

## Vorspeisen

Rote-Bete-Salat (vegetarisch) karamellisierte Äpfel   Walnüsse   Ziegenfrischkäse	€ 9,90
Kleiner gemischter Salat gebratener grüner Spargel	€ 10,90

## Suppen

Spargelsuppe Garnelenspieß	€ 9,90
Gulaschsuppe	€ 9,90

## Hauptgerichte

frischer Spargel (vegetarisch) Hollandaise   Salzkartoffeln	€ 22,90
frischer Spargel Schnitzel   Hollandaise   Salzkartoffeln	€ 29,90
frischer Spargel Schinken   Hollandaise   Salzkartoffeln	€ 28,90
Maishähnchenbrustfilet Risotto   grüner Spargel   Parmesan	€ 25,90
gebratenes Lachsfilet Bärlauch Kruste   Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln	€ 26,90

## Dessert

Karamellisierte Spargel   Erdbeeren   Vanilleeis	€ 10,90
Limettencreme   Maracuja	€ 9,90

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	€ 29,40
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Rahmchampignons   Bratkartoffeln   Salat	€ 28,90
Spareribs Schweinerippchen   Wedges   Aioli	€ 21,90
Champignonschnitzel vom Schweinerücken Rahmchampignons   Pommes   Salat	€ 19,90
Bauernschnitzel vom Schweinerücken geschmorte Zwiebeln   Spiegelei   Bratkartoffeln   Salat	€ 18,90

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

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 21,50 €

**Freitag den 03.07.2026**

**und den 04.09.2026**

### **Spargel Buffet**

**am Freitag den 05.06.2026**

### **Spareribs Buffet**

**am Freitag den 07.08.2026**

Um Reservierung wird gebeten.

## Aperitive

Ein Glas Sekt	0,15 l	€ 5,40
Ein Glas Prosecco	0,15 l	€ 5,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,80
Hugo	0,2 l	€ 6,90

## Alkoholfreies

Gerolsteiner mit & ohne	0,25 l	€ 3,30
	0,75 l	€ 6,50
Bluna Orange	0,33 l	€ 3,80
Afri Cola mit & ohne	0,33 l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,60
Lütt's Bio-Apfelschorle	0,3 l	€ 4,20
Lütt's Rhabarberschorle	0,3 l	€ 4,20
Bionade Holunder	0,3 l	€ 4,20

## Biere vom Fass

König Pilsener	0,3 l	€ 3,80
	0,4 l	€ 4,60
Benediktiner hell	0,3 l	€ 3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 3,90

## Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	€ 5,40
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40

## Heiße Getränke

Ein Glas Milch		€ 2,40
Eine Tasse Kaffee		€ 2,90
Ein Glas Tee - verschiedene Sorten -		€ 2,90
Espresso		€ 2,90
Cappuccino		€ 3,60
Latte Macchiato		€ 4,90

## Weißweine

„ein Ortenauer“ Grauburgunder		
Weingut Schloß Ortenberg	0,2 l	€ 7,30
Baden, Deutschland	0,75 l	€ 22,90
trocken, fruchtig, mit Aromen von Apfel, Quitte & Honig		
Bio-Riesling		
Weingut Ernst Weisbrodt	0,2 l	€ 7,50
Pfalz, Deutschland	0,75 l	€ 22,90
feinherb, fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Birne & Citrus		
Bacchus		
Weingut Arnold	0,2 l	€ 7,30
Franken, Deutschland	1,00 l	€ 32,50
feinherb, intensiv fruchtig Charakter, Duft vollreifer Früchte		

## Roséwein

Spätburgunder Rosé		
Weingut Beyer-Bähr	0,2 l	€ 7,50
Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	€ 22,90
halbtrocken, zarte feinfruchtige Art		

## Rotweine

Mas des Tourelles Merlot		
Château de Tourelles	0,2 l	€ 7,50
Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,75 l	€ 22,90
trocken, rubinviolett, Aromen von roten & schwarzen Beeren		
„Nerone“ Negroamaro & Primitivo		
Weingut Globus Wine	0,2 l	€ 7,50
Apulien, Italien	0,75 l	€ 22,90
trocken, dezente Würze mit leichtem Anklang von Rosinen		
Tempranillo Tierra Calar		
Bodegas Navarro Lopez	0,2 l	€ 7,50
Castilla La Mancha, Spanien	0,75 l	€ 23,40
trocken, Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Tabak		
Meiser Dornfelder		
Weingut F. D. & C. Meiser	0,2 l	€ 7,40
Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	€ 23,90
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	€ 7,90
ohne Alkohol	€ 5,50
Wildberry Lillet	€ 7,90
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 Branca	€ 2,80
Ramazotti	€ 2,80
Jägermeister	€ 2,80
Whiskey	€ 4,00
Cognac	€ 4,50
Wacholder mit Boonekamp	€ 3,00
Kirschlikör	€ 2,80

### Eisiges

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

Telefonnummer 0521/290344