

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***

*Argentinisches Rumpsteak ca. 250 Gramm
mit Kräuterbutter & Pommes Frites* 22,90 €
auch erhältlich als Steak:
120 Gramm 18,50 €
350 Gramm 30,50 €

*3 Schweinefiletmedaillons im Baconmantel an Rotweinsauce,
mit Preiselbeeren und Brie überbacken,
dazu Rosmarinkartoffeln* 18,90 €

*Putenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas
und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten (7,2)* 14,50 €
(kleine Portion 11,90 €)

*Zanderfilet, gebraten in Zitronenbutter,
auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln (2,4)* 17,90 €
(kleine Portion 14,50 €)

*„Düsseldorfer Senfrostbraten“ (ca. 250 gr.)
Rumpsteak mit Zwiebel-Senfmas und Käse
überbacken, serviert mit Pommes Frites* 22,90 €

(Beilagenumbestellung auf Bratkartoffeln = Aufpreis 2,00 €)

***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 Buntbarschfilet“ mit Butterkartoffeln & Remouladensauce (4)</i>	<i>14,50 €</i>

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

*„Honig Grillrippchen“
an Kartoffel- Möhrenpürree , dazu feine Bratenjus* *16,90 €*

*„Grillteller Loers“
Steaks vom Rind, Schwein & Pute, Bacon,
Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersc. & Ajvar, (2)
dazu Pommes Frites* *22,90 €*

*„Scharfe Hüftstreifen“
gebratene Streifen vom Rumpsteak
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 €*

*„Black Angus Burger“
Black Angus Fleisch , hausgemachte Burger Soße,
Tomatenscheiben, Bacon, Röstzwiebeln & Eisbergsalat
dazu servieren wir Kartoffelecken & Quark* *14,90 €*

Salatauswahl

!Bitte wählen sie ihr Dressing!

„Salat Pute“

*Frische Salatvariation mit gebratenen
Putenbruststreifen*

13,90 €

„Salat Rindstreifen“

*Roastbeef-Streifen mit Mozzarella & Pinienkerne,
auf frischen Salaten (4)*

17,50 €

„Salat Steak“

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

17,50 €

Dressings zur Wahl:

Joghurt – Orangen Dressing (4)

Hausdressing

Balsamico Dressing (4)

Legende

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

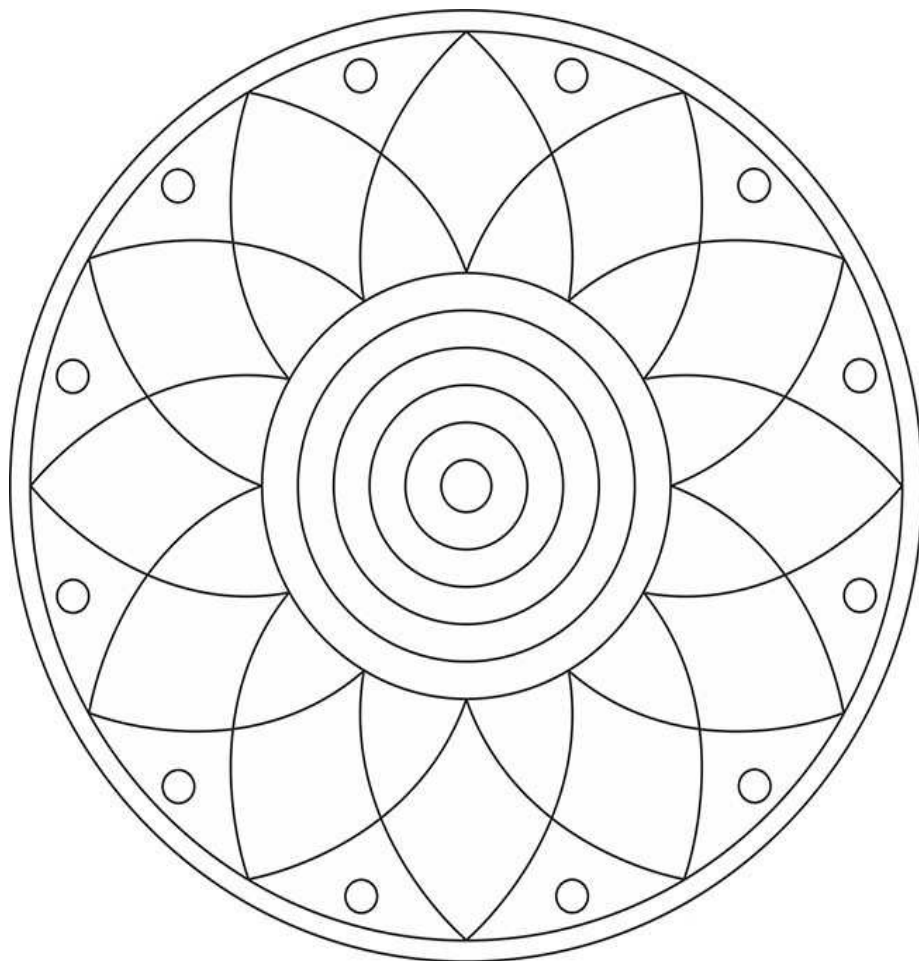
Auszug Weinkarte

<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</i> <i>3 Kugeln mit oder ohne Sahne</i>	<i>4,50 €</i>
<i>„Coupe Danmark“</i> <i>Vanilleeis mit Schokosauce & Schlagsahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>„Nußbecher“</i> <i>Vanille- & Walnußeis, garniert mit Nußstückchen,</i> <i>Mandelsplitter, Caramelsauce & Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>„Eis & heiße Himbeeren“</i> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Pistazien-Parfait im Weckglas mit Sahne ,</i> <i>Obst & Soßenspiegel (4)</i>	<i>6,90 €</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>„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>
<i>„Reibekuchen“ mit Apfelmus</i>	<i>4,00 €</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>	<i>4,50 €</i>
	<i>Irish Coffee</i>	<i>4,90 €</i>

Spirituosen

<i>Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Wacholder</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Stuffkamp</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Eisenbahner</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bessen Genever</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Zack Zack</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Feigling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Malteser-Kreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Ramazotti / Aversa</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Cognac Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sherry medium/dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Campari - Orange,</i> <i>4cl Campari & 16cl Orangensaft</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Whiskey - Cola</i> <i>4cl Whiskey & 16cl Coca Cola</i>		<i>5,50 €</i>

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>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>
---------------------------------	---------------