

# *Speisekarte*

**Kein Genuss  
ist vorübergehend.  
Der Eindruck,  
den er hinterlässt  
ist bleibend.**

*Johann W. von Goethe*



**Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Klößchen und Eierstich**

4,50 Euro

Alle unsere Speisen werden für Sie speziell zubereitet. Dazu braucht unsere Küche Zeit. Um diese Zeit zu überbrücken, empfehlen wir unsere kalten und warmen Vorspeisen.

**„Westfalenteller“**

Westfälischer Knochenschinken auf dem Holzbrett serviert,  
mit Brot & Butter und einem Weizenkorn

11,90 Euro

**Zwei gebackene Camembert**

mit Preiselbeeren Toast & Butter

8,90 Euro

**Röstkartoffeln mit zwei Spiegeleiern**

und buntem Salat

8,90 Euro

**Omelett mit frischen Champignons**

und Salzkartoffeln

9,30 Euro

**Bunte Blattsalate der Saison**

mit Gemüsejulienne, Mais, Tomaten und  
Streifen von der Hähnchenbrust

10,90 Euro

**Gebackener Schafskäse**

auf Salat mit Honig-Senfdressing, eingelegten Tomaten und Thymian

9,90 Euro

**Linguini**

mit Kräuterpesto, Tomatenwürfeln,  
gerösteten Pinienkernen und Parmesan

11,90 Euro

**Gebratenes Zanderfilet**

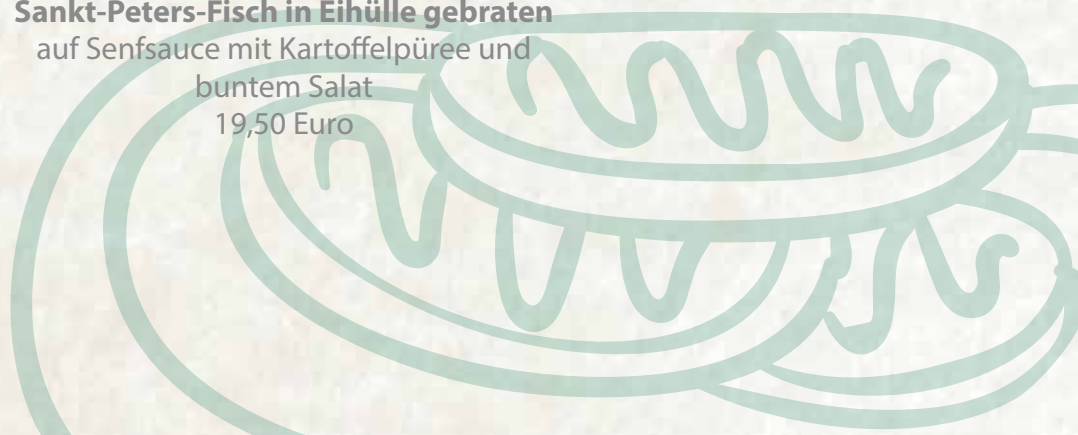
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und buntem Salat

21,30 Euro

**Sankt-Peters-Fisch in Eihülle gebraten**

auf Senfsauce mit Kartoffelpüree und  
buntem Salat

19,50 Euro



### **Schweineschnitzel**

mit gedünstete Zwiebeln und Röstkartoffeln  
14,90 Euro

### **Schweineschnitzel**

mit frischen Champignons und einer  
Rahmsauce, dazu Kroketten  
14,90 Euro

### **Schweineschnitzel „Zingara“**

mit einer herzhaften Paprikarahmsauce  
und Pommes-frites  
13,90 Euro

### **Cordon Bleu vom Schwein**

dazu ein kleiner Salatteller, Preiselbeeren  
und Pommes-frites  
15,90 Euro

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Schnitzel auch als  
kleine Portion. Der Preis verringert sich um Euro 1,50.

### **Rumpsteak vom Black-Angus-Rind**

mit einer Kräuterkruste, Pommes-frites  
und buntem Salat  
24,50 Euro

### **Gebratene Kalbsleber**

mit gedünsteten Zwiebeln und  
Kartoffelpüree  
17,90 Euro

### **Hähnchenbrust süß-sauer**

auf Ananas mit Reis und einem kleinen Salatteller  
14,90 Euro  
kleine Portion 12,90 Euro

### **Schweinemedallions**

serviert mit frischen Champignons,  
Kroketten, Senf-Cognac-Sauce und buntem Salat  
18,90 Euro  
kleine Portion 16,90 Euro



## Dessertkarte

### **Afogatto**

Espresso mit Frangelico-Likör und  
einer Kugel Cafe-Macchiato-Eis

4,90 Euro

**Herrencreme mit Rum**  
& Schokoladenstückchen

5,20 Euro



### **Black and White**


Mousse au chocolat mit Vanillesauce  
und einer Kugel Eis

5,50 Euro

### **Himbeer-Vanilleeis**

mit frischen Himbeeren auf  
Jus de Fromboise

4,90 Euro



## Alkoholfreie Getränke

Regina	0,2 l	1,80 Euro
Fanta/Cola	0,2 l	2,00 Euro
Selters Mineralwasser	0,25 l	2,00 Euro
Apfel-, Orangen-, Tomatensaft	0,2 l	2,20 Euro
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	2,20 Euro
Bitter Lemon	0,2 l	2,20 Euro
Apfelschorle	0,3 l	2,60 Euro
	0,4 l	3,40 Euro
Malzbier	0,3 l	2,80 Euro
Alkoholfreies Bier vom Fass	0,3 l	2,80 Euro
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	3,80 Euro

## Aperitif

Glas Sekt weiß od. rosé	3,80 Euro
Campari Orangensaft	4,50 Euro
Wodka Lemon	4,50 Euro
Kir Royal	4,50 Euro
Sherry dry, medium, cream	3,50 Euro

## Offene Weine

<b>Mosel</b>	<b>Weingut Peter Knodt, Kröv Mosel</b>		
	Hauswein weiß, trocken	0,25l	4,90 Euro
	Riesling Classic, trocken	0,25l	6,00 Euro
<b>Baden</b>	<b>Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Mühlheim eG</b>		
	Schliengener Sonnenstück Gutedel, trocken	0,25l	5,50 Euro
	<b>Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen eG</b>		
	Grauer Burgunder trocken	0,25l	5,90 Euro
	Spätburgunder Weißherbst, lieblich	0,25l	5,90 Euro
<b>Rheinpfalz</b>	<b>Winzergenossenschaft Weinbiet eG</b>		
	Portugieser Rotwein, lieblich	0,25l	5,90 Euro
	<b>Heinrich Gieß &amp; Sohn GmbH</b>		
	Sauvignon blanc, trocken	0,25l	6,50 Euro
	Merlot Rose, trocken	0,25l	6,50 Euro
	Cabernet Sauvignon, trocken	0,25l	6,50 Euro
<b>Italien</b>	<b>Farnese Vini SRL</b>		
	Luccarelli Puglia rosso	0,25l	6,00 Euro
<b>Frankreich</b>	Hauswein rot	0,25l	4,90 Euro

## Bier

Veltins vom Fass	0,3l	2,80 Euro
Veltins vom Fass	0,4l	3,60 Euro
Bayreuther Hell vom Fass	0,3l	2,80 Euro
Bayreuther Hell vom Fass	0,5l	4,50 Euro
Grevensteiner Original v. Fass	0,3l	2,80 Euro
Aktien Landbier dunkel v.Fass	0,3l	2,80 Euro
Maisel's Weisse	0,5l	3,80 Euro
Büble Weizen	0,5l	3,80 Euro

## Hochprozentiges

Weizenkorn	2 cl	1,50 Euro
Wacholder	2 cl	1,50 Euro
Aufgesetzer	2 cl	1,50 Euro
Eierlikör	2 cl	2,50 Euro
Baileys	2 cl	2,50 Euro
Amaretto	2 cl	2,50 Euro
Sambuca	2 cl	2,20 Euro
Malteser Aquavit	2 cl	2,00 Euro
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,50 Euro
Linie Aquavit	2 cl	2,80 Euro
Jägermeister	2 cl	2,00 Euro
Underberg	2 cl	2,00 Euro
Ramazotti	2 cl	2,20 Euro
Fernet Branca/Menta	2 cl	2,00 Euro
Kümmerling	2 cl	2,00 Euro
Blattschuß	2 cl	2,00 Euro
Hausbrand Marille oder Birne	2 cl	2,50 Euro
Alte Marille	2 cl	4,00 Euro
Alte Birne	2 cl	4,00 Euro
Alte Zwetschge	2 cl	4,00 Euro
Alte Waldhimbeere	2 cl	4,00 Euro
Grappa Andrea Da Ponte	2 cl	4,00 Euro
Chopin Vodka	2 cl	2,80 Euro
Asbach Uralt	2 cl	2,50 Euro
Cognac Hennessy	2 cl	3,50 Euro
Cognac Remy Martin	2 cl	4,00 Euro



*Guten Appetit*

