

Großer Salatteller

*mit frischem Zupfsalat, Tomate und Gurke, nach Saison,
dazu unser Hausdressing (mit Essig-Öl), hausgeb. Brot
mit zwei gefüllten Kartoffeltaschen*

15,60 €

Schmalzbrot

Portion hausgebackenes Schwarzbrot mit Griebenschmalz

5,50 €

Belegtes Brot

*Hausgebackenes helles Brot, belegt mit wahlweise Schinken, Käse
oder Wurst, Essiggurke und Salatbukett*

7,90 €

Strammer Max

selbstgebackenes Brot, belegt mit Schinken und 2 Spiegeleiern

Essiggurke

12,90 €

Vesperplatte

Rustikale Platte mit hausgebackenem Brot, Butter,

Schmalz, Rotwurst, Leberwurst, durchwachsenen

Speck, Sülze und Essiggurke

15,10 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie uns nach einer Sonderkarte

Hauptspeisen

<i>Tasse Hochzeitssuppe mit Brot</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tasse Kürbissuppe mit Sahnehäubchen u. Kürbiskerne</i>	<i>7,20 €</i>

Venner Grünkohlteller

Mit Bratkartoffeln, Kassler und Wurst

22,50 €

Hirschragout

mit Salzkartoffeln und Salatteller

24,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller

16,90 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie uns nach einer Sonderkarte

*Drei Puffer mit Räucherlachs
und Senfdillsoße
16,90 €*

*Bauernsülze mit Bratkartoffeln
Salatbukett, Essiggurke und Remoulade
17,40 €*

*Bratkartoffel mit 2 Spiegeleier
Salatbeilage und Essiggurke
15,10 €*

*Stopsel oder Wurstebrot
(beides aus eigener Herstellung)
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und
Gewürzgurke
18,90 €*

Für die Kleinen Gäste

*Reibekuchen
Drei Reibekuchen mit Apfelmus 8,90 €*

*Kleine Hähnchennuggets 9,90 €
dazu eine Portion Pommes Frites*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie uns nach einer Sonderkarte

Getränkekarte

<i>Krombacher Pils vom Faß</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
	<i>Glas</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,40 €</i>
	<i>Glas</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Krombacher alkoholfrei</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Hefeweißbier (original o. alkoholfrei)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Vita Malz</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite oder</i>			
<i>Cola Light</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Rhabarber-, Maraqujaschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Orangen-, Apfelsaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Graf Metternich</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Graf Metternich</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Mit oder ohne Kohlensäure</i>			
<i>Apfelschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Aperol Spritz oder Lillet</i>	<i>Glas</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Weißweinschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Baileys auf Eis</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Bärenfang</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Hardenberg Doppelkorn</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Berentzen „Roten“</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Wippermann Wacholder</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Linie</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Asbach-Uralt</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Fernet Branca oder Menta</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Ramazotti auf Eis</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Williams-Christ Birne</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Brände von Pistole</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Liköre von Pistole</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>Glas</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Sherry-trocken, medium, cream</i>	<i>Glas</i>	<i>5cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sekt</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Martini auf Eis</i>	<i>Glas</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80 €</i>

Dessert

*Zwei gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker
dazu eine Kugel Vanilleeis und etwas Sahne
6,20 €*

*Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen
und eine Kugel Vanilleeis
8,20 €*

*„Birne Helene“
Kugel Vanilleeis und Schokoeis
mit Birnenspalten und Schokosoße
7,10 €*

*Herrencreme mit Schokostückchen
Vanillepudding mit Rum
4,80 €*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie uns nach einer Sonderkarte

Schnitzelvariationen

Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsoße

Pommes und Salatteller

21,00 €

Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln

Bratkartoffel und Salatteller

21,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie uns nach einer Sonderkarte

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee (mit und ohne Koffein)</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kännchen Kaffee (mit und ohne Koffein)</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Tasse Trinkschokolade mit Milch</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Mit Sahne</i>	<i>1,10 €</i>
<i>Glas heiße Zitrone</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Glas Grog von 4 cl Rum</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Glas Glühwein</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Glas Glühwein mit 2 cl Rum oder Amaretto</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Glas Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kännchen Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>5,20 €</i>

***Teesorten:** Pfefferminz, Kamille, Grüner, Früchte,
Ostfriesentee, Earl Grey, Darjeeling,
Rooibos, Rooibos Vanille, Karamell*

Aus dem Kaffeehaus

<i>Großer Milchkaffee</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Espresso (doppelter 3,70 €)</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Chococcino</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Aufgeschäumte Milch mit Espresso</i>	
<i>mit Vanille</i>	<i>5,60 €</i>
<i>mit Karamell</i>	<i>5,60 €</i>

Weißwein

*Grauer Burgunder trocken, vegan, aus der Pfalz
würzig, fruchtig und harmonisch*

0,2 l – 6,60 €

*Riesling trocken, von der Mosel
würzige Aromen in der Nase, kraftvoll im Geschmack
mit einer feinen mineralischen Schiefernote*

0,2 l – 6,80 €

*Riesling halbtrocken, Bio Vegan, Rheingau
ausgeprägte Mineralität, würzig, frisch mit feinem
Süsse-Säurespiel*

0,2 l – 7,10 €

*Chardonnay Colobard, trocken
aus Frankreich, Bukett von weißen Früchten und Blumen
verbinden sich mit feinen Honignoten, frisch
und vollmundig*

0,2 l - 6,40 €

*Scheurebe mild, Rheinhessen,
geschmeidige Säure, klar im Ausdruck, frische Früchte,
tolle Fruchtaromatik*

0,2 l – 6,40 €

Roséwein

*Rosado Condado Real, trocken, Spanien
Intensive Aromen von frischer, saftiger Himbeere,
frisch, vollmundig*

0,2 l – 6,40 €

Rotwein

Merlot, trocken

*Italien, zarte Pflaumenaromen, milde Tannine,
tiefes Rot*

0,2 l – 6,40 €

Rioja Raiza Crianza Tempranillo trocken

*Spanien, Aroma nach roten und schwarzen Früchten, ausgewogene
Struktur, Konfitüre roter Früchte, Nuancen von
Milchkaffee und Kakao*

0,2 l – 7,40 €

Portugieser halbtrocken, Rheinhessen

Leichte Süße, samtig und weich

0,2 l – 6,10 €

Bardolino

*Aus der Nähe des malerischen Weinbauortes Bardolino
am Gardasee, fruchtig unkompliziert, zu Fleisch-,
Pasta- und Käsegerichten*

0,2 l – 6,20 €

Sekt

Brut Dargent, rosé

*Saftiger, frischer Genuss am Gaumen, perfekt als
Aperitif*

0,75 l Flasche 28,90 €