
...Vorweg...

gratinierter Ziegenkäse

Dattel im Speckmantel/Feige/Wildkräutersalat 12 €

Carpaccio vom Rind

Crème Fraich/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan 13 €

kleiner Sommersalat

Sprossen/Kerne/Croutons/Wildschweinschinken 12 €

marinierter Stangenspargel

Tomaten-Kräutervinaigrette/Knochenschinken/Wildkräuter 14 €

Rinderkraftbrühe „Royal“

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 7 €

Vegetarisch

frische Bärlauch-Gnocchi

Bärlauchschaum/gegrillter Spargel
geschmolzene Tomaten/Blattsalate in Vinaigrette 20 €

Hauptgerichte

„Rahmschnitzel“

Champignons in Rahm/Kroketten/Salat 19 €

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller 20 €

„Filetpfanne“

Medaillons vom Schwein und Rind/
Sc. Bernaise/Champignons
Grilltomate/Gemüse/Bratkartoffeln 26 €

zart geschmorte Kalbsbäckchen

Rotweinjus/Zwiebelmarmelade
Kartoffelklöße/Broccoli 26 €

Zwiebelrostbraten

Rotweinjus/Röstzwiebel
Rosmarinkartoffeln/Speckbohnen 28 €

Rehkeulenbraten

Preiselbeer-Jus/Kräutersaitlinge
Dauphinkartoffeln/Broccoli 28 €

Steaks

Rumpsteak vom Angus-Rind ca. 230 g 29,50 €
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, Kartoffelgratin oder Ofenkartoffel mit Sour Creme

Speckbohnen, Gemüse der Saison oder Ceasar-Salat

Extra:

Rotweinjus 2,80 €

Sc. Bernaise 2,80 €

Pfeffersoße 2,80 €

frische Pilze der Saison 2,80 €

Röstzwiebeln 2,80 €

Fisch

ganze Mai-Scholle „Finkenwerder Art“

Shrimps/Speck/Zwiebeln

Drillinge/Salatteller

26 €

Salat & Kleinigkeiten

großer bunter Salatteller wahlweise mit

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke

14 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons

17 €

Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta

19 €

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

kleiner gemischter Beilagensalat

4,80 €

„Kröstchen“

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller

17 €

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 mit Sahne	5,00 €
frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,00 €
hausgemachter Kaiserschmarrn Preiselbeeren/Vanilleeis	9,00 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern frische Beeren/Cassis-Sorbet	9,00 €

Aperitif & Digestif

Aperol (Prosecco, Aperol, Soda)		7,00 €
Lillet Berry/White Peach (Lillet, Russian Wild Berry)		7,00 €
Kir Royal (Prosecco, Crème de Cassis)		6,50 €
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	2,50 €
Ramazotti auf Eis	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,20 €
Jubiläums-, Malteser Aquavit	2 cl	2,30 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
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 €
Rotling 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	3,00 €
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,40 l	4,00 €
Coca Cola Zero	0,20 l	2,40 €
Mineralwasser „Apollinaris“	0,25 l	2,20 €
Mineralwasser „Apollinaris“	0,75 l	6,40 €
Stilles Wasser „Gerolsteiner“	0,25 l	2,20 €
Stilles Wasser „Gerolsteiner“	0,75 l	6,40 €
Apfelschorle	0,30 l	3,00 €
Schweppes (Lemon, Ginger, Tonic)	0,20 l	2,50 €
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	2,50 €
Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €
Bionade (Holunder, Orange-Ingwer)	0,33 l	3,50 €
Fassbrause (Zitrone)	0,33 l	3,50 €
Almdudler	0,35 l	4,00 €
Krombacher Pils vom Fass	0,30 l	3,00 €
Krombacher Pils vom Fass	0,40 l	4,00 €
Pott's Landbier vom Fass	0,30 l	3,00 €
Pott's Landbier vom Fass	0,40 l	4,00 €
Maisel's Hefeweizen „naturtrüb“	0,50 l	4,50 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,50 €
Flötzingen Weißbier	0,50 l	4,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,30 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
Vita Malzbier alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
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 €