



# MENU

## HAUPTGERICHTE

<b>24h GESCHMORTER TAFELSPITZ</b> Drillinge, Meerrettich, im eigenen Sud serviert	<b>20€</b>
<b>SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN</b> Steakhouse Fritten, Sauce nach Wah, Beilagensalat ...Jägersauce ...Rahmsauce ...Bergbauern mit Camembert und Preiselbeeren überbacken	<b>16€</b>
<b>SAUMAGENBURGER TLC</b> Steakhouse Fritten, Sauerkraut, Süßer-Senfcocktailsauce	<b>17€</b>
<b>SCHWEINELENDCHEN</b> Mohrspätzle, Schmorkarotten, Dornfelderrahmsauce	<b>19€</b>
<b>BÜHNENBRATWURST</b> Zitronengras&Ingwer, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Jus Fragen Sie unsern Service nach der Bratwurst des Monats	<b>14€</b>
<b>COQ AU RIESLING</b> Kartoffel-Rote Beete Püree, gepickelte Rote Zwiebel	<b>20€</b>
<b>KABELJAU IM BIERTEIG</b> Erbsencreme, Melfor Essig, Kartoffelsalat, Sauce Remoulade	<b>20€</b>
<b>IM GANZEN GEBACKENER BLUMENKOHL</b> Estragoncreme, Tomatensalsa, Erdnüsse	<b>17€</b>
<b>SPÄTZLEPFÄNNCHEN</b> Champignoncreme, Gegrilltes Gemüse, Kräuterpesto	<b>17€</b>

## VORSPEISEN

<b>VORSPEISENSALAT</b> Rohkost, Croutons, Kräuterdip	<b>6€</b>
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> Gepickelte Rote Zwiebel, Crème Fraîche, Tomatensalsa	<b>10€</b>
<b>ROTKOHLSCHAUMSÜPPCHEN</b> Brotchip, Basilikumöl, Zitronenschaum	<b>9€</b>

## SALATE

<b>LAUWARMER BROTSALAT</b> Oliven, Kräuter, Tomatenvinaigrette, Römersalat, Maiskölbchen	<b>14€</b>
<b>CESAR SALAD</b> Parmesan, Zwiebel, Tomate, Speck, Croutons	<b>10€</b>
<b>BÜHNENSALAT</b> Rohkost, Ofenkartoffel, Kräuter Crème Fraîche, Gegrilltes Bauernbrot	<b>12€</b>
<b>ZUSÄTZLICHE TOPPINGS</b>	
...Rinderstreifen	<b>+7€</b>
...Hähnchenbrust	<b>+5€</b>
...Shrimps	<b>+7€</b>

## DESSERT

<b>ROSTIGER RITTER</b> Vanillesauce, Vanilleeis, Schlagsahne	<b>8€</b>
<b>TRIPLE PENETRATION CHOCOLATE MASSACRE</b> Schoko, Schoko, Schoko, Minze, Sahne	<b>10€</b>
<b>WASSERMELONE &amp; WALDMEISTER</b> Wassermelone gegrillt, Wassermelonenragout, Waldmeistereis	<b>10€</b>

MENU



# MENU

SPECIALKARTE „SOMMER“

---

## VORSPEISE

---

### MELONEN-SCHAFSKÄSESALAT

Minze, Kirschtomaten, Melfor Essig, Erdnüsse

7€

---

## DESSERT

---

### BASILIKUM-CRÈME BRÛLÉE

Kirschsorbet, Schokoladenerde, Limettenrahm

9€

---

## HAUPTGERICHTE

---

### PFÄLZER RUMPSTEAK

Kräuterbutter, Zwiebelchampignons, Bratkartoffel

33€

### GRUMBEERWAFFELN

Mischsalat, Apfelmus, Kräuter- Crème Fraîche

13€

### LACHSFILET IM ZEITUNGSPAPIER GEGART

Knoblauch, Rosmarin, Kartoffelsalat, Sumach-Zwiebeln

19€

### LAUWARMER LEBERKNÖDELSALAT

Kartoffelkugeln, Rosa Beeren, Kraut, Radieschen

15€

### MANDEL- UND KOKOSRISOTTO

Passpierre Algen, Roter Rettichsalat, Süßkartoffelchips

16€

SPECIALKARTE „SOMMER“

---



# DRINKS

## ALKOHOLFREIE DRINKS

	<b>0,25l</b>
Schwollener Lecker Cola, Cola Zero	2,80€
Schwollener Lecker Limo Zitrone	2,80€
Schwollener Lecker Limo Orange	2,80€
Schwollener Lecker Cola Mix	2,80€

	<b>1l</b>
Tafelwasser Laut/Leise	5,50€

	<b>0,75l</b>
Schwollener Gourmet feinperlig	6,00€
Schwollener Gourmet Naturelle	6,00€

## SÄFTE UND SCHORLEN

	<b>0,25l/0,5l</b>
Saft	3,20€/4,40€
Saft-Schorle	2,80€/4,10€

Zur Auswahl stehen: Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer, Maracuja

## BIER VOM FASS

Bitburger Pils, Colabier, Radler	0,3l	3,00€
Bitburger Pils, Colabier, Radler	0,4l	3,80€
Bitburger Colabier	0,4l	3,80€
Benediktiner Hefe Weizen	0,5l	4,70€
Benediktiner Cola Weizen	0,5l	4,70€
Benediktiner Radler Weizen	0,5l	4,70€

## FLASCHENBIER

Bitburger Pils, Radler 0,0%	0,3l	3,00€
Benediktiner Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,70€
Benediktiner Dunkles Weizen	0,5l	4,70€

## HEIßGETRÄNKE

Kaffee Crème	2,50€
Milchkaffee	3,00€
Cappuccino	3,00€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	3,00€
Espresso Macchiato	2,80€
Latte Macchiato	3,60€
Heiße Schokolade	3,00€
<small>Weißer Schokolade oder Dunkle Schokolade</small>	

Schwarzer Tee	2,30€
Grüner Tee	2,30€
Pfefferminz Tee	2,30€
Früchte Tee	2,30€
Kamille Tee	2,30€



# DRINKS

## WEIßWEIN

	0,2l/0,75l	1l
<b>Riesling trocken</b> <small>Weingut Otto Görger</small>	4,60€	19,50€
<b>Riesling halbtrocken</b> <small>Weingut Studier</small>	4,60€	19,50€
<b>Kerner edel &amp; süß</b> <small>Weingut Schreieck</small>	4,60€/17,00€	
<b>Cuvèe Blanc feinherb</b> <small>Weingut Otto Görger</small>	4,60€/17,00€	
<b>Grauburgunder trocken</b> <small>Weingut Schreieck</small>	4,60€/17,00€	

## ROSÉ

	0,2l/0,75l
<b>Heroldsrebe halbtrocken</b> <small>Weingut Studier</small>	4,60€/19,50€ <small>(1,00l)</small>
<b>Spätburgunder trocken</b> <small>Weingut Studier</small>	4,60€/17,00€

## ROTWEIN

	0,2l/0,75l
<b>Spätburgunder halbtrocken</b> <small>Weingut Schreieck</small>	4,60€/17,00€
<b>Dornfelder trocken</b> <small>Weingut Schreieck</small>	4,60€/17,00€
<b>Casa Carmela Dulce lieblich</b>	4,60€/17,00€
<b>Merlot Frankreich trocken</b>	4,60€/17,00€

## WEINSCHORLE

	0,25l/0,5l
<b>Riesling trocken</b> <small>Weingut Otto Görger</small>	2,80€/5,20€
<b>Rosè trocken</b> <small>Weingut Studier</small>	2,80€/5,20€



# DRINKS

## DIGESTIFS UND LIKÖRE

<b>PIRCHER Liköre</b>	2cl	2,80€
Waldfruchtlikör, Maracujalikör, Erdbeerlikör, Marillenlikör		
<b>Ramazzotti</b>	4cl	4,00€
<b>Fernet</b>	2cl	2,90€

## FÜR GIN-LIEBHABER

### Gin and Tonic 6,90€

4cl Gin nach Wahl mit passendem Garnish  
Dazu Tonic Water von Goldberg

#### Zur Auswahl stehen:

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| - Ferdinans Saar Dry Gin   | Garnish: Minze Zitrone |
| - Hausberg No.2            | Garnish: Mandarine     |
| - Konkani Goa Inspired Gin | Garnish: Mango         |
| - Lake Stuff Dry Gin       | Garnish: Limette       |

## APERITIFS

	0,1l/0,75l
<b>Prosecco Frizzante</b>	3,20€/18,00€
Von Scavi & Ray	
<b>FreeDolin Sekt</b>	3,20€/16,90€
Alkoholfrei von Weinbiet	
<b>Sekt Orange</b>	3,20€
<b>Martini Bianco</b>	4cl 3,50€
<b>Rosè Marie</b>	5,90€
Rose Vermouth, Tonic Water Grapefruit	
<b>Himbeer Tonic Spritz</b>	5,90€
Himbeer Schnaps, Himbeersirup, Tonic Water, Früchte	
<b>Hugo</b>	5,90€
Von Scavi & Ray	
<b>Berry Spritz</b>	5,90€
Holundersirup, Johannisbeersaft, Sprudel, Sekt	
<b>Aperol Spritz</b>	6,90€
<b>Lillet Wild Berry</b>	6,90€

## EDELBRÄNDE

<b>Marilleler Aprikosen 40%</b>	2cl	3,20€
<b>Williams Christbirne 40%</b>	2cl	3,20€
<b>Alter Zwetschgeler Pflaumen 40%</b>	2cl	3,20€
<b>Kirsch 40%</b>	2cl	3,20€
<b>Waldhimbeergeist 40%</b>	2cl	3,20€
<b>Haselnuss 30%</b>	2cl	2,80€
<b>Grappa 38%</b>	2cl	2,80€