



Herzlich willkommen, WIR sind gern Ihre Gastgeber!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und
wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Jeder neue Tag, ist ein Grund zum Feiern!

unsere - **Eventvorschau** – denn Vorfreude ist die schönste Freude



Spargel „satt“ | frisch aus der Heide
ab 10 Personen | eine Woche Vorbestellung |
Spargelcremesuppe | frischer Spargel | BIO Rührei
Schnitzel von Hähnchen oder Schwein | Kochschinken |
Salzkartoffeln | Butter | Hollandaise |
48,00 € p.P.

Spring break - THE CRAZY TABLE Edition I -

Samstag, 25.04. | 10:00-13:00 Uhr | 28€p.P

Frühstück? Können wir. | Brunch? Sowieso. | Party am Tisch? Aber hallo!

Unser verrückter Frühstückstisch ist mehr als nur Kaffee & Croissant – es ist ein Event. Laut. Lecker. Legendär. ✨

Zum Frühling feiern wir mit Euch ein ganz besonders Frühstück.

Ein Charcuterie Board voller herzhafter & süßer Frühstücksvielfalt
an einem bunt gedeckten Tisch - Frühstück mal anders!
bunter Begrüßungscocktail | herzhaftes Wurst- und
Käseauswahl | süße Aufstriche | Obstspieße | Rucherlachspuffer |
Gemüwesticks | Tomate-Mozzarella-Spieße | süße Überraschungen | hausgebackenes |
Bio Saft | Kaffee | Teeauswahl | Kakao | Backwaren...

Gib uns Raum für Kreativität, es erwarten Euch noch kleine Extras.

Reserviere Dir gleich hier einen Platz zum Partybrunch!

Genieße drei Stunden Frühstück | voller Energie | Geselligkeit | Musik und Spaß.





Aperitif Klassiker

VW Cocktail 6,90

4cl Vermouth · 2cl Williams Birne · 17,5 %Vol

Manhattan 6,90

4cl Canadian Whisky · 2cl Vermouth rosso₃ · Cocktaillirsche · 40 %Vol

Negroni – der italienische Klassiker 6,90

2cl Gin · 2c Campari · 2cl Vermouth rosso

Portwein Delaforce 6,80

5cl · 20,0 %Vol

Vermouth Martini 6,50

5cl dry · 5cl bianco · 5cl rosso₃ · 15,0 %Vol

Bitterino₃ - Orange₃ 4,10

San Bitter · Orangenektar · alkoholfrei · 0,1 l

Prosecco & Perlwein

Prosecco Teresa Rizzi 6,50

trocken · 0,1l · 11,5 %Vol

Traum ^(Dorst) in Rot 6,50

unwiderstehlich fruchtig · süffig · 0,1l · 8,5 %Vol

Longdrinks

Malfy Aperitivo Rosa 8,90

5cl Malfy Gin rosa · 20cl Wild berry₅ · Limette · 41,0 %Vol

Campari₃ · Orange₃ 7,90

4cl Campari · 10cl Orangenektar · 25,0 %Vol

Aperol₃ sprizz die herbe Alternative **Campari sprizz** 25,0 %Vol 7,90

4cl Aperol · 10cl Prosecco · Sodawasser · 15,0 %Vol

Sarti sprizz fruchtig reife Blutorangen verleihen ihm sein Aroma 7,90

4cl Sarti rosa · 10cl Prosecco · Sodawasser · 14,0 %Vol

Tanqueray Gin Blackcurrant Royale 9,50

4cl Tanqueray Gin · 10cl Schweppes Tonic Water · Beeren · 41,3 %Vol

Ramazotti Rosato mio 7,50

4cl Ramazzotti Rosato · 10cl Prosecco · Basilikum · 15,0 %Vol

Zusatzstoffe:

1-Antioxidationsmittel · 2-Geschmacksverstärker · 3-Farbstoff · 4 koffeinhaltig · 5-chininhaltig · 6-Konservierungsstoff · 7-Zuckerart, Süßungsmittel · 8-30% Fruchtgehalt · 9-enthält Sulfite · Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen informieren wir Sie gern in einer gesonderten Karte.



MENÜAUSWAHL in 3 Gängen

Schnitzel - *Liebe* Schnitzelmenü

42,90

2 Stück **Bruschetta Classica** | frische Tomaten · Oliven · Zwiebeln
 Bruschetta Classica · fresh tomatoes · olives · onions

Schnitzel „Holstein Art“ knusprige Panade | Spiegelei · Wedges Potatos · Salat
 Cutlet 'Holstein style' crispy breading | Fried egg · Wedges Potato · leaf salad

Dessertvariation des Hauses | hausgemachte Köstlichkeiten raffiniert arrangiert
 Homemade Dessert variation

Menü surf & turf inkl. 1 Glas 0,1l Blaufränkisch

49,90

Zucchini – Brokkoli – Süppchen | Croutons · Sahne
 zucchini and broccoli soup | croutons · cream

gegrilltes Rumpsteak & Scampi

Kräuterbutter · Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln angebraten · hausgemachte Mandelbällchen

Grilled rump steak & scampi Herb butter · Princess beans sautéed with bacon & onions · Homemade almond balls

Dessertvariation des Hauses | hausgemachte Köstlichkeiten raffiniert arrangiert
 Homemade Dessert variation

Spargel Menü

49,90

Spargelcremesuppe

frischer Spargel · Sahne

Cream of asparagus soup | fresh asparagus · cream

* * * *

Portion Spargel 500g Frischgewicht

Salzkartoffeln · zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise · gegrillte Schweinemedallions

500 g fresh asparagus | Boiled potatoes · melted butter or hollandaise sauce1 · grilled pork medallions

* * * *

Spargel Panna Cotta

hausgemacht · Spargel · Sahne · frische Erdbeeren

Asparagus Panna Cotta | homemade · asparagus · cream · fresh strawberries

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2022er **TRAMARI Rosé di Primitivo** 0,2ltr · 8,50
 Aroma von Erd- und Himbeere ·
 intensiv aromatisch · duftet nach Urlaub ·
 trocken · San Marzano · Apulien



0,75ltr · 28,90

Spargel „satt“ ab 10Personen 48,00 €p.P. (Vorbestellung)

Frischer Spargel | Salzkartoffeln | zerlassene Butter | Sauce Hollandaise | Spargelcremesuppe |
 wahlweise mit Schnitzel vom Hähnchen. -oder Schwein | Kochschinken | BIO Rührei



kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind · Parmesan beef carpaccio · parmesan cheese	13,90
Ge-Nüsslisalat freches Früchtchen Salatvariation aus buntem Blattsalat · verschiedene Nüsse · Früchte & Beeren knuspriges Brot mit Schwarzwälder Schinken leaf salad · various nuts · crispy bread with ham	11,90
Bruschetta Scampi frische Tomaten · gegrillte Scampi · Mozzarella fresh tomatoes · grilled scampi · mozzarella	13,90
Bruschetta Classica frische Tomaten · Oliven · Zwiebeln fresh tomatoes · olives · onions	9,90
Beilagen Salat nach Tagesangebot salad daily special	7,70

Unsere Salate marinieren wir mit hausgemachten Dijon-Senf-Dressing.
We marinate our salads with homemade Dijon mustard dressing.

aus dem Suppentopf

Waldpilzsüppchen Kräuterschmand Speck Sahne mushroom soup sour cream bacon cream	9,50
Zucchini – Brokkoli - Süppchen Croutons · Sahne zucchini and broccoli soup croutons · cream	8,90
Spargelcremesuppe frischer Spargel · Sahne Cream of asparagus soup fresh asparagus · cream	8,90

Nudeln

Spaghetti mediterrane Weißwein-Sud · frische Tomaten · mediterranes Gemüse · Rucola · Parmesan Spaghetti mediterrane · White wine · fresh tomatoes · mediterranean vegetables · rocket · parmesan cheese	17,90
Spaghetti aglio e olio gebratene Scampis · Knoblauch · frische Tomaten Spaghetti aglio e olio · fried scampi · garlic · fresh	19,90

Fisch

Zanderfilet gebraten Dijon Senfsauce · knackiges Pfannengemüse · Herzoginkartoffeln Fried pike-perch fillet · Dijon mustard sauce · crispy pan-fried vegetables · duchess potatoes	28,90
Lachssteak gebraten Dijon Senfsauce · knackiges Pfannengemüse · Herzoginkartoffeln salmon · Dijon mustard sauce · crispy pan-fried vegetables · duchess potatoes	28,90



Spargel · frisch aus der Heide Asparagus · fresh from the field

Portion Spargel Frischgewicht 500g 19,50
servieren wir mit Salzkartoffeln · zerlassene Butter **oder** Sauce Hollandaise
Portion of asparagus (fresh weight 500g) | Served with boiled potatoes · melted butter or hollandaise sauce

Wählen Sie zu Ihrer Portion Spargel dazu:

- BIO Rührei 7,00
- Schwarzwälder Schinken 7,50
- paniertes Schnitzel vom Schwein 10,50
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet 9,90
- gebratene Schweinemedallions 11,50
- gebratenes Lachfilet 12,00
- argentinisches Rumpsteak medium gegrillt 18,50
- Nachbestellung Butter oder Hollandaise 3,00 | 3,50

Hauptgerichte · Main courses

gebratenes Lammfilet 32,90

Kräuterbutter · Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln angebraten · Rosmarin Kartoffeln
grilled Lamb fillet | Herb butter · Green beans sautéed with bacon and onions · Rosemary potatoes

Wiener Backendl knusprig ausgebackene Stücke vom Hähnchen 23,90

goldgelb ausgebacken · Zitrone · Pommes frites · bunter Beilagensalat
Crispy chicken breast, wings & leg · fried golden yellow · lemon · French fries · colourful side salad

gegrilltes argentinisches Rumpsteak 280g Frischgewicht 34,50

Kräuterbutter · Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln angebraten · Rosmarin Kartoffeln
grilled Argentinian rump steak · herb butter · Princess beans sautéed with bacon & onions · Rosemary potatoes

Schweinemedallions „Schweizer Art“ 27,50

überbacken mit Camembert · Preiselbeeren · hausgemachte Mandelbällchen · Brokkoli
Pork medallions 'Swiss style' · au gratin with camembert · cranberries · homemade almond balls · broccoli

Schnitzel DER KLASSIKER

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom jungen Schwein | Pommes frites | Salat 22,90
cutlet „vienna style“ · french fries · salad

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel noch Ihren Favoriten dazu:

- 2 BIO-Spiegeleier 4,00
- frischer Champignonrahm 3,90
- hausgemachte Paprikasauce 3,90
- Hollandaise 3,00

unser Schnitzel bieten wir auch vom **Hähnchen** an.

Noch eine Beilage ändern? Kostest Dich nix! Herzoginkartoffeln · Kroketten · Wedges Potatos

Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen, aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden | Honoré de Balzac



Schoppenweine weiß/ rosé		0,1l	0,2l	0,75l
2023er	Chardonnay Kalkmergel zart schmelzender Burgundertyp · schöne Frucht · trocken Weingut Dorst · Rheinhessen	***	8,50	29,10
2024er	Riesling Hochgewächs feine Säurestruktur · elegante Zitrusaromen in toller Balance · trocken Kallfels · Mosel	6,00	7,90	28,10
2023er	Scheurebe volles · kräftiges Bukett · aromatisch · feinherb Weingut Dorst · Rheinhessen	***	7,90	28,00
2024er	Grauburgunder zarter Schmelz · fruchtig · trocken Bottwartaler Winzer · Württemberg	6,30	8,90	29,50
2024er	Bianco Salento strohgelb · schöne Frucht nach reifen Pfirsichen & Mandarinen · trocken Feudo di San Marzano · Apulien · Italien	***	7,90	29,90
2023er	Lugana Corte Volponi frisch · weich mit Mandelgeschmack · trocken Fraccaroli · Venetien	***	***	36,00
2023er	Weißburgunder schöne Frucht nach Äpfeln, Birne, Melone · trocken Weingut Hinterbichtler · Pfalz	6,00	7,90	28,10
2023er	Dornfelder Rosé erinnert an Erdbeeren · fruchtig · duftig · feinherb Rheinhessen · Weingut Dorst	6,00	7,90	27,90
2025er	TRAMARI Rosé di Primitivo beste Primitivo–Trauben aus dem Salento Aroma von Erd- und Himbeere · intensiv aromatisch · duftet nach Urlaub · trocken San Marzano · Apulien	***	8,90	31,00

Genuss ohne Alkohol

Breez secco & drive prickelnder Genuss aus entalkoholisiertem Wein · erfrischend · auf Eis genießen · Weinhaus Ernst Bretz · Rheinhessen	5,50	7,80	27,10
Crodino sprizz – alkoholfrei Crodino Bitter · Soda			6,90
Alexander Gordon's Gin 0.0 Alc. %vol hergestellt aus destillierten Botanicals · 4cl Gin · Zitrusfrüchte · fruchtig oder herb			8,50

Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse!

Salvatore Dalí



Schoppenweine rot

0,1l

0,2l

0,75l

2024er	Merlot Sire Paladin rubinrote Farbe · Duft nach Johannisbeeren & Himbeeren · süffig · trocken Cantine Paladin · Veneto Apulien · Italien	6,00	9,30	32,50
2021er	Indio Montepulciano d' Abruzzo DOC 90% Montepulciano · 10% Cabernet Sauvignon · Barrique gereift Vanille & Schokoladennoten würzig · trocken Weingut Bove · Abruzzen · Italien	6,00	9,50	33,50
2019er	Salice Salentino feinwürzig · Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Dörrpflaume · trocken Feudo di San Marzano · Apulien · Italien	***	8,50	28,50
2018er	62 Anniversario Riserva Primitivo di Manduria kraftvoller Riserva · dunkle Beerenfrucht · Kirsche · Pflaume · satte Fruchtsüße untermalt von Holztönen und gestützt von feinem Tannin Barrique · tiefrot · trocken · di San Marzano · Apulien	***	***	63,00
2022er	Primitivo di Manduria SUD Frucht nach vollreifen Waldfrüchten & Pflaumen tiefrot · trocken · di San Marzano · Apulien	***	***	39,00
2023er	Blaufränkisch kräftige Aromen nach Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche · komplexe Tanninstruktur · trocken Weingut Roth · Württemberg	6,00	8,90	29,90
2021er	Cabernet Dorsa kräftig · zarte Beerenaromen · trocken Rheinhessen · Weingut Dorst	***	8,70	28,90
2019er	Kachelberg Cabernet Sauvignon Barrique gereift · rund, weich · würzig · trocken Rheinhessen · Weingut Dorst	***	8,90	29,00
2021er	Valdelana Tinto Crianza I Rioja Tempranillo-Traube · Barrique gereift · feinwürzig · trocken Melange aus feinen Fruchtnoten wie Kirsche · Brombeere · schwarzer Johannisbeere Laguardia · Spanien	***	***	37,00

SNACKERIA

2 Glas Wein 0,2ltr Ihrer Wahl (offener Ausschank)
dazu Oliven · Weichkäse · Cracker

16,50


Wie es Ihnen bei uns gefällt, erzählen
Sie gern uns und Anderen / hier gleich bei Google





Alkoholfreie Getränke

Morelli Mineralwasser / naturell	0,25 l · 4,00	0,75 l · 7,90
Fanta ^{1,3} · Sprite	0,30 l · 4,00	0,40 l · 5,00
Coca Cola ^{3,4} · zero	0,33 l · 4,20	0,40 l · 5,00
Apfelschorle ⁸	0,30 l · 4,20	0,40 l · 5,00
Bitter Lemon ⁵ · Ginger Ale ⁵ · Tonic ⁵ · Wild Berry ⁵	0,20 l · 4,90	
Vitamalz ^{3,1}	0,33 l · 4,90	
100% Orange	0,20 l · 3,90	
100% Bio Apfel naturtrüb	0,20 l · 3,90	
Maracuja Nektar	0,20 l · 3,90	

Direktsäfte aus dem Hause **Wein**  **Dorst- und Sektgut** · Wörrstadt/Rheinessen

Traubensaft rot · Dornfelder Trauben	0,20 l · 3,80	
Traubensaft weiß · Müller-Thurgau Trauben	0,20 l · 3,80	

Alle Säfte auch gern als Schorle 0,40 l · 6,00



VIO BIO Schorle Rhabarber · Johannisbeere	0,30 l · 4,50	
--	---------------	--

Bierauswahl vom Fass

Radeberger Pilsener frisch · hopfenbetont Radeberger Exportbrauerei	0,30 l · 4,50	0,50 l · 6,00
Aktien Landbier Fränkisch dunkel untergäriges Vollbier · kernig · vollmundig · naturbelassen Bayreuther Bierbrauerei	0,30 l · 4,50	0,50 l · 6,00

Flaschenbiere

Jever fun alkoholfrei	0,33 l · 4,70	
Maisel's Weisse · naturtrüb · kristall klar · dunkel · alkoholfrei Brauerei Gebr. Maisel Familienbrauerei seit 1887		0,50 l · 6,00

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst !

François VI. Duc de La Rochefoucauld



Genießen Sie unsere frisch gemahlene Kaffeespezialitäten

Kaffeegetränke enthalten Koffein

Coretto⁴	4,20
Espresso · 2cl Grappa di Prosecco	
Pharisär⁴	7,50
2cl Rum · Zucker · Kaffee · Schlagsahne	
Rüdesheimer Kaffee⁴	7,50
2cl Asbach Uralt · Zucker · Kaffee · Schlagsahne	
Tasse Kaffee crema⁴	4,00
Espresso⁴	2,50
Cappuccino⁴	4.20
Latte macchiato⁴	5,70

Gern bereiten wir Ihnen Ihre Kaffeespezialitäten auch mit alternativ Produkten zu: **zzgl. 0,50**
 SOJADRINK, HAFERDRINK, LAKTOSEFREIE MILCH

Süße Köstlichkeiten finden Sie auf unserer Dessertkarte

GIN zum Ausklang

Tanqueray London dry Gin	47,3% vol		2cl 5,50	4cl 7,90
Bleu D'argent London dry Gin	40,0% vol		2cl 4,50	4cl 6,80
Gordons London dry Gin	37,5% vol		2cl 4,30	4cl 6,60
Opihr London dry Gin	42,5% vol		2cl 5,50	4cl 7,60
Thomas Henry Tonic dazu			0,2l 1,80	
				

After Dinner Cocktails

White Russian	7,70
5cl Wodka · 3cl Kaffeelikör · 5cl Sahne · 40 %Vol	
Alexander	8,90
2cl Cognac · 2cl Creme de Cacao · 2cl Sahne · Muskatnuss · 40,0 %Vol	

*Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht
genossen hat. I Giovanni Boccaccio*



Digestif

Kräuter

	vol	2cl	4cl
Jägermeister	35%	3,50	5,00
Schierker Feuerstein	35%	3,50	5,00
Averna	32%	3,50	5,00
Ramazotti	30%	3,50	5,00

Obstbrände

Obstwasser aus Äpfeln & Birnen	40%	3,50	5,10
Himbeere	40%	3,50	5,10
Kirsche	40%	3,50	5,10
Zwetschge	40%	3,50	5,10
Williams Birne	40%	3,90	6,00
Calvados	40%	4,50	6,50

Aquavit

Malteser	40%	4,00	
Linie	42%	4,00	
Jubiläums	42%	4,00	

Süß & cremig

Baileys	17%	4,00	6,00
Amaretto	21%	3,50	5,00

Klare

Fürst Bismarck	38%	3,50	5,00
Wodka	40%	3,50	5,00
Ouzo	40%	3,50	5,00
Sambuca	40%	3,50	5,00

Weinbrand · Cognac · Brandy

Asbach Uralt	38%	3,80	5,50
Remy Martin	40%	5,00	6,90
Vecchia Romagna	38%	5,00	6,90

Whiskey

Jim Beam · Bourbon	40%		6,00
Jack Daniel's · Bourbon	40%		6,00
Johnnie Walker red · Scotch	40%		6,00
Ballantine's · Scotch	40%		6,80
Dimple 15 · Scotch	40%		6,80

Grappa

Grappa di Barolo	40%	3,50	6,80
Grappa di Moscato	40%	3,50	6,80
Grappa di Stravecchia - barrique	40%	3,80	7,50