

Getränke

Flaschenbiere

Ur-Pils	0,33	2,20 €
Bitburger	0,33	2,20 €

Alkoholfreie Biere

Gründels	0,33	2,20 €
Gründels Fresh	0,33	2,20 €
Weizen alkoholfrei	0,5	3,80 €
Malzbier	0,33	2,20 €

Fassbiere

Ur- Pils	0,3	2,20 €
Benediktiner Weizen	0,3	2,20 €
Benediktiner Weizen	0,5	3,80 €
Bitburger 0,0 Pils (alkoholfrei)	0,3	2,20 €
Licorne Black	0,25	2,30 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser GMQ	0,25	2,00 €
Mineralwasser GMQ	0,75	4,90 €
Coca Cola klein	0,2	2,00 €
Coca Cola groß	0,4	3,80 €
Cola Light klein	0,2	2,00 €
Cola Light groß	0,4	3,80 €
Orangenlimonade klein	0,2	2,00 €
Orangenlimonade groß	0,4	3,80 €
Sprite klein	0,2	2,00 €
Sprite groß	0,4	3,80 €
Spezi klein	0,2	2,00 €
Spezi groß	0,4	3,80 €
Bitter Lemon	0,2	2,50 €
Apfelsaft	0,2	2,50 €
Apfelsaft	0,4	4,50 €
Orangensaft	0,2	2,50 €
div. Säfte (Kirsch, Multi, Traube)	0,2	2,50 €
Saftschorle klein	0,2	2,00 €
Saftschorle groß	0,4	3,80 €

Aperitif

Glas Sekt	0,1	2,50 €
Crémant	0,1	3,50 €
Aperol Spritz	0,2	4,60 €
Hugo	0,2	4,60 €
Lillet	0,2	4,60 €

Spirituosen

diverse Schnäpse	2Cl	2,00 €
diverse Liköre	2Cl	2,00 €
Asbach	2Cl	2,00 €
Martini	4Cl	2,50 €
Jack Daniels	2Cl	3,50 €
Cola Cognac	0,2	3,50 €
Hütchen	0,1	3,00 €
Jacky Cola	0,1	3,00 €

Heiße Getränke

Café klein	2,20 €
Café groß	2,80 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,70 €
Latte Macchiato Black or White (Latte Macchiato mit dunkler oder weißer Schokolade)	3,50 €
Milchkaffee	2,70 €
Heiße Schokolade Black or White (dunkle oder weiße Schokolade)	2,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €
<u>Tee</u>	
Bio Schwarzer Tee Darjeeling	2,00 €
Grüner Tee Morning Star	2,00 €
Bio Kräutertee Peppermint	2,00 €
Kräutertee Sweet Chamomile	2,00 €
Bio Rooibos Tee Smooth Vanilla	2,00 €
Früchtetee Sweet Berry	2,00 €

<u>Weisweine</u>		
Riesling Trocken	0,1	1,70 €
Weingut Heinz Gälweiler (Nahe)	0,2	3,40 €
Müller Thurgau lieblich	0,1	1,70 €
Weingut Heinz Gälweiler (Nahe)	0,2	3,40 €
Grauburgunder	0,1	2,80 €
Weingut Ollinger Gelz (Mosel)	0,2	5,50 €
Weisburgunder	0,1	2,40 €
Weingut Ollinger Gelz (Mosel)	0,2	4,80 €
Elbling	0,1	1,70 €
Weingut Ollinger Gelz (Mosel)	0,2	3,40 €
Chardonnay	0,1	2,40 €
Weingut August Ziegler (Pfalz)	0,2	4,80 €
Scheurebe (lieblich)	0,1	2,30 €
Weingut Heinz Gälweiler (Nahe)	0,2	4,50 €
Weinschorle	0,2	3,00 €

<u>Rotweine</u>		
Sankt Laurent	0,1	2,40 €
Weingut August Ziegler (Pfalz)	0,2	4,80 €
Spätburgunder & Regent	0,1	2,00 €
Weingut Heinz Gälweiler (Nahe)	0,2	4,00 €
Merlot (trocken)	0,1	2,40 €
Weingut August Ziegler (Pfalz)	0,2	4,80 €
<u>Rosé</u>		
Spätburgunder Weißherbst trocken	0,1	1,90 €
Weingut Klein (Nahe)	0,2	3,80 €
Rotling (lieblich)	0,1	1,90 €
Weingut Heinz Gälweiler (Nahe)	0,2	3,80 €
Viez	0,2	2,00 €
Viezschorle	0,2	2,00 €

Vorspeisen

Tagessuppe im Glas
mit frischem Fluit(D)

4,90 €

Gebackener Camembert vom Johannishof
mit Preiselbeersose, Salatbouquet und Fluit (A,D,I)

7,80 €



Kleine Fingerfood-Platte (A,B,C,I)
Kleine frittierte Köstlichkeiten mit Mango und Süßsauer Dip

6,30 €

Tomate- Mozzarella Brotsalat

6,90 €

Salate

Gemischter Salatteller (A, L)
Grüner Blattsalat und verschiedene Rohkostsalate
8,90 €

Salatteller „Chicken Nuggets“ (A, D, I, L)
11,90 €

Salatteller „Bauern Art“ (A, L) mit Bratkartoffeln und 2
Spiegeleiern
12,50 €

Salatteller mit Grillkäse vom Johannishof (A,L)
12,50 €



Salatteller (A, B, C, L)
mit gebratenen Gambas
14,90 €

Wir servieren alle grünen Blattsalate mit einem
laktosefreien Hausdressing. Auf Wunsch auch mit
Essig/Öl Dressing

Für den kleinen Hunger

Wurstsalat aus hausgemachtem Lyoner
mit Pfälzer Bratkartoffeln (L,2,3,8)

8,90 €

Zarter Rindfleischsalat vom Pfälzer Rind
mit Pfälzer Bratkartoffeln (A,D,L,3,8)

9,80 €

Currywurst rot oder weiß (I,2)
mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites

6,00 €

Backfisch vom Seelachs (A,B,D,I,3,8)
dazu Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce

8,90 €

5 Gambas und 1 Scampispieß (B,C)
in Knoblauchöl gebraten mit Salatbouquet und Fluit

9,80 €

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ (A, D, I)
mit Pommes Frites und Beilagensalat

12,50 €

Schnitzel mit Champignonrahmsauce (A, D, E, I)
mit Pommes Frites und Beilagensalat

13,90 €

Schnitzel „Zigeuner Art“ (A, D, E, I)
in Paprikasauce mit Zwiebeln, Pilzen, Erbsen und Möhren
dazu Pommes Frites und Beilagensalat

13,90 €

Cordon bleu (A, D, E, I, 2, 3)
mit Pommes Frites und Beilagensalat

13,90 €

Wahlweise alle Speisen auch mit Kroketten oder
Bratkartoffeln (Bratkartoffeln mit Aufpreis 1,50€)

Steaks

Steak „Natur“ (D)

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat

19,90 €

Steak in pikanter Pfeffersoße (D, I)

mit Pommes Frites und Beilagensalat

20,90 €

Steak in Rotweinjus (I)

mit Pommes Frites und Beilagensalat

20,90 €

Steak mit Blutwurstkruste (D, E, I, 2, 4)

dazu Rotweinjus, Pommes Frites und Beilagensalat

20,90 €

Steak mit frischen Röstzwiebeln (I)

dazu Rotweinjus, Pommes Frites und Beilagensalat

20,90 €

Frisches vom Grill

Grillteller

Mit Steaks vom Schwein, Huhn und Rind
Dazu Pommes Frites, Beilagensalat, Kräuterbutter,
Röstzwiebeln und Pfeffersoße (D, I)

19,90 €

Flanksteak vom Black Angus mit Rotweinjus,
Röstzwiebeln+ Kräuterbutter, Pommes und
Beilagensalat

24,90 €

Lachsforellenfilet in Riesling- Lauch Soße (B, D, I)
mit Bandnudeln und Buttermöhren

17,90 €

Frühlings- Special

Hähnchenbrust
mit Bärlauch, Tomate- Mozzarella
auf cremigem Spargelragout mit Tagliatelle
17,90 €

Tagliatelle mit Bärlauchpesto
(frischer Bärlauch, Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne)
10,90€

mit zusätzlich Gambas
+ 6 €

Strudel von der Süßkartoffel mit Bärlauchpesto
9,80 €

Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung
in Salbeibutter geschwenkt ①
12,90 €

Spargelkarte

Frischer Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce
Hollandaise

und hausgeräuchertem Schinken
14,90 €

mit einem Schnitzel
17,90 €

mit einem Lachsforellenfilet
19,90 €

mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter
23,90 €

Spargelsalat mit Bratkartoffeln und
Spiegelei
13,90 €

Etwas ganz besonderes zum Abschluss ?!?!?

Liköre von der Brennerei Gerhard Thiel
(aus der Eifel)

- Mandel Likör
- Weinberg- Pfirsichlikör
- Wildfrucht Likör
- Eifeler Likör

2Cl 2,50 €

Schnäpse von der Brennerei Gerhard Thiel
(aus der Eifel)

- Eifeler Mirabellenbrand
- Himbeergeist
- Haselnuss
- Williams Christ Brand

2Cl 2,50 €

Burger- Karte

Ab 18 Uhr

Classic

200 g saftiges Rindfleisch, hausgemachte Burgersoße,
Gurken, Zwiebeln, Eisbergsalat, Classic Brötchen

9,50 €

Cheesburger

wie unser Classic-Burger mit zusätzlich herzhaftem
Cheddar

10,50 €

Chefburger

wie unser Classic-Burger mit zusätzlich doppelt herzhaftem
Cheddar, Röstzwiebeln und Bacon

12,00 €

Grillkäse

mit Grillkäse vom Johannishof, hausgemachte Burgersoße,
Eisbergsalat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Focaccia
Brötchen

11,50 €

Pulled Pork Burger

Zarter, gezupfter Schweinenacken, hausgemachte BBQ-
Soße, Krautsalat, Classic Brötchen

12,50 €

Pulled Chicken Burger

Zartes, gezupftes Hähnchenbrustfilet, Hausgemachte
BBQ-Soße,
Krautsalat, Classic Brötchen

12,50 €

7

**Zu allen Burger servieren wir Steakhouse Pommes und
Sour-Creme Dip**