

HERZLICH WILLKOMMEN IM



Verbringen Sie gemütliche Stunden
in unserem Hause
und
lassen Sie sich von unserer gutbürgerlichen Küche
verwöhnen.

Einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit
wünschen

Ihre Familien
Klemens - Rosch – Müller
&
Mitarbeiter

VORSPEISEN

- „Zwiebelsuppe“ mit Weißwein abgeschmeckt und Käse überbacken € 5,10
- „Gratinierter Schafskäse“
an hausgemachter Tomatensauce, dazu Baguette € 8,20

SALATE

- „Salat Querbeet“ (Bunter Salat mit gebratenen Champignons) € 12,40
- „Fellertal“ (Geflügelstreifen, dazu Baguette) € 12,40
- „Gratinierter Schafskäse“ an Sesam-Honig
an bunten Salaten, dazu Baguette € 12,40
- „Chef-Salat“ (Bunter Salat mit gebratenen Garnelen, dazu Baguette) € 14,80

VEGETARISCHES GERICHT

- „Gratinierter Schafskäse“ (mit Tomaten überbacken)
an mediterranem Gemüse, dazu Kartoffel-Quark-Taschen € 15,90

HAUPTSPEISEN

SCHNITZEL PANIERT VOM SCHWEINERÜCKEN

„Wiener Art“ € 12,90

„Champignon-Rahm“ Sauce mit frischen Champignons € 13,90

dazu reichen wir Pommes Frites & gemischter Salat

STEAKS

„Rumpsteak“ 300 g, medium gebraten an hausgemachter
Kräuterbutter, Pommes Frites & gemischter Salat € 23,90

„Rumpsteak“ 300 g, medium gebraten an buntem Pfefferrahm, € 24,90
Pommes Frites & gemischter Salat

FISCHGERICHTE

„Garnelen“ an hausgemachter Kräuterbutter gebraten, € 20,90
Pommes Frites & gemischter Salat

HÄHNCHENBRUST

„Hähnchenbrust“ an mediterranem Gemüse, € 16,90
Kartoffel-Quark-Taschen & gemischter Salat

FRISCHE PFIFFERLINGE

SALAT

„Salat mit Pfifferlingen“ € 14,80
verschiedene frische Salate mit frischen Pfifferlingen,
dazu Baguette

SCHNITZEL PANIERT VOM SCHWEINERÜCKEN

Schweineschnitzel paniert, € 17,40
an frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
Kartoffelkroketten & gemischter Salatteller

SCHWEINEFILET

„Medaillons vom Schweinefilet“, € 22,40
an frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
Kartoffelkroketten & gemischter Salatteller

STEAKS

„Rumpsteak“ 300 g, medium gebraten € 27,90
frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
Kartoffelkroketten & gemischter Salat

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„Hähnchen - Nuggets“ mit Pommes Frites & Ketchup € 6,20

„Kleines Schnitzel“ vom Schwein mit Pommes Frites & Ketchup € 8,20

DESSERT

„Schneemann“

3 Bällchen Eis mit Sahne & Smarties

€ 4,50

„Gemischtes - Eis“

mit Sahne

€ 4,20

„Eis - Becher“

Gemischtes Eis, frische Früchte, Eierlikör & Sahne

€ 7,90

„Walnuss - Becher“

Walnusseis mit Eierlikör & Sahne

€ 6,70

„Coupe Dänemark“

Vanilleeis mit heißer Schokolade & Sahne

€ 6,70

Weinkarte

Nr. 1)

Rivaner trocken

Weingut Schmitt – Kranz, Riol
Flasche € 14,50
Karaffe € 4,50

Nr. 2)

Riesling Spätlese trocken

Weingut Schmitt – Kranz, Riol
Flasche € 18,50
Karaffe € 5,50

Nr. 3)

Weißburgunder trocken

Weingut Schmitt – Kranz, Riol
Flasche € 18,50
Karaffe € 5,50

Nr. 4)

Mosel - Grauburgunder feinherb

Weingut Reichertshof, Riol
Flasche € 18,50
Karaffe € 5,50

Nr. 5)

Riesling Spätlese halbtrocken

Weingut Reichertshof, Riol
Flasche € 18,50
Karaffe € 5,50

Nr. 6)

Rivaner feinherb

Weingut Jürgen Rohles, Fell
Flasche € 13,50
Karaffe € 3,50

Nr. 7)

Riesling Spätlese lieblich

Weingut Jürgen Rohles, Fell
Flasche € 18,50
Karaffe € 5,50

Nr. 8)

Riesling Spätlese lieblich

Weingut Reichertshof, Riol
Flasche € 18,50
Karaffe € 5,50

Nr. 9)

Blauer Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Reichertshof, Riol
Flasche € 16,50
Karaffe € 5,00

Nr.10)

Blauer Spätburgunder Rosé feinherb

Weingut Schmitt – Kranz, Riol
Flasche € 16,50
Karaffe € 5,00

Nr.11)

Blauer Spätburgunder – Dornfelder Rotwein trocken

Weingut Reichertshof, Riol
Flasche € 16,50
Karaffe € 5,00

GETRÄNKEKARTE

Bier vom Fass und Flaschenbier

Bier vom Fass	0,2 l	€ 1,60
Bier vom Fass	0,3 l	€ 2,20
Bier vom Fass	0,4 l	€ 3,10
Schuss 1, 10 *	0,3 l	€ 2,20
Radler 1, 3 *	0,3 l	€ 2,20
Cola – Bier 1, 10, 15 *	0,3 l	€ 2,20
Hefe – Weizen	0,5 l	€ 3,50
Hefe – Weizen dunkel	0,5 l	€ 3,50
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
Bitburger 0,0 alkoholfrei	0,33 l	€ 2,20
Bitburger Radler 0,0 alkoholfrei	0,33 l	€ 2,20

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1, 10, 15 *}	0,2 l	€ 1,60
Coca Cola ^{1, 10, 15 *}	0,3 l	€ 2,20
Fanta ^{1, 2, 3, 10 *}	0,2 l	€ 1,60
Fanta ^{1, 2, 3, 10 *}	0,3 l	€ 2,20
7up	0,2 l	€ 1,60
7up	0,3 l	€ 2,20
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	€ 1,80
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	€ 1,80
Gerolsteiner Sprudel & Naturell	0,75 l	€ 4,60
Bitter Lemon ^{16 *}	0,2 l	€ 1,80
Bitter Lemon ^{16 *}	0,3 l	€ 2,40
Johannisbeer – Nektar ^{10 *}	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,3 l	€ 2,40
Apfelsaft – Schorle	0,3 l	€ 2,40

* siehe letzte Seite

Offene Weine

Riesling Hochgewächs trocken		0,2 l	€ 2,80
Rivaner trocken	Karaffe	0,2 l	€ 4,50
Mosel – Riesling Qba feinherb		0,2 l	€ 2,80
Mosel - Grauburgunder feinherb	Karaffe	0,2 l	€ 5,50
Mosel – Weißburgunder trocken	Karaffe	0,2 l	€ 5,50
Mosel Rotwein trocken	Karaffe	0,2 l	€ 5,00
Blauer Spätburgunder Rosé trocken	Karaffe	0,2 l	€ 5,00
Blauer Spätburgunder Rosé feinherb	Karaffe	0,2 l	€ 5,00
Riesling Hochgewächs lieblich		0,2 l	€ 2,80
Glas Riesling Sekt trocken		0,1 l	€ 3,80

Warme Getränke

Tasse Kaffee, Tee 9, 15 *	€ 2,00
Tasse Kakao mit Sahne	€ 2,80
Kännchen Kaffee, Tee 9, 15 *	€ 3,80
Cappuccino mit Sahne 3, 9	€ 2,80
Espresso 15 *	€ 2,10
Milchkaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80

Aperitif

Martini weiß	€ 3,80
Martini rot	€ 3,80
Sherry	€ 3,80
Campari – Soda 1 *	€ 3,80
Campari – Orange 1 *	€ 3,80

Spirituosen

Apfel – Schnaps	2cl	€ 1,20
Mirabellen – Brand	2cl	€ 2,50
Trester	2cl	€ 2,00
Williams Christ	2cl	€ 2,50
Malteser	2cl	€ 2,50
Akvavit	2cl	€ 2,80
Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Fernet Menta	2cl	€ 2,50
Pernot 1*	2cl	€ 2,50
Sambuca	2cl	€ 2,50
Jägermeister	2cl	€ 2,50
Aufgesetzter	2cl	€ 2,00
Apfelkorn	2cl	€ 2,00
Baileys auf Eis 1*	2cl	€ 2,50
Ramazotti auf Eis	2 cl	€ 2,50
Korn	2cl	€ 1,80
Asbach	2cl	€ 2,50

Alle Preise verstehen sich incl. MWST. und Bedienung!

Merkblatt

Zur Kennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten gemäß
Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuVVO) vom 29.01.1998

Bei der Verwendung von nachfolgend aufgeführten Zusatzstoffen sind die Angaben, nach entsprechendem Hinweis (z. B. Sternchen oder Ziffern), in der Fußnote kenntlich zu machen.

Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmitteln
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefel
8. Phosphorsäure u. deren Verbindungen in Fleisch-erzeugnissen
9. Süßmittel
10. Zucker und Süßungsmitteln Süßungsmitteln"
14. Milcheiweiß in Fleischprodukten
15. Koffeinhaltige Produkte
16. chininhaltigen Produkten
17. Pökelsalz
18. Jodsalz

Kenntlichmachung

- „mit Farbstoff“
- „mitKonservierungsstoff“
- „mit Antioxydationsmitteln“
- „mit Geschmacksverstärker“
- „ geschwefelt“
- „mit Phosphat“
- „mit Süßungsmitteln“
- „mit einer Zuckerart u.
- „ mit Milcheiweiß“
- „koffeinhaltig“
- „chininhaltig“