

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Rinderbrühe mit feiner Einlage 4,90 €

Tomatencremesuppe (4) 4,90 €

Lauchcremesuppe (4) 4,90 €

*Mild geräucherter Lachs an Kartoffelrösti
kleine Salatgarnitur & Sahnemeerrettich (2,4,1)* 12,90 €

*3 Bruschetta vom Ciabatta-Brot, mit
Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl (4)* 6,90 €

„Vorspeisenplatte“ ab 2 Personen

Lassen Sie sich überraschen !

*(z.B. geräucherter Fisch, Antipasti, Melone-Schinken,
Tomate-Mozzarella...etc.), hausgemachte Dipps & Brot*

(die Zusammenstellung der Platte kann leicht variieren) (1,2,4)

p.P. 11,50 €

***Alle nachfolgenden Hauptgerichte verstehen sich
inklusive einem Salat vom Buffet***

<i>Argentinisches Rumpsteak ca. 250 Gramm mit Kräuterbutter & Pommes Frites</i>	<i>22,90 €</i>
<i>auch erhältlich als Steak:</i>	
<i>120 Gramm</i>	<i>18,50 €</i>
<i>350 Gramm</i>	<i>30,50 €</i>
<i>3 Schweinefiletmedaillons im Baconmantel an Rotweinsauce, mit Preiselbeeren und Brie überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Putenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten (7,2)</i>	<i>14,50 €</i> <i>(kleine Portion 11,90 €)</i>
<i>Zanderfilet, gebraten in Zitronenbutter, auf Rahmspinat, dazu Butterkartoffeln (2,4)</i>	<i>17,90 €</i> <i>(kleine Portion 14,50 €)</i>
<i>„Düsseldorfer Senfrostbraten“ (ca. 250 gr.) Rumpsteak mit Zwiebel-Senfmasse und Käse überbacken, serviert mit Pommes Frites</i>	<i>22,90 €</i>

***Alle nachfolgenden Hauptgerichte verstehen sich
inklusive einem Salat vom Buffet***

<i>Pute „Asiatische Art“ Putensteak auf pikantem Asiagemüse mit Ingwer & Curry, dazu Jasmin-Reis (4)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>„Appenzeller Filetspieß“ Drei Schweinefilets ummantelt mit Speck, auf einer Cognac- Pilzrahmsauce, überbacken mit Appenzeller Käse, dazu Kartoffelrösti</i>	<i>18,90 €</i>
<i>„Jägerschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken auf Champignonrahmsauce mit Speckwürfeln & Zwiebeln, dazu Pommes Frites (4)</i>	<i>14,50 €</i>
<i>auch erhältlich als Schnitzel „Wiener Art“:</i>	<i>13,50 €</i>
<i>(kleine Portion Jäger 12,50, Wiener 11,50 €)</i>	
<i>Argentinisches „Pfeffer Rumpsteak“ (ca. 250 gr.) auf Pfefferrahmsauce, garniert mit Röstzwiebeln, dazu Kartoffelecken</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Paniertes Goldbarschfilet mit Butterkartoffeln & Remouladensauce (4)</i>	<i>14,50 €</i>

***Alle nachfolgenden Hauptgerichte verstehen sich
inklusive einem Salat vom Buffet***

„Grillteller Loers“

*Steaks vom Rind, Schwein & Pute, Bacon,
Röstzwiebeln, Kräuterbutter & Ajvar, (2)
dazu Pommes Frites*

22,90 €

„Scharfe Hüftstreifen“

*gebratene Streifen vom Rumpsteak, leicht scharf,
auf Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelecken (4)*

21,50 €

(kleine Portion 18,50)

Schweinefilet „Bellevue“

*mit frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce,
Kräuter der Provence, dazu Kartoffelrösti (2,4)*

17,90 €

(kleine Portion 14,50)

*„Garnelenpfanne“, geschälte Riesengarnelen in
Knoblauch-Chili-Öl, dazu hausgemachte
Dips & Ciabatta Brot (4)*

19,90 €

*Tagliatelle mit Garnelen, in Knoblauchöl,
Lauch und Kirschtomaten*

15,90 €

Salatauswahl

!Bitte wählen sie ihr Dressing!

„Salat Pute“

*Frische Salatvariation mit gebratenen
Putenbruststreifen*

13,90 €

„Salat Argentina“

*Roastbeef-Streifen mit Champignons auf
frischen Salaten, und geriebener Parmesankäse (1,4)*

17,50 €

„Salat Steak“

*kleines Argentinisches Rumpsteak ca. 120 Gramm,
mit Kräuterbutter, serviert mit frischen Salaten*

17,50 €

„Herbst Enchilada“

*gebratene Putenstreifen mit buntem Gemüse, serviert im Weizen –
Tortilla & Sesamsoße, dazu ein feiner Salat*

15,50€

Dressings zur Wahl:

Joghurt – Orangen Dressing (4)

Parmesan – Honig Dressing

Balsamico Dressing (4)

Legende

*1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 geschwefelt 4 mit Süßungsmittel
5 koffeinhaltig 6 chininhaltig 7 mit Geschmacksverstärker*

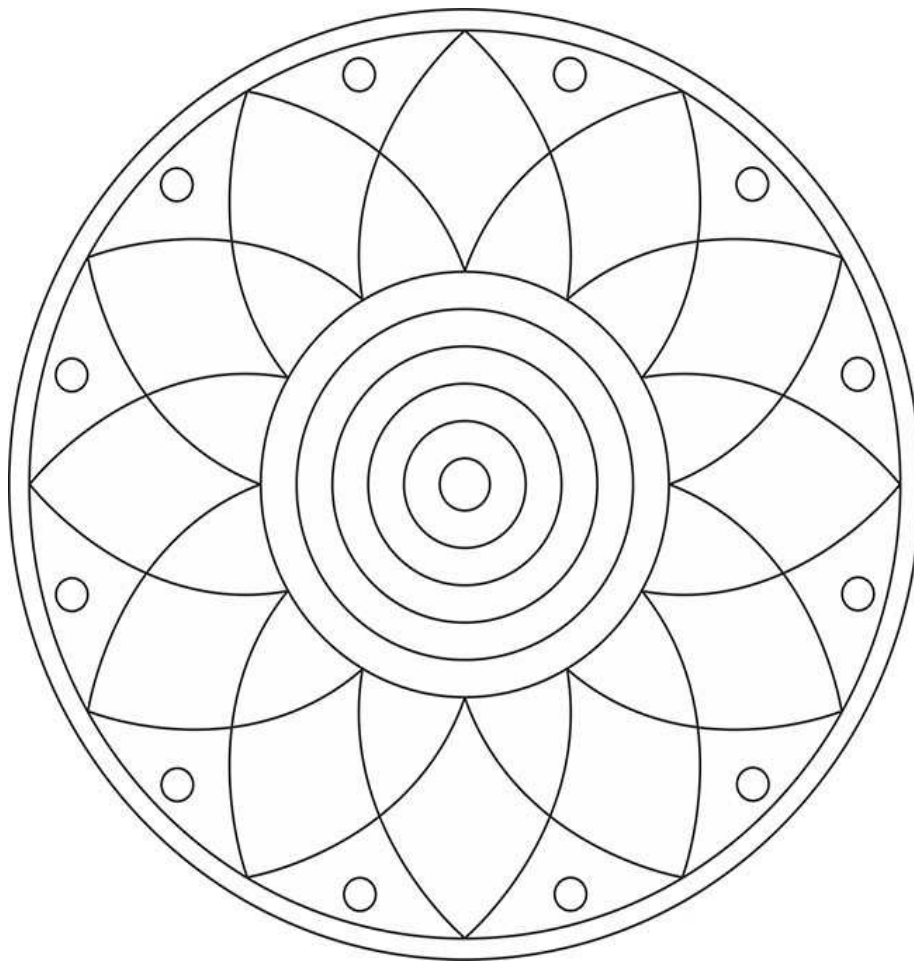
Auszug Weinkarte

<i>Grauer Burgunder, trocken Baden</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Chardonnay, trocken Italien</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Pinot Grigio, trocken Italien</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Portugieser Weißherbst Rheinhessen, lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Rosé, trocken Frankreich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Merlot, trocken Italien</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Dornfelder, trocken Rheinhessen</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Flasche Weißburgunder, Pfalz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Flasche Spätburgunder, Baden</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,90 €</i>

.... etwas Süßes geht immer

<i>Gemischtes Eis 3 Kugeln mit oder ohne Sahne</i>	<i>4,50 €</i>
<i>„Coupe Danmark“ Vanilleeis mit Schokosauce & Schlagsahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>„Nußbecher“ Vanille- & Walnußeis, garniert mit Nußstückchen, Mandelsplitter, Caramelsauce & Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>„Eis & heiße Himbeeren“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Pistazien-Parfait im Weckglas mit Sahne , Obst & Soßenspiegel (4)</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Schokosouffle in der Tasse mit Stracciatella Eis, Vanille Soßenspiegel und Obstgarnitur</i>	<i>7,90 €</i>

<i>„Biene Maya“ Kleines Schnitzel mit Pommes</i>	<i>5,00 €</i>
<i>„Pocahontas“ Chicken Nuggets mit Pommes</i>	<i>5,00 €</i>
<i>„Pipi Langstrumpf“ Tagliatelle mit Tomatensauce (4)</i>	<i>4,00 €</i>
<i>„Rot-Weiß“ Portion Pommes mit Mayo & Ketchup</i>	<i>3,00 €</i>
<i>„Kindereis“ 2 Kugeln nach Wahl mit / ohne Sahne</i>	<i>2,90 €</i>



Mal mich bitte aus !!!

Getränke

Biere

<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Bitburger Drive (alkoholfrei)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Krefelder</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Krefelder</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Altschuß</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Altschuß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Pilsschuß</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Pilsschuß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>



Erfrischungsgetränke

<i>Gerolsteiner Wasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Flasche Gerolsteiner</i>	<i>0,7 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Coca-Cola, zero, light (koffeinhaltig)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Fanta (farbstoffhaltig)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Fanta (farbstoffhaltig)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Spezi (farbstoffhaltig, koffeinhaltig)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Spezi (farbstoffhaltig, koffeinhaltig)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Bitter Lemon (chininhaltig)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90 €</i>



Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tasse heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,50 €</i>

<i>Grog</i>		4,50 €
<i>Irish Coffee</i>		4,90 €

Spirituosen

<i>Korn</i>	2 cl	2,00 €
<i>Wacholder</i>	2 cl	2,00 €
<i>Stuffkamp</i>	2 cl	2,00 €
<i>Eisenbahner</i>	2 cl	2,00 €
<i>Bessen Genever</i>	2 cl	2,00 €
<i>Zack Zack</i>	2 cl	2,00 €
<i>Feigling</i>	2 cl	2,00 €

<i>Ouzo</i>	2 cl	2,70 €
<i>Malteser-Kreuz Aquavit</i>	2 cl	2,70 €
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	2 cl	2,70 €

<i>Obstler</i>	2 cl	2,70 €
<i>Williamsbirne</i>	2 cl	2,70 €
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	2 cl	2,70 €
<i>Himbeergeist</i>	2 cl	2,70 €

<i>Baileys Irish Cream</i>	2 cl	2,70 €
----------------------------	------	--------

<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,70 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,70 €
<i>Underberg</i>	2 cl	2,70 €
<i>Kümmerling</i>	2 cl	2,70 €
<i>Ramazotti / Averna</i>	4 cl	3,90 €

<i>Grappa</i>	2 cl	2,70 €
<i>Calvados</i>	2 cl	2,70 €
<i>Wodka</i>	2 cl	2,70 €

<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2,70 €
<i>Cognac Remy Martin</i>	2 cl	3,90 €

<i>Whiskey</i>	4 cl	3,90 €
----------------	------	--------

<i>Martini bianco</i>	5 cl	3,90 €
<i>Sherry medium/dry</i>	5 cl	3,90 €

<i>Campari - Orange, 4cl Campari & 16cl Orangensaft</i>		5,50 €
---	--	--------

<i>Whiskey - Cola 4cl Whiskey & 16cl Coca Cola</i>		5,50 €
--	--	--------

V E G A N E Speisen

Vorspeisen

<i>Scharfe Bananensuppe</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>4,90 €</i>
<i>3 Bruschetta vom Ciabatta-Brot, mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl</i>	<i>6,90 €</i>

Hauptgang

<i>Pfannengemüse (Karotten, Zucchini, Paprika, Porree) mit Ingwer-Curry Soße & Jasmin-Reis</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Seitan-Gulasch mit Tagliatelle & Salat vom Buffet</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Kartoffel-Pfanne mit Zucchini, Paprika, Champignons, Knoblauch-Olivenöl und Rosmarin</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Tofugeschnetzeltes mit Gemüsestreifen & Obst in pikanter Soße, dazu Jasmin Reis</i>	<i>11,90 €</i>

Dessert

<i>Bananen – Schoko Parfait</i>	<i>6,90 €</i>
---------------------------------	---------------