

Unsere Empfehlung als Aperitif...

Glas Sekt (0,1l)	3,50 €
„Mosel - Kir“ roter Weinbergspfirsichlikör mit Sekt aufgefüllt	5,50 €
Aperol ^{2,3} Spritz	5,80 €
Lillet Wild Berry	5,80 €
Gin & Tonic	
- 4cl Tanqueray No.TEN mit Schweppes Indian Tonic Water	6,60 €
mit Fever Tree Premium Indian Tonic Water	8,60 €
- 4cl Hendrick´s Gin mit Schweppes Indian Tonic Water	8,00 €
mit Fever Tree Premium Indian Tonic Water	10,00 €
- 4cl Monkeys 47 Schwarzwald Dry Gin mit Schweppes Indian Tonic Water	9,70 €
mit Fever Tree Premium Indian Tonic Water	11,70 €
- 4cl Windspiel Premium Dry Gin mit Schweppes Indian Tonic Water	12,10 €
mit Fever Tree Premium Indian Tonic Water	14,10 €
Martini Bianco oder Rosso (5cl)	3,80 €
Campari ² / Orange	6,20 €
Campari ² pur (5cl)	3,80 €

Suppen & Vorspeisen... ein leckerer Anfang

Kartoffelcrèmesuppe mit Brotcroûtons & Brot

€ 6.-

Tomatencrèmesuppe garniert mit Basilikumöl & Brot

€ 6.-

Geröstetes Brot

wahlweise mit Griebenschmalz oder Kräuterbutter

€ 5.-

Geröstetes Brot mit mediterranem Olivendip

€ 6.-

Vegetarisch & Fisch... heute mal kein Fleisch

*Schupfnudeln mit Blattspinat in Rahm, Cocktailtomaten,
Knoblauch & Salat der Saison*

€ 15,20

Eierspätzle mit frischen Champignons in Rahmsauce und gemischtem Salat

€ 13,50

Grüne Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und buntem Salatteller

€ 14,90

*Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone und zerlassener Petersilienbutter,
dazu Salzkartoffeln & bunter Salat*

€ 19,70

Schnitzel... vom saftigen Schweinerücken

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat

€ 14,50

*Rahmschnitzel mit frischen Champignons,
Pommes frites & buntem Salat*

€ 16.-

*Schnitzel mit grüner Pfeffersauce,
dazu Pommes frites & gemischter Salat*

€ 16.-

*Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln,
Pommes frites und bunter Salat*

€ 16.-

Steaks... vom argentinischen Rind

Rumpsteak Kräuterbutter mit Pommes frites und gemischtem Salat

€ 28,90

*Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce,
Pommes frites & buntem Salat*

€ 28,90

*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Pommes frites & gemischtem Salat*

€ 28,90

Unsere Steaks werden Sous-vide gegart, d.h. das Fleisch wird schonend im eigenen Saft auf die gewünschte Kerntemperatur gebracht und im Anschluss scharf angebraten.

Englisch ca.46°C

Medium ca.54°C

Durch 65°C (trotzdem saftig)

Die Zubereitungszeit beträgt daher mindestens 35 Minuten.

Salat... frisch & knackig

Blatt- & verschiedene Rohkostsalate mit selbstgemachtem Balsamico-Dressing, Ei & Brotkorb wahlweise mit:

- gebratener Hähnchenbrust vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid € 13,50
- Ziegenfrischkäse, karamellisiert mit braunem Zucker & Honig € 15,50

Spezialitäten... einfach gut

„Winzer Schnitzel“

Schnitzel mit Burgunder-Trauben-Sauce,
dazu Krokette & Salat

€ 17,50

Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller

€ 20,90

Gebratene Hähnchenbrust vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid
an fruchtiger Mango-Curryrahmsauce,
dazu Reis & Salat

€ 18,-

Grillteller „Rustica“

Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet & Schweinemedallion mit
grüner Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites und
Salat der Saison

€ 19,90

Dessert.... etwas Süßes zum Schluss

Selbstgebackener, warmer Pflaumen-Crumble mit Bourbon-Vanilleeis

€ 6,50

„Coup Dänemark“

Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce & frischer Sahne

€ 7,50

Stracciatella – Becher

Bourbon-Vanille- & Stracciatellaeis mit Schokoladensauce & Sahne

€ 7,50

Nussbecher

Bourbon-Vanilleeis & Walnusseis mit gemischten Nüssen,

Nusssoße & frischer Sahne

€ 8,50

Selbstgebackener, warmer Schokoladenkuchen

mit Walnusseis & frischer Sahne

€ 7,50

Viele Hauptgerichte sind auch als Seniorenteller erhältlich.

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Für alle Gäste, die von einer Allergie oder Unverträglichkeit betroffen sind,

halten wir eine separate Karte bereit,

in der Sie sämtliche Informationen zu den verwendeten Allergenen

in unseren Speisen & Getränken finden.

Bitte sprechen Sie uns an.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

¹ mit Farbstoff; ² mit Konservierungsstoff; ³ mit Antioxidationsmittel;

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Bedienung.

Weinkarte...

Glas 0,2l Flasche

Trockene Weißweine

Nr. 01	Trabener Würzgarten Riesling trocken würzig, spritzig, fruchtsäurebetont	€ 3,80	€ 17,10 /1l
Nr. 02	Rivaner trocken lebendig, unkompliziert mit wenig Säure	€ 4,90	€ 16,50 /0,75l
Nr. 03	Weißburgunder trocken fruchtig-milder Weißwein mit harmonischem Geschmack	€ 5,30	€ 17,90 /0,75l
Nr. 04	Chardonnay trocken klassischer Weißwein, idealer Essensbegleiter	€ 5,30	€ 17,90 /0,75l
Nr. 04.1	Blanc de Noir trocken rote Spätburgundertraube, die nach der Ernte gepresst und als Weißwein ausgebaut wurde	€ 5,30	€ 17,90 /0,75l
Nr. 05	Riesling Spätlese trocken feinfruchtig & aromatisch	€ 5,30	€ 17,90 /0,75l

Halbtrockene / feinherbe Weißweine

Nr. 06	Riesling vom Schiefer feinherb eleganter, harmonischer Weißwein	€ 5,20	€ 17,60 /0,75l
Nr. 07	Trabener Würzgarten Riesling halbtrocken frischer, fruchtiger Wein für jeden Tag	€ 3,80	€ 17,10 /1l
Nr. 08	Rivaner feinherb milde, gut strukturierte Weinsäure, schönes Aroma	€ 4,90	€ 16,50 /0,75l

Liebliche Weißweine

Nr. 11	Kröver Nacktarsch Riesling lieblich leicht, feinfruchtig mit anregenden Fruchtsäuren	€ 3,80	€ 17,10 /1l
Nr. 13	Kröver Nacktarsch Riesling Spätlese lieblich fruchtsäurebetonter Riesling mit spritzig-edlem Geschmack	€ 5,30	€ 17,90 / 0,75l

Rosé

Nr. 21	Pinot Noir Rosé lieblich milder Sommerwein aus der beliebten Spätburgundertraube	€ 4,40	€ 19,80 /1l
Nr. 22	Dornfelder Rosé trocken ideal für warme Sommerabende, feinfruchtiger Charakter	€ 5,90	€ 19,90 /0,75l

Rotweine

Nr. 20.1	Spätburgunder halbtrocken blumig-harmonischer Rotwein aus der besten deutschen Rotweinrebe	€ 5,90	€ 19,90 /0,75l
Nr. 20.2	Dornfelder Rotwein feinherb rund & samtig im Geschmack	€ 5,90	€ 19,90/0,75l
Nr. 27	Dornfelder Rotwein trocken dunkelrot mit Duft nach Beerenfrüchten	€ 5,90	€ 19,90 /0,75l

Sekt

Flasche Winzersekt, trocken		
Riesling, Flaschengärung		€ 23,00 /0,75l

**Alle unsere Weine stammen aus dem Weingut Sonnenlay,
Inhaber Gerhard Knodt, Im Flurgarten 18, 54536 Kröv.
Die aktuellen Jahrgänge können Sie bei unserem Servicepersonal erfragen.**

Getränke...

Bier vom Fass:

Warsteiner	0,3l	3,20 €
Warsteiner	0,4l	4,10 €
Radler oder Cola-Bier ^{2,*}	0,3l	3,20 €
Radler oder Cola-Bier ^{2,*}	0,4l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke:

Flasche Selters classic oder still	0,25l	2,30 €
Flasche Selters classic, medium oder still	0,75l	5,80 €
Apfelschorle	0,3l	3,00 €
Apfelschorle	0,4l	3,80 €
Traubenschorle rot oder weiss	0,2l	2,90 €
Traubenschorle rot oder weiss	0,4l	5,00 €
Coca-Cola ^{2,*} /Coca-Cola zero ^{*,2,4}	0,3l	3,00 €
Coca-Cola ^{2,*} /Coca-Cola zero ^{*,2,4}	0,4l	3,80 €
Fanta ² /Sprite/Spezi ^{2,*}	0,3l	3,00 €
Fanta ² /Sprite/Spezi ^{2,*}	0,4l	3,80 €
Schweppes Tonic Water ³ / Bitter Lemon ³	0,2l	2,70 €

Flaschenbier:

König-Ludwig Hefeweizen hell	0,5l	4,30 €
König-Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l	4,30 €
Warsteiner herb alkoholfrei	0,33l	3,10 €

Säfte:

Apfelsaft	0,3l	3,00 €
Apfelsaft	0,4l	3,80 €
Orangensaft	0,3l	3,00 €
Orangensaft	0,4l	3,80 €
Winzer Traubensaft rot oder weiss	0,2l	3,30 €

Weinschorle:

Weißweinschorle wahlweise trocken, halbtrocken oder lieblich	0,2l	3,30 €
Weißweinschorle wahlweise trocken, halbtrocken oder lieblich	0,4l	5,90 €

Whisky:

Laphroaig 10 Jahre 40%vol rauchig & torfig, erdige dezent süße Noten	2cl	3,20 €
Glenfiddich 15 Jahre 40%vol Weich & mild, ein Hauch von Eichenholz & Würze	2cl	3,40 €
Ardbeg 10 Jahre 46% Kraftvoll mit viel Rauch und süßlichem Torf, mineralische Noten die an Meersalz erinnern,	2cl	3,50 €
Oban 14 Jahre 43% milde, süße und zugleich salzige Noten, leicht rauchig	2cl	4,30 €

Cognac & Weinbrand :

Rémy Martin V.S.O.P Cognac 40%vol mind. 4 Jahre alt, in 20 Jahre alten Fässern gereift	2cl	4,50 €
Asbach Uralt	2cl	2,30 €

Kräuter/Magenbitter:

Fernet Branca	2cl	2,30 €
Ramazotti (auf Eis mit Zitrone)	2cl	2,30 €
Jägermeister	2cl	2,30 €

Spirituosen & Likör:

Absolut Vodka	2cl	2,50 €
Aquavit Malteser	2cl	2,50 €
Obstler	2cl	2,50 €
Williams Birne oder Mirabellen Brand	2cl	2,50 €
Mosel-Kräuter feinwürziger Likör	2cl	2,50 €
Roter Weinbergspfirsichlikör	2cl	2,50 €
Baileys Irish Cream	2cl	2,50 €
Alter Hefebrand	2cl	2,30 €
Trester	2cl	2,30 €

Kaffee & Tee:

Tasse Kaffee crème	2,70 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,70 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Glas Eilles Tee	2,60 €
(Bio Darjeeling Imperial Second Flush, Grüntee Asia Superior Blatt, Rooibos Vanilla, Kamillenblüten, Detox Broken, Bio Früchte Natur, Earl Grey Premium Blatt, Kräutergarten, Bio English Breakfast Tea, Pfefferminze)	
Espresso	2,20 €
doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Tasse Kakao	3,50 €
Irish Coffee mit 4 cl Johnny Walker	6,50 €
Café Amaretto mit 4cl Disaronno	6,50 €

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

*- mit Koffein 2- mit Farbstoff 3- mit Chinin 4- mit Süßungsmitteln