

Unsere Empfehlung als Aperitif

Glas Sekt (0,1l)	3,90 €
„Mosel - Kir“ roter Weinbergspfirsichlikör mit Sekt aufgefüllt	5,90 €
Aperol ^{2,3} Spritz	6,20 €
Lillet Wild Berry	6,20 €
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 auf Eis (5cl)	3,80 €

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe (vegetarisch) 6,00 €
Basilikumöl & geröstetes Brot

Geröstetes Brot wahlweise mit:

- Kräuter-Griebenschmalz (laktosefrei) 5,00 €
- selbstgemachter Kräuterbutter (vegetarisch) 5,00 €
- mediterranem Olivendip (vegetarisch, laktosefrei) 6,00 €

Salate

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

- gebratener Hähnchenbrust (laktosefrei)
vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid 14,50 €
- gebratenen Schnitzelstreifen (laktosefrei) 13,50 €

Steaks vom argentinischen Rind

Rumpsteak Kräuterbutter (glutenfrei*) 28,90 €
Pommes frites und Salat

Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce (glutenfrei*) 29,90 €
Bratkartoffeln und Salat

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.

Sie können zwischen folgenden Garstufen wählen:

Englisch ca.46°C Medium ca.54°C Durch 65°C (trotzdem saftig)

Die Zubereitungszeit beträgt daher mindestens 35 Minuten.

Schnitzel vom saftigen Schweinerücken

Schnitzel „Wiener Art“ (laktosefrei) Pommes frites und Salat	14,50 €
Schnitzel mit frischen Rahmchampignons Pommes frites & Salat	16,00 €
Schnitzel mit grüner Pfefferrahmsauce Pommes frites und Salat	16,00 €
„Winzer Schnitzel“ (laktosefrei) Burgunder-Trauben-Sauce, Kroketten & Salat	17,50 €

Hauptgerichte

Gebratene Gnocchis in Rahm (vegetarisch, glutenfrei*) Blattspinat, Cocktailtomaten, Knoblauch & Salat	15,20 €
Eierspätzle (vegetarisch) frische Rahmchampignons und Salat	13,50 €
Gebratene Hähnchenbrust (laktosefrei, glutenfrei*) vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid fruchtige Mango-Currysauce, Reis und Salat	18,00 €
Gebratenes Lachsfilet auf frischer Tagliatelle, Riesling-Dill-Sauce, Zitrone & Salat	21,90 €
Frische Tagliatelle (vegetarisch) Gorgonzolasauce und Salat	14,90 €
Grillteller (glutenfrei*) Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet & Schweinemedaille, grüne Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites & Salat	20,90 €

Dessert

<i>Pflaumen-Crumble</i>	<i>7,50 €</i>
<i>selbstgebacken und warm serviert, Bourbon-Vanilleeis, Sahne</i>	
<i>„Coup Dänemark“</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bourbon-Vanilleeis, warme Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Granola Becher</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Bourbon-Vanilleeis, Walnusseis, Granola, Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Stracciatella Becher</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bourbon-Vanilleeis, Stracciatellaeis, Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Schokoladenkuchen mit weichem Kern</i>	<i>7,90 €</i>
<i>selbstgebacken und warm serviert, Walnusseis, Sahne</i>	

*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;

**Glutenfrei: In unserer Küche werden Lebensmittel mit Gluten verarbeitet, weshalb
Spuren nicht auszuschließen sind.*

*Bei vielen Gerichten können auch die Komponenten mit Gluten ausgetauscht oder
weggelassen werden. Bitte sprechen Sie uns an.*

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Bedienung.

Weinkarte

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

Trockene Weißweine

Nr. 60	<i>Rivaner Classic trocken</i> fruchtige Aromen & sanfte Säure, Weingut Knodt-Trossen	€ 6,20	€ 20,90
Nr. 61	<i>Kröver Nacktarsch Riesling trocken</i> trockener Riesling mit fruchtiger Note, Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt	€ 5,80	€ 19,60
Nr. 62	<i>Weißburgunder Classic trocken</i> fruchtig-milder Weißwein mit harmonischem Geschmack, Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt	€ 5,60	€ 18,90
Nr. 63	<i>Chardonnay trocken</i> klassischer Weißwein, idealer Essensbegleiter, Weingut Sonnenlay Gerhard Knodt	€ 5,60	€ 18,90
Nr. 64	<i>Blanc de Noir trocken</i> rote Spätburgundertraube, die nach der Ernte gepresst und als Weißwein ausgebaut wurde, feinfruchtig & aromatisch Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt	€ 5,60	€ 18,90

Halbtrockene / feinherbe Weißweine

Nr. 65	<i>Riesling vom Schiefer feinherb</i> eleganter, harmonischer Weißwein Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt	€ 5,60	€ 18,90
Nr. 66	<i>Kröver Nacktarsch Cuvée halbtrocken</i> Cuvée aus Riesling & Chardonnay, idealer Essensbegleiter Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt	€ 5,80	€ 19,60
Nr. 67	<i>Rivaner feinherb</i> milde, gut strukturierte Weinsäure, schönes Aroma Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt	€ 5,20	€ 17,60

Liebliche Weißweine

Nr. 68	<i>Kerner lieblich</i> fruchtig, frisch, feinwürzig mit wenig Säure Weingut Knodt-Trossen	€ 6,60	€ 22,30
Nr. 69	<i>Kröver Nacktarsch Riesling Spätlese lieblich</i> fruchtsäurebetonter Riesling mit spritzig-edlem Geschmack Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt	€ 5,80	€ 19,60

Roséweine

Nr. 80	<i>Rosé feinherb</i> <i>fruchtiger Sommerwein, Cuvée aus Dornfelder & Spätburgunder</i> <i>Weingut Knodt-Trossen</i>	€ 6,50	€ 21,90
Nr. 81	<i>Spätburgunder Rosé trocken</i> <i>ideal für warme Sommerabende, feinfruchtiger Charakter</i> <i>Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt</i>	€ 6,20	€ 20,90

Rotweine

Nr. 82	<i>Spätburgunder halbtrocken</i> <i>blumig-harmonischer Rotwein aus der besten deutschen Rotweinrebe</i> <i>Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt</i>	€ 6,20	€ 20,90
Nr. 83	<i>Dornfelder Rotwein feinherb</i> <i>rund & samtig im Geschmack</i> <i>Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt</i>	€ 6,20	€ 20,90
Nr. 84	<i>Spätburgunder Rotwein trocken</i> <i>10 Monate im Eichfass gereift, samtig & fruchtig</i> <i>Weingut Knodt-Trossen</i>	€ 7,90	€ 26,70
Nr. 85	<i>Dornfelder Rotwein trocken</i> <i>dunkelrot mit Duft nach Beerenfrüchten</i> <i>Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt</i>	€ 6,20	€ 20,90

Sekt

<i>Flasche Winzersekt, trocken</i> <i>Riesling, Flaschengärung</i>			€ 28,80
---	--	--	---------

Getränke

Bier vom Fass

Warsteiner	0,3l	3,60 €
Warsteiner	0,4l	4,80 €
Radler oder Cola-Bier ^{2,*}	0,3l	3,60 €
Radler oder Cola-Bier ^{2,*}	0,4l	4,80 €

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 weiss	0,2l	3,20 €
Traubenschorle weiss	0,4l	5,60 €
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 alkoholfrei	0,33l	3,20 €

Säfte

Apfelsaft	0,3l	3,00 €
Apfelsaft	0,4l	3,80 €
Orangensaft	0,3l	3,00 €
Orangensaft	0,4l	3,80 €
Winzer Traubensaft weiss	0,2l	3,50 €

Weinschorle

Weißweinschorle wahlweise trocken, halbtrocken oder lieblich	0,2l	3,60 €
Weißweinschorle wahlweise trocken, halbtrocken oder lieblich	0,4l	6,50 €

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 Mirabelle	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 (Bio Darjeeling Imperial Second Flush, Grüntee Asia Superior Blatt, Rooibos Vanilla, Kamillenblüten, Bio Früchte Natur, Earl Grey Premium Blatt, Kräutergarten, Bio English Breakfast Tea, Pfefferminze)	2,60 €
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