

Salate

Küchenschluss 21.00 Uhr

<i>Gemischter Salat</i>	9,95 €
<i><u>Salat</u> mit Schafskäse und gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	14,50 €
<i><u>Salat</u> mit Maultaschen</i>	14,50 €
<i><u>Salat</u> mit Räucherlachs</i>	16,50 €
<i><u>Salat</u> mit marinierter Putenbrust</i>	16,50 €
<i><u>Salat</u> mit marinierter Putenbrust, Schafskäse und gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	17,50 €
<i><u>Salat</u> mit Putenstreifen (scharf) in einer Kurkuma- Schmand Soße</i>	17,95 €
<i><u>Salat</u> mit Putenstreifen (scharf) in einer Kurkuma- Schmand Soße, Schafskäse und gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	17,95 €

Kartoffel (Salzkartoffeln)

Küchenschluss 21.00 Uhr

<i>Kartoffel mit Kräuterquark und Salat</i>	14,95 €
<i>Kartoffel mit Kräuterquark, Räucherlachs und Salat</i>	16,95 €
<i>Kartoffel mit Kräuterquark, marinierter Putenbrust und Salat</i>	17,95 €

Pfannkuchen

Küchenschluss 21.00 Uhr

<i>Pfannkuchen Naturell mit Salat</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Pfannkuchen Speck Käse mit Speck, Käse, und Salat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Pfannkuchen Speck Schmand mit Speck, Schmand und Salat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Pfannkuchen Hackfleisch Käse mit Hackfleisch, Käse, und Salat</i>	<i>14,95 €</i>
<i>Pfannkuchen Hackfleisch Schafskäse mit Hackfleisch, Käse, Schafskäse und Salat</i>	<i>15,95 €</i>
<i>Pfannkuchen Käse Schinken mit Käse, Schinken 2,3 und Salat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Pfannkuchen Spezial mit Champignons, Zwiebeln, Hackfleisch, Käse, Schafskäse und Salat</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Pfannkuchen Royal mit Champignons, Zwiebeln, Hackfleisch, Käse, Schafskäse, Blattspinat und Salat</i>	<i>16,95 €</i>
<i>Pfannkuchen Indisch Spezial mittelscharf mit Champignons, Zwiebeln, Hackfleisch, Käse, Schafskäse und Salat</i>	<i>16,95 €</i>
<i>Pfannkuchen Indisch Royal mittelscharf mit Champignons, Zwiebeln, Hackfleisch, Käse, Schafskäse, Blattspinat und Salat</i>	<i>17,95 €</i>

<i>Pfannkuchen</i> Indisch Vegetarisch mittelscharf mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Mais, Blattspinat, Käse, Schafskäse, und Salat	16,50 €
<i>Pfannkuchen</i> Blattspinat Gorgonzola mit Blattspinat, Gorgonzola und Salat	15,95 €
<i>Pfannkuchen</i> Blattspinat Schafskäse mit Blattspinat, Schafskäse, Zwiebeln, Champignons und Salat	15,95 €
<i>Pfannkuchen</i> Vegetarisch mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Mais, Blattspinat, Käse, Schafskäse und Salat	15,95 €
<i>Pfannkuchen</i> Rucola Serranoschinken mit Rucola, Serranoschinken, Käse, Schafskäse und Salat	16,95 €
<i>Pfannkuchen</i> Räucherlachs Schmand mit Schmand, Räucherlachs, und Salat	17,95 €
<i>Pfannkuchen</i> Genial scharf mit Putenstreifen in einer Kurkuma- Schmand Soße und Salat	17,95 €
<i>Pfannkuchen</i> Indisch Genial scharf mit Putenstreifen in einer Kurkuma- Schmand Soße und Salat	18,95 €
<i>Pfannkuchen</i> Indisch Räucherlachs mittelscharf mit Schmand, Räucherlachs und Salat	18,95 €
<i>Pfannkuchen</i> mit frischem Blattspinat mit Schmand, Räucherlachs und Salat	18,95 €

Schnitzelgerichte vom Schweinerücken

Küchenschluss 21.00 Uhr

Ketchup/Mayo 0,70 €

Schnitzel mit Bratkartoffeln/Pommes und Salat 16,50 €

Kleines Schnitzel mit Bratkartoffeln/Pommes und Salat 14,50 €

Rahmschnitzel mit frischen Champignons,
Bratkartoffeln/Pommes und Salat 17,95 €

Kleines Rahmschnitzel mit frischen Champignons,
Bratkartoffeln/Pommes und Salat 15,95 €

Mandelschnitzel (mit Mandelblättchen paniert)
mit Champignons-Rahmsoße, Bratkartoffeln/Pommes
und Salat 18,50 €

Kleines Mandelschnitzel (mit Mandelblättchen paniert)
mit Champignons-Rahmsoße Bratkartoffeln /Pommes
und Salat 16,50 €

Schnitzel mit hausgemachter **Grüner Soße**,
Bratkartoffeln/Pommes und Salat 17,50 €

Kleines Schnitzel mit hausgemachter **Grüner Soße**,
Bratkartoffeln/Pommes und Salat 15,50 €

Zwiebelschnitzel
Bratkartoffeln/Pommes und Salat 19,80 €

Kleines Zwiebelschnitzel
Bratkartoffeln/Pommes und Salat 17,80 €

Putenschnitzel mit Bratkartoffeln/Pommes und Salat 17,95 €

*Putenschnitzel mit Champignonsrahmsoße
mit Bratkartoffeln/Pommes und Salat* 19,50 €

*Puten Zwiebelschnitzel mit
mit Bratkartoffeln/Pommes und Salat* 21,95 €

Extra Beilagen

Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup 5,95 €

Portion Bratkartoffeln/ Salzkartoffeln 5,95 €

Portion Kräuterquark 4,00 €

Portion hausgemachte grüne Soße 4,95 €

Portion Champignonrahmsoße 4,00 €

Portion gebratene Zwiebel 4,00 €

Ketchup / Mayonnaise 0,70 €

To-Go Verpackung 0,70 €

Desserts / Süßen Pfannkuchen

Pfannkuchen mit Eis und Sahne 7,95 €

Vanilleeis mit roter Grütze 6,95 €

*Pfannkuchen mit Eis,
roter Grütze und Sahne* 7,95 €

*Gemischtes Eis mit Sahne
Schokolade, Vanille, Erdbeere* 6,95 €

*Pfannkuchen Naturell
wahlweise mit
Zucker, Zimt u. Zucker, Sirup oder Nutella* 7,50 €

*Pfannkuchen mit
hausgemachter kiwi Marmelade* 7,95 €

*Pfannkuchen mit Eis, Sahne
und hausgemachter kiwi Marmelade* 7,95 €

*Pfannkuchen mit Eis,
hausgemachter Himbeersosse und Sahne* 8,50 €

Eiskaffee 5,95 €

Eisschokolade 4,95 €

Weißweine vom Weingut Mehrlein

Johannisberger Erntebringer Riesling Halbtrocken

Aromen von gelben Pfirsichen und Aprikosen, zarter Duft

Von Honigmelone und Apfel. dicht und saftig mit weicher

Säure am Gaumen und Kräuterwürzigem Abgang.

0,2l 6,80 €

0,75l 21,50 €

Mittelheimer Edelmann Riesling Trocken

Duft von gelben Pfirsichen, untermalt von Apfel und

Weißen Blüten. Am Gaumen saftig und mit gelben Früchten.

Mineralisch im Abgang, ausgewogene Säure.

0,2l 6,80 €

0,75l 21,50 €

Gentleman Riesling Trocken

Pfirsich, Mango und Zitrusaromen, Kräutrige Nuancen.

Saftiges Mundgefühl mit reifer Säure. Gut in der Länge und Tiefe.

Ein Echter Gentleman.

0,2l 7,00 €

0,75l 23,00 €

Rosé vom Weingut Mehrlein

Spätburgunder Rosé trocken

Fruchtig und frisch mit einem Hauch von Kirschen,

Erdbeeren, Granatapfel und Blutgrapefruit. Saftig

mit langem rundem Nachhall.

0,2l 6,80 €

0,75l 21,50 €

Weinhaus am Wißberg Rheinhessen

Grauburgunder trocken

Strahlendes Hellgelb mit zartgrünen Reflexen. Im Duft Aromen von gelben und

weißem Steinobst und reifer Birnen, auch Melone, animierend, dabei

intensiv und lang anhaftend am Gaumen, getragen von einer sanften Säure und zarten

Mineralität.

0,2l 7,50 €

0,75l 23,00 €

Rotweine

Wein: Lacrimus Robele 5 Rioja DO

Weingut: Vina Sanzo Javier Rodriguez

Herkunft: Rioja / Spanien

Rebsorte: Tempranillo

0,2l 7,00 €

0,75l 24,80 €

Beschreibung: Kirschrot mit violetten Reflexen. Verführerische Aromen von roten und schwarzen Früchten mit einem Hauch von Vanille. Fleischige, seidige Textur mit Schichten von wilden Früchten und Lakritze. Fruchtiger Nachgeschmack mit Noten von roten und schwarzen Früchten und Anklängen von Süßgebäck. Elegant mit samtigen Tanninen. Im Abgang nobel und fein, von schöner Länge.

Wein: SUD Primitivo di Manduria DOC

Weingut: Cantine San Marzano

Herkunft: Apulien / Italien

Rebsorte: Primitivo

0,2l 8,50 €

0,75l 28,00 €

Beschreibung: Der Wein zeigt sich dunkel Rubinrot mit lila Reflexen. Sehr fruchtig-würziges Bouquet mit Noten von dunklen Beeren, Zimt, Nelken und Vanille. Im Geschmack samtig und wuchtig mit Aromen von Zwetschgenkompott, Gewürzen, Kakao, Vanille. Angenehme Fruchtsüße. Verfeinerung in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche für 4-5 Monate.

Prosecco

Prosecco

0,1l 4,95 € 0,7l 27,50 €

Aperol Spritz

0,25l 7,95 €

Apfelwein von Possmann

Apfelwein pur/süß/sauer

0,25l 3,30 €

Apfelwein pur/süß/sauer

0,5l 5,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Bitter Lemon</i> ¹⁰		0,2 l	3,50 €
<i>Tafelwasser Spritzig oder Still</i>		0,70 l	5,95 €
<i>Tafelwasser Spritzig oder Still</i>		0,30 l	3,20 €
<i>Coca Cola</i> ^{1,3,9,12}	0,3 l 3,80 €	0,5 l	4,95 €
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,3,9,12}	0,3 l 3,80 €	0,5 l	4,95 €
<i>Fanta /Sprite</i> ^{1,3}	0,3 l 3,80 €	0,5 l	4,95 €
<i>Spezi</i> ^{1,3,9}	0,3 l 3,80 €	0,5 l	4,95 €
<i>Apfelsaft naturtrüb (Possmann), Saftschorle Apfel oder Johannisbeere</i>	0,3 l 3,80 €	0,2 l	3,50 €
		0,5 l	4,95 €

Biere

<i>Krombacher vom Faß</i>	0,3l	3,95 €
	0,4l	4,95 €
<i>Krombacher Alkoholfrei</i>	0,33l	3,95 €
<i>Krombacher Hefeweizen</i>	0,5l	5,80 €
<i>Krombacher Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5l	5,80 €
<i>Radler</i>	0,3l	3,95 €
<i>Radler (auch alkoholfrei erhältlich)</i>	0,4l	4,95 €
<i>Dreckiges</i> ^{1,3,9}	0,3l	3,95 €
<i>Dreckiges</i> ^{1,3,9} (auch alkoholfrei erhältlich)	0,4l	4,95 €

Hausgemachte Limonaden

<i>Brombeere, Zitrone</i>	0,25l	6,00 €
<i>Pfirsich, Zitrone</i>	0,25l	6,00 €
<i>Melone, Kokos, Zitrone</i>	0,25l	6,00 €

Warme Getränke (mit Haferdrink + 0,50 €)

<i>Tasse Kaffee</i>	3,50 €	<i>Kaffee Baileys</i> mit Milchschaum	7,50 €
<i>Espresso</i>	2,30 €	<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €	<i>Latte Macchiato</i>	3,95 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,30 €	<i>Espresso Macchiato</i>	2,75 €
<i>Tasse Tee : Kräuter, Grüner Ceylon und Rooibos Vanille</i>			3,95 €
<i>Frischer Minze</i>			4,95 €
<i>Frische Minze, Zimt, Sternanis, orange und Zitrone.</i>			4,95 €
<i>Chai Latte</i>			4,95 €
<i>Matcha Latte</i>			5,50 €
<i>Warme Schokolade mit Sahne</i>			4,25 €

Kalte milch Getränke

<i>Eiskaffee</i>	5,95 €
<i>Eis Schokolade</i>	4,95 €

Edelobstbrände vom Obsthof am Berg

<i>Williamsbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kräuterlikör (Amberg)</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>

Spirituosen

<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>5,95 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>5,95 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>4cl</i>	<i>5,95 €</i>
<i>Aquavit</i>	<i>4cl</i>	<i>5,95 €</i>

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) mit Phospat

- 8) mit Milcheiweiß
- 9) Koffein haltig
- 10) Chinin haltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin

Hirschgulasch

*mit Apfelrotkohl, Klöße,
Birne und Preiselbeeren*

€ 21,95