

Suppen & Vorspeisen

Herzhafte Gulaschsuppe vom Weiderind „Altdeutsche Art“ mit Paprikastreifen, Kartoffelstückchen und Champignons ^{4,7}	€	6,50
Thaisuppe „Tom Yum“ mit Kokosmilch, Wurzelgemüse und Riesengarnelen ^{2,5}	€	6,70
Original Spanische „Gambas al Ajillo“ mit Olivenöl, Knoblauch und Chili in der Cazuela serviert	€	11,80

F r i s c h v o m F e l d

Kleiner marktfrischer Salat mit Kräuter-Joghurtdressing ^{2,11}	€	4,20
In Curry marinierte Putenbruststreifen auf großem Salatteller mit Mango-Limettenvinaigrette ¹	€	12,50
Warmer Ziegenfrischkäse auf Blattsalat mit Nüssen in Balsamicodressing ¹	€	12,90
Grosser Marktsalat Rinderfilet in Joghurtdressing mit gebratenen Rinderfiletspitzen ¹	€	14,80
Frischer Marktsalat mit Bratkartoffeln und Spiegelei	€	11,80
Feldsalat mit warmen Kartoffeldressing und Speckcroutons	€	9,50

A u s d e r R e g i o n

Himmel und Ähd gebratene Blutwurst mit Zwiebeln auf Kartoffel-Apfelmus ¹⁵	€	11,60
Rheinischer Sauerbraten in Rosinen-Rotweinsauce mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen ^{1, 3, 4, 5, 6}	€	16,50
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Roastbeef in Rotweinjus mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat ^{1, 15}	€	22,80

Hauptgerichte

Vegetarisches Gemüseragout mit Kartoffeln in Provenzalischer Tomatensauce und herzhaftem Käse gratiniert ⁸	€	9,80
Speckpfannekuchen mit geräuchertem Bacon und kleinem gemischtem Salat ^{2,7}	€	10,20
Pfannekuchen mit Blattspinat, Tomatenwürfeln und gratiniertem Ziegenfrischkäse ²	€	11,20
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€	11,50
XL Burger (ca. 200 g. Rohgewicht) vom Emsländer Weiderind mit Bacon und Käse, dazu Pommes Wedges	€	16,50
Jägerschnitzel vom Susländer Schwein mit Champignons in Rahmsauce, Pommes Frites und gemischtem Salat ²	€	13,20
Schnitzel Wiener Art vom Susländer Schwein mit lauwarmen Gurkenspeckkartoffelsalat und Preiselbeeren ²	€	13,20
Paprikarahmschnitzel vom Susländer Schwein mit Pommes Frites und gemischtem Salat	€	13,60
Frisches Matjes-filets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln	€	13,80
American Spareribs in original hausgemachter US-BBQ-Sauce mit Pommes Frites und Krautsalat ^{1, 4, 5, 7, 11, 16}	€	14,50
„Kronenpfännchen“ Medaillons vom Rind, Schwein und der Putenbrust mit Bratkartoffeln, frischem Marktgemüse und Sauce Hollandaise ^{1, 2}	€	18,90

Steaks und Kurzgebratenes

Unsere Steaks werden mit einem Rohgewicht von 220 Gramm zubereitet und mit Kräuterbutter serviert

Rumpsteak vom Weiderind	€	18,90
Rinderfilet vom Weiderind	€	21,90
Putenbruststeak	€	12,90
Schweinemedallions vom Susländer Schwein	€	15,50

Unser Fleisch stammt ausschließlich von ausgesuchten Züchtern und besticht durch seine hervorragende Qualität, die ständig kontrolliert wird.

Unser Rindfleisch stammt von Rindern die die endlosen Weidegründe, die reine Luft, das klare Wasser und das saftige Gras genießen. Dies sind ideale Bedingungen für das heranwachsen hervorragender Qualitätsrinder, die gleich bleibende und hochwertige Fleischeigenschaften garantieren.

Beilagen

Bratkartoffeln	€	3,50
Drillingskartöfelchen	€	3,50
Folienkartoffel mit Kräuterquark	€	3,50
Pommes Frites	€	3,50
Frisches Marktgemüse	€	3,50
Krautsalat	€	3,50
Schmorzwiebeln	€	3,50
Kleiner marktfrischer Salat	€	4,20

Saucen

Rotweinjus	€	2,80
BBQ-Sauce ^{1, 4, 5, 16}	€	2,80
Sauce Hollandaise ⁸	€	2,80
Pfefferrahmsauce	€	2,80
Champignonrahmsauce	€	2,80

Flammkuchen & Co.

Elsässer Flammkuchen ¹⁶ Crème fraîche und Speck	€	8,90
Elsässer Flammkuchen mit Tomate und Ruccolasalat ¹⁶ Crème fraîche und Speck	€	9,90
Elsässer Flammkuchen mit Räucherlachsstreifen ¹⁶ Crème fraîche und Speck	€	11,90

F ü r d e n k l e i n e n H u n g e r

Zwei Bierhappen mit Käse, Leberwurst oder Mett ^{2, 16}	€	3,60
Hausgemachte Frikadelle mit Brot ⁸	€	3,80
Currywurst mit Pommes Frites ^{1, 3, 7, 8, 11, 16}	€	6,60
Wrap gefüllt mit Pulled Pork, Crème fraîche, Rucolasalat und Tomaten-Gurkenwürfelchen ¹⁶	€	7,80

K i n d e r m u n d

Kleines paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und frischem Gemüse	€	6,90
Spaghetti Wahlweise in Butter geschwenkt oder in Tomatensauce ¹⁶	€	6,50
Chicken Nuggets ^{1, 2, 3, 8, 11, 16} mit süss-saurer Sauce und Pommes Frites	€	6,50

S ü ß e L e c k e r e i e n

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Tonkabohnenschaum und frischen Früchten	€	9,60
Eisbecher mit Eierlikör und Krokant	€	5,20
Nougatparfait auf Waldbeersauce	€	10,50

Getränke

Wasser sprudel / still 0,2 l.	€ 2,10
Wasser sprudel / still 0,75 l.	€ 5,10
Cola ^{1,9} , Cola-Light ^{1,9,11} 0,2 l.	€ 2,10
Fanta ¹ , Spezi ^{1,9} , Sprite 0,2 l.	€ 2,10
Apfelschorle ¹³ 0,2 l.	€ 2,10
Limo 0,2 l.	€ 1,50
Rhababer-Schorle ViO 0,3 l.	€ 2,80
Johannisbeer-Schorle 0,3 l.	€ 2,80
Apfelsaft 0,2 l.	€ 2,50
Orangensaft 0,2 l.	€ 2,50
Johannisbeersaft 0,2 l.	€ 2,50
Traubensaft 0,2 l.	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10,13} 0,2 l.	€ 2,50
Schweppes Tonic Water ¹³ 0,2 l.	€ 2,50
Schweppes Ginger Ale ^{1,13} 0,2 l.	€ 2,50
Schweppes Wildberry ¹³ 0,2 l.	€ 2,50

Bier

Frankenheim Alt 0,2 l.	€ 1,70
Frankenheim Alt 0,5 l.	€ 4,20
Warsteiner Pils 0,2 l.	€ 1,70
Warsteiner Pils 0,5 l.	€ 4,20
Alt-Schuß 0,2 l.	€ 1,70
Alster Wasser 0,2 l.	€ 1,70
König Ludwig Weizen 0,5 l.	€ 4,20
König Ludwig Hell 0,5 l.	€ 4,20
Warsteiner Pils Alc. Frei 0,33	€ 2,80
Malzbier 0,33 l.	€ 2,80

Heiße Getränke

Kaffee ⁹	€ 2,10
Cappuccino ⁹	€ 2,50
Espresso ⁹	€ 1,80
Doppelter Espresso ⁹	€ 3,60
Latte Macchiato ⁹	€ 2,80
Milchkaffee ⁹	€ 2,50
Kakao	€ 2,50
Tee ⁹	€ 2,10
Espresso Macchiato ⁹	€ 2,10
Cappuccino Spezial ⁹	€ 2,50
Schokokaffee ⁹	€ 2,10

Spritzig

Aperol Spritz ^{1,10,13}	€ 5,50
Hugo ¹³	€ 5,50
Wildberry Prosecco ¹³	€ 6,50
Weissweinschorle	€ 3,20

Weißwein

	0,75 l.	0,15 l.
Riesling Ohlig, trocken		€ 3,80
Riesling Nick, halbtrocken	€ 23,00	€ 4,90
Pinot Grigio	€ 21,50	€ 4,50
Grauburgunder	€ 21,50	€ 4,50
Secco Blanc (Prosecco)	€ 20,00	€ 3,50 (0,1l)

Rotwein

Big Game, Malbec-Shiraz, Argentinien Würzige Frucht, voller Geschmack, Frucht von Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren, Bio-Wein	€ 21,50	€ 4,50
Barbera, Italien Samtig weich, fruchtig, reich an Aromen von Brombeeren, Himbeeren und Pflaumen	€ 26,50	€ 5,50
Butchers Block, Shiraz, Australien Hochwertige Rebsorte, kräftiges Johannisbeer - Aroma. Tiefe Farbe	€ 21,50	€ 4,50
Lindemans Carbernet-Shiraz, Australien Feiner Duft, Aromen von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen. Idealer Begleiter für den ganzen Abend.	€ 19,00	€ 4,00
Primitivo Rubinrot. Aroma wird von Brombeeren, Kirschen und Blaubeeren dominiert. Reifes Obst obwiegt jugendlichen blumigen Noten. Am Gaumen ebenfalls jung, rund und fruchtig.	€ 26,50	€ 5,50

Rosé

Rioja	€ 19,00	€ 4,00
Tempranillo	€ 19,00	€ 4,00

Spirituosen & Longdrinks

Spirituosen 2cl

Schmittmann Korn	€ 1,70
Samtkragen	€ 1,70
Ouzo	€ 2,00
Oude Jenever	€ 2,50
Jubiläumsaquavit	€ 2,50
Wodka	€ 2,50
Fernet Branca	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Underberg	€ 2,50
Averna	€ 2,50
Ramazotti	€ 2,50
Killepitsch	€ 2,50
Düsseldorfer Kirsch	€ 1,70
Baileys ^{1,9}	€ 2,50
Eierlikör	€ 2,00
Grappa Vuisinar	€ 2,50
Grappa Sansibar Di Moscato	€ 4,30

Obstbrände aus der Südpfalz-Destillerie 2cl

Obstler	€ 1,70
Williams-Christ-Birnenbrand	€ 2,50
Marillenbrand	€ 4,30
Himbeergeist	€ 2,50
Kirschbrand	€ 2,50
Haselnussgeist	€ 4,30

Whiskey & Cognac 4 cl

Johnnie Walker	€ 4,90
Jack Daniel's	€ 5,50
Rémy Martin	€ 6,50
Carlos 1	€ 5,50

Longdrinks mit 4 cl

Bacardi-Cola ^{1,9}	€ 6,50
Jack Daniels Cola ^{1,9}	€ 7,50
Gin-Tonic	€ 6,50
Wodka Orange	€ 6,50
Campari Orange ¹	€ 6,50

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen oder Allergene, fragen Sie bitte unser Personal.

Inhaltsstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt
6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen, 9 = Koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel,
12 = Phenylalaninquelle bei Aspartam, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin, 15 = mit Nitrat, 16 = mit Nitritpökelsalz