

„STARTERS“  
KLEINES ZU BEGINN

<b>Kalte Gurkensuppe</b> 	5,50 €
mit Joghurt, Dill und Baguettebrot	
<b>Champignonsuppe</b> 	7,00 €
mit Croûtons und Baguettebrot	
<b>Kleiner Wildkräutersalat</b> 	5,50 €
mit Gartengemüse, verfeinert mit einem Himbeerdressing dazu Baguettebrot	
<b>Bruschetta</b> 	6,00 €
mit Tomate, Zwiebeln und frischem Basilikum	
<b>Backkartoffel</b>	12,50 €
gefüllt mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Oliven und Shrimps an mariniertem Salat	
<b>Flammkuchen</b> 	9,50 €
verfeinert mit Tomate und Mozzarella	
<b>Knoblauchgarnelen</b>	16,50 €
an mariniertem Salat dazu Baguettebrot und Knoblauchbutter	
<b>Rinder Carpaccio</b>	13,00 €
an mariniertem Rucola, Pinienkernen, Olivenöl, Parmesan und Baguettebrot	

## AUS DEM OFEN, TOPF & PFANNE

<b>Spare Ribs</b> mit Kartoffelspalten dazu Barbecue Sauce und Dip	22,00 €
<b>Schweinesteak</b> mit Geflügelragout und Goudakäse überbacken dazu Pommes frites	23,00 €
<b>Rumpsteak</b> mit Pilzen und Gorgonzola, dazu Kartoffelspalten	28,50 €
<b>Knusperhähnchen</b> auf Spitzkohl- Apfelgemüse dazu Schotenpüree	20,50 €
<b>Gegrillte Putensteaks</b> auf Pfannengemüse dazu Kräuterbutter und Pommes frites	21,50 €
<b>Paniertes Kohlrabi Schnitzel (vegan möglich)</b> auf Rote Bete Gemüse dazu Schotenpüree	17,50 €
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> auf Blattspinat dazu Kartoffelstampf	17,00 €
<b>Rinderroulade</b> mit Speck, Zwiebel und Gurke gefüllt dazu Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln	23,50 €
<b>Hirschgulasch</b> mit Rotwein und Pilzen auf Bandnudeln	20,50 €

## „SEAFOOD“ SCHUPPEN & KRUSTENTIERE

<b>Bunter Fischtopf</b>	13,50 €
Cremige Suppe mit Gemüse, Fischfilets, Shrimps, Dill dazu Baguettebrot	
<b>Matjesfilet</b>	17,50 €
an Remouladensauce dazu Kräuterkartoffeln	
<b>Gebratene Forelle</b>	20,50 €
an Butterkartoffeln und Salat	
<b>Gebratenes Lachsfilet auf der Haut</b>	24,50 €
auf jungem Spinat dazu Röstinchen	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	24,00 €
auf in Weißwein geschwenktem Gurkengemüse dazu Meerrettichkartoffelpüree	
<b>Gebratenes Welsfilet</b>	22,00 €
auf Wurzel-Kartoffelgemüse dazu Zitronenbuttersauce	
<b>Garnelenpfanne</b>	22,50 €
mit Pasta, Kirschtomaten, Oliven und Fetakäse	

## KIDS MENÜ

<b>Wilde Kerle</b>	8,50 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites Ketchup und Majo	
<b>Susi und Strolch</b>	8,50 €
Pasta mit Tomatensauce und Parmesan	
<b>Moby Dick</b>	8,50 €
4 Fischstäbchen mit Sauce und Kartoffelpüree	
<b>Leckermäulchen</b>	2,80 €
1 Kugel Eis mit bunten Smaties	

## LUST AUF WAS SÜSSES?

<b>Affogato</b> 1 Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühtem Espresso	5,00 €
<b>Beschwipste Elise</b> Vanilleeis und Schokoladeneis mit Likörkirschen und Sahne	7,50 €
<b>Schwedenbecher mit Eierlikör</b> 2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus und Sahne	8,50 €
<b>Joghurtbecher mit Crunchy Müsli</b> 1 Kugel Erdbeeren- und Joghurteis mit cremigem Joghurt und Früchten	9,00 €
<b>Nussbecher de Luxe</b> 2 Kugeln Walnusseis und 1 Kugel Schokoladeneis mit karamellisierten Mandeln, Schokoladensauce und Sahne	10,00 €
<b>Himbeeren Sorbet (vegan)</b>  an süßen Früchten	6,00 €
<b>Crème Brûlée</b> an kleinem Kompott	7,50 €
<b>Schokoladentraum</b> kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Kirschen	7,50 €
<b>Frisch gebackene Waffel</b> mit Kirschen und Vanilleeis	6,50 €
<b>Hefekuchen</b> vom Blech nach Tagesangebot	4,00 €

## WHISKY

<b>Johnnie Walker</b> Scotch Whisky	2 cl	2,50 €
<b>Jim Beam</b> Bourbon Whisky	2 cl	2,50 €
<b>Tullamore Dew</b> Irish Whisky	2 cl	3,50 €
<b>Dimpel</b> Scotch Whisky	2 cl	3,50 €

## LIKÖRE UND KRÄUTER

<b>Berentzen Apfelkorn</b>	2 cl	2,00 €
<b>Berentzen Kirschlikör</b>	2 cl	2,00 €
<b>Neuruppiner Klosterlikör</b>	2 cl	2,30 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,00 €
<b>Ramazotti Amaro</b>	2 cl	2,50 €
<b>Dooley's</b>	2 cl	2,00 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,30 €

## KLARE SPIRITUOSEN

<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	2 cl	2,00 €
<b>Moskowskaja</b>	2 cl	2,30 €
<b>Malteser Kreuz</b>	2 cl	2,30 €
<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	2,00 €
<b>Jubiläumsaquavit</b>	2 cl	2,50 €
<b>Williams Birne</b>	2 cl	3,00 €
<b>Grappa di Chardonnay</b>	2 cl	3,00 €

## SEKT

<b>Hausmarke (Halbtrocken)</b>	0,75 l	17,80 €
<b>Prosecco (Trocken)</b>	0,75 l	20,80 €
feinduftiges Bukett, angenehme Süße, als Aperitif	0,1 l	3,50 €

## WEISSWEINE

<b>Silvaner, Winzer Sommerach</b>	1,00 l	21,50 €
<b>Franken (Trocken)</b>	0,2 l	5,00 €
duftet nach Apfel und Zitrone, leicht mineralische Note		
<b>Bacchus, Weingut Krebs Grode</b>	1,00 l	20,50 €
<b>Rheinhessen (Halbtrocken)</b>	0,2 l	4,50 €
exotische Früchte, ein Hauch Restsüße und Würze		
<b>Riesling Sommerpalais, Reichsgraf von Kesselstatt</b>	0,75 l	23,50 €
<b>Mosel (Trocken)</b>	0,2 l	6,00 €
herrlich frisch, Aromen von Ananas, Melone, Minze		
<b>Grauer Burgunder, Weingut Seebrich</b>	0,75 l	23,00 €
<b>Rheinhessen (Trocken)</b>	0,2 l	6,00 €
Aromen von reifen Birnen, harmonische Säure		
<b>Effi Briest Edition Schlosskellerei Affaitrach</b>	0,75 l	21,50 €
<b>Württemberg (Lieblich)</b>	0,2 l	5,60 €
tolle Balance zwischen Fruchtigkeit und Restsüße		

## ROSÉWEIN

<b>Marktgeflüster, Weingut Seebrich</b>	0,75 l	23,00 €
<b>Rheinhessen (Trocken)</b>	0,2 l	6,00 €
Fruchtpräsenz, üppiger Geschmack reifer Früchte		

## ROTWEINE

<b>Caly Canto Tinto, Tierra de Castilla</b>	1,00 l	20,50 €
<b>Spanien (Trocken)</b>	0,2 l	4,50 €
Würzige, fruchtige Note nach Brombeeren, Kirsche, Pfeffer		
<b>Cabernet Sauvignon, Aromo</b>	0,75 l	23,50 €
<b>Chile, Reserva</b>	0,2 l	6,00 €
rote, reife Früchte mit rauchiger Note, kräftig und würzig		
<b>Dornfelder, Weingut Wolf</b>	0,75 l	21,50 €
<b>Pfalz (Halbtrocken)</b>	0,2 l	5,50 €
vollmundig, mittelkräftig, unkompliziert und süffig		
<b>Rossa Nobile al Cioccolata (Lieblich)</b>	0,75 l	18,50 €
<b>Wein- und Sektellerei Ostrau</b>	0,2 l	5,00 €
vermählt das intensive Aroma dunkler, reifer Früchte mit weichen Vanilletönen und edlen Noten feinsten Schokolade		

## WEINBRAND & COGNAC

<b>Goldkrone Wilthen</b>	2 cl	2,00 €
<b>Feiner Alter Wilthen</b>	2 cl	2,50 €
<b>Remy Martin VSOP</b>	2 cl	3,50 €
<b>Hennessy</b>	2 cl	3,50 €

## BAR CLASSIC DRINKS

<b>Märkische Heide</b> Blue Curacao, Orangensaft	6,50 €
<b>Campari</b> Campari, Orangensaft oder Soda	6,50 €
<b>Wodka Lemon</b> 4 cl Wodka, aufgefüllt mit Bitter Lemon	6,50 €
<b>Bacardi Cola</b> 4 cl Bacardi, aufgefüllt mit Coca Cola	6,50 €
<b>Gin Tonic</b> 4 cl Gin, aufgefüllt mit Tonic Water	6,50 €
<b>Batida-Kirsch</b> 4 cl Batida de Coca, aufgefüllt mit Kirschsafte	6,50 €
<b>Cuba Libre</b> 4 cl Havana 3 J. Coca Cola, Limette	7,50 €
<b>Whisky Cola</b> 4 cl Jim Beam, aufgefüllt mit Coca Cola	7,00 €

## SUMMER DRINKS

<b>Aperol Spritz</b> echter Sommerliebling als Appetitanreger oder als Longdrink	7,50 €
<b>Hugo</b> alkoholischer Cocktail aus Prosecco, Minze, Holundersirup und Wasser	7,50 €
<b>Hugo Black</b> eine fruchtige Variante des beliebten Klassikers, Sekt, Holundersirup, Johannisbeersaft, Zitrone & Minze	7,50 €
<b>Sex on the Beach</b> Verführerisch mit Pfirsichlikör, Wodka, Zitrone, Grenadine & Orangensaft	7,50 €
<b>Tequilla Sunrice</b> Charaktervoller Klassiker mit Tequilla, Zitrone, Grenadine & Orangensaft	7,50 €
<b>Big Apple</b> Alkoholfrei, erfrischend mit dem fruchtigen Aroma von Smith Äpfeln & Orangensaft	7,50 €



## BIERE VOM FASS GEZAPFT

<i>Köstritzer Edel Pils</i>	0,3 l	3,00 €
<i>Köstritzer Edel Pils</i>	0,5 l	5,00 €
<i>Radler</i>	0,3 l	2,80 €
<i>Radler</i>	0,5 l	4,60 €
<i>Benediktiner Hefeweizen</i>	0,5 l	5,00 €

## ALKOHOLFREIES BIER AUS DER FLASCHE

<i>Benediktiner alkoholfrei</i>	0,5 l	4,90 €
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,33 l	3,00 €

## FLASCHENBIER

<i>Berliner Weiße mit Schuß</i> (Himbeer oder Waldmeister)	0,33 l	3,50 €
---	--------	--------

## APERITIFS

<i>Sandemann Sherry Seco</i>	5 cl	2,50 €
<i>Sandemann Sherry Dry</i>	5 cl	2,50 €
<i>Martini Bianco</i>	10 cl	3,50 €
<i>Martini extra Dry</i>	10 cl	3,50 €

## SOFTDRINKS

<i>Sprite</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Spezi</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Fanta</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Coca Cola</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Coca Cola light</i>	0,2 l	2,20 €

## BAUER SÄFTE/NEKTARE

<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,30 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,30 €
<i>Bananennektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Kirsch- und Bananennektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Sauerkischnektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	2,50 €

## MINERALWASSER/ SCHORLEN

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	0,75 l	5,50 €
<i>Gerolsteiner naturell. Mineralwasser</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Rharbarberschorle</i>	0,33 l	3,50 €

## HEUTE SCHON GESCHWEPPT MIT ... ?

<i>Ginger Ale</i>	0,25 l	2,70 €
<i>Tonic Water</i>	0,25 l	2,70 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,25 l	2,70 €

## KAFFEEKLATSCH AUS DER KAFFEE-SZENE

<i>Kaffee Creme</i>	Tasse 2,40 €	Kännchen 4,80 €
<i>Pott Kaffee „Schümli“</i>		4,40 €
<i>Kaffee Koffeinfrei</i>	Tasse 2,40 €	Kännchen 4,80 €

## KLASSIKER MIT DEM GEWISSEN ETWAS

<i>Cafe au lait (Milchkaffee)</i>		4,00 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,00 €
<i>Cappuccino</i>		3,50 €
<i>Espresso</i>		2,50 €
<i>Eilles Tee</i>	Glas 2,20 €	Kännchen 4,40 €

## SCHOKOLADE FÜR' S WOHLGEFÜHL

<i>Glas heiße Schokolade mit Sahne</i>		3,80 €
<i>Caffe Mocalate</i>		5,80 €

## ALLES, WAS DAS HERZ ERWÄRMT IN DER KALTEN JAHRESZEIT

<i>Glas Grog</i>	0,2 l	4,50 €
<i>Glas Glühwein</i>	0,2 l	4,00 €
<i>Glas Zitrone</i>	0,2 l	3,50 €

## KAFFEE MIT TRAUMPARTNERN

<i>Cappuchino Spezial mit Amarettolikör und Sahne</i>		4,80 €
<i>Irish Coffee mit Whisky und Sahne</i>		5,00 €
<i>Diplomatenkaffee mit Eierlikör und Sahne</i>		4,80 €
<i>Pharisäer mit Rum und Sahne</i>		5,00 €