

# SPARGELKARTE

Deutscher Stangenspargel vom Spargel -& Erdbeerhof Milsmann  
aus Rietberg - Mastholte

Spargelcremesuppe <sup>ab,b</sup> Tomatenwürfel / Bärlauchöl asparagus cream soup   tomato cubes   wild garlic oil	€ 7,50
Flammkuchen vegetarisch <sup>ab,b</sup> Spargel / Paprika / Tomate / Zucchini / Creme Fraiche / Rucola flammkuchen (like very thin pizza)   asparagus   tomato   paprika zucchini   creme fraiche Cheese   rocket	€ 13,50
Spargelsalat <sup>aa,ab,b,c,g,h,i</sup> verschieden Rohkost & Blattsalate / Honigmelonenkugeln gebratener grüner und weißer Stangenspargel Himbeervinaigrette / Brot & Butter salad   grilled white & green asparagus   honeydew melon raspberry vinaigrette   bread and butter	€ 15,50
Spargel-Pasta <sup>ab,b,c</sup> mit cremig -stückiger Spargelfüllung grün & weiß / getrocknete Tomate/ Spargelrahm <sup>ab,b</sup> / Babyspinat pasta   stuffed with white & green asparagus   dry tomato asparagus cream   spinach	€ 14,00
Portion Stangenspargel <sup>b</sup> (ca.250gr) asparagus   potatoes   melted butter   Sauce Hollandaise	€ 17,50
Portion Stangenspargel <sup>b</sup> (ca.250gr) neue Kartoffeln <sup>b</sup> / zerlassene Butter /Sauce Hollandaise <sup>b,c,i</sup> roher & gekochter Schinken asparagus   potatoes   melted butter   Sauce Hollandaise raw and boiled ham	€ 22,00
Portion Stangenspargel <sup>b</sup> (ca.250gr) neue Kartoffeln <sup>b</sup> / zerlassene Butter /Sauce Hollandaise <sup>b,c,i</sup> kleinem Kalbschnitzel <sup>ab,b,c</sup> asparagus   potatoes   melted butter   Sauce Hollandaise Schnitzel	€ 27,50

## VORSPEISEN / STARTER

Kohlrabi-Bärlauchsuppe<sup>ab,b</sup> € 8,50  
Kohlrabi wild garlic soup

Kleiner gemischter Salatteller € 8,50  
gemischte Blattsalate / Gurke / Tomate / Karotte / Honig-Senf dressing<sup>b,g,h</sup>  
Ofenbrot<sup>aa,ab,acad,l</sup> / Butter<sup>b</sup>  
small mixed salad plate / mixed salad / cucumber / tomatoes / carrots  
honey – mustard dressing / oven baked bread / butter

Bruschetta klassisch<sup>aa,ab,ac</sup> € 9,00  
geröstetes Baguette / Tomate / Zwiebel / Balsamico Essig<sup>i</sup> / Rucola  
bruschetta classic / roasted baguette / tomato / onion /  
balsamic vinegar / arugula

## SALAT / SALAD

Gemischter Salatteller € 11,50  
gemischte Blattsalate / Gurke / Tomate / Karotte / Honig-Senf dressing<sup>b,g,h</sup>  
Ofenbrot<sup>aa,ab,acad,l</sup> / Butter<sup>b</sup>  
mixed salad plate / mixed salad / cucumber / tomatoes / carrots  
honey – mustard dressing / oven baked bread / butter

wahlweise mit gebratenen Kikokhähnchenstreifen<sup>ab</sup> € 18,50  
optional with fried kikok chicken strips

wahlweise mit Feta-Käsewürfel<sup>b</sup> € 13,50  
optional with feta cheese cubes

wahlweise mit gebratenen Champignons € 13,50  
optional with fried mushrooms

## FISCH / FISH

Gebratenes Kabeljaufilet<sup>b</sup> € 20,50  
Basilikum-Pestosauce<sup>ab,b,f</sup> / Pfannkartoffeln<sup>f</sup>  
Zucchini Gemüse<sup>b</sup> mit getrockneten Tomaten<sup>b</sup>  
fried cod fillet / basil pesto / potatoes / zucchini dried tomatoes  
basil pesto

## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISH

Steak aus dem Rinderrücken (ca. 250 g) € 32,50  
Bratkartoffeln<sup>b</sup> / Kräuterbutter<sup>b</sup>  
Speckbohnenbündchen<sup>b</sup>  
steak (about 250 g) / fried potatoes / herb butter  
green beans wrapped in bacon

Kikokhähnchenbrust mit Kräuterpanade<sup>ab,b,c</sup> € 24,50  
Sherryrahmsauce<sup>ab,g,h,i</sup> / glasierte bunte Möhren<sup>b</sup> / gebratene Kartoffeltaler<sup>b,c</sup>  
Kikok chicken breast with herb breading / sherry cream sauce / glazed carrots  
fried potato wedges

Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>ab,b,c</sup> € 27,50  
 Bratkartoffeln<sup>b</sup> / Speck / Zwiebeln / Preiselbeeren / Beilagensalat<sup>b,c,h,l,x</sup>  
 Wiener Schnitzel  
 fried potatoes / bacon / onions / cranberries / side salad

Classicburger<sup>aa, ab, ac,l,4,5,10,11</sup> (Rindfleisch) € 20,50  
 hausgemachter BURGERSAUCE<sup>b,c,g,h</sup> / rote Zwiebeln / Salat / Gewürzgurke<sup>3</sup> / Tomate  
 Pommes Frites / Mayonnaise<sup>b,c,h</sup> / Ketchup  
 Classicburger / homemade burgersauce / red onions  
 salad / pickles / tomatoes / french fries / mayonnaise / ketchup  
 wahlweise mit Cheddarkäse € 21,50  
 optional with Cheddar

**VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN**

Veganes Gemüsecurry € 14,50  
 Paprika / Zucchini / Aubergine / Süßkartoffeln / Kokosmilch /  
 gebackene Crunchy Balls<sup>ab</sup> (Falafel Bällchen)  
 paprika / zucchini / aubergine / sweet potatoes / coconut milk / falafel balls

Tagliatelle<sup>ab,b,c</sup> mit Burrata<sup>b</sup> (italienischer Frischkäse) € 16,50  
 frischer Babyspinat / getrocknete Tomaten<sup>b</sup> / geröstete Pinienkerne / Basilikum-Pesto<sup>b</sup>  
 Tagliatelle with Burrata (Italian cream cheese) / fresh baby spinach  
 dried tomatoes / roasted pine nuts / basil pesto

Flammkuchen vegetarisch<sup>ab,b</sup> 13,50 €  
 Spargel / Paprika / Tomate / Zucchini / Creme Fraiche / Rucola  
 Flammkuchen (like very thin pizza) | Asparagus | Tomato | Paprika  
 Zucchini | creme fraiche Cheese | rocket

**NACHSPEISE / DESSERT**

Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeeren<sup>ab,b,c,i</sup> € 8,50  
 im Glas serviert  
 handmade tiramisu / strawberries / served in a glass

Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern € 9,00  
 Rhabarberkompott<sup>b,c</sup> / Vanillesauce<sup>b,c</sup> / Schlagsahne  
 Chocolate cake with a molten core  
 rhubarb / vanilla sauce / cream

**Bitte fragen Sie unser Servicepersonal auch nach der Eiskarte!  
 Please inquire the waiter for our selection of ice cream!**

Aus der Brennerei Lantenhammer

Williamsbrand unfiltriert	42%	2 cl	€ 8,00
Waldhimbeergeist unfiltriert	42%	2 cl	€ 8,00
Haselnussgeist unfiltriert <sup>f</sup>	42%	2 cl	€ 8,00
Mirabellenbrand unfiltriert	42%	2 cl	€ 7,80
Wildkirsche unfiltriert	42 %	2 cl	€ 8,90

## APERITIFS

Campari Orange <sup>1</sup> <i>Campari   Orangensaft</i>	0,2 l	€ 7,50
Campari Soda <sup>1</sup> <i>Campari   Sodawasser</i>	0,2 l	€ 7,50
Pernod Soda <i>Pernod   Sodawasser</i>	8 cl	€ 7,50
Hugo <sup>7</sup> <i>Prosecco   Holunderblütensirup   Minze</i>	0,2 l	€ 7,80
Aperol Spritz <sup>1,14,7</sup> <i>Aperol   Prosecco</i>	0,2 l	€ 7,80
Lillet Wild Berry <i>Lillet   Schweppes Wild Berry</i>	0,2 l	€ 7,80
Martini <sup>7</sup> Extra dry   Bianco   Rosso	5 cl	€ 5,00

## SEKT UND CHAMPAGNER

Scavi & Ray Prosecco Frizzante <sup>7</sup> , Ice Prestige <sup>7</sup> und alkoholfrei <sup>7</sup>	0,10 l € 5,40	0,75 l € 38,00
Sekt J. Oppmann Sektkellerei <sup>7</sup>	0,10 l € 4,50	0,75 l € 28,00
Champagner Taittinger Brut Réserve <sup>7</sup>	0,375 l € 79,00	0,750 l € 139,00

## WEIßWEINE

Prayer of Saints Chardonnay <sup>7</sup> USA State of Washington <i>Trocken   klar   lebendig frisch im Geschmack / Birnen- und Apfelaroma leichtes Eichenaroma</i>	0,20 l € 7,20	0,75 l € 25,00
Grauburgunder QbA - Markus Pfaffmann <sup>7</sup> Deutschland - Pfalz <i>Trocken   klar   lebendig frisch im Geschmack / Birnen- und Apfelaroma   guter Abgang</i>	0,20 l € 7,20	0,75 l € 25,50
Riesling QbA - Markus Pfaffmann <sup>7</sup> Deutschland - Pfalz <i>Trocken   glasklar   sehr direkt / Apfel- und Kräutearoma   mineralischer Nachhall</i>	0,20 l € 6,50	1,00 l € 29,00
Farnese Fantini Trebbiano IGT <sup>7</sup> Italien - Abruzzen <i>Trocken   leuchtend strohgelbe Farbe   voller Körper angenehm ausgewogen   Noten von Pfirsich und Orangenblüte</i>	0,20 l € 7,20	0,75 l € 25,50
Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier <sup>7</sup> Spanien - Kastilien - León <i>Trocken   Aroma von tropischen Früchten   fruchtiger Geschmack</i>	0,20 l € 6,50	0,75 l € 20,00
Il Bianco - Scavi & Ray <sup>7</sup> Italien <i>Trocken   Hellgelb   Aromen von Birne und Zitrusfrucht feine Säure   dezente Frucht</i>	0,20 l € 7,90	0,75 l € 28,00
Weißweinschorle <sup>7</sup>	0,20 l € 6,50	

## ROSÉWEINE

Barón de Ley Rosé DOC - Baron de Ley S.A. <sup>7</sup> Spanien - Rioja <i>Trocken   feinfruchtig   elegant   dezente Säure hergestellt aus dem Fruchtfleisch der Tempranillo-Traube</i>	0,20 l € 7,80	0,75 l € 28,50
Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier <sup>7</sup> Spanien - Kastilien - León <i>halbtrocken   fruchtig   leuchtende Farbe   leichte Aprikosenaromen</i>	0,20 l € 6,50	0,75 l € 22,00

## ROTWEINE

Acolon QbA - Ruppertsberger Deutschland - Pfalz <i>Halbtrocken   vollmundig fruchtig   zarter Schmelz mit leichter Restsüße</i>	0,20 l € 7,20	0,75 l € 25,50
Spätburgunder QbA - Winzergenossenschaft <sup>7</sup> Deutschland - Baden - Jechtingen <i>Trocken   klar   würzige Frucht   rassige Art   guter Abgang</i>	0,20 l € 7,20	0,75 l € 25,50
Merlot - Villa Santa Flavia <sup>7</sup> Italien - Venetien <i>Trocken   vollmundig   feines Kirscharoma</i>	0,20 l € 7,20	1,00 l € 32,00
Farnese Primitivo IGT <sup>7</sup> Italien - Abruzzen <i>Trocken   fast schwarze Farbe   würziger Duft satte Tannine   samtig   satte Frucht von Johannisbeere und Süßkirsche</i>	0,20 l € 7,50	0,75 l € 25,50
Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier <sup>7</sup> Spanien - Kastilien - León <i>Trocken   dunkelrote Farbe   mittlerer Körperwürzige Brombeer - und Kirscharomen</i>	0,20 l € 6,50	0,75 l € 22,00
Il Rosso - Scavi & Ray <sup>7</sup> Italien <i>Trocken   Purpurrot   Aromen von Beerenfrucht verhaltene Säure</i>	0,20 l € 7,90	0,75 l € 28,00

## MINERALWASSER

Staatl. Fachingen medium	0,25 l € 2,90	0,75 l € 7,50
Staatl. Fachingen naturell	0,25 l € 2,90	0,75 l € 7,50

## FRISCH GEZAPFTE BIERE VOM FASS

WARSTEINER Premium Verum <sup>a</sup> <i>Einzigartig: das mildherbe Geschmackserlebnis. Unnachahmlich: der erlesene Premium-Charakter.</i>	0,30 l € 3,70	0,50 l € 5,90
Paderborner Gold <sup>a</sup> <i>Regionale Brautradition seit 1852. Feinherbes, herzhaftes Premium-Pils.</i>	0,30 l € 3,70	0,50 l € 5,90
Paderborner Pilger <i>Mild süffiges Paderborner Landbier Naturtrüb mit malziger Note</i>	0,30 l € 3,70	0,50 l € 5,90
KÖNIG LUDWIG Weissbier <sup>a</sup> <i>Gut ausbalanciert und leicht malzig im Geschmack. Ein spritziges, natürlich trübes Hefeweißbier mit der ganzen Vielfalt fruchtiger Bieraromen.</i>		0,50 l € 5,90
KÖNIG LUDWIG dunkel <sup>a</sup> <i>Angenehm herb und feinwürzig im Geschmack. Ein dunkles, süffiges Bier mit einer edlen Hopfennote.</i>		0,50 l € 5,90

## ALKOHOLFREIE BIERE

WARSTEINER Radler alkoholfrei <sup>a</sup> <i>Zu 100 % natürlich, alkoholfrei &amp; isotonisch. Der ideale Durstlöscher auch für Sport und Freizeit.</i>		0,33 l € 3,70
WARSTEINER Herb alkoholfrei <sup>a</sup> <i>Doppelt gehopft, verleiht der Hallertauer Aromahopfen diesem Pilsener seine natürlich-herbe Note.</i>		0,33 l € 3,70
KÖNIG LUDWIG Weißbier alkoholfrei <sup>a</sup> <i>Voll und weißbiertypisch im Geschmack. Ein spritziges, naturtrübes Weißbier. Alkoholgehalt: unter 0,5% vol..</i>		0,50 l € 5,90

## SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l € 4,20	
Orangensaft	0,20 l € 4,20	
Tomatensaft	0,20 l € 4,20	
Ananassaft	0,20 l € 4,20	
Bananennektar, Traubensaft	0,20 l € 4,20	
Johannisbeer-, Maracuja, Cranberry-, Sauerkirschnektar	0,20 l € 4,20	
KiBa Kirschnektar   Bananensaft	0,20 l € 4,20	
<b>Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte als Schorle:</b>	0,40 l € 6,20	0,50 l € 7,20

## LIMONADEN

Coca Cola <sup>1,10,14,15</sup>	0,20 l € 3,20	0,50 l € 6,90
Cola Cola light <sup>1,10,13,14</sup>	0,20 l € 3,20	0,50 l € 6,90
Coca Cola zero <sup>1,10,13,14</sup>	0,20 l € 3,20	
Mezzo Mix <sup>1,5,10,13,14</sup>	0,20 l € 3,20	0,50 l € 6,90
Sprite	0,20 l € 3,20	0,50 l € 6,90
Fanta <sup>5</sup>	0,20 l € 3,20	0,50 l € 6,90
Goldberg Bitter Lemon <sup>5,14</sup>	0,20 l € 3,80	
Goldberg Tonic Water <sup>14</sup>	0,20 l € 3,80	
Goldberg Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l € 3,80	
Effect Energy Drink	0,20 l € 4,50	

## Aus der Sauerländer Edelbrennerei

Williams Brand	40%	2 cl	€ 7,00
Weinberg Pfirsichlikör	20%	2 cl	€ 4,90
Zwetschgen Brand	40%	2 cl	€ 6,80

## BRANNTWEINE

Asbach Uralt	38 %	2 cl	€ 3,50
Calvados Gilbert Papidoux	40 %	2 cl	€ 3,50
Otard V.S.O.P.	40 %	2 cl	€ 6,50
Hennessy Fine de Cognac	40 %	2 cl	€ 7,50
Carlos I	40 %	2 cl	€ 5,50

## LIKÖR

Baileys Irish Cream <sup>b</sup>	17 %	4 cl	€ 5,50
Amaretto di Saronno <sup>f</sup>	28 %	4 cl	€ 5,90
Southern Comfort <sup>1</sup>	40 %	4 cl	€ 4,90
Cointreau	40 %	4 cl	€ 8,00
Drambuie	40 %	4 cl	€ 6,90
Grand Marnier <sup>1</sup>	40 %	4 cl	€ 8,50
Licor 43 <sup>b</sup>	31 %	4 cl	€ 5,90

## HEIßGETRÄNKE von J. J. Darboven

Tasse Kaffee <sup>13</sup>			€ 2,80
Kännchen Kaffee <sup>13</sup>			€ 5,20
Espresso <sup>13</sup>			€ 2,80
Doppelter Espresso <sup>13</sup>			€ 5,20
Espresso Macchiato <sup>13,a</sup>			€ 2,90
Cappuccino <sup>13,a</sup>			€ 3,20
Schokochino <sup>13,a</sup>			€ 3,20
Milchkaffee <sup>13,a</sup>			€ 3,40
Latte Macchiato <sup>13,a</sup>			€ 3,40
Heiße Schokolade <sup>a</sup>			€ 3,40