

„HERZLICH WILLKOMMEN“

— SUPPEN —

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE

MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEINLAGE, € 6,50

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS

MIT STEIRISCHEM ÖL & GERÖSTETEN KERNEN, € 7,50

BÜSUMER KRABBENCREMESUPPE

MIT FRISCHEN NORDSEEKRABBen UND DILLSAHNE, € 8,50

— VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN —

„BURRATA DI ANDRIA“

JUNGER MOZZARELLA MIT CREMIGEM KERN
AUF SALAT VON KIRSCHTOMATEN MIT TAGGIASCA-OLIVEN, KRÄUTERBAGUETTE
€ 14,60

„CAESAR SALAD“

RÖMERSALAT MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN, GERÖSTETEN KERNEN
KLASSISCHEM CAESAR-DRESSING UND CRÔUTONS € 18,50

FILETSTEAK (120G) VOM HEREFORD-RIND

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, GEMÜSEGARNITUR
ROSMARINKARTOFFELN UND BUNT GEMISCHTEN SALATEN € 20,50

— HAUPTGERICHTE —

OFENFRISCHE GÄNSEBRATEN „NACH ALTEM HAUSREZEPT

MIT BRATAPFEL, EIGENER SAUCE, APFELROTKOHL
UND KARTOFFELKROKETTEN € 39,90

ENTRECÔTE VOM HEREFORD-RIND 300 G „PARISER ART“

MIT PIKANTER PFEFFERRAHMSAUCE, KRÄUTERBUTTER, BARBECUETOMATE
POMMES FRITES UND SALATTeller € 34,30

OFENFRISCHE HIRSCHKALBSKEULE „FÖRSTERIN ART“

MIT WACHOLDERSAUCE, FRISCHEN WALDPILZEN, PREISELBEEREN
APFELROTKOHL UND KARTOFFELKROKETTEN € 28,50

„HAMBURGER PANNFISCH“ ...EIN ORIGINAL...

VERSCHIEDENE, GEBRATENE FISCHFILETS ANGERICHTET AUF BRATKARTOFFELN
MIT DIJON-SENFSAUCE UND GEMISCHTEM SALATTeller € 22,50

„PFEFFERSAHNESCHNITZEL“

MIT PIKANTER PFEFFERRAHMSAUCE, KARTOFFELRÖSTI
UND BUNTEN SALATEN € 19,50

FRISCHER GRÜNKOHL VON HOF WÖCKNER AUS WINSEN:

— MIT KOHLWURST, GEPÖKELTEM BAUCHFLEISCH UND KASSELERNACKEN	€ 23,90
— MIT 2 KOHLWÜRSTEN	€ 18,90
— MIT KOHLWURST UND KASSELERNACKEN	€ 18,90
— MIT KASSELERNACKEN	€ 18,90
— ALS TELLERGERICHT MIT EINER KOHLWURST	€ 14,50
— ALS TELLERGERICHT NUR MIT KASSELERNACKEN	€ 14,50

ZU ALLEN GRÜNKOHLGERICHTEN SERVIEREN WIR RÖSTKARTOFFELN

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

TAGLIATELLE MIT BUNTEM PFANNENGEMÜSE

GERÖSTETEN PINIENKERNEN & GEHOBELTEM PARMESANKÄSE
€ 15,50

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN

COGNAC-PFEFFERSAUCE UND BUNTEN GEMÜSEN
AUS DER PFANNE
€ 19,50

„SCHWEIZER PFANNE“

SCHWEINEFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONSAHNEAUCE MIT KÄSE GRATINIERT, DAZU
KARTOFFELRÖSTI UND GEMISCHTE SALATE
€ 21,90

RUMPSTEAK „TIROLER ART“ VOM HEREFORD-RIND

MIT GEBACKENEN ZWIEBELRINGEN, GEBRATENEM SPECK, GRATINIERTER BARBECUE-
TOMATE, KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SALATTeller
€ 27,90

„WIENER SCHNITZEL“ - KLASSISCH VOM KALB -
MIT POMMES FRITES & BUNTEM SALATTeller

€ 22,50

— DESSERTEMPFEHLUNGEN —

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

„BEERENFRUCHTGRATIN“
BEERENFRÜCHTE MIT HONIG-MASCARPONE GRATINIERT
VANILLEEIS € 8,90

HAUSGEMACHTES ZWETSCHGENKOMPOTT
MIT WALNUSS-EISCREME & SAHNE € 8,90

HAMBURGER ROTE GRÜTZE
MIT VANILLEEIS UND SAHNE € 8,00

— 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 € 6,90

2020ER KALLFELZ RIESLING -FEINFRUCHTIG, LEBENDIG, FEINHERB,
WEINGUT ALBERT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL, ¼ LTR € 6,90

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

2021ER SILVANER -SÜFFIG, FRUCHTIG, FEINHERB
WEINGUT MARTINUSHOF, BODENHEIM, RHEINHESSEN ¼ LTR € 6,90

ROSE- UND ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2020ER PORTUGIESER WEIßHERBST -TROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT DEIMEL, NIEDERKIRCHEN, ¼ LTR € 6,90

2020ER PORTUGIESER WEIßHERBST -HALBTROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT NORBERT BRECHT, WEYER IN DER PFALZ, ¼ LTR € 6,90

— UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN —
ROTWEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2020ER 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

2020ER 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 € 7,90 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 BISCHSEL, 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