

Lust am Genuss

Pariser Zwiebelsuppe

verfeinert mit Weißwein, gratiniert mit Käse und Croûtons 4,60

Flusskrebssuppe

mit Cognac abgelöscht und mit Sahne verfeinert 5,50

Rinderconsommé

mit kleinem Gemüse und Pfannkuchenstreifen 4,50

Piemontener Schneckenragout

mit Gorgonzola überbacken auf einem Berner Rösti 9,50

Duo vom jungen Matjes

mit Salmrose und Salat, dazu Pumpernickel 9,00

Westfälische Rinderwurst

auf Speckstampfkartoffeln mit Butter und Apfelmus 6,50

Sylter Toast

mit Rührei, Lachs, Krebsen und buntem Salat in Hausdressing 11,00

Hausgemachte Aromanudeln

mit Kirschtomaten, Pinienkernen,
Spinat und Gorgonzolasahne (vegetarisch) 9,00

Cannelloni

gefüllt mit Hackfleisch und Spinat und mit Käsesauce gratiniert 10,00
dazu empfehlen wir einen **Chardonnay**

Das Beste von der Ente

Gebratene Entenleber, geräucherte Entenbrust und Terrine
an kleinem Salatbouquet mit Sauce Cumberland, dazu Baguette 11,00

Gebackene Aubergine

gefüllt mit einem Curry aus Gemüse, Sprossen, Exoten
und Rosinen auf einem Reissockel 11,00
dazu empfehlen wir einen **Pfälzer Riesling**

Förster-Rösti

mit frischen Pilzen in Crème fraîche,
dazu Sommergemüse (vegetarisch) 11,00
dazu empfehlen wir einen **Silvaner Franken**

Gourmetsalat

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ananas,
Cocktailsauce, dazu Baguette 11,50
Vegetarischer Gourmetsalat (ohne Hähnchen) 9,00
dazu empfehlen wir einen **Müller-Thurgau Franken**

Mediterraner Salat

mit gebratenen Edelfischen und Scampis auf bunten Salaten,
eingelegtem Gemüse (Anti Pasti), Aijoli, Baguette und Butter 14,50
Vegetarisch ohne Fisch 9,00
dazu empfehlen wir einen **Chablis**

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

Winston Churchill

Hauptgerichte aus den Küchen der Welt

Zanderfilet

mit leichter Käsesahnesauce auf Blattspinat und Kräuterreis, _____ 16,00
dazu empfehlen wir einen **Grauburgunder**

Fischkutterplatte

Schollenfilet und Rotbarschfilet in Butter gebraten, mit Eismeershrimps,
Kartoffeln und Salatteller _____ 13,00

Fischmarkt vom Grill

mit Scampis und Edelfischen auf Gemüsenudeln und Hummerschaum, _____ 16,50
dazu empfehlen wir einen **Chablis**

Badischer Wintertopf

zarte Streifen von der Pute mit Trauben gebraten, danach mit
Traminerwein und Sahne verfeinert, als Beilage Bandnudeln und Salat _____ 12,50
dazu empfehlen wir einen **Weißherbst Baden**

Südseetraum

gebratene Putensteaks mit Früchten und Paprika umlegt,
in einer leichten Currycreme und Langkornreis _____ 13,00

Kalbstafelspitz auf Apfelmeerrettichsauce

mit Gemüsebouquet und Butterkartoffeln _____ 14,80

Schweinelendchen „Normandie“

auf sautierten Äpfeln in Calvadosrahm,
hausgemachten Kartoffelkroketten und Salatteller _____ 15,50
dazu empfehlen wir einen **Scheurebe Franken**

Rinderhüftsteak „Mexikanisch“

in pikanter Pfeffersauce, grüner und roter Paprika, Pilzen,
Pommes frites, Salatteller oder Böhnchen _____ 15,80
dazu empfehlen wir einen **Côtes de Rhône**

Lammroastbeef in der Kräuterkruste gebraten

dazu Speckböhnchen und Rösti _____ 16,00
dazu empfehlen wir einen **Cabernet Sauvignon**

Kalbsnierchen

in Sherry-Senfsauce mit grünen Böhnchen
und Berner Rösti _____ 14,00

Fisch

Fleisch & Geflügel

*Der Weise aber entscheidet sich
bei der Wahl der Speisen
nicht für die größere Masse,
sondern für den Wohlgeschmack*
Epikur

Forstmeisterschnitzel

mit Waldpilzen, Champignons, Pommes frites und Salat _____ 11,50

Zigeunerfiletspieß

mit Paprikasauce und Zwiebeln, dazu gemischter Salat und Pommes frites _____ 14,80

Indische Pfefferschüssel

mit Curryreis (feurig scharf), Rinderfiletscheiben, Bananen und Essiggemüse _____ 16,50

*Steinkistenteller*Schweine- und Rinderfilets mit frischen Champignons, Spargelgarnitur,
Sauce Béarnaise, dazu Butterreis _____ 15,00*Chop Suey "Spezial"*

Schweinefilets mit Sojakeimlingen, Porree, Pilzen, Paprika, Zwiebeln und Buttereis _____ 14,50

*Herrenplatte*Schweine- und Rinderfilets mit Steinpilzrahmsauce, Pommes Frites, Salatteller _____ 15,50
dazu empfehlen wir einen **Trollinger***Curry-Rahmschnitzel*paniertes Schweineschnitzel mit Ananas und einem Salatteller,
dazu hausgemachte Krokette _____ 12,00*Französischer Pfeffertopf*zarte Filetspitzen von Rind und Schwein in pikanter Pfeffersauce,
mit Cognac und Rahm verfeinert, dazu ein Berner Rösti und einen Salatteller _____ 14,50*Filet vom Black Angus Rind* (Rohgewicht 250 gr.)auf Estragonjus, buntem Salatteller und Krokette _____ 23,00
dazu empfehlen wir einen **Torres spanischer Rotwein***Pfeffersteak vom Reh*aus der Keule geschnitten auf Cranberry- Pfeffersauce, dazu hausgemachte
Steinpilzknödel und Gemüse garnitur, _____ 18,00
dazu empfehlen wir einen **Torres- spanischer Rotwein***Feines Sauerländer Wildragout*mit geschmorten Pfifferlingen, Rosenkohl
und Steinpilzknödel _____ 13,50
dazu empfehlen wir einen **Spätburgunder Rotwein***Kleines gemischtes Eis*

mit Sahne _____ 3,00

Crème Brûlée

abgeflämte Crème mit Früchten garniert _____ 6,00

Sommerfrüchtetraum

mit frischen Früchten, gemischtes Eis, Sahne und Likör _____ 4,50

Zitronensorbet

mit Prosecco aufgefüllt _____ 4,50

Käse vom Brett

mit Oliven, Trauben und Ciabattabrot _____ 7,00

Blanc Foussy Loire Sekt		4,60
Champagner	0,1l	8,50
Campari Orange mit und ohne Alkohol		4,60
Sherry trocken, medium, cream	5cl	3,30
Martini bianco, rosso, extra dry, rosé	5cl	3,30
Portwein weiß und rot	5cl	3,30

Offene Weine in 0,2l

Franken

Müller Thurgau Juliusspital trocken, wenig Säure, fruchtig		4,00
Silvaner Juliusspital mineralisch trocken		4,00

Baden

Marktgräfler Gutedel säurearm		4,00
Spätburgunder Rotwein halbtrocken		4,00
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken		4,00

Württemberg

Trollinger feiner Art und Reife, leicht		4,00
---	--	------

Rheinhessen

Spätlese Bacchus, lieblich und saftig		3,80
---------------------------------------	--	------

Mosel

Riesling halbtrocken		3,80
----------------------	--	------

Rheinfalz

Riesling Markus Schneider trocken		4,00
Dornfelder Lergenmüller lieblich		4,00

Cabernet Sauvignon Rothschild		4,30
Beaujolaise Village Louis Jadot		4,50
Côtes du Rhone samtig trocken		4,50
Côtes de Provence Rosé trocken		4,00
Chablis AC kräftig trocken, weißer Burgunder		6,80

Spanien Pendes

Coronas-Torres, Tempranillo rotes Beerenaroma, samtig		5,00
--	--	------

Italien-Sizilien

Cunsumano Benuara fruchtig, voll, kräftig		5,00
---	--	------

Frisches Veltins vom Fass	0,3l	2,10
Steinkrug Veltins	0,5l	3,40
Gatzweiler Alt vom Fass	0,3l	2,10
Gatzweiler Alt vom Fass	0,5l	3,40
König Ludwig dunkel vom Fass	0,3l	2,10
Prinzregent Luitpold Weizen hell	0,5l	3,40
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	3,40
Veltins alkoholfrei / Malzbier	0,33l	2,10

Aperitifs

Weine
(aus Deutschland)

Weine
(aus Frankreich, Italien, Spanien)

Biere



Alkoholfreies

<i>Sinziger Mineralwasser</i>	0,25l	1,90
<i>Fachingen Classic</i> , stilles Wasser	0,25l	2,00
<i>Fachingen Gourmet</i> , medium	0,75l	4,50
<i>Apollinaris Selection</i>	0,75l	4,50
<i>Cola, Cola light, Fanta Sprite</i>	0,30l	2,10
<i>Bionade Holunder</i>	0,33l	2,20
<i>Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>	0,20l	2,10
<i>granini Säfte</i> Orange, Apfel, Traube		2,10

Spirituosen

<i>Aquavit "Malteser geist"</i>	2cl	2,10
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2cl	3,00
<i>Jubiläums Aquavit</i> , limitierter Brand	2cl	3,80
<i>Korn, Wacholder. Strubbeliger</i>	2cl	1,20
<i>Schneider Edelkorn</i>	2cl	2,10
<i>Moskovskaya Wodka</i>	2cl	2,10
<i>Stolchnaya Elit Wodka</i>	2cl	7,00
<i>Grappa Frattina di Chardonnay</i>	2cl	3,00

Cognac/Calvados

<i>Astrach Uralt</i>	2cl	2,50
<i>Metaxa *****</i>	2cl	3,50
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	2cl	3,50
<i>Remy Martin X.O: Excellence</i>	2cl	7,00
<i>Calvados V.S.O.P.</i>	2cl	3,00
<i>Château de Breuil X.O</i>	2cl	7,00

Kräuterliköre

<i>Fernet Branca, Ramazotti</i>	2cl	2,10
<i>Averna</i>	2cl	2,10
<i>Underberg</i>	2cl	2,10
<i>Unicum</i>	2cl	2,10
<i>Drambuie</i>	2cl	3,00
<i>Escorial Grün</i>	2cl	3,00
<i>Cointreau</i>	2cl	3,00

Obstbrände

<i>Scheitle Himbeere, Mirabelle</i>	2cl	3,30
<i>Detting Reserve Kirschwasser</i>	2cl	4,50
<i>Château de Breuil X.O</i>	2cl	7,00
<i>Hauswilliams</i>	2cl	2,10
<i>Val de Loire, Williams Birne</i>	2cl	5,00

Whisky

<i>Glenfiddich Caoran Reserve 12 Jahre</i>	2cl	5,00
<i>Glenfiddich 18 Jahre Reserve</i>	2cl	8,00
<i>Bushmills Malt 10 Jahre</i>	2cl	4,50

Über 300 weitere Spirituosen vorrätig

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	1,80
<i>Kännchen Kaffee</i>	3,60
<i>Espresso</i>	1,80
<i>Cappuccino</i>	2,50
<i>Kaffee Latte</i>	2,50
<i>Schokolade mit Sahne</i>	2,50
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>	1,80