

„HERZLICH WILLKOMMEN“

VORAB VIELLEICHT EINEN APERITIF?

LILLET „BERRY“ € 6,00

APEROL SPRITZ € 6,50

MARTINI „BIANCO“ € 5,80

SEKTKOCKTAIL „HUGO“ € 6,00

ENDLICH FRISCHER STANGENSPIRGEL:

CREMESUPPE VON FRISCHEM STANGENSPIRGEL

MIT PETERSILIENSAHNE € 6,90

FRISCHER KLAUENBURGER STANGENSPIRGEL

MIT SCHWEINESCHNITZEL, ZERLASSENER BUTTER
UND PETERSILIENKARTOFFELN € 29,80

FRISCHER KLAUENBURGER STANGENSPIRGEL

MIT KATENRAUCHSCHINKEN, ZERLASSENER BUTTER
UND PETERSILIENKARTOFFELN € 29,80

FRISCHER KLAUENBURGER STANGENSPIRGEL

MIT SAUCE HOLLANDAISE UND PETERSILIENKARTOFFELN € 21,60

RUMPSTEAK TIROLER ART

MIT GEBACKEN ZWIEBELRINGEN, GEBRATENEN SPECK POMMES FRITES
UND BUNTEN SALATEN

€ 27,90

„LAMMTELLER“ MIT OFENFRISCHER KEULE UND GEBRATENEM LAMMRÜCKENFILET

THYMIANJUS, GEMÜSE AUS DER PFANNE, FRISCHE PILZE UND ROSMARINKARTOFFELN

€ 26,70

„CORDON BLEU“ -KLASSISCH VOM KALB-

GEFÜLLT MIT SCHWEIZER KÄSE, GEKOCHTEM SCHINKEN, DAZU COGNACRAHMSAUCE
POMMES FRITES UND BUNT GEMISCHTE SALATE

€ 24,50

„CHAMPIGNONSAHNESCHNITZEL“ MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN RAHM

KARTOFFELRÖSTI UND BUNT GEMISCHTEN SALATEN

€ 19,90

SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

MIT GEBRATENEM SPECK, PETERSILIENKARTOFFELN
UND BUNT GEMISCHTEM SALATTELLER

€ 23,50

GEBRATENES LACHSFILET AUF TERIYAKI-GEMÜSE MIT BELUGALINSEN

UND LA RATTE-KARTOFFELN AUS DER PFANNE

€ 22,30

— SUPPEN —

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE

MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEINLAGE

€ 5,00

CURRY-KOKOSSUPPE

MIT FLUSSKREBSEN & MANDELSAHNE

€ 6,90

BÜSUMER KRABBENCREMESUPPE

MIT FRISCHEN NORDSEEKRABBen & DILLSAHNE

€ 8,50

— VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN —

„BÜFFEL-BURRATA“

JUNGER BÜFFELMOZZARELLA MIT CREMIGEM KERN

AUF SALAT VON KIRSCHTOMATEN MIT TAGGIASCA-OLIVEN & KRÄUTERBAGUETTE

€ 11,60

„VORSPEISENTELLER“

SALAT VON RUKOLA & MARINIERTEN KIRSCHTOMATEN MIT **PARMASCHINKEN**

SAUTIERTEN KRÄUTERSEITLINGEN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN

UND KRÄUTERBAGUETTE

€ 11,60

CARPACCIO VOM HEREFORD-RIND

MIT BLATTSALATEN IN BALSAMICO-DRESSING

GERÖSTETEN PINIENKERNEN, GEHOBELTEM PARMESAN, KRÄUTERBAGUETTE

€ 13,50

BLATTSALATE MIT GEBRATENEN RINDERFILETSPITZEN

-VOM HEREFORD-RIND-

MIT GEHOBELTEM PARMESANKÄSE, BALSAMICO-DRESSING

GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND KRÄUTERBAGUETTE

€ 18,50

FILETSTEAK (120G) VOM HEREFORD-RIND

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, GEMÜSEGARNITUR

ROSMARINKARTOFFELN UND BUNT GEMISCHTEN SALATEN

€ 20,50


GERICHTE MIT DIESEM SYMBOL BEREITEN WIR AUCH ALS KLEINERE PORTION ZU




~ HAUPTGERICHTE ~

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN
COGNAC-PFEFFERSAUCE UND BUNTEN GEMÜSEN AUS DER PFANNE
€ 20,50

„SCHWEIZER PFANNE“ 
SCHWEINEFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT KÄSE
GRATINIERT, KARTOFFELRÖSTI UND BUNTEM SALATTLEGER
€ 21,90

„WIENER SCHNITZEL“ -KLASSISCH VOM KALB- 
MIT POMMES FRITES & BUNTEM SALATTLEGER
€ 22,50

RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND
MIT GESCHMORTEN PILZEN, GRATINIERTER BARBECUE-TOMATE,
KRÄUTERBUTTER, BRATKARTOFFELN UND BUNT GEMISCHTEN SALATEN
€ 26,90


„BAUERNSCHNITZEL“ 
MIT GEBRATENEM SPECK, SPIEGELEI, BRATKARTOFFELN
UND BUNTEN SALATEN
€ 18,90

~ UNSER KLASSIKER... ~

„HAMBURGER PANNFISCH“ ...EIN ORIGINAL... 
VERSCHIEDENE, GEBRATENE FISCHFILETS ANGERICHTET AUF
BRATKARTOFFELN MIT SENFSAUCE
UND SALATTLEGER
€ 22,50

GEBRATENES LACHSFILET
AUF TERIYAKI-GEMÜSE MIT BELUGALINSEN
UND LA RATTE-KARTOFFELN AUS DER PFANNE
€ 21,30


-VEGETARISCH ZUBEREITET-
POLENTA-PARMESAN-RÖSTI
MIT BELUGA-LINSENGEMÜSE & ROTEM PESTO
€ 18,90

KNACKIGE PFANNENGEMÜSE AUF TAGLIATELLE 
MIT GEHOBELTEM PARMESANKÄSE & GERÖSTETEN PINIENKERNEN
€ 14,90




GERICHTE MIT DIESEM SYMBOL BEREITEN WIR AUCH ALS KLEINERE PORTION ZU

— RUSTIKALE KLASSIKER —

ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN- 
MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
€ 16,90

„HAUSTELLER“ ...VON ALLEM ETWAS...
MIT ROASTBEEF KALT, HAUSGEMACHTER SÜLZE & SAUERFLEISCH
REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
€ 15,20

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH -KLASSISCH VOM SCHWEINEBAUCH- 
MIT FEINER REMOULADENSAUCE
UND BRATKARTOFFELN
€ 11,70

BAUERNFRÜHSTÜCK „HOHELUFT“ 
OMELETTE IN DER PFANNE GEBACKEN MIT SCHINKEN,
EI UND BRATKARTOFFELN
€ 9,50

HAUSGEMACHTE GRÜTZWURST —OHNE ROSINEN- 
MIT APFELKOMPOTT UND NATÜRLICH BRATKARTOFFELN
€ 15,90

— FÜR DIE JUNGEN GÄSTE —

„MÄRCHENTELLER“
SCHWEINESCHNITZEL MIT BUNTEN GEMÜSEN UND POMMES FRITES
€ 8,10

KINDERTELLER „STÖRTEBEKER“
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES
€ 6,90

KINDERTELLER „WINNIE PUUH“
KNUSPRIGE HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES FRITES
€ 6,90

— DESSERTEMPFEHLUNGEN —

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE
MIT HIMBEERMARK, EIERLIKÖRSAUCE, FRÜCHTEN
UND SAHNE € 8,90

„BEERENFRUCHTGRATIN“
BEERENFRÜCHTE MIT HONIG-MASCARPONE GRATINIERT
VANILLEEIS € 8,50

FRISCHE ERDBEEREN
MIT VANILLE-EISCREME & SAHNE € 8,50

HAUSGEMACHTES RHABARBERKOMPOTT
MIT VANILLEEIS UND SAHNE, € 8,50

— UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN —

WEIß WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2020ER MÜLLER-THURGAU -HERZHAFT, LEBENDIG, SÄUREARM, TROCKEN
HANS WIRSCHING, IPHOFEN, FRANKEN, ¼ LTR € 6,90

2020ER KALLFELZ RIESLING -JUNG, SPRITZIG, FRUCHTIG, TROCKEN
WEINGUT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL ¼ LTR € 6,10

2020ER KALLFELZ RIESLING -FEINFRUCHTIG, LEBENDIG, FEINHERB,
WEINGUT ALBERT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL, ¼ LTR € 6,50

2020ER GRAUER BURGUNDER -LEBENDIG, KRÄFTIG, VOLLMUNDIG, TROCKEN
WEINGUT BISCHEL, APPENHEIM, RHEINHESSEN, ¼ LTR € 7,50

2020ER SCHEUREBE -SÜFFIG, FRUCHTIG, LIEBLICH
WEINGUT MARTINUSHOF, BODENHEIM, RHEINHESSEN ¼ LTR € 6,50

ROSEWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2018ER PORTUGIESER WEIßHERBST -FEINHERB, ELEGANTE FRUCHT, MILD
WEINGUT NORBERT BRECHT, WEYER IN DER PFALZ ¼ LTR € 6,50

2018ER PORTUGIESER WEIßHERBST -TROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT DEIMEL, NIEDERKIRCHEN, ¼ LTR € 6,70

— UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN —

ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2019ER TROLLINGER MIT LEMBERGER –TROCKEN, LEICHT, FRUCHTIG, ELEGANT
WEINGUT GOLTER, ILSFELD, WÜRTTEMBERG, ¼ LTR € 6,10

2020ER PRIMITIVO –TROCKEN, VOLLMUNDIG, REICHES SPEKTRUM, SAMTIG
APULIEN, ITALIEN, ¼ LTR € 7,50 0,75 LTR € 23,00

2019ER CÔTES DU RHÔNE, TROCKEN, KRÄFTIG, AROMATISCH, ELEGANT
FRANKREICH, ¼ LTR € 6,50

2019ER INURRIETA SUR
KRÄFTIGER, KOMPLEXER KÖRPER, MILDE HOLZTÖNE
BODEGAS INURRIETA, NAVARRA, SPANIEN, ¼ LTR € 7,50 0,75LTR € 23,00

— ROTWEINEMPFEHLUNGEN/FLASCHENWEINE —

2017ER **LEMBERGER** ILSFELDER SCHOZACHTAL Q. B. A., **TROCKEN**
LEICHT, FRUCHTIG, SAMTIG, AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN
WEINGUT GOLTER, ILSFELD, WÜRTTEMBERG, 0,75 LTR € 22,60

2016ER **FRÜHBURGUNDER** Q. B. A., **TROCKEN**
AROMATISCH, VOLLMUNDIG, SEHR NACHHALTIG MIT LEICHTER HOLZNOTE
WEINGUT BISCHEL, APPENHEIM, RHEINHESSEN
0,75 LTR € 33,10

2018ER **MAIKAMMER SPÄTBURGUNDER** Q. B. A., **TROCKEN**
VOLLMUNDIG, SAMTIG, NUANCEN VON MANDEL, ROTEN FRÜCHTEN
WEINGUT FAUBEL, MAIKAMMER, PFALZ
0,75 LTR € 29,90

2019ER **INURRIETA SUR**
KRÄFTIGER, KOMPLEXER KÖRPER, MILDE HOLZTÖNE
BODEGAS INURRIETA, NAVARRA, SPANIEN
0,75LTR € 23,00

2017 ER **INURRIETA CUATROCIENTOS CRIANZA**
TIEFROT, KRÄFTIG, KOMPLEX, ELEGANTE EICHENHOLZTÖNE
BODEGAS INURRIETA, NAVARRA, SPANIEN
0,75 LTR € 29,50

2015 ER **CHÂTEAU FRANC PIPEAU, GRAND CRU**
GUT EINGEBUNDENE HOLZAROMEN, SAFTIGE, KLAR STRUKTURIERTE FRUCHT, RUND & WEICH
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE, VIGNOBLES JACQUES BERTRAND, FRANKREICH
0,75 LTR € 36,70