
















































Salate

kleiner bunter Salat	Vorspeise	     	6.00
großer bunter Salat	Hauptgang	     	12.00
mit karamellisiertem Ziegenkäse & Birnenschutney		  	+ 4.00
mit gebratener Maispouardenbrust und Kalbsjus		  	+ 5.00
mit leicht geräuchertem Lachsfilet und Frankfurter Grüne Sauce		    	+ 6.00






















Suppen & Vorspeisen

Parmesansuppe Garnelenfrühlingsrolle		      	7.00
Rinderkraftbrühe Maultasche Markklöße Blumenkohl		    	5.50
Rindertatar	Gärtnerin Art	      	9.50
mit argentinischer Rotgarnele			12.50
Bärlauchravioli Blumenkohl Kürbischutney Waldpilze			
geröstete Cashewkerne		       	10.00
	Zwischengangportion		10.00
	Hauptgangportion		15.00

Hauptsache

	Mayonnaise	 	
	Ketchup		
Currywurst Mangochutney Röstzwiebeln Steakhouse Fries			15.00
kleiner Beilagensalat		    	
mit Schafskäse gratinierte Polentaschnitte Lauch bunte Bete			
Buttermilchschaum		     	15.00
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Gurkensalat			19.00
<i>auf Wunsch mit Preiselbeeren</i>		       	
Wildgulasch Wurzelgemüse Selleriecrème Quarkspätzle			22.00
		      	
rosa gebratene Barbarie-Entenbrust Trüffeljus Spitzkohl Rösti gebratene Birne		   	26.00
Rumpsteak	medium gebraten		28.00
Steakhouse Fries Caesars Salad			
Kräuterbutter Barbecuesauce		       	
Fang des Tages - Süßwasser Beurre blanc Spinat			23.50
geschmorte Gurke Kräuter-Kartoffelpürée		      	
Fang des Tages - Salzwasser Artischockenherzen Fenchel			23.50
Ofenschalotten Safranrisotto Tomatenschutney		      	

Danach

Pfirsich-Maracuja-Mousse Mangosorbet Kokospraline		  	7.00
Vanille Crème Brûlée Zitronenmousse Himbeersorbet			7.00
		     	
Warmer Schokoladen-Walnuss-Brownie Schokoladensauce			6.00
Vanilleeis		     	
Geeister Kaiserschmarren Zwetschgenröster Gugelhupf			8.00
		     	

Ihr ernährt Euch vegan oder benötigt Fotos von veganem Essen für Instagram? Sprecht uns einfach an!



Aperitif

Sekt for Friends - Schlosskellerei Affaltrach	0.1	4.00
Hugo Aperol Spritz spritziger Willi Horst Kurt RhaBarbara	0.2	5.00
Früchtsecco van Nahmen Apfel-Quitte oder Apfel-Himbeer-Johannisbeer	0.2	6.00
Sherry fino medium sweet	5cl	3.50
Portwein tawny white	5cl	4.00
Campari 25%	2cl	3.50
* mit Orangensaft * mit Soda		5.50



Alkoholfrei

Tafelwasser mit oder ohne	0.3	2.50
	0.5	3.90
	0.7	4.80
Afri Cola Afri Zuckerfrei	0.2	1.80
Bluna Orange Bluna Zitrone	0.3	2.60
Goldberg Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon	0.2	2.40
Saft & Nektar van Nahmen Apfel Apfel-Holunder Aprikose Johannisbeere Kirsche Maracuja Orange Pfirsich Rhabarber Traube	0.2	2.60
	0.3	3.80
als Schorle	0.2	2.30
	0.3	3.20



Bier

Bitburger Pils Bolten Alt - vom Fass - <i>auch als Radler Alster Pils Schuss Alt Schuss Krefelder ...</i>	0.2	1.90
	0.4	3.70
Benediktiner Weizen - vom Fass -	0.3	2.70
	0.5	4.10
Bit Drive Bit Drive Radler Malz	0.33	2.60
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0.33	2.70
	0.5	4.10



offene Weine

- Ausschank 0.2l

weiß & lieblich: Sissi & Franz Weingut Hammel Pfalz	6.00
weiß & halbtrocken: Riesling Fritz Allendorf Rheingau	4.80
weiß & trocken: Cuvee Salm Dalberg'sches Weingut Ahr <i>Müller-Thurgau * Kerner * Riesling</i>	5.70
weiß & trocken: Chardonnay ^{Weingut} Schneider Pfaffmann Pfalz	5.70
weiß & trocken: Grauburgunder Villa Wolf Pfalz	6.00
rosé & trocken: Spätburgunder Weißherbst Stefan Rinklin Baden	5.00
rot & halbtrocken: Rotweincuvée Weingut Sander Rheinhessen <i>Dornfelder * Regent</i>	5.50
rot & trocken: Merlot Caves du Sieur d'Arques Frankreich	5.00
rot & trocken: Primitivo Salento Rosso Apulien Italien	5.90
rot & trocken: Tempranillo Vina Zorzal Navarra Spanien	6.30