

# [ gutes essen ]

in angenehmer Atmosphäre genießen wir selbst sehr gerne. Daher ist es unser Anspruch, Sie heute mit schmackhaften Gerichten und perfektem Service in unserem Restaurant zu verwöhnen.

Wenden Sie sich bei Fragen oder Änderungswünschen deshalb ohne zu Zögern an unsere Servicekräfte, damit wir die Möglichkeit haben, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Sollte es bei der Zubereitung der Gerichte doch einmal zu kleineren Verzögerungen kommen, bitten wir dies zu entschuldigen und hoffen auf Ihr Verständnis.

Ist einmal etwas nicht nach ihrer Zufriedenheit, so haben wir stets ein offenes Ohr für Kritik oder Anregungen.

Ein paar erholsame und gemütliche Stunden bei leckerem Essen wünschen

Familie Rehse und Ihr Team

## [ specials ]

Montags:	Salattag, jeder Salat	9,50 €
Dienstags:	Pastatag, jedes Nudelgericht	8,50 €
Mittwochs:	Schnitzeltag, jedes Schnitzel	10,50 €
Donnerstags:	Filettag, jedes Schweinefiletgericht	15,50 €

## [ frühstück ]

Genießen Sie doch einmal am Sonntagmorgen unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, inklusive aller Heißgetränke für nur 14,50 €!  
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den nächsten Terminen.

## [ gutschein ]

Wir stellen ihnen gerne Gutscheine über ein gemütliches Abendessen, unser Frühstücksbuffet oder Beträge ihrer Wahl aus!

## [ anlässe ]

Selbstverständlich stehen wir auch zur Verfügung, wenn sie besondere Anlässe feiern möchten. Egal ob Taufe, Weihnachtsfeier oder Geburtstag - bestimmt finden wir zusammen den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung!

In unserem Restaurant finden dafür bis zu 70 Personen Platz, oder lassen Sie sich ihr Wunschbuffet doch einfach nach Hause liefern...

## [ suppen ]

Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>3,7,9</sup>	4,20 €
Tomatensuppe mit Käse überbacken <sup>7</sup>	4,50 €
Gulaschsuppe <sup>9</sup>	4,80 €

[ mit Baguettebrot <sup>1(W)</sup> ]

## [ salate ]

bunte Salatschüssel mit Schafskäse, Oliven, Tomate, gurke, Paprika und Zwiebeln	groß	9,50 €
	klein	6,00 €
Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebelringen und Ei	groß	9,90 €
	klein	6,30 €
verschiedene Blattsalate mit Putenbruststreifen und geschmorten frischen Champignons	groß	11,50 €
	klein	7,50 €
großer Salatteller mit Blattsalaten, Garnelen und gebratenem Lachs	groß	13,90 €
	klein	8,50 €

[ mit Balsamico <sup>10</sup>, Himbeervinaigrette <sup>5,10</sup>, French Dressing <sup>3,7,10</sup> oder Joghurtdressing <sup>3,7</sup>, dazu Brot <sup>1(W)</sup> und Butter ]

## [ Kleinigkeiten ]

Portion Pommes	2,30 €
	[ mayo oder ketchup + 0,30 € ]
Gebackener Schafskäse mit Zwiebelringen und Oliven <sup>1 (W),3</sup>	7,90 €
3 Reibekuchen <sup>1 (W),3,7</sup>	mit Apfelkompott 5,00 €
	mit Schnippelschinken 7,50 €
	mit Lachs 8,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>7</sup> und kleiner Salatbeilage <sup>10</sup>	7,00 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>7</sup> , frischen Champignons und Salatbeilage <sup>10</sup>	8,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>7</sup> , Garnelen und Lachs; Salatbeilage <sup>10</sup>	11,90 €
	[ mit Käse überbacken + 1,50 € ]
Schinken Baguette <sup>1(W)</sup> belegt mit Kochschinken und Paprika, mit Käse überbacken	7,90 €
Reinert Sommerwurst Baguette <sup>1(W)</sup> belegt mit Reinert Sommerwurst und Tomate, mit Käse überbacken	7,90 €

## [ Kleinigkeiten ]

Hausgemachter Hamburger <sup>1(W)</sup> oder Cheeseburger mit Pommes	8,50 € 8,90 €
Dorade auf mediterranem Gemüse in Folie gebacken, dazu Baguette <sup>1(W)</sup> und Butter	10,90 €

## [ vegetarisches ]

Mediterranes Gemüsepfännchen Paprika, Tomaten, Zucchini, Champignons und Zwiebeln mit Parmesan <sup>7</sup> überbacken, dazu Brot <sup>1(W)</sup> und Butter	8,50 €
Pesto-Pfanne mit Penne, Brokkoli und Paprika und Parmesanspänen <sup>1(W),5,7</sup>	9,00 €
Bandnudeln mit Kirschtomaten, Ruccola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan <sup>1(W)</sup>	8,90 €
Zucchini-Pilz-Ragout auf einer cremigen Thymiansauce, mit Gnocchi serviert <sup>1(W),7</sup>	9,50 €

## [ pasta ]

Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan <sup>1(W),9</sup>	8,50 €
Tagliatelle mit frischer Pilzrahmsauce und Parmesanspänen <sup>1(W),7</sup>	8,50 €
Tortellini Auflauf Tortellini mit Schinkenstreifen in Sahnesauce und Käse überbacken <sup>1(W),3</sup>	9,50 €
bunte Spaghetti - Thunfischpfanne mit Paprika, Tomaten und Parmesan <sup>1(W),7</sup>	9,90 €

## [ kinder ]

Spaghetti Bolognese <sup>1(W),9</sup>	4,50 €
5 Nürnberger Würstchen mit Pommes	5,00 €
kleines Schnitzel mit Pommes <sup>1(W),3</sup>	5,50 €
Beuteteller Bei den „Großen“ gibt's bestimmt was zu mopsen	umsonst

# [ hauptgerichte ]

[ bitte wählen Sie die im Preis enthaltene Beilage:  
Pommes, Kroketten <sup>1(W),3</sup>, Bratkartoffeln, Rösti,  
Gnocchi, Bandnudeln <sup>1(W)</sup> oder Reis.  
Dazu bekommen Sie eine kleine Salatbeilage <sup>10</sup>. ]

Schnitzel	„Wiener Art“ <sup>1(W),3</sup>	10,50 €
	mit Zwiebeln <sup>1(W),3</sup>	11,50 €
	mit Zigeunersauce <sup>1(W),3</sup>	11,50 €
	mit Champignonrahm <sup>1(W),3,7</sup>	12,50 €
	Cordon Bleu <sup>1(W),3,7</sup>	12,50 €

Schnitzel natur gebraten  
mit einer würzigen Bolognesesauce überzogen  
und mit Cambozolakäse überbacken 13,00 €

Schnitzel mit frischen Champignons belegt  
und mit Sauce Hollandaise überbacken <sup>1(W),3,10</sup> 13,00 €

gebratenes Putenbrustfilet auf einem  
Tomaten-Basilikumsugo 13,00 €

bunter Hähnchenbrustfilettopf  
mit frischen Champignons und Paprika,  
in cremiger Sherrysauce <sup>7</sup> 14,00 €

Schweinefilet auf einem Zucchinibett,  
mit Tomate und Käse überbacken 15,50 €

## [ hauptgerichte ]

gebratenes Schweinefilet mit Seranoschinken umwickelt, Riesling-Senf-Sauce <sup>7</sup>	16,50 €
Schweinefiletspieß mit Speck und Zwiebeln oder mit Paprika und Zucchini	15,50 €
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, frischen Champignons und Parmesan in Cognacsauce <sup>1(W),7</sup>	16,00 €



### [ unser Gericht für Genießer ]

#### Grillteller

Rinderfilet, Schweinefiletspieß und Putensteak  
mit frischen Champignons,  
Zwiebelspalten und Aivar

22,50 €

200 g Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter <sup>7</sup> oder Pfeffersauce <sup>7</sup>	22,90 €
---	---------

## [ fisch ]

Lachs auf Spinatbandnudeln mit Kirschtomaten und Parmesanspänen <sup>1(W),7</sup>	15,50 €
Gebratener Zander auf Basilikumsauce <sup>7</sup> mit Bratkartoffeln	16,90 €
Scampifanne mit Aioli, geröstetem Ciabatta und Blattsalat <sup>3,7,10</sup>	21,50 €



## [ dessert ]

Schokotörtchen mit flüssigem Kern  
an geeistem Erdbeermus <sup>1(W),3,7</sup>

5,00 €

[ oder Lust auf Eis?  
Fragen Sie nach unserer Eiskarte! ]

## [ kaffee & co. ]

Kaffee	Tasse	2,00 €
	Pott	2,80 €
Espresso		2,00 €
Cappuccino		2,20 €
Latte Macchiato		2,60 €
Milchkaffee		2,60 €
Heiße Schokolade		2,50 €
	mit Sahne	3,00 €
Glas Tee - diverse Sorten -		2,00 €
Heiße Zitrone		2,50 €
Grog		3,00 €
Glühwein	ohne Schuß	2,30 €
	mit Rum	3,50 €
	mit Amaretto	3,50 €

[ alle Heißgetränke sind auch  
zum Mitnehmen erhältlich! ]

## [ bier ]

Königspils vom Fass	0,2 l	1,70 €
	0,3 l	2,30 €
	0,4 l	3,00 €
Maisels` s Weisse vom Fass	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,60 €
Erdinger dunkles Weizen	0,5 l	3,40 €
Diebels Alt	0,33 l	2,30 €
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Erdinger alkoholfrei mit Banane	0,5 l	3,60 €
Vita Malz	0,33 l	2,30 €

## [ erfrischung ]

Christinen Brunnen	0,25 l	2,00 €
	- spritzig, medium oder still -	0,75 l
Apfelschorle	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,00 €
Tenniswasser	0,4 l	3,50 €
Fassbrause – Holunder und Zitrone -	0,33 l	2,30 €
Cola	0,2 l	1,80 €
Cola light	0,2 l	1,90 €
Fanta	0,2 l	1,80 €
Sprite	0,2 l	1,80 €

## [ erfrischung ]

Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Ananassaft	0,2 l	2,20 €
Bananensaft	0,2 l	2,20 €
Kirschsft	0,2 l	2,20 €
Traubensaft	0,2 l	2,20 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €

[ werfen Sie auch einen Blick in unsere Schorlenkarte! ]

## [ spirituoson ]

### [ süß ]

Rhabarber – Erdbeere	2 cl	1,50 €
Waldmeisterlikör	2 cl	1,50 €
Glaner Saki	2 cl	1,50 €
Bailey`s	2 cl	2,00 €
Likör 43	2 cl	2,00 €

### [ klar ]

Strothmann Weizenkorn	2 cl	1,20 €
Wippermann Wacholder	2 cl	1,20 €
Rostocker Kümmel	2 cl	1,40 €
Ouzo	2 cl	1,80 €
Sambuca	2 cl	2,00 €
Malteser	2 cl	1,90 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,00 €
Linie	2 cl	2,20 €
Williams-Christ-Obstler	2 cl	2,20 €
Druffel`s Pflaume mit Aquavit	2 cl	2,20 €

## [ spirituosen ]

### [ kräuter ]

Ramazotti	2 cl	1,80 €
Kümmerling	2 cl	1,80 €
Fernet	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Schröder`s Boonekamp	2 cl	2,00 €

### [ brand ]

Mariacron	2 cl	1,80 €
Jim Beam	2 cl	1,90 €

## [ longdrinks ]

Wodka-O	0,1 l	2,50 €
Weinbrand-Cola	0,1 l	2,50 €
Whiskey-Cola	0,1 l	2,50 €
Bacardi-Cola	0,1 l	2,50 €

## [ sekt ]

Hugo	0,2 l	4,00 €
Langenbach Weißlack	0,1 l	2,50 €
- trocken -	0,2 l	5,00 €
	0,75 l	16,00 €
Prosecco Frizzante di Zeno	0,1 l	2,70 €
- trocken, spritzig, leicht -	0,75 l	17,00 €

## [ weißwein ]

Debus Weißburgunder	0,2l	4,20 €
Rheinhessen, Q.b.A., 2011	0,75l	14,50 €
-halbtrocken-		
Debus Riesling	0,2l	4,20 €
Rheinhessen, 2009	0,75 l	14,50 €
Vier Jahreszeiten, grauer Burgunder	0,2 l	4,50 €
Pfalz, Q.b.A., 2011	0,75 l	15,50 €
-trocken-		
Belle Fleur, Chardonnay	0,2 l	4,20 €
Languedoc, Frankreich, 2010	0,75l	14,50 €
-trocken, erfrischend –		
Bolla Pinot Grigio delle Venezie	0,2 l	5,80 €
Veneto, Italien, 2010	0,75l	21,50 €
-trocken, geschmeidig-		
Corte dei Mori	0,2 l	5,80 €
Sizilien, Italien, 2015	0,75 l	21,50 €
-trocken, weich-		

[ Weinschorle 0,2 l 3,30 €]

## [ roséwein ]

Debus, Portugieser Weißherbst	0,2 l	4,20 €
Rheinhessen, 2009	0,75 l	14,50 €
-halbtrocken-		
Debus, Merlot Rosé	0,2 l	4,20 €
Rheinhessen, 2011	0,75 l	14,50 €
-trocken-		
Debus, Dornfelder Rosé	0,2 l	4,20 €
Rheinhessen, 2012	0,75 l	14,50 €
-trocken-		

## [ rotwein ]

Debus, Dornfelder	0,2 l	4,20 €
Petersberg, Rheinhessen, 2009	0,75 l	14,50 €
-halbtrocken, dezent süß –		
Debus, Dornfelder	0,2 l	4,20 €
Petersberg, Rheinhessen, 2009	0,75 l	14,50 €
- trocken, fruchtig -		
Debus, Spätburgunder	0,2 l	4,20 €
Rheinhessen, 2009	0,75 l	14,50 €
-trocken-		
Belle Fleur, Merlot	0,2 l	4,20 €
Languedoc, Frankreich, 2010	0,75 l	14,50 €
- trocken, weich –		
Corte dei Mori	0,2 l	5,80 €
Sizilien, Italien, 2015	0,75 l	21,50 €
-trocken-		

## [ zusatzstoffe ]

1	Glutenhaltiges Getreide	W	Weizen
		R	Roggen
		G	Gerste
		H	Hafer
		D	Dinkel
		K	Kamut
2	Krebstiere		
3	Eier		
4	Fisch		
5	Nüsse		
6	Soja		
7	Milch / Milcherzeugnisse		
8	Schalenfrüchte		
9	Sellerie		
10	Senf		
11	Sesam		
12	Schwefeldioxid / Sulfite		
13	Weichtiere		
14	Lupinen		