

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Vorspeise & Salat

Rote-Bete-Salat (vegetarisch) karamellisierte Äpfel Walnüsse Schafskäse	€ 8,80
Kleiner gemischter Salat (vegetarisch) gebratener grüner Spargel	€ 10,80

Suppe

Spargelcreme	€ 7,80
Kalbsgulaschsuppe	€ 9,80

Hauptgerichte

frischer Spargel (vegetarisch) Hollandaise Salzkartoffeln	€21,80
frischer Spargel Schnitzel Hollandaise Salzkartoffeln	€29,80
frischer Spargel Schinken Hollandaise Salzkartoffeln	€28,80
Lammbraten Waldpilze Salat Pommes Dauphine	€24,80
Kikok-Hähnchenbrustfilet frische Bandnudeln Spargel Sahne Rucola Parmesan	€ 22,80
gebratenes Lachsfilet Kräuterkruste Grillgemüse Rosmarinkartoffeln	€ 24,80

Dessert

Rhabarber Kompott Vanilleeis	€ 6,80
Apfelpfannkuchen Zimteis	€ 8,80
+ mit Calvados Flambiert	€ 10,80

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen!

In unserer stets wechselnden Speisekarte finden Sie leckere, ausgewählte Gerichte der Saison. Alles ist hausgemacht. Und da wir alles frisch für Sie zubereiten, gilt als Motto des Abends „nur solange der Vorrat reicht“. Genießen Sie es!

UNSERE KLASSIKER

Rumpsteak Kräuterbutter Pommes Salat	€ 27,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Rahmchampignons Bratkartoffeln Salat	€ 26,80
Spareribs Schweinerippchen Wedges Aioli	€ 21,80
Paprikaschnitzel vom Schweinerücken tomatisierte Paprika Pommes Salat	€ 19,80
Bauernschnitzel vom Schweinerücken geschmorte Zwiebeln Spiegelei Bratkartoffeln Salat	€ 18,80

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.
Diesbezüglich halten wir eine gesonderte Karte vor.

Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste!

Unser Chefkoch bereitet Ihnen ein tolles Buffet zu.

Schnitzel Buffet

Schweineschnitzel

mit Champignon- oder Paprikasauce,

dazu bieten wir Brat-, Rosmarinkartoffeln

und frische Salate an

Tagesdessert inklusive

Pro Person 19,90 €

Unsere Termine sind

am Freitag, den 04.04.2025

Spargel Buffet

am Freitag den 02.05.2025

und Freitag den 06.06.2025

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Aperitive

Ein Glas Sekt	0,15 l	€ 5,20
Ein Glas Prosecco	0,15 l	€ 5,10
Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,70
Hugo	0,2 l	€ 6,30

Alkoholfreies

Gerolsteiner mit & ohne	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 6,10
Bluna Orange	0,33 l	€ 3,50
Afri Cola mit & ohne	0,33 l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,30
Lütt's Bio-Apfelschorle	0,3 l	€ 3,90
Lütt's Rhabarberschorle	0,3 l	€ 3,90
Bionade Holunder	0,3 l	€ 3,80

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,30
Benediktiner hell	0,3 l	€ 3,70
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 3,70

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	€ 5,20
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20

Heiße Getränke

Ein Glas Milch		€ 2,30
Eine Tasse Kaffee		€ 2,70
Ein Glas Tee - verschiedene Sorten -		€ 2,70
Espresso		€ 2,70

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

Cappuccino		€ 3,10
Latte Macchiato		€ 4,50

Weißweine

Grauburgunder		
Weingut Meiser	0,2 l	€ 6,90
RHEINHESSEN, Deutschland	0,75 l	€ 22,40
trocken, fruchtig, mit Aromen von Apfel, Quitte & Honig		

Bio-Riesling		
Weingut Frank Faust	0,2 l	€ 6,90
Rheingau, Deutschland	0,75 l	€ 22,00
feinherb, fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Birne & Citrus		

Bacchus		
Weingut Arnold	0,2 l	€ 6,80
Franken, Deutschland	1,00 l	€ 31,90
lieblich, intensiv fruchtig Charakter, Duft vollreifer Früchte		

Roséwein

Spätburgunder Rosé		
Weingut Beyer-Bähr	0,2 l	€ 6,70
Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	€ 18,90
feinherb, zarte feinfruchtige Art		

Rotweine

Mas des Tourelles Merlot		
Château de Tourelles	0,2 l	€ 6,80
Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,75 l	€ 22,00
trocken, rubinviolett, Aromen von roten & schwarzen Beeren		

„Nerone“ Negroamaro & Primitivo		
Weingut Globus Wine	0,2 l	€ 6,90
Apulien, Italien	0,75 l	€ 22,20
feinherb, dezente Würze mit leichtem Anklang von Rosinen		

Tempranillo Tierra Calar		
Bodegas Navarro Lopez	0,2 l	€ 6,90
Castilla La Mancha, Spanien	0,75 l	€ 22,90
trocken, Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Tabak		

Meiser Dornfelder		
Weingut F. D. & C. Meiser	0,2 l	€ 6,90
Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	€ 23,30

AMTSSCHÄNKE

— RESTAURANT —

lieblich, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeeren und Vanille

Digestive – 2 cl

Klares

Grappa	€ 3,50
Williams Birne	€ 3,50
Obstler	€ 3,50
Mirabelle	€ 3,50
Wacholder	€ 2,50
Sambuca	€ 2,80

Cocktails & Longdrinks

Mojito	€ 7,50
ohne Alkohol	€ 5,50
Wildberry Lillet	€ 7,50
Weinbrand Cola	€ 7,50
Whiskey Cola	€ 7,50
Campari- Orange	€ 6,50
GinTonic	€ 7,50

Braunes & Cremiges

Baileys	€ 2,80
Alter Dessauer Kräuterlikör	€ 2,80
Fernet	€ 2,80
Ramazzotti	€ 2,80
Jägermeister	€ 2,80
Whiskey	€ 4,00
Cognac	€ 4,50
Wacholder mit Boonekamp	€ 3,00
Kirschlikör	€ 2,80

Eisiges

Jubiläumsaquavit	€ 3,50
Malteser Kreuz Aquavit	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50
Wodka	€ 3,00
Ouzo	€ 2,80

Unsere Öffnungszeiten sind

mittwochs bis samstags ab 18 Uhr - Küche bis 22 Uhr

sonntags von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 21 Uhr

An ausgewählten Feiertagen und auf Anfrage auch mittags geöffnet.

montags und dienstags ist Ruhetag

AMTSSCHÄNKE
— RESTAURANT —