

# Speise- und Getränkekarte

## Heiße Suppen und kalte Vorspeisen

01	Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons	4,50 €
02	Tagessuppe (Fragen Sie bitte nach dem aktuellen Tagesangebot)	4,00 €
03	Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot u. Käse überbacken	4,50 €
04	Frische Tomaten und Mozzarella mit italienischen Kräutern, Balsamico und Olivenöl	7,00 €
05	Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken - reich garniert	8,00 €
06	Hausgebeizter Norwegischer Lachs an kleinem Salatbouquet; dazu Dillsauce mit rotem Pfeffer	8,00 €
07	Gemischte Antipasti <i>frische Tomaten und Mozzarella, getrocknete Tomaten eingelegt, Grillauberginen, Feta Käse, Artischocken, gefüllte Weinblätter, gefüllte Champignons, gefüllte milde Peperoni Ziegenkäse im Speck usw...</i> (Abweichungen sind möglich)	9,00 €
08	Carpaccio von Rinderfilet mit Salatgarnitur, Balsamico-Creme und frischem Parmesan	12,00 €

## Hauptgerichte

### Schnitzel vom Schwein (Rückenstück)

09	Schweineschnitzel paniert - Wiener Art	11,50 €
10	- <b>Kleine Portion</b> - Schnitzel - Wiener Art	9,20 €
11	Schnitzel paniert, mit gebratenen, frischen Champignons (keine Sauce)	13,00 €
12	- <b>Kleine Portion</b> - Schnitzel paniert, mit frischen Champignons (keine Sauce)	10,40 €
13	Schnitzel "Stern" (paniert) mit Schinken, Ananas u. Käse überbacken, Sahnesauce	14,50 €
14	- <b>Kleine Portion</b> - Schnitzel "Stern" (paniert) mit Schinken, Ananas u. Käse überbacken, Sahnesauce	11,60 €
15	Schnitzel "Sonne" (paniert) mit Spargel, Schinken, und Käse überbacken, Sauce Hollandaise	14,50 €
16	- <b>Kleine Portion</b> - Schnitzel "Sonne" (paniert) mit Spargel, Schinken, und Käse überbacken, Sauce Hollandaise	11,60 €
17	Schnitzel "Mond" (paniert) m. frischen Tomaten u. Mozzarella überbacken, serviert mit Tomatensauce	14,50 €
18	- <b>Kleine Portion</b> - Schnitzel "Mond" (paniert) m. frischen Tomaten u. Mozzarella überbacken, serviert mit Tomatensauce	11,60 €
19	Rahmschnitzel (paniert) mit Waldpilzen in Rahm	13,50 €
20	- <b>Kleine Portion</b> - Rahmschnitzel (paniert) mit Waldpilzen in Rahm	10,80 €

### Putenschnitzel (Brustfilet)

21	Putenschnitzel paniert	11,50 €
22	Putenschnitzel "Stern" (paniert) mit Schinken, Ananas u. Käse überbacken, Sahnesauce	14,50 €
23	Putenschnitzel "Sonne" (paniert) mit Spargel, Schinken, und Käse überbacken; mit Sauce Hollandaise	14,50 €
24	Putenschnitzel "Mond" (paniert) mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken; serviert mit Tomatensauce	14,50 €
25	Putenbrust natur gebraten m. Ananas; serviert mit Kokos-Curry-Sahnesauce	15,00 €
70	Puten-Rahmschnitzel (paniert) serviert mit Waldpilzen in Rahm	13,50 €

Zu allen Hauptgerichten servieren wir vorab einen Salatteller mit Rohkostsalaten und Blattsalaten.  
**Beilagen nach Wahl:** Pommes Frites, Kroketten, Nudeln, Reis, Bratkartoffeln (ohne Zwiebeln und Speck)

## Filet vom Schwein (Beste Stücke)

26	Filetmedaillons gebraten, serviert mit Waldpilzen in Rahm	15,80 €
27	- <b>Kleine Portion</b> - Filetmedaillons gebraten, serviert mit Waldpilzen in Rahm	12,60 €
28	Filetmedaillons gebraten, serviert mit Pfefferrahmsauce	15,80 €
29	- <b>Kleine Portion</b> - Filetmedaillons gebraten, serviert mit Pfefferrahmsauce	12,60 €
30	Filetmedaillons mit Käse überbacken, serviert mit Waldpilzen in Rahm	16,00 €
31	- <b>Kleine Portion</b> - Filetmedaillons mit Käse überbacken, serviert mit Waldpilzen in Rahm	12,80 €
32	Filetmedaillons mit Käse überbacken, serviert mit Pfefferrahmsauce	16,00 €
33	- <b>Kleine Portion</b> - Filetmedaillons mit Käse überbacken, serviert mit Pfefferrahmsauce	12,80 €
34	Filetmedaillons "Mond" mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken; serviert mit Tomatensauce	16,00 €
35	- <b>Kleine Portion</b> - Filetmedaillons "Mond" mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken; serviert mit Tomatensauce	12,80 €

## Steaks – (Argentinisches Roastbeef, Mittelstück; Gewicht: ca. 260 g)

45	Steak mit selbst gemachter Kräuterbutter	19,00 €
46	Steak American Style – (Der Geschmack erinnert an Spareribs) dazu Grilltomate und Barbecue-Sauce	19,80 €
47	Steak mit gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons	19,80 €
48	Steak mit Pfefferrahmsauce	19,80 €
49	Steak mit Waldpilzen in Rahm	19,80 €
50	Steak mit Tomatensauce	19,80 €
82	Steak mit Sauce Bordelaise – (eine dunkle Sauce mit viel Zwiebeln und Rotwein)	19,80 €

Zu allen Hauptgerichten servieren wir vorab einen Salatteller mit Rohkostsalaten und Blattsalaten.  
**Beilagen nach Wahl:** Pommes Frites, Krokette, Nudeln, Reis, Bratkartoffeln (ohne Zwiebeln und Speck)

## Salate

36	<b>Salat-Platte</b> - Rohkostsalate u. gemischte Blattsalate; garniert mit Tomaten, Paprika, Radieschen, Ei, frischen rohen Champignons, Sonnenblumenkernen, Croutons, frischen Kräutern; Sahne-Mayo-Dressing	9,50 €
37	<b>Salat Bauern Art</b> - mit Bratkartoffeln und Spiegelei Rohkostsalate u. gemischte Blattsalate; garniert mit Tomaten, Paprika, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Sahne-Mayo-Dressing	11,00 €
38	<b>Salat "Italienische Art"</b> - gemischte Blattsalate mit reichlich Kochschinken, Käse, Tomaten, Paprika, Gurken, Ei, Thunfisch, Oliven, Sonnenblumenkerne, Croutons; Essig-Öl-Dressing	11,00 €
39	<b>Salat mit gebratenen Rinderstreifen</b> - gemischte Blattsalate garniert mit Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Sahne-Mayo-Dressing	12,00 €
40	<b>Salat mit gebratenen Putenstreifen</b> - gemischte Blattsalate garniert mit Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Sahne-Mayo-Dressing	12,00 €
41	<b>Salat mit Räucherlachs und Meerrettich</b> - gemischte Blattsalate garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Sahne-Mayo-Dressing	12,00 €
68	<b>Salat mit gebratenen Champignons und Walnüssen</b> gemischte Blattsalate garniert mit Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Essig-Öl-Dressing	11,00 €
42	<b>Salat mit Schweinefiletmedaillons und Champignons</b> - gemischte Blattsalate garniert mit Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Essig-Öl-Dressing	13,50 €
43	<b>Salat mit Roastbeef-Scheiben und Zwiebeln</b> - gemischte Blattsalate garniert mit Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Sahne-Mayo-Dressing.	14,00 €
44	<b>Großer Antipasti-Teller</b> - frische Tomaten und Mozzarella, getrocknete Tomaten eingelegt, Auberginenröllchen, Feta Käse, Artischocken, gefüllte Champignons, gefüllte milde Peperoni Ziegenkäse im Speck usw... Salatgarnitur, Parmesankäse, Balsamico-Olivenöl Dressing	14,00 €



## Fisch (Frisch und hochwertig)

51	Lachsfilet gebraten; serviert mit Hummersauce und Schrimps	19,00 €
52	Zanderfilet gebraten, mit Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten serviert mit mediterran gewürzter Tomatensauce	19,00 €
53	Garnelen-Pfännchen – Große Garnelen ohne Schalen, gebraten mit Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Knoblauch; serviert m. mediterran gewürzter Tomatensauce	23,00 €

Zu allen Hauptgerichten servieren wir vorab einen Salatteller mit Rohkostsalaten und Blattsalaten.  
**Beilagen nach Wahl:** Pommes Frites, Kroketten, Nudeln, Reis, Bratkartoffeln (ohne Zwiebeln und Speck)

## Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen

**Sehr geehrte Gäste, sollten Sie Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen in den von uns angebotenen Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und verlangen den separaten Allergenen- und Zusatzstoffe-Ordner.**

### „Ein-Teller-Gerichte“

60	<b>Toast Hawaii mit Salatgarnitur</b> (Toast, Kochschinken, Ananas, Käse)	7,50 €
62	<b>Schinkenplatte</b> – Schwarzwälder Schinken, luftgetrockneter Spanischer Schinken, Kochschinken; reich garniert mit Gewürzgurke, Tomate und Ei. Serviert mit dunklem Brot und Butter	12,00 €
63	<b>Käseplatte</b> feinste Sorten Käse, reich garniert mit frischem Obst. Serviert m. Fluites und Butter	12,00 €
64	<b>Lachsplatte</b> – Tranchen von Räucherlachs und hausgebeiztem Wildlachs mit Sahnemeerrettich und Dillsauce; garniert mit Salatblättern, Gurken und Tomaten. Serviert mit Flutes und Butter	12,50 €
65	<b>Toast mit Geflügelbrustfilet und Sauce</b> - Gebratenes Putenbrustfilet, Champignons und Tomaten auf Toast mit Käse überbacken; serviert mit Tomatensauce und Salatgarnitur	12,00 €
66	<b>Toast mit Schweinefilet und Sauce</b> - Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Toast mit Käse überbacken. Serviert mit Waldpilzen in Rahm und Salatgarnitur	12,00 €

### Vegetarische Gerichte auf einen Blick

36	<b>Salat-Platte</b> - Rohkostsalate u. gemischte Blattsalate; garniert mit Tomaten, Paprika, Radieschen, Ei, frischen rohen Champignons, Sonnenblumenkernen Croutons, frischen Kräutern; Sahne-Mayo-Dressing	9,50 €
37	<b>Salat Bauern Art</b> - mit Bratkartoffeln und Spiegelei Rohkostsalate u. gemischte Blattsalate; garniert mit Tomaten, Paprika, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Sahne-Mayo-Dressing	11,00 €
41	<b>Salat mit Räucherlachs und Meerrettich</b> - gemischte Blattsalate garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Sahne-Mayo-Dressing	12,00 €
68	<b>Salat mit gebratenen Champignons und Walnüssen</b> gemischte Blattsalate garniert mit Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Croutons; Essig-Öl-Dressing	11,00 €
44	<b>Großer Antipasti-Teller (bitte bestellen Sie die vegetarische Variante)</b> - frische Tomaten und Mozzarella, getrocknete Tomaten eingelegt, Auberginenröllchen, Feta Käse, Artischocken, gefüllte Champignons, gefüllte milde Peperoni usw. Salatgarnitur, Parmesankäse, Balsamico–Olivenöl Dressing	14,00 €
61	<b>Frische Nudeln (Fettuccine )mit Tomaten-Kräutersauce m. vielen Tomatenstückchen</b> Reibekäse und Parmesankäse; vorab ein Salatteller	12,00 €
63	„Käseplatte“ feinste Sorten Käse, reich garniert mit Obst. Serviert m. Fluites und Butter	12,00 €
64	<b>Lachsplatte</b> – Tranchen von Räucherlachs und hausgebeiztem Wildlachs mit Sahnemeerrettich und Dillsauce; garniert mit Salatblättern, Gurken und Tomaten. Serviert mit Flutes und Butter	12,50 €
67	<b>Gartengemüse überbacken</b> - Buntes Gemüse und Kartoffelscheiben angebraten, in Sauce-Hollandaise mit Käse gratiniert. Vorab ein Salatteller	12,50 €
69	<b>Gemüse überbacken mediterrane Art</b> – Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert. Vorab ein Salatteller	12,50 €

## Kinderteller

54	Kleines, paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup	5,50 €
55	Kleines, paniertes Schnitzel mit Rahmsauce und Pommes	6,50 €
56	Fischstäbchen mit Pommes und Remoulade	5,00 €
57	Kleine Portion Nudeln mit Tomatensauce und Käse	4,50 €
58	Portion Pommes mit reichlich Ketchup	3,00 €
59	Kinder-Salat-Teller	2,50 €

**Unsere Küchenzeiten sind von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr.  
Zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bieten wir Kaffee und Kuchen an.**

## Aperitif und mehr

### Die TOP Drei



<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	5,90 €
Lillet ist ein Aperitif aus Frankreich; besteht aus Weinen, Likören und Zitrusfrüchten Sehr erfrischendes Getränk aus Lillet, Sekt, Eiswürfeln, Minze, Beeren-Mix-Früchte und Schweppes Wild Berry		
<b>Rosato Mio</b>	0,2 l	5,90 €
Der erste Aperitif aus dem Hause Ramazzotti Aromen von Orangenblüten und Hibiskus; sehr erfrischendes Getränk, nicht zu süß Ramazzotti Rosato, Sekt, Eiswürfel, Basilikum, Mineralwasser		
<b>Rosato Via</b>	0,2 l	5,90 €
Der erste Aperitif aus dem Hause Ramazzotti Aromen von Orangenblüten und Hibiskus. Sehr erfrischendes Getränk, nicht zu süß Ramazzotti Rosato, Sekt, Eiswürfel, Zitrone, Minze, Bitter Lemon		
<b>Aperitif – ein kleines, angenehmes Ritual</b>		
<b>Hausaperitif – Hibiskusblüte im Sekt</b>	0,1l	5,00 €
Wie von Zauberhand öffnet sich die Blüte und der Tanz der Perlen beginnt. Die Blüte kann man essen. Der Geschmack verbindet reife Himbeeren mit herben Tönen von Rhabarber		
<b>Aperol mit Sekt</b>	0,1l	4,80 €
Aperitivo Italiano Ein Destillat aus Blutorange, Rhabarber und Enzian. Sekt, Orangenscheiben, Eiswürfel		
<b>Hugo – ein sonniges Getränk</b>	0,1l	4,80 €
Holunderblütensirup, Sekt, Limetten, frische Minze u. Eiswürfel		
<b>Inge – ist die Freundin von Hugo</b>	0,1l	4,80 €
Ingwer-Sirup, Sekt, Zitronenscheiben, frische Minze, Eiswürfel		
<b>Hugo alkoholfrei</b>	0,1l	4,80 €
Holunderblütensirup, Bitter Lemon, Mineralwasser, Limetten, frische Minze, Eiswürfel		



## Aperitif – ein kleines, angenehmes Ritual

<b>Martini auf Eis</b> Wählen Sie: Rosso, Bianco, Rosé oder d`oro	5cl	4,00 €
<b>Glas Prosecco Spumante</b> Villa Sandi Prosecco des Jahres Ein wahres Juwel Venetiens	0,1l	4,50 €
<b>Campari</b> wahlweise m. Orangensaft, Sodawasser o. Pur	4cl	4,80 €
<b>San Bitterino auf Eis</b> Bitter-süß, ohne Alkohol Auf der Grundlage von San Pellegrino Mineralwasser mit dem Geschmack von Campari	0,1l	3,50 €
<b>San Bitterino - Orange</b>	0,2l	4,50 €
<b>Pernod Paris mit Eiswasser</b> (der französische Liebhaber)	4cl	4,00 €
<b>Ricard mit Eiswasser</b> (Pastis der Marseille)	4cl	4,00 €
<b>Kir Royal</b> (Sekt mit Creme de Cassis)	0,1l	3,50 €
<b>Glas Sekt</b> (France, Cavalier Brut - trocken)	0,1l	3,00 €
<b>Sandeman Sherry</b> Medium Dry, Vino de Jerez Sherry ist ein spanischer, verstärkter Wein	4cl	3,50 €

## Alkoholfreies

GMQ Mineralwasser	0,25l Flasche	2,10 €
GMQ Mineralwasser	0,75l Flasche	5,00 €
Gerolsteiner still	0,25l Flasche	2,10 €
Gerolsteiner still	0,75l Flasche	5,00 €
Coca-Cola classic	0,2l Flasche	2,20 €
Coca-Cola light	0,2l Flasche	2,20 €
Coca-Cola zero	0,2l Flasche	2,20 €
Fanta Orange	0,2l Flasche	2,20 €
Apfelschorle	0,2l Glas	2,10 €
Apfelschorle	0,4l Glas	3,90 €
Sprite	0,2 l Glas	2,10 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l Glas	2,20 €
Kirschsaft	0,2l Flasche	2,40 €
Orangina – rot oder gelb	0,2l Flasche	2,40 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l Flasche	2,40 €
Malzbier	0,33l Flasche	2,40 €

## Biere

Karlsberg Urpils	0,25l v. Fass	2,10 €
Bitburger	0,25l v. Fass	2,10 €
Karlsberg Weizenbier (Naturtrüb)	0,3l v. Fass	2,40 €
Karlsberg Weizenbier (Naturtrüb)	0,5l v. Fass	3,90 €
Karlsberg Urpils	0,33l-Flasche	2,40 €
Bitburger Pils	0,33l-Flasche	2,40 €
Paulaner Weizenbier (dunkel)	0,5l Flasche	3,90 €
Gründels Alkoholfrei / Fresh o. Classic		2,40 €
Erdinger Weizenbier (Alkoholfrei)	0,5l-Flasche	3,90 €
Großes Bier (Pils)	0,5l v. Fass	3,90 €

## Whisky und Cognac

Jim Beam auf Eis	4,50 €
Jack Daniels auf Eis	4,50 €
Asbach Uralt	4,50 €
Remy Martin	4,80 €

## Digestif (Verdauungsschnäpse)

Malteser Aquavit	3,80 €
Linie Aquavit	4,80 €
Williams	3,90 €
Mirabelle	3,90 €
Kirsch	3,90 €
Himbeere	3,90 €
Grappa	3,80 €
Fernet Branca	3,80 €
Underberg	3,50 €
Kümmerling	3,50 €
Doctor – Fernet mit Pernod	3,80 €
Jägermeister	3,50 €
Kümmel	3,00 €
Bailey`s	3,80 €
Amaretto	3,50 €
Ramazotti	3,80 €
Averna	3,80 €
Sambuca	3,80 €
Ouzo	3,50 €

## Mixgetränke

Baccardi-Cola	5,00 €
Jeam Beam mit Cola	5,00 €
Jack Daniels mit Cola	5,00 €
Wodka-Bitter Lemon	4,50 €

## Heißes

Tasse Kaffee Crema	2,10 €
Kännchen Kaffee	3,80 €
Cappuccino	2,80 €
Moccacino	2,80 €
Cappuccino m. Sahne	3,00 €
Moccacino m. Sahne	3,00 €
Espresso	2,10 €
Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Heiße Schokolade	2,60 €
Heiße Schokolade m. Sahne	2,80 €
Tee von Teekanne (Schwarzer, Grüner, Früchte, Kamille, Kräuter pur, Fenchel, Pfefferminze, Hagebutte)	2,00 €
Glühwein	3,00 €
Grog (heiße Zitrone mit 2 cl Rum)	4,00 €

## Dessert - Empfehlungen

Hausgemachte Vanille-Creme- Brûlée mit marinierten Erdbeeren	5,00 €
Passionsfrucht Parfait (hausgemacht) Auf zweierlei Saucenspiegel mit frischem Obst, Sahne und Nuss-Krokant	6,80 €
Gemischtes Eis ohne Sahne	3,60 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,40 €
Eis-Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	4,00 €
Eis-Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,00 €
Gemischtes Eis mit Erdbeersauce und Sahne	5,00 €
„Kaffee Klatsch“ – Eine Riesen-Kugel Vanilleeis, eingebettet in Schokosauce und Sahne, angerichtet in einer großen Kaffeetasche	4,80 €
Mango-Maracuja-Sorbet – Sehr intensiver Fruchtgeschmack 2 Kugeln ohne Sahne	4,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,00 €
Walnuss-Eis mit Caramel-Sauce, Eierlikör und Sahne	5,00 €
Walnuss-Eis mit heißen Kirschen und Sahne	5,00 €
Gemischtes Eis mit frischem Obstsalat und Sahne	6,00 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne / Viel Apfel, echter Strudelteig	5,00 €
Passionsfrucht-Parfait (hausgemacht) auf zweierlei Saucenspiegel mit frischem Obst, Sahne und Nuss-Krokant	6,80 €
Eine Kugel Eis	1,20 €
Portion Sahne	0,80 €
Portion Eis-Sauce	0,80 €

**Eissorten:** Vanille, Walnuss, Schokolade und Erdbeere

Ein Stück Kuchen	2,70 €
Ein Stück Torte	2,90 €

**Fragen Sie nach unserer Auswahl**