

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

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

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

Aus dem Kaffeehaus

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

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 Schiefernute
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 Pfauenaromen, 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 €*