

*Spargel vom Gut Böckenhoff  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kartoffeln  
(250g Rohgewicht geschält)*

€ 21,50

*dazu servieren wir nach Wahl:*

° *mild geräucherten Schinken*

€ 29,00

° *Schweineschnitzel*

€ 30,00

° *Hähnchenbrust im Parmesanmantel*

€ 31,00

° *Lachsfilet*

€ 32,00

° *Kalbschnitzel*

€ 33,00

° *Rumpsteak (200g)*

€ 38,00

*Vorspeisenempfehlung:*

*Spargelcremesuppe*

° *mit Basilikumöl*

€ 8,50

*Rindercarpaccio*

° *mit Parmesan, Pesto, Knoblauchbaguette und Salatbouquet*

€ 14,50

## **Vorspeisen**

*Manchegokäse im Schinkenmantel*  
*\*Sesam-Chili-Honig | Salatbouquet*  
*Balsamicovinaigrette\**

€ 9,50

*Jakobsmuschel & Blutwurst*  
*\*Selleriepüree | Wildkräuter*  
*Zwiebelmarmelade\**

€ 14,50

*Rote Bete-Apfel-Suppe*  
*\*Meerrettichschaum\**

€ 8,50

## **Salate**

*großer Salat mit Balsamico-Honig-Vinaigrette,*  
*Sonnenblumenkerne | Knoblauchbaguette*

*wahlweise mit:*

*\*Manchego im Schinkenmantel | Sesam-Chili-Honig* € 18,50

*\*gebratene Hähnchenbruststreifen* € 18,00

*\*Lachsfilet | Zitronenbutter* € 18,00

*\*Rumpsteak* € 22,00

## **Vegetarisch**

*Königsberger Klopse vegetarisch*

*\*Kapernsauce | Schnittlauchkartoffeln*

*Rote Bete Salat\**

€ 19,00

*Mienudeln – vegan*

*\*Gemüse | Tofu | Kokos-Limetten-Sauce*

*Ingwer | Peperoni | Erdnüsse\**

€ 18,00

## **Fisch**

*Lachsfilet im Kartoffelmantel*

*\*Honig-Senf-Sauce | Rahmspinat  
Cocktailtomaten\**

€ 23,50

*Maispouardenbrust*

*\*Paprika-Zwiebel-Ragout | Kräuter-Kartoffelstampf  
Balsamicojus\**

€ 26,50

*St. Petersfischfilet*

*\*Pastinaken | Möhren | Risotto  
Safranschaum\**

€ 24,50

*Kalbsrückensteak*

*\*Zwiebel-Senfkruste | Rahmkohlrabi  
Kartoffelkrapfen | Balsamicojus\**

€ 29,50

## **Fleisch**

*gebratene Kalbsleber*

*\*Sherrysauce | gebratene Zwiebeln | Apfel  
Kartoffelstampf\**

€ 24,50

*Rumpsteak Irish Nature*

*\*wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce  
Bratkartoffeln | Salat\**

• 200g

€ 29,50

• 300g

€ 38,50

*Schweinefiletmedaillons*

*\*Paprika | Frühlingslauch | Kartoffel-Chorizo-Taler  
Balsamicojus\**

€ 26,50

## **Klassiker**

*Schnitzel Wiener Art aus dem Schweinerücken*

*\*Pommes | Beilagensalat\**

€ 16,50

*wahlweise mit:*

*\* Champignonrahmsauce\**

€ 18,50

*\* Pfefferrahmsauce\**

€ 18,50

*\* gebratenen Zwiebeln | Spiegelei\**

€ 19,50

*Kalbschnitzel*

*\*hausgemachter Krautsalat | Pommes*

*Preiselbeeren\**

€ 28,50

*Cordon Bleu vom Kalb*

*\* Rahmwirsing | Kartoffelgratin\**

€ 29,50

*Sauerbraten vom Rind*

*\* Pumpernickelsauce | Rotkohl | Kartoffelklöße\**

€ 22,50

*Spanitzel vom Schwein*

*\* gefüllt mit Chorizo, Zwiebeln, Chili-Honig  
dazu Rahmwirsing | Bratkartoffeln\**

€ 22,50

*oder vom Kalb*

€ 29,50

## **Dessert**

*halbflüssiger Schokoladenkuchen °frisch aus dem Ofen*

*\*warmes Waldbeerenragout | Vanilleeis\**

*(Wartezeit ca. 20min)*

€ 9,50

*Bayrisch Creme*

*\*Birne | Feige | Walnusseis\**

€ 8,50

## **Biere**

Jever	0,3 l	€ 3,50	0,5 l	€ 5,50
Hövels Original	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 5,70
Schöffelhofer Weizen trüb			0,5 l	€ 5,00

## **Alkoholfreie Biere**

Jever fun	0,33 l	€ 3,60		
Jever fun Zitrone	0,33 l	€ 3,60		
Kraft Malzbier	0,33 l	€ 3,50		
Schöffelhofer Weizen			0,5 l	€ 5,00

## **Alkoholfreies**

Selters	0,25 l	€ 2,70	0,75 l	€ 7,50
° Classic °Medium ° Naturell				

Pepsi Cola	0,33 l	€ 3,50		
Pepsi Cola Zero	0,33 l	€ 3,50		
Schwipp-Schwapp	0,33 l	€ 3,50		
Mirinda	0,33 l	€ 3,50		
7up	0,33 l	€ 3,50		

## **Alkoholfreies**

Fritz Limonaden	0,33 l	€ 3,80		
°Holunder-Kirsch-Apfel				
°Traubenschorle				
°Rhabarberschorle				
°Bio Apfelschorle trüb				
°Maracujaschorle				

hausgemachter Eistee	0,4 l	€ 4,00		
°Pfirsich °Maracuja				
°Limette °Minze-Limette				
°Granatapfel °Lavendel				

Schweppes	0,2 l	€ 3,50		
°Bitter Lemon °Ginger Ale				
°Tonic Water °Wildberry				

<b>Kaffee</b>	€ 2,50
<b>Espresso</b>	€ 2,10
<b>Cappuccino</b>	€ 3,00
<b>Milchkaffee</b>	€ 3,50
<b>Latte macchiato</b>	€ 3,50

## **Spirituosen**

	<b>2 cl</b>		<b>2 cl</b>
Martini Bianco °Dry °Rosso	€ 4,00(5cl)	Scheibel's Brände	€ 4,50
103er	€ 3,00	°Obstbrand	
Cardenal Mendoza	€ 5,00	°Marille	
Sandeman Sherry	€ 4,00	°Moor-Birne	
Baileys irish cream	€ 3,00	°Waldhimbeergeist	
43er Likör	€ 3,00	°alte Pflaume	
Sambuca	€ 3,00		
Ramazotti	€ 3,00		
Fernet Branca	€ 3,00		
Averna	€ 3,00		
Tunel Hierbas secas	€ 3,00		
Tunel Hierbas mezcladas	€ 3,00		
Tunel Hierbas dulces	€ 3,00		
Linie Aquavit	€ 3,00		
Jubiläums Aquavit	€ 3,00		
Ouzo 12	€ 3,00		
Grappa Cellini	€ 3,00		
Grappa Cellini Oro	€ 3,00		
		<b>Aperitif</b>	
		<b>Hugo</b> /minze/prosecco/holunder	€ 7,00
		<b>Aperol Spritz</b> /aperol/prosecco	€ 7,00
		<b>Déjà-Vu Oriental</b> /ingwer/zitrus/tonic	€ 7,00
		<b>Lillet Wildberry</b> /beeren/zitrus	
		/schweppes wildberry	€ 7,00

# Weine

		0,1	0,2	Fl.
<b>Weiss</b>				
Sauvignon Blanc	/Bio Weingut Keth/Rheinhessen/trocken/Stachelbeere	€ 3,60	7,10	24,90
Chardonnay	/Pfaffmann/Pfalz/trocken/frisch/mild	€ 3,60	7,10	24,90
Grauburgunder	/T.Bauer/Pfalz/trocken/fruchtig/mild	€ 3,60	7,10	24,90
Weißburgunder	/Pfaffmann/Pfalz/trocken/frisch/weich&angenehm	€ 3,60	7,10	24,90
Riesling	/Vier Jahreszeiten/Pfalz/trocken/fruchtig/erfrischend	€ 3,60	7,10	24,90
Lugana	/Colli VaiBò/Lombardei/trocken/Aromen von Birne und Pfirsich	€ 4,95	9,80	35,90
<b>Rosé</b>				
Rosé	/T.Bauer/Pfalz/feinherb/fruchtig/Südpfälzer Rebsorten	€ 3,60	7,10	24,90
<b>Rot</b>				
Tempranillo Barrica	/Spanien/Valencia/Waldbeeren/Kräuter/fruchtig	€ 3,60	7,10	24,90
Primitivo	/Monte Pietroso/Italien/Sizilien/lebhaft/samtig	€ 3,60	7,10	24,90
Cabernet Sauvignon Shiraz	/Simonsig/Südafrika/kraftvoll/Beerenaromen/leichte Kakaonote	€ 3,60	7,10	24,90
Ursprung	/M. Schneider -Cuvée/Cabernet/Merlot/Portugieser samtig weich/Beerennote/leichte Gewürzklänge	€ 4,20	8,30	31,50
Spätburgunder	/Vier Jahreszeiten/Pfalz/halbtrocken/Himbeernote	€ 3,60	7,10	24,90