

**Fruchtige Tomatensuppe  
mit geschmolzenem Mozzarella**  
*fruity tomato soup with mozzarella*  
€ 5,80

**Currywurst**  
**serviert mit Pommes frites (1., 2., 4.)**  
*curry sausage served with French fried potatoes*  
€ 7,20

**Camembert in Bierteig gebacken  
mit Preiselbeeren  
und frittiertes Petersilie**  
**dazu reichen wir Butter und Toast**  
*fried camembert served with cranberries fried parsley, butter and toast*  
€ 8,50

**Ofenkartoffel im Salatnest  
mit Quark  
und gebeizten Lachsstreifen**  
*baked potato on a salad nest with curd cheese and slices of salmon*  
€ 8,90

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Phosphat, 3. mit Farbstoff,  
4. mit Antioxidationsmittel, 5. mit Süßungsmittel (Saccharin), 6. mit Geschmacksverstärker

K  
l  
e  
i  
n  
e  
  
L  
e  
c  
k  
e  
r  
e  
i  
e  
n

**Hausgemachtes Sauerfleisch  
vom Schweinenacken  
mit einer Remouladensauce  
und Röstkartoffeln (3., 5.)**

*homemade sour pork with remoulade sauce and fried potatoes*

**€ 9,50**

**Vegetarische Gemüsepfanne  
mit verschiedene Gemüsesorten  
und paniertem Balkankäse**

*vegetarian vegetable pan with breaded balkan cheese*

**€10,50**

**Hähnchen im Nest  
frische Salate der Saison  
mariniert mit Vinaigrette  
mit gebratener Hähnchenbrust**

*chicken in a nest with fresh salad with vinaigrette sauce  
and served with grilled chicken breast*

**€ 11,50**

**Basilikum-Pestobandnudeln  
mit frischen Champignons, Tomaten  
und gebratenen Putenstreifen**

*basil-pesto-noodles with grilled mushrooms, tomatoes and slices of turkey*

**€ 12,80**

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Phosphat, 3. mit Farbstoff,  
4. mit Antioxidationsmittel, 5. mit Süßungsmittel (Saccharin), 6. mit Geschmacksverstärker

**Schweineschnitzel Förster Art  
mit frischen Champignons  
und Pommes frites (3., 4., 5.)**

*cutlet of pork Hunter Style with fresh mushrooms and french fried potatoes*

**€ 11,80**

**Seelachsfilet - in Butter gebraten  
angerichtet auf mediterranem Gemüse  
dazu Risolée kartoffeln**

*fillet of salmon -fried in butter served with mediterranean vegetables and risolee potatoes*

**€ 12,50**

**Cordon Bleu vom Schwein  
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse  
serviert mit Rahmerbsen und Pommes frites (1., 4.)**

*cutlet of pork filled with ham and cheese  
served with green peas in a cream sauce and french fries*

**€ 15,50**

**Basilikum-Pestobandnudeln  
mit argentinischen Roastbeefstreifen  
verfeinert mit Champignons und Rucola**

*basil-pesto-noodles with fine slices of argentinian roastbeef  
mushrooms and rucola*

**€ 17,20**

**Grillteller nach Art des Hauses  
Putensteak, Schweinerückensteak, Rumpsteak  
und Grillwurst**

**dazu Tomatendip, Kräuterbutter  
und Pommes frites (3., 4., 5.)**

*mixed grill with turkey steak, pork steak, smoked pork  
grilled sausage and spare-rib served with tomato and herb butter and french fries*

**€ 17,20**

. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Phosphat, 3. mit Farbstoff,  
4. mit Antioxidationsmittel, 5. mit Süßungsmittel (Saccharin), 6. mit Geschmacksverstärker

H

A

U

P

T

G

E

R

I

C

H

T

*Alle Steaks haben ein Rohgewicht von 220g*  
*all steaks have a raw weight of 220 grammes*

**Putensteak**  
*Turkey steak*  
€ 17,90

**Rumpsteak**  
*Rumpsteak*  
€ 22,80

**Schweinemedallions**  
*Fillet of pork*  
€ 21,50

**Filetsteak**  
*Fillet of beef*  
€ 25,90

*Zu jedem Steak servieren wir*  
*Kräuterbutter und Tomatendip*  
*to all of the steaks we serve herb butter and tomato dip*

*Bitte wählen Sie:*  
*please choose*

*einen Salatteller oder gemischtes Gemüse*  
*a mixed salad or mixed vegetables*

*Als Beilagen reichen wir wahlweise:*  
*choose between:*

- **Pommes frites**  
*french fries*
- **Süßkartoffel Pommes frites (4.)**  
*fried sweet potatoes*
- **Ofenkartoffel mit Kräuterquark**  
*baked potato with herb butter*
- **Röstkartoffeln**  
*fried potatoes*

S

T

E

A

K

S

<b>Glas Sekt Hausmarke</b> <i>trocken - 11,5% Vol.</i>	0,1 Ltr.	€ 3,80
<b>Martini</b> <i>dry/bianco/rosso - 18% Vol.</i>	5cl	€ 3,80
<b>Sandeman Sherry</b> <i>dry/medium/cream - 18% Vol.</i>	5 cl	€ 4,10
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Sekt, Orange, Wasser</i>	0,15 Ltr.	€ 4,90
<b>Hugo</b> <i>Holundersirup, Sekt, Minze</i>	0,15 Ltr .	€ 4,90
<b>Campari Bitter *</b> 5cl mit Soda	0,15 Ltr.	€ 4,50
5cl mit Orangensaft	0,15 Ltr.	€ 5,80
<b>Lillet</b> <i>Tonic mit geeisten Himbeeren und Minze</i>	0,15 Ltr.	€ 5,80

\* Enthält Farbstoff

A

P

E

R

I

T

I

F

Baden

2017er **Grauer Burgunder** - trocken  
Durbacher Winzergenossenschaft - 12% Vol.  
Qualitätswein

0,2 Ltr. € 4,40  
0,5 Ltr. € 10,40

Württemberg

2017er **Schwarz Weiss** - trocken  
**Schwarzriesling weißgekeltert** - 12,5% Vol.  
Qualitätswein

0,2 Ltr. € 4,50  
0,5 Ltr. € 9,90

Rheinhessen

2016er **Riesling Spätlese** - lieblich  
Guts.-Abf. Michaelishof - 12% Vol.  
Prädikatswein

0,2 Ltr. € 4,70  
0,5 Ltr. € 10,20

Baden

2016er **Spätburgunder Weißherbst** - trocken  
Durbacher Winzergenossenschaft - 12% Vol.  
Qualitätswein

0,2 Ltr. € 4,80  
0,5 Ltr. € 10,40

Rheinhessen

2015er **Cabernet Sauvignon** - halbtrocken  
Erz.-Abf. Kaiser Weine - 10,5 % Vol.  
Qualitätswein

0,2 Ltr. € 4,70  
0,5 Ltr. € 10,20

Chile

2017er **Merlot** - trocken  
Vina Maipo - 12 % Vol.  
Valle Central

0,2 Ltr. € 4,90  
0,5 Ltr. € 10,70

Italien

2015er **Why Not?** Apulien  
Negroamaro - Primitivo - 15 % Vol.  
IGT

0,2 Ltr. € 5,10  
0,5 Ltr. € 11,90

- Jahrgängsänderungen vorbehalten -



O

f

f

e

n

e

W

e

i

n

