

## Unsere Empfehlung als Aperitif

Glas Traubensecco alkoholfrei (0,1l) Weingut Knodt-Trossen	3,50 €
Orange Spritz <sup>2</sup> alkoholfrei Traubensecco, Orangensirup, Mineralwasser	6,50 €
Hugo alkoholfrei Traubensecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser	6,50 €
Glas Sekt (0,1l)	3,90 €
„Mosel - Kir“ roter Weinbergspfirsichlikör mit Sekt aufgefüllt	5,90 €
Aperol <sup>2,3</sup> Spritz	6,50 €
Lillet Wild Berry <sup>3</sup>	6,50 €
Hugo	6,50 €
Gin & Tonic (mit Schweppes Indian Tonic Water) - 4cl Tanqueray No.TEN	6,60 €
- 4cl Hendrick´s Gin	8,00 €
- 4cl Monkeys 47 Schwarzwald Dry Gin	9,70 €
- 4cl Windspiel Premium Dry Gin	12,10 €
Campari <sup>2,3</sup> / Orange	6,50 €
Campari <sup>2,3</sup> pur auf Eis (5cl)	3,80 €

## **Vorspeisen**

Tomatencrèmesuppe (vegetarisch) 6,70 €  
geröstetes Brot

Geröstetes Brot wahlweise mit:

- Kräuter-Griebenschmalz (laktosefrei) 5,60 €

- selbstgemachter Kräuterbutter (vegetarisch) 5,60 €

- mediterranem Olivendip (vegetarisch, laktosefrei) 6,70 €

## **mit Salatrand**

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

- gebratener Hähnchenbrust (laktosefrei)  
vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid 16,10 €

- gebratenem Schnitzel (laktosefrei) 15,00 €

## **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	16,50 €
Schnitzel mit frischen Rahmchampignons Pommes frites & Salat	18,50 €
Schnitzel mit grüner Pfefferrahmsauce Pommes frites und Salat	18,50 €
„Winzer Schnitzel“ (laktosefrei) Burgunder-Trauben-Sauce, Kroketten & Salat	19,50 €

## **Hauptgerichte**

Gebratene Gnocchis in Rahm (vegetarisch, glutenfrei*) Blattspinat, Cocktailtomaten, Knoblauch & Salat	16,90 €
Eierspätzle (vegetarisch) frische Rahmchampignons und Salat	15,00 €
Gebratene Hähnchenbrust (glutenfrei*) vom Geflügelhof Janshen in Ellscheid fruchtige Mango-Currysauce, Reis und Salat	20,50 €
Gebratenes Lachsfilet auf frischer Tagliatelle, Riesling-Sauce, Zitrone & Salat	24,40 €
Frische Tagliatelle (vegetarisch) Gorgonzolasauce und Salat	16,60 €
Grillteller (glutenfrei*) Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet & Schweinemedaille, grüne Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites & Salat	23,20 €

## **Dessert**

---

<i>Pflaumen-Crumble</i>	<i>8,50 €</i>
<i>selbstgebacken und warm serviert, Bourbon-Vanilleeis, Sahne</i>	
<i>„Coup Dänemark“</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Bourbon-Vanilleeis, warme Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Granola Becher</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Bourbon-Vanilleeis, Walnusseis, Granola, Schokoladensauce, Sahne</i>	
<i>Schokoladenkuchen mit weichem Kern</i>	<i>9,50 €</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 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.*

# Getränke

## **Bier vom Fass**

---

Warsteiner	0,3l	3,60 €
Warsteiner	0,4l	4,80 €
Radler oder Cola-Bier <sup>2,*</sup>	0,3l	3,60 €
Radler oder Cola-Bier <sup>2,*</sup>	0,4l	4,80 €

## **Hausgemachte Limonaden**

---

Maracuja		5,50 €
Schwarze Johannisbeere		5,50 €
Holunderblüte		5,50 €

## **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 <sup>2,*</sup> /Coca-Cola zero <sup>*,2,4</sup>	0,3l	3,00 €
Coca-Cola <sup>2,*</sup> /Coca-Cola zero <sup>*,2,4</sup>	0,4l	3,80 €
Fanta <sup>2</sup> /Sprite/Spezi <sup>2,*</sup>	0,3l	3,00 €
Fanta <sup>2</sup> /Sprite/Spezi <sup>2,*</sup>	0,4l	3,80 €
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup> / Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	2,70 €

## **Flaschenbier**

---

Erdinger Hefeweizen hell	0,5l	4,30 €
Erdinger 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 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Glas Eilles Tee	2,60 €
Bio Darjeeling Imperial - Grüntee Asia Superior - Rooibos Vanilla Kamillenblüten - Bio Früchte - Earl Grey Premium - Kräutergarten Bio English Breakfast - Pfefferminze	
Espresso	2,20 €
doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Tasse Kakao	3,50 €
Irish Coffee mit 4cl Johnny Walker	6,50 €
Café Amaretto mit 4cl Disaronno	6,50 €

**Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.**

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

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

# Weinkarte

		Glas 0,2l	Fl. 0,75l
<b>Trockene Weißweine</b>			
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



Glas 0,2l      Fl. 0,75l

### **Roséweine**

---

Nr. 80	<i>Rosé feinherb</i> <i>fruchtiger Sommerwein, Cuvée aus Dornfelder &amp; 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 &amp; 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 &amp; 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

### **Flasche Sekt / alkoholfreier Secco**

---

<i>Flasche Winzersekt, trocken</i> <i>Riesling, Flaschengärung, Weingut Sonnenlay, Gerhard Knodt</i>	€ 28,80
<i>Flasche Traubensecco alkoholfrei</i> <i>weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Knodt-Trossen</i>	€ 23,50