

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

Gebackener 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 |