

## *Suppen*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage, Stangenbrot*  
7,30 €

*Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken*  
8,60 €

*Spargelcremesuppe mit Einlage, Sahnehäubchen, Stangenbrot*  
8,90 €

## *Vorspeisen*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Spargel in Knoblauch- Zitronenmarinade*  
*Olivenoel, Parmesan Stangenbrot*  
17,90 €

*Gratinierter Ziegenkäse*  
*unter einer Wallnusskruste mit Spargel, Stangenbrot*  
16,90 €

*6 Weinbergschnecken*  
*mit Sauce Bèarnaise gratiniert, Stangenbrot*  
14,90 €

*Spargel in Kräuterparinade, Schinken und Käse gefüllt*  
*Feldsalat, Kräutercreme, Stangenbrot*  
15,50 €

## ***Kleine Köstlichkeiten***

*Marinierte Saisonsalate in Sahnedressing  
Melonenschiffchen, Putenbruststreifen, Stangenbrot  
14,20 €*

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren  
gebackene Petersilie, Salatbouquet Toast, Butter  
14,70 €*

*Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ an Salatbouquet, Röstkartoffeln  
15,90 €*

## ***Hauptgerichte***

*Portion frischen Stangenspargel  
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise  
Salatteller, Petersilienkartoffeln  
22,90 €*

*Omelette oder Schinken  
27,50 €*

*Putenschnitzel oder Schweineschnitzel „Wiener Art“  
29,50 €*

*mit Schweinelendchen im ganzem gebraten  
32,50 €*

*mit Rumpsteak vom Angus  
37,90 €*

*mit Filetsteak vom Angus  
42,90 €*

*mit Filet vom Frischlachs  
37,90 €*

*Schweineschnitzel mit frischen Pilzen in Speck und Zwiebeln gebraten  
Salatteller Röstkartoffeln  
25,80 €*

*Cordon bleu vom Schweinerücken mit rohem Schinken und Camembert gefüllt  
Buttermöhren, Salatteller, Krokette  
21,30 €*

*Schweinelendchen mit frischen Champignons  
Sauce Hollandaise überbacken Salatteller, Krokette  
26,90 € Seniorenportion 22,10 €*

*Steakteller „a la maison“ mit Kräuterrahmsauce  
mediterranem Gemüse, Salatteller, Berner Rösti  
26,90 €*

*Zarte Kalbsleber mit Röstzwiebeln  
Apfelspalten, Salatteller, Kartoffelgratin  
28,20 €*

*„Münsterländer Zwiebelfleisch“  
gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salatteller, Salzkartoffeln  
21,30 € Seniorenportion 18,30 €*

*Rumpsteak vom Angus „Strindberg Art“  
mit Zwiebel- Senf- Kruste überbacken  
Jus, mediterranem Gemüse, Salatteller, Kartoffelgratin  
33,70 €*

*Filetsteak mit Pfefferrahmsauce  
mediterranem Gemüse, Salatteller, Berner Rösti  
39,20 €*

*Gegrilltes Filet vom Frischlachs an tomatisierter Weißweinsauce  
mediterranem Gemüse, Salatteller, Rosmarinkartoffeln  
31,90 €*

*Seeteufelmedaillons auf Hummerschaumsauce  
Blattspinat, Salatteller, Reis  
32,90 €*

## ***Vegetarische Hauptgerichte***

*Gefüllter Pfannkuchen  
mit Spargel, Champignons in Estragoncreme, Salatteller  
19,20 €*

*Hausgemachte Maultaschen mit Pilzfüllung  
Gorgonzolasauce mit Blattspinat, Salatteller  
19,20 €*

*Kassler, Speck und Mettwurst enthalten Nitritpökelsalz*

*Liebe Gäste,*

*Als Gastronomiebetrieb sind wir dazu verpflichtet in unserer Speisekarte die 14 Hauptallergene zu kennzeichnen. Die Hauptallergene sind:*

*Gluten/Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupine, Weichtiere und die Erzeugnisse aus all diesen Dingen. Zudem sind auch Spuren daraus kennzeichnungspflichtig. -Spuren bedeutet, jedes Lebensmittel, das durch Hände, Luft, Wasser oder gar nur durch einen Windstoß mit den o.g. Allergenen in Berührung kommt, wäre lt. Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig! Da aber kochen nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung ist- und eine Restaurantküche kein steriles Lebensmittel-Labor ist- haben wir uns darauf geeinigt in der Allergenen-Karte, jedes Gericht mit allen 14 Allergenen zu kennzeichnen. Dies liegt nicht daran, dass wir unsauber arbeiten, ganz im Gegenteil. Hygiene ist ein sehr wichtiger Standard in unserem Hause. Unser Betrieb wird unangemeldet durch den Lebensmitteldienst kontrolliert. Wir setzen nicht auf bürokratischen Irrsinn sondern auf unser geschultes Team, welches Ihnen gerne bei Unverträglichkeiten und starken Allergien behilflich ist, um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen. Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns bitte dazu an.*

## **Öffnungszeiten:**

***Ostersonntag und Ostermontag mittags ab 11.30 Uhr  
Restaurant für a la Card (Drei-Gang-Menü) geöffnet.***

Montag bis Mittwoch ab 17:00 Uhr Küchenzeiten von 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Donnerstag ab 17.30 Uhr Küchenzeiten von 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr Küchenzeiten von 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

***Unser Restaurant haben wir***

***Montag bis Donnerstagabends bis max. 23.00 Uhr***

***sowie Freitag und Samstag bis max. 24.00 Uhr geöffnet.***

***Die Durchführung von Familienfeiern und Gesellschaften  
ist auch weiterhin möglich.***

## *Desserts*

*Portion Herrencreme  
mit Bitterschokolade, Sahne  
6,80 €*

*Gemischtes Eis mit Sahne  
6,80 €*

*Eisbecher mit Vanille, Schokoladen und Walnusseis  
Krokant, Karamellisierten Wallnüssen Schokoladensauce, Eierlikör, Sahne  
9,20 €*

*Fruchtbecher  
mit frischen Früchten, Vanilleeis, Sahne  
10,20 €*

*Vanilleeis  
mit frischen Erdbeeren, Sahne  
10,20 €*

*Mousse au Schokolade  
auf Eierlikörsahne, frischen Früchten  
10,20 €*

*„Dessertteller“  
gemischte Dessertvariation  
Früchte, Sahne  
12,50 €*

*Rhabarberkompott  
mit Erdbeeren, Sahne  
9,90 €*

*Gemischter Käseteller mit Früchten  
Brot und Kräcker  
12,90 €*

## *Offene Weine 0,25 l*

### *Mosel-Saar-Ruwer Weingut Schmitt-Rodermund Trittenheim*

*2020er Riesling Kabinett Deutscher Prädikatswein Lieblich 8,60 €*

*2020er Riesling, Kabinett Deutscher Prädikatswein trocken 9,70 €*

### *Rheinhessen Weingut Jäger Ockenheim*

*2019er Ockenheimer Hockenmühle, Dornfelder Rotwein, Deutscher Qualitätswein lieblich 8,60 €*

*2020er Ockenheimer Schönburger Deutscher Prädikatswein lieblich 7,70 €*

*2021er Ockenheimer Kreuz, Blanc de Noir Spätburgunder Deutscher Qualitätswein trocken 7,70 €*

*2021er Ockenheimer Kreuz, Grauer Burgunder Deutscher Prädikatswein trocken 7,70 €*

### *Rheinhessen Weingut Hessert Horrweiler*

*2022er Grauburgunder Deutscher Qualitätswein halbtrocken 7,70 €*

*2022er Portugieser Weißherbst Deutscher Qualitätswein halbtrocken 7,70 €*

### *Franken Weingut Leo Langer Volkach*

*2021er Silvaner Volkacher Ratsherr Deutscher Qualitätswein trocken 8,60 €*

*2018 Schwarzriesling Deutscher Qualitätswein trocken 8,60 €*

### *Baden Kaiserstuhl Weingut R. Zimmerlin Bötzingen*

*2020er Spätburgunder Weißherbst, Kabinett Deutscher Qualitätswein halbtrocken 8,70 €*

*2021er Spätburgunder Rosé, Kabinett, Deutscher Qualitätswein trocken 9,10 €*

*2016er Spätburgunder Rotwein, Deutscher Qualitätswein trocken 9,10 €*

*2020er Weißer Burgunder Kabinett, Deutscher Qualitätswein trocken 8,80 €*

### *Württemberg Weinbau Rolf Willy Nordheim*

*2021er Nordheimer Heuchelberg Riesling, Kabinett, Deutscher Prädikatswein trocken 8,70 €*

*2021er Nordheimer Heuchelberg Grauburgunder, Deutscher Qualitätswein, trocken 8,70 €*

*2021er Nordheimer Heuchelberg Lemberger Rotwein, QbA. halbtrocken 8,70 €*

*2018er Nordheimer Heuchelberg Trollinger Rotwein, Deutscher Qualitätswein, trocken 8,70 €*

### *Pfalz Weingut Edel-Brauch Edenkoben*

*2011er Spätburgunder Rose, Kabinett, Deutscher Qualitätswein trocken 7,60 €*

*2020er Spätburgunder Rotwein, Deutscher Qualitätswein trocken 8,65 €*

*2020er Dornfelder Rotwein, Deutscher Qualitätswein trocken 9,20 €*

*2020er Chardonnay, Kabinett, Deutscher Prädikatswein trocken 9,20 €*

### *Ahr Weingut Jakob Sebastian Rech*

*2021er Dernauer Klosterberg, Riesling, Deutscher Qualitätswein trocken 9,10 €*

*2021er Heimersheimer Spätburgunder Rotwein, Deutscher Qualitätswein halbtrocken 9,10 €*

*2021er Heimersheimer Spätburgunder Rotwein, Deutscher Qualitätswein. trocken 9,10 €*

### *Österreich Domäne Wachau*

*2020er Grüner Veltliner, Terrassen Federspiel, trocken 12,30 €*

### *Bordeaux Mis En Bouteille A La Propriété*

*2020er Merlot Reserve, vin de Pays d' Oc, Mis en Bouteilles pour B&G, Gironde 12,50 €*

*Weitere Flaschen und offene Weine finden Sie auf unserer Weinkarte*