

Speisekarte



„Vorspeisen“

Gebratener Spargel mit 3 Garnelen an Salatmischung. K,G, **8.90 €**

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, Thymian und Walnüssen
karamellisiert an Salatbouquet. G,E,L **7.50 €**

Anti-Pasti & Bruschetta an bunter Salatmischung. G,L **6.50 €**

Grafschafter Hochzeitssuppe L,E,S,SE,4 **4.50 €**

Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube und Röstmandeln. **4.80 €**

Salatvariationen

**Große Platte Grünzeug mit Olivenöl-Balsamicodressing,
Bruschetta, Anti-Pasti & Tomate-Mozzarella.** G,F,L,,SF,6,2,7 **7.50 €**

dazu empfehlen wir:

gebratenes Lachsfilet mit Kräutern F **6.70 €**

gegrillte Hähnchenbruststreifen **5.90 €**

Garnelenspieß mit Pesto K **6.90 €**

Marinierter Spargelsalat

mit Erdbeeren, Melone, Cherrytomaten, Gurken und Rauke in
Kräutervinaigrette, Serranoschinken & Croutons.

13.80 €

Speisekarte



Vegetarisch

Spinat-Ricotta-Tortellonis mit Gemüsestreifen, frischen Champignons und Kräutern „a´la creme“, Parmesan und Salatteller. G., L **10.90 €**

Fisch

Zanderfilet im Knuspermantel an hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat. G., L, F **17.50 €**

Schnitzelgerichte

Jungschweinschnitzel paniert

Größe **M** 150 g = **5.80 €** Größe **L** 200 g = **7.50 €** Größe **XL** 250 g = **9.20 €**

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Größe **M** 150 g = **6.20 €** Größe **L** 200 g = **7.70 €**

dazu empfehlen wir:

Zigeunersauce, Pfeffersauce oder frische Rahmchampignons. **1.50 €**

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Steakhouse-Pommes, **2.50 €**

Salatteller oder Bratgemüse. **3.50 €**

Kröstchen“ kl. Schnitzel

mit Rahmpilzen, Spiegelei, Kroketten und Salatteller. **9.90 €**

Schnitzel „Art des Hauses“

mit Champignonsrührei, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller. **14.90 €**

Speisekarte



Fleischgerichte

„Schwäbisches Stipp“
Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit
Pilzen in Sahnesauce auf Spätzle,
Käse überbacken und Salatteller. .G,L,S,
16.80 €

„Grillpfanne“
Steaks vom Rind, Schwein, Huhn
mit Röstzwiebeln, Spiegelei
Gemüse & Bratkartoffeln. .G,L,SF
19.50 €

„De Bakker's Nordic-Craft-Burger“
belegt mit karamellisierten Zwiebeln, gebratenen Champignons,
Cheddar-Käse & Sc. Aioli, Salatgarnitur & Fritten.
13.90 €

Rumpsteak vom Weiderind mit Pfeffersauce, Kräuterbutter,
gebratenen Gemüse und

Allergene

G=glutenhaltige Getreide K=Krebstiere E=Eier F=Fisch EN=Erdnüsse S=Soja
L=Lactose SCH=Schalenfrüchte SE=Sellerie SF=Senf SD=Schwefeldioxid

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxydationsmittel 4=Geschmacksverstärker
5=mit Nitratpökelsalz und Nitrat 6=Schwefeldioxid 7=Süßstoffe 8=Phosphate

**Alle Lebensmittel können Spuren von Eier, Soja, Lactose, Gluten, Sellerie ,
Senf enthalten (kreuzkontamination).**

**Falls Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, informieren Sie bitte
das Servicepersonal und den Koch**

Speisekarte



Aperitif's

„GinChilla“¹

Gin / Gurke / Rosmarin / Soda
aufgefüllt mit Sekt.

0,2 l - 4.80 €

„Hugo“

Holunderblütensirup / Limette / Minze /
Soda / Eis aufgefüllt mit Prosecco

0,2 l – 4.50 €

„Gin Tonic“

mit Gurkenscheibe

0,2 l – 4.70 €

„Ramazotti Rosato Mio“

Rosato mit Prosecco aufgefüllt

0,2 l – 4.50 €

„Cynar“

Artischockenlikör mit Soda / Eis

0,2 l – 4.50 €

Martini¹ 4cl 2.50 €

Sherry 4cl 2.80 €

Campari¹ 4cl 3.50 €

Speisekarte



Getränkekarte

Biere vom Fass

Bitburger Pilsener	0,2 l	1.80 €
Bitburger Pilsener	0,3 l	2.60 €
Bitburger "Free"	0,3 l	2.60 €
Köstritzer	0,2 l	1.90 €
Köstritzer	0,3 l	2.80 €

und aus Flaschen

Benediktiner Weizen hell	0,5 l	3.70 €
Benediktiner Weizen „free“	0,5 l	3.70 €
Vitamalz	0,33 l	2.10 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2.00 €
Fachhinger Stilles Wasser	0,25 l	2.20 €
Sinalco Cola 1,9	0,30 l	2.70 €
Sinalco Cola light 1,2,9,11,12	0,30 l	2.70 €
Fanta 1,2,3	0,30 l	2.70 €
Sprite 1	0,30 l	2.70 €
Apfelschorle	0,30 l	2.60 €
Tonic Water 10,	0,20 l	2.00 €
Bitter Lemon 3,10,	0,20 l	2.00 €
Ginger Ale 1,	0,20 l	2.00 €
Regina 1,2,3,9,12	0,20 l	1.50 €
Orangensaft	0,20 l	2.40 €
Apfelsaft	0,20 l	2.40 €
Traubensaft	0,20 l	2.50 €

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxydationsmittel 9=koffeinhaltig
10=chininhaltig 11=mit Süßungsmitteln 12=enthält Aspartam

Speisekarte



Spirituosen

Weizenkorn	32 %	2 cl	1,20 €	Leibwächter	38 %	2 cl	2,20 €
Bittern	32 %	2 cl	1,20 €	Heydt 1860	32 %	2 cl	2,20 €
Wacholder	32 %	2 cl	1,20 €	Jägermeister	35 %	2 cl	2,20 €
Apfelkorn	20 %	2 cl	1,50 €	Kümmerling	35 %	2 cl	2,20 €
HKT	33 %	2 cl	2,20 €	Mariacron	36 %	2 cl	2,00 €
Rum	40 %	2 cl	2,50 €	Baileys	20 %	2 cl	2,20 €
Roten	15 %	2 cl	1,50 €	Eierlikör	20 %	2 cl	2,00 €
Baileys	20 %	2 cl	2,20 €	Asbach	38 %	2 cl	2,00 €
Underberg	44 %	2 cl	2,20 €	Fernet	42 %	2 cl	2,20 €

Aquavit

Bommerlunder	38 %	2 cl	2,20 €
Malteserkreuz	40 %	2 cl	2,40 €
Jubiläumsakv.	41 %	2 cl	2,60 €
Linie	41,5 %	2 cl	2,60 €

Liköre

Ramazotti auf Eis	30 %	2 cl	2,20 €
Grappa	38 %	2 cl	2,90 €
Averna	29 %	2 cl	2,40 €
Sambucca	40 %	2 cl	2,20 €
Ouzo	38 %	2 cl	2,20 €
Nobel	32 %	2 cl	2,20 €
Grafschafter			
Kräuterwachholder	32 %	2 cl	1,50 €
Amaretto	20 %	2 cl	2,00 €