

## Monats Burger...

*jetzt jeden Monat ein anderer Lieblingsburger*



*Pulled Pork Burger*

€ 10,90

sanft gegartes Schweinefleisch mit hauseigener Sauce,  
Zwiebeln und Blattsalat, dazu Coleslaw

dazu als Beilage:

Pommes frites	€ 3,00
Süßkartoffel- Pommes	€ 3,50
hauseigene Wedges	€ 3,00

*...vorweg vielleicht ...*



*Kokos-Curry-Suppe*

€ 5,90

exotische Thai Suppe mit Gemüse und Hähnchen

## die neuen...

*Gordon's Pink & Tonic* € 5,40

ein sommerlich, beeriger Genuss! Mit der natürlichen Süße des Gordon's Pink vereint mit prickelndem Tonic Water

*Gordon's Pink Spritz* € 5,40

Spritzig und prickelnd. Eine köstliche Mischung aus Gordon's Pink Gin, Prosecco, fruchtiger Zitronenlimonade und leckeren Beeren



## geht immer...

*Aperol Spritz*

€ 4,90

-der ultimative Sommer- Klassiker-

*HUGO*

€ 4,90

Prosecco/Holunderblüte/ Minze/Limettensaft/ Sprudel

*Eistee -alkoholfrei-*

€ 4,80

-immer frisch zubereitet nach einer Hausrezeptur-

## geht auch warm...

*Warmer Birnensaft*

€ 3,90

mit Vanillearoma

*Heißer Apfelsaft*

€ 3,90

mit einer feinen Zimtnote

*Heißer Sanddornsaft*

€ 3,90

*Kuscheltasse*

€ 3,90

Heiße Schokolade mit Marshmallows

*Glüh- Caipi*

-der Klassiker - nur heiß-


€ 6,00

*Glühwein* -klassisch mit Orange-

€ 3,50

## Vorweg und zwischendurch


Möhren- Mango Suppe € 4,90

 *TIPPI!* Kokos-Curry-Suppe € 5,90  
exotische Thai Suppe mit Gemüse und Hähnchen

Bruschetta € 5,90  
3 Stück auf geröstetem Brot mit Parmesan

 *TIPPI!* Gratiniertes Schafskäse € 10,90  
mit Nuss- Honigkruste, Thai- Schalotten und Brot


Rinder- Carpaccio € 9,90  
mit Olivenöl und Grana Padano

 Backkartoffel € 8,90  
mit Sour Cream & Pfannengemüse

 Backkartoffel Solo € 6,90  
mit Sour Cream

Würzfleisch € 6,90  
immer hausgemacht, mit Käse überbacken und Brot

## Salate

 Poro- Salat € 10,90  
frische Blattsalate mit Croutons, Tomate, Paprika und Gurke,  
Oliven, Parmesanhobel und Orangenfilets, dazu ein Joghurt-  
Limone- Dressing

\* mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 13,90

\* mit gebratenen Rindersteakstreifen € 15,90

\* mit gebratenen Champignons € 12,90

*unsere Salate und Suppen servieren wir mit  
hauseigenem Brot*

## Hauptsachen

*Orangenhähnchen* € 15,90  
marinierte Hähnchenbrust gebacken in einer hausgemachten  
Orangen- Marinade dazu Ofengemüse und Risotto



*PORO Schnitzel* € 14,90  
knusprig gebraten, dazu ein Cherrytomaten- Pfirsich-  
Rucola Salat und Bratkartoffeln

*BBQ Spare Ribs*      *350g Portion*      € 12,90  
*600g Portion*      € 14,90  
in hauseigener BBQ-Marinade dazu Pommes frites & Coleslaw

*Schweinesteak mit Würzfleisch1*      € 15,90  
und Käse überbacken dazu eine Kartoffel- Gemüsepfanne

*Rumpsteak -250g*      € 26,90  
argentinisches Roastbeef, mit typischem Fettrand,  
glasierten Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln



## Fisch

*Matjes- Trilogie*      € 12,90  
Cherry-, Kräuter-, und Räuchermatjes  
mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Dip2

*Lachsfilet gebraten*      € 17,90  
mit knusprigem Bacon, auf Risotto, dazu glasierte Cherrytomaten



## Burger

mit Brioche Bun, hauseigenem Rinder Patty und eigener Sauce

*Beef- Burger- Classic* € 8,90  
frisches, saftiges Rinderhack, Gewürzgurke, Tomate, Blattsalat und Zwiebeln

*Club- Burger* € 9,90  
mit gebratener Hähnchenbrust, Blattsalat, Spiegelei, knusprigem Bacon, Tomaten und Cheddar



*Double- Beef- Burger* € 12,90  
doppelt Burgerfleisch, Cheddar, Gewürzgurke, Tomate, Blattsalat und frischen Zwiebeln (ist kein Aktion Burger!)



*Veggie- Burger* € 9,90  
gegrillter Schafskäse mit einer Nuss- Honigkruste, Blattsalat, und Tomaten



*Pulled Pork Burger* € 10,90  
sanft gegartes Schweinefleisch mit hauseigener Sauce, Zwiebeln und Blattsalat dazu Coleslaw

dazu als Beilage:

Pommes frites € 3,00  
Süßkartoffel- Pommes € 3,50  
hauseigene Wedges € 3,00

## Pasta



*Pasta Andalusia* € 9,90  
Penne Rigate mit einem roten Pesto aus getrockneten und sonnengereiften Tomaten, mit Kirschtomaten, Feta, Zucchini und Parmesanhobel

*Pasta Lachs* € 13,90  
Penne Rigate mit Lachswürfeln, Cherrytomaten und Lauch in einer Hummer-Sahne- Sauce <sup>1,4</sup>



*Pasta Canaria* € 12,90  
Penne Rigate mit einem roten Pesto, gebratenen Hähnchenstreifen, mit Kirschtomaten, Feta, Zucchini und Parmesanhobel

## Dessert

---



*Crème brûlée* im Weckglas € 5,90  
an leckerem Sanddorneis

*Tartufo-* € 5,90  
klassisch gut, mit Sahne

*Schokoladenkuchen* € 5,90  
derbe saftig mit Vanille-Eis, Sahne

*Warmer Apfelstrudel* mit Vanilleeis und Sahne € 5,90

*Gemischtes Eis* mit 3 Kugeln und Sahne € 4,90

*Brüsseler Waffel* - mit Vanilleeis und Sahne € 4,90  
- mit Apfelmus und Sahne € 4,90



*Poro- Kinder- Eis Zwerg* € 3,90  
mit zwei Kugeln zum Ausschauen

*Unsere Eissorten.....* Kugel € 1,50

\* *dunkle Schokolade*

\* *Sanddorn*

\* *Bourbon Vanille*

\* *Erdbeere*

## Biere vom Fass



	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 3,90
Duckstein	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,60
Alster (König Pils & 7up)	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 3,90
Diesel (König Pils & Pepsi)	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 3,90

## Flaschenbiere

Erdinger Weißbier	0,5l	€ 3,90
Erdinger Kristall/ dunkel/ alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Bananenweizen (Weißbier & Bananensaft)	0,5l	€ 3,90
Bitburger 0,0 alkoholfrei	0,33l	€ 3,00



0,33l € 3,50



0,33l € 3,50



0,33l € 3,90

## Alkoholfreies

---



Coca-Cola, Coca-Light, Coca-Zero, Fanta, Sprite

0,2l € 2,50

0,4l € 3,90

Schweppes

Ginger Ale, Tonic Water<sup>8</sup>, Bitter Lemon

0,2l € 2,40

0,4l € 3,90

Gerolsteiner Mineralwasser

still, Sprudel

0,25l € 2,50

0,75l € 4,90

Red Bull Dose € 3,90

---

*Soft* 0,2l

---

*Orangensaft -Frisch gepresst-* € 3,50



**FRUCHTSÄFTE**

Sanddorn	€ 2,80
Ananas	€ 2,50
Apfel	€ 2,50
Banane	€ 2,50
Birne	€ 2,50
Cranberry	€ 2,50
Grapefruit	€ 2,50
Mango	€ 2,50
Maracuja	€ 2,50
Orange	€ 2,50
Rhabarber	€ 2,50
Sauerkirsche	€ 2,50
Schwarze Johannisbeere	€ 2,50
Tomate	€ 2,50

Alle Säfte sind auch als 0,4l und Schorle erhältlich.



## Kaffee

---

<i>Tasse Crema</i>	€ 2,20
<i>Pott Crema</i>	€ 2,70
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,20
<i>Cafe' Latte</i>	€ 3,20
<i>Cappuccino</i>	€ 2,60
<i>Espresso</i>	€ 2,10
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,20
<i>doppelter Espresso</i>	€ 3,20
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,20
<i>Irish Coffee mit Tullamore</i>	€ 4,90

## Heiße Sachen

---

<i>Heiße Schokolade</i> mit Irisch Cream & Sahne	€ 4,30
<i>Lumumba</i> Heiße Schokolade mit Rum und Sahne	€ 4,30
<i>Grog vom Rum</i>	€ 4,30
<i>Glühwein*</i>	€ 3,50



\* *saisonal*

mal was neues...

*Koloa Beach*

Vodka/ Melonenlikör/ Litschi/ Vanillesirup/ Ananassaft  
€ 6,90 , HH € 5,50

*Coyote*

Tequila/ Gurke/ Erdbeere/ Vanille/ Weißwein/ Zitrone  
€ 6,90 , HH € 5,50

*Asian Fenix*-alkoholfrei-

Apfelsaft/ Mangosaft/ Himbeere/ Vanille/ Zitrone  
€ 5,90 , HH € 4,50



*Passarinho*

Gin/ Apricot Brandy/ Sambalita/ Maracuja/ Rhabarber  
€ 6,90 , HH € 5,50



... neben den Klassikern

*Aperol Spritz*

€ 4,90

-der ultimative Sommer- Klassiker-

*HUGO*

€ 4,90

Prosecco/Holunderblüte/ Minze/Limettensaft/ Sprudel

*Eistee* -alkoholfrei-

€ 4,80

-immer frisch zubereitet nach einer Hausrezeptur-

# Weißweine

---

## *Grauburgunder „Pfandturm“ QbA trocken*

Weingut Dr. Köhler / Pfandturm, Rheinhessen, D  
Interessanter würziger Einstieg, duftet nach reifen Äpfeln,  
Walnuss und Mandelkern, am Gaumen zeigt sich die  
Kombination einer guten Struktur mit schmeichelnder  
Textur, fruchtige Länge, erinnert an Nashi-Birne.

0,2l € 5,60  
0,75l € 16,90

## *Sauvignon Blanc, QbA, trocken*

Zimmer, Rheinhessen, D  
Sehr kühle Nase mit Stachelbeeren, Zitrus, weiße Johannisbeeren  
und etwas Kräuter. Klar und feinsaftig; animierende Fruchtigkeit  
von Stachelbeeren, etwas Zitrusnote und helle Blüten mit einem  
Hauch von Kräutern; etwas Extraktsüße; filigraner Körper mit  
Rückgrat; lebendig frisch und direkt; hat Zug und Spiel; komplex  
und gutes Finale. (Dautel 16. März 2015)

0,2l € 5,70  
0,75l € 17,10

## *Riesling Einblick No.1, QbA trocken*

Weingut Nick Köwerich -Mosel, D  
leicht, spritzig und harmonisch

0,2l € 5,90  
0,75l € 17,80

## *Alkoholfreier Weißwein*

Sommerauer Schlossbergkellerei, D  
Bernkastel- Kues, Mittelmosel

0,2l € 3,90  
0,5l € 8,90

## *Scheurebe QbA feinherb*

Winzer Sommerach, Franken, D  
Citrus- und Grapefruit-Noten mit frischer Säure

0,2l € 5,70  
0,75l € 17,10

## *Pinot Grigio-IGT trocken*

Venetien, Italien  
Ein unkomplizierter, milder und frischer Wein für laue  
Stunden auf der Terrasse.

0,2l € 4,30  
0,5l € 9,20

# Rotweine

---

## *Dornfelder* QbA halbtrocken

Weingut Dr. Köhler / Pfandturn, Rheinhessen, D  
Strenge Würzigkeit mit Leder, dunkle Kirschen und eingelegte  
Orangen. Kompakt und straff im Mund, feinsaftig mit gewisser  
Kraft, Kirschenfrucht, Beeren und wieder Orangen wechseln sich  
ab und verdrängen die Würze etwas, frisch und lebendig, etwas  
Fruchtsüße zu spüren, gute Balance, insgesamt animierend.

0,2l € 4,90

0,5l € 9,90

## *Alkoholfreier Rotwein*

Sommerauer Schlossbergkellerei, D  
Bernkastel- Kues, Mittelmosel

0,2l € 3,90

0,5l € 8,90

## *Merlot*, trocken

Venetien, Italien

Samtig und weich, ein trockener Roter mit Kirscharomen.

0,2l € 4,30

0,5l € 9,20

## *Templaranillo, Graciano, Masuero*, trocken

Pueblo Viejo, Rioja, Spanien

Ein schmackhafter Rotwein von Pueblo Viejo.

Der Wein hat ein rubinrotes Äußeres, mit leichten bläulichen  
Zügen und ein intensives Aroma von Früchten und Holz. Der Rioja  
passt hervorragend zu rotem Fleisch, gekochten Gerichten und  
Käse.

0,2l € 5,60

0,75l € 16,70

## *Reserva Cabernet Sauvignon*, trocken

Montes, Central Valley, Chile

Dichtes Rubinrot mit dunklen Reflexen, Intensiver Duft nach  
Früchten wie Cassis und Walderdbeeren, begleitet von schwarzen  
Kirschen und etwas Schokolade. Geschmack von dunkle Beeren,  
zart unterstrichen von einer Eichennote, der Cabernet bringt die  
Kraft, der Merlot das Fruchtige, sanft und raffiniert im Finale.

0,2l € 6,40

0,75l € 21,30

## Roseweine

### *Blauer Portugieser Rosé* QbA halbtrocken

Markus Pfaffmann, Pfalz, D

Kühler Duft nach Butterkeksen und Orangeadenote. Klar und feinsaftig; mit süßlicher Fruchtnote, Kernobstfrucht und Butterkeksen; filigrane Struktur mit fein athletischem Körper; lebendig frisch und rassig; sehr fest am Gaumen; gutes Finale mit zartsüßlicher Orangeadenote im Nachhall.

0,2l € 4,60

0,5l € 9,90

### *Rings Rosé*, Q.b.A., trocken

Rings, Pfalz, D

Frische, kühle Nase nach roten und reifen Früchten wie Waldbeeren, Kirschen süßlichen Pflaumen, untermalt mit feiner Mineralität. Klar, exotisch verspielt, gelbes Steinobst, lebendig frisch und ausgewogen mit dieser Fruchtsäure und Mineralik.

Anhaltendes Finale.

0,2l € 5,50

0,75l € 16,70

## Prosecco

Prosecco Frizzante DOC

0,1l € 2,90

0,75l € 17,80

## Sekt

Sekt, halbtrocken

0,1l € 3,50

0,75l € 19,90

## Champagner

Veuve Clicquot Brut

0,75l € 85,00

## Vermouth

Martini Bianco 5cl € 3,90

Martini rosso 5cl € 3,90

Martini d'oro 5cl € 3,90

Martini Extra dry 5cl € 3,90

## Longdrinks -Auswahl-

Cuba Libre (4cl Havana)	€ 4,90
Captain Cola (4cl Cpt.Morgan)	€ 4,90
Campari Orange	€ 4,90
Gin- Tonic (4cl Gordon´s)	€ 4,90
Cola- Whiskey (4cl Jim Beam)	€ 4,90
Vodka- Cola (4cl)	€ 4,90
Vodka- Energy (4cl)	€ 4,90
Tequila Sunrise	€ 4,90
Ryckwasser - your grandma knows...	€ 4,90

## Spirituosen -Auswahl-

Jim Beam	4cl	€ 4,00
Johnnie Walker	4cl	€ 4,00
Jack Daniels	4cl	€ 5,00
Havana Añejo 3 Años	4cl	€ 4,00
Havana Añejo 7 Años	4cl	€ 6,00
Gordons Gin	4cl	€ 4,00
Hendrick´s Gin	4cl	€ 8,50
Bombay Saphire Gin	4cl	€ 6,00
Grappa	2cl	€ 3,00
Malteser Kreuz	2cl	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,00
Linie Aquavit	2cl	€ 3,10
Nordhäuser Doppelk.	2cl	€ 2,00

### *Brände & Geiste*

Mirabellen- Brand	2cl	€ 3,40
Birnen- Brand	2cl	€ 3,40
Himbeer- Geist	2cl	€ 3,40
Sanddorn- Geist	2cl	€ 3,40

Absolut Vodka	4cl	€ 4,50
Averna	4cl	€ 4,50
Bailey´s Irish Creme	4cl	€ 4,50
Fischergeist	2cl	€ 3,00
Jägermeister	4cl	€ 4,00
Kirschlikör	4cl	€ 3,00
Pfeffi	4cl	€ 3,00
Ramazotti	4cl	€ 4,50
Remy Martin VSOP	4cl	€ 6,00
Sambuca	4cl	€ 4,50
Smirnoff Vodka	4cl	€ 4,50
Tequila classico	4cl	€ 4,00
Tequila especial	4cl	€ 4,00

## Cocktails

Unsere Cocktails finden Sie in der Bar- Karte.

Cocktail- Happy- Hour ist immer von 19.00- 21.00 Uhr.

## Sonntagsbrunch

Ein freier Tag in Familie kann nicht besser starten, als mit einem tollen Brunch-Bufferet.

Wir bieten Ihnen jeden ersten Sonntag im Monat und an den meisten Feiertagen ein reichhaltiges Brunch-Bufferet von 10.00- 14.00 Uhr

- mit warmen und kalten Köstlichkeiten
- frischen Rühr- und Spiegeleiern, Tagessuppe
- verschiedenen frischen Brotsorten und knackigen Brötchen Marmelade, Nutella, Honig, Müsli, Joghurt
- hausgebeiztem Lachs
- Käse- und Wurstvariationen
- Salaten
- Desserts, Obstplatte
- Tomaten/Mozzarella
- Butter

und vielem mehr ...

für € 17,90 Kinder (6- 12 Jahre) € 8,95

Eine Reservierung empfehlen wir ab 4 Personen.

## Mittagstisch

Unser Mittagsgericht  
Montag bis Freitag von 11.00- 14.30 Uhr.  
Solange der Vorrat reicht.

Die Angebote finden Sie auf unseren Aufstellern und auf unserer Internetseite.

Sie können Ihr Essen auch vorbestellen sowie gut verpackt zum Mitnehmen erhalten.

Zusatzstoffe:

- 1: Farbstoff 2: Konservierungsstoffe  
3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker  
5: gewachst 6: Süßstoff  
7: Koffeinhaltig 8: Chinin haltig

Über Allergene Zusätze informiert Sie unser Personal.