
...Vorweg...

gratinierter Ziegenkäse

Wildkräuter/Feigensenf/Dattel

13 €

Carpaccio vom Rind

Olivenöl/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan

14 €

marinierter Stangenspargel

Tomaten-Kräutervinaigrette/Knochenschinken/Wildkräuter

14 €

Spargelsalat

Erdbeeren/Wildkräuter/Vinaigrette

12 €

Rinderkraftbrühe „Royal“

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl

7 €

Cappuccino vom Bärlauch

Milchschaum/Garnele

9 €

Vegetarisch

Bärlauch-Gnocchi

Bärlauchschaum/gegrillter Spargel/konfierte Tomaten

22 €

frischer Glandorfer Spargel

legiertes Spargelcremesüppchen 7,50 €

½ Pfd. frischer Glandorfer Stangenspargel

zerlassene Butter/Sc. Hollandaise/Salzkartoffeln 20,00 €

mit Rührei 24,80 €

mit rohen und gekochtem Schinken 26,50€

mit Schweineschnitzel 26,50€

mit Schweinemedallions 28,50 €

mit Variation von Fjord-Forelle und Zander 32,00 €

mit Kalbsschnitzel 32,00 €

mit Rumpsteak vom Angus-Rind 35,80 €

jedes Spargelgericht kann mit einem Aufschlag von

8,90 €

mit 1 Pfd. frischem Glandorfer Stangenspargel gereicht werden

Kräuter-Crêpe-Roulade

Stangenspargel/Räucherlachs/Sc. Hollandaise/Wildkräuter

18,50 €

Kräuter-Crêpe-Roulade vegetarisch

Stangenspargel/getrocknete Tomaten/Ruccola/

Hollandaise/Wildkräuter

18,50 €

...Empfehlung

Involtini vom Schweinefilet

Bärlauch/westfälischer Schinken/ Limonenrahm
Drillinge/Blattsalat in Vinaigrette 25 €

zart geschmorter Lammkeulenbraten

Knoblauch-Thymianjus/frische Champignons
Macairekartoffeln/Butterböhnchen 26 €

gegrillte Lammfilets

Tomaten/Zwiebeln/Kräuter/Knoblauch/Jus
Bohnen im Speckmantel/Rosmarinkartoffeln 31 €

Hauptgerichte

„Rahmschnitzel“

Champignons in Rahm/Kroketten/Salat 20 €

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller 22 €

„Filetpfanne“

Medaillons vom Schwein und Rind/
Sc. Bernaise/Champignons
Grilltomate/Gemüse/Bratkartoffeln 27 €

zart geschmorte Kalbsbäckchen

Kalbsjus/Zwiebelmarmelade
Kartoffelklöße/Broccoli 28 €

Zwiebelrostbraten

Rotweinjus/Röstzwiebel
Rosmarinkartoffeln/Speckbohnen 29 €

Steaks

Rumpsteak vom Angus-Rind ca. 230 g 30 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 210 g 35 €
Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 300 g 45 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

(Rumpsteak und Filet stammt vom uruguayischer Kreuzung aus Black Angus und Hereford-Rind, freie Naturhaltung mit ausschließlicher Gras- und Weidefütterung)

Rib Eye (Entrecôte) ca. 300g 38 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

(Neuseeländische grain-fed Hereford-Rinder, ganzjährig auf großen Weiden gehalten)

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sour Creme
Rosmarinkartoffeln

Speckbohnen, Gemüse der Saison oder Ceasar-Salat

Extra:

Rotweinjus	3,00 €
Sc. Bernaise	3,00 €
Pfeffersoße	3,00 €
Röstzwiebeln	3,00 €
Pfifferlinge (nur zur Saison)	4,50 €

Fisch

Variation von Flusszander- und Fjordforellenfilet

Tagliatelle/Bärlauchschaum	
Salatteller in Vinaigrette	28 €

Salat & Kleinigkeiten

großer bunter Salatteller wahlweise mit

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke	15 €
mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons	18 €
Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta	20 €

Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Vinaigrette, Caesar-Dressing oder Zitronen-Sahne und ofenfrisches Baguette

kleiner gemischter Beilagensalat	4,90 €
---	--------

„Krüstchen“

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller	18 €
--	------

Dessert

eine Kugel Eis (aktuelle Auswahl)	1,50 €
jede weitere Kugel Eis	1,50 €
mit Sahne extra	0,50 €
mit Likör (Eierlikör, Cassis)	1,50 €
mit Schokoladensoße	1,50 €
„Plocksaugust-Spezial“	
Kugel Eis zur Wahl, Schokoladenspiegel, Sahne, Schokostreusel und Eierlikör	5,00 €
hausgemachte „Herrencreme“	6,00 €
frische Erdbeeren	
Schoko-Minz-Pesto/Buttermilch/Topfenparfait	9,00 €
hausgemachter Kaiserschmarrn	
Rum-Rosinen/Preiselbeeren/Vanilleeis	9,00 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	
Rote Grütze/Cassis-Sorbet	9,00 €

Aperitif & Digestif

Aperol (Prosecco, Aperol, Soda)		7,00 €
Lillet Berry/White Peach (Lillet, Russian Wild Berry oder White Peach)		7,00 €
Kir Royal (Prosecco, Crème de Cassis)		6,50 €
Alkoholfreier Gin-Tonic		7,00 €
Grappa (siehe Karte)	2 cl	ab 3,50 €
Lantenhammer Obstbrände	2 cl	4,00 €
Likör (bitte fragen Sie nach)	2 cl	3,50 €
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €
Baileys auf Eis	2 cl	2,80 €
Ramazotti auf Eis	2 cl	2,80 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Jubiläums-, Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,80 €
Weizen-Urkorn „Sasse“	2 cl	3,50 €
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	2,20 €

Offene Weine

Müller-Thurgau Rheinhessen/halbtrocken	0,2 l	6,50 €
Grauer Burgunder Rheinhessen/trocken	0,2 l	7,00 €
Riesling „classic“ Mosel/trocken	0,2 l	8,00 €
Landparty Rosé Nahe, mild	0,2 l	6,50 €
Dornfelder Rotwein halbtrocken/Nahe	0,20 l	7,00 €
Dornfelder Rotwein trocken/Nahe	0,20 l	7,00 €
Primitivo Apulien/trocken	0,20 l	7,50 €
Susumaniello Apulien/trocken	0,20 l	9,50 €

Getränkekarte & Kaffee

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,30 l	3,20 €
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,40 l	4,20 €
Coca Cola Zero	0,33 l	3,50 €
Mineralwasser „Apollinaris“	0,25 l	2,30 €
Mineralwasser „Apollinaris“	0,75 l	6,60 €
Stilles Wasser „Gerolsteiner“	0,25 l	2,30 €
Stilles Wasser „Gerolsteiner“	0,75 l	6,60 €
Apfelschorle	0,30 l	3,30 €
Schweppes (Lemon, Ginger, Tonic)	0,20 l	2,60 €
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	2,60 €
Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €
Bionade (Holunder, Orange-Ingwer)	0,33 l	3,50 €
Fassbrause (Zitrone)	0,33 l	3,50 €

Krombacher Pils vom Fass	0,30 l	3,10 €
Krombacher Pils vom Fass	0,40 l	4,10 €
Pott's Landbier vom Fass	0,30 l	3,10 €
Pott's Landbier vom Fass	0,40 l	4,10 €
Maisel's Hefeweizen „naturtrüb“	0,50 l	4,60 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,60 €
Flötzinger Weißbier	0,50 l	4,60 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	4,60 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,60 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Vita Malzbier alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

Tasse Kaffee „Azul“		2,20 €
Espresso		2,30 €
doppelter Espresso		3,50 €
Cappuccino		3,00 €
Milchkaffee		3,50 €
Latte Macchiato		3,80 €
Kännchen Tee von KEO		3,50 €