</i>	2 cl € 3,30
<i>Kuhri- Kirsch de Alsace</i>	2 cl € 3,60
<i>Kuhri- Coing (Quitte)</i>	2 cl € 3,60
<i>Kuhri- Mirabelle</i>	2 cl € 3,60
<i>Calvados Chardon X. O.</i>	2 cl € 3,10
<i>Grappa di Pinot Grigio</i>	2 cl € 3,60
<i>Grappa Merlot Trentino</i>	2 cl € 3,60
<i>Grappa di Barolo</i>	2 cl € 3,80