Aperitif

SANDEMANN Sherry[L]	dry	5cl	2,80 €
	medium	5cl	2,80 €
MARTINI[L]	bianco	5cl	2,80 €
	rosso	5cl	2,80 €
Portwein[L]		5cl	2,80 €
Campari Orange[2]		0,2l	6,00 €
Piccolo -Henkell Trocken-[L]		0,2l	7,00 €

Biere

Veltins oder Bitburger vom Fass[A]	0,3l	3,40 €
	0,4l	4,10 €
Bitburger -alkoholfrei-[A]	0,33l	3,40 €
Vita Malz[A]	0,33l	2,80 €
Franziskaner Hefeweizen		
-naturtrüb[A]	0,5l	4,90 €
-dunkel[A]	0,5l	4,90 €
-alkoholfrei[A]	0,5l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	3,10 €
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	6,50 €
Gerolsteiner Sprudel, naturell	0,75l	6,50 €
Gerolsteiner Sprudel, medium	0,75l	6,50 €

Coca Cola[2,11] / light[2,5,6,11]	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,20 €
Fanta[1,2,3]	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,20 €
Sprite[1]	0,3l	3,40 €
	0,5l	5,20 €
Schweppes		
-Bitter Lemon[10]	0,2l	2,80 €
-Ginger Ale[2]	0,2l	2,80 €
-Tonic Water[10]	0,2l	2,80 €

Orangensaft	0,2l	2,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,80 €
Apfelsaftschorle	0,2l	2,80 €
Apfelsaftschorle	0,5l	4,80 €
Rhabarberschorle	0,2l	2,80 €
Rhabarberschorle	0,5l	4,80 €
Multivitaminsaft	0,2l	2,50 €
Johannisbeernektar	0,2l	2,90 €
Traubensaft -dunkel-	0,2l	2,90 €
Kirsch-Nektar	0,2l	2,90 €

Heißgetränke

Kaffee[11]	Tasse	2,90 €
	Kännchen	4,50 €
Tee	Glas	2,90 €
	Kännchen	4,50 €
Heiße Schokolade[G]	Tasse	2,90 €
	Kännchen	4,50 €
Latte Macciato[11,G]		3,60 €
Milchkaffee[11,G]		4,10 €
Cappuccino[11,G]		3,20 €
Espresso[11]		2,70€
Glühwein[9]		3,90 €

Weißwein

Mosel[L] Riesling-Hochgewächs, lieblich	0,2l	7,50 €
Riesling[L] Rheingau, halbtrocken	0,2l	6,60 €
Silvaner[L] Pfalz, trocken	0,2l	6,60 €
Müller-Thurgau[L] Franken, halbtrocken –Bocksbeutel-[L]	0,25l	6,90 €
Grauer Burgunder[L] Baden, trocken	0,2l	6,90 €

Weißherbst

Portugieser Weißherbst[L] Pfalz, halbtrocken	0,2l	6,60 €

Rotwein

Portugieser Rotwein[L] Pfalz, halbtrocken	0,2l	5,90 €
Dornfelder[L] Pfalz, trocken	0,2l	6,90 €
Bardolino[L] Italien, trocken	0,2l	7,80 €

Spirituosen

Weizenkorn[A]	2cl	1,60 €
Wacholder	2cl	1,60 €
Steinhäger	2cl	1,90 €
Wodka	2cl	1,80 €
Malteserkreuz Aquavit[2]	2cl	2,40 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,40 €
Linie Aquavit[2]	2cl	2,60 €

Obstler	2cl	2,90 €
Grappa	2cl	2,90 €
SCHLADERER		
-Himbeergeist	2cl	3,10 €
-Kirschwasser	2cl	3,10 €
-Williams-Birne	2cl	3,10 €
LANTENHAMMER		
-Walnuss-Apfel-Likör[G,H]	2cl	4,50 €

Fernet Branca	2cl	2,10 €
Underberg	2cl	2,10 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Ramazzotti	2cl	2,70 €
Baileys[G]	2cl	2,90 €
Asbach Uralt	2cl	2,30 €
Rum	2cl	2,10 €
Remy Martin[2]	2cl	3,30 €
Jim Beam –Bourbon-[A]	2cl	2,60 €

Spezialität des Hauses

HELLMANN Magenlikör	2cl	2,50 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons [A,G] 6,20 €

Tomatencremesuppe

mit Gin-Sahne [G] 6,60 €

Ungarische Gulaschsuppe

mit reichlich Einlage [3] 7,30 €

Salat

Großer Salatteller

mit vielen frischen Salaten in Hausdressing,
frisches Obst und gebratenem Hähnchenbrustfilet [3,A,C,G,J] 19,00 €

Salatteller als Beilage

(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht) [3,A,C,G,J] 5,50 €

Hauptgerichte

Portion Parpadelle [A,C] mit Grana Padano [G] und

Sauce Carbonara [C,G,I]

herzhafte Pastasauce
mit gebratenen Speckstreifen 13,00 €

Gemüsebolognese –vegetarisch- [I]

fein gewürfeltes italienische Gemüse und
frische Kräuter in einer Tomatensauce 15,00 €

Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce [B,G,I]

Riesengarnelenschwänze in einer Sauce
von Kokos, Curry und Safranfäden 17,00 €

Paniertes Hähnchenbrustfilet

mit Ananas, Pfirsich, Sauce Hollandaise, Erbsen,
Kroketten und Salatgarnitur [3,A,C,F,G,I,J] 18,00 €

Hähnchengeschnetzeltes

in einer Curry-Ingwersauce, Wildreis
und Blattsalate in Mandarinen-Joghurtrahm [G,I] 21,00 €

2 gebratene Hähnchenbrustfilets

mit Pfirsichspalten und Camembert überbacken,
Röstinchen und Salatteller [3,A,C,F,G,I,J] 22,50 €

Paniertes Schweineschnitzel „Westfälischer Art“

mit glasierten Zwiebeln, Spiegelei
Kroketten und Salatteller [3,A,C,F,G,I,J] 19,00 €

„Ritterspieß“

Schweinelendchen am Spieß mit Champignonrahmsauce
auf Butterspätzle, Salatteller [3,A,C,F,G,I,J] 23,00 €

Schweinelendchen „Du Chef“

auf Paprika-Pfeffersauce, Grilltomate,
Bohnenbündchen und Röstinchen [3,G] 23,50 €

Hirschsauerbraten

gefüllte Birne, Apfelrotkohl und Kroketten [I,J,L] 24,50 €

Rheinischer Sauerbraten

in Rotweinsauce, mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln [I,J] 20,00 €

Rinderroulade

mit Rahmsauce
dazu Rotkohl oder Salatteller und Kartoffeln [G,I,J,L] 21,00 €

Forelle „Müllerin Art“

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und Blattsalate in Mandarinen-Joghurtrahm [A,D,G] 20,00 €

Dessert

Eisbecher „Black & White“

4 Kugeln Schokoladen- & Vanilleeis
mit Sahne und Eierlikör [C,F,G] 8,00 €

Honig-Zimt-Parfait

an warmen Sauerkirschen [C,G] 8,50 €

Waldbeerensüppchen

mit Vanilleeis [F,G] 7,00 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesauce
und Sahne [A,C,F,G,H] 6,50 €

Schokoladensoufflé

saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
aus dunkler Schokolade mit Vanillesauce [A,C,F,G] 6,00 €

Übersicht Allergene & Zusatzstoffe

Bei der Herstellung unserer Zutaten und der Zubereitung unserer Produkte werden auch Zutaten verarbeitet, die die genannten Hauptallergene enthalten. Deshalb können wir unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Rückstände dieser Allergene in Produkten, die dieses Allergen eigentlich nicht als Zutat enthalten, nicht vollständig ausschließen. Solche sogenannten Kreuzkontaminationen sind in der Tabelle nicht aufgeführt.

Zusatzstoffe

1: mit Konservierungsstoff 2: mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel 4: mit Süssungsmittel Saccharin 5: mit Süssungsmittel Cyclamat	6: mit Süssungsmittel Aspartam,enth. Phenylalaninquelle 7: mit Süssungsmittel Acesulfam 8: mit Phosphat 9: geschwefelt	10: chininhaltig 11: koffeinhaltig 12: mit Geschmacksverstärker 13: geschwärzt 14: gewachst 15: gentechnisch verändert

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide (wenn nicht extra erwähnt Weizen)	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fische	K	Sesamsamen
E	Erdnüsse	L	Schwefeldioxid und Sulphite
F	Sojabohnen	M	Lupinen
G	Milch (einschließlich Laktose)	N	Weichtiere