

# 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,  
Cheddarkäse & 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“<sup>1</sup>**

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 €

Martini<sup>1</sup> 4cl 2.50 €

Sherry 4cl 2.80 €

Campari<sup>1</sup> 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**

Ramazzotti 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 €