

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind	16,50 €
<i>Mit Parmesan, Rauke und Balsamico</i>	
Bruschetta	11,50 €
<i>Mit Tomate, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch</i>	
Vesperplatte	14,50 €
<i>Wurst, Käse, Essiggemüse, dazu Baguette und Butter</i>	

Suppen und Eintöpfe

Rindfleischsuppe	8,50 €
<i>Mit Markklößchen, Eierstich und Boullion-Gemüse</i>	
Chili con Carne	15,50 €
<i>Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen, Sauerrahm, dazu Baguette</i>	

Burger

Welcome Beef-Burger vom Angus-Rind	19,50 €
<i>Mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar-Käse, Burgersoße, dazu Steakhouse-Pommes</i>	
Chicken Burger	17,50 €
<i>Mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar-Käse, Burgersoße, dazu Steakhouse-Pommes</i>	
Veggie Burger	16,50 €
<i>Green Oat Burger mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar-Käse, Kräuterdip, dazu SteakhousePommes</i>	

Steak

Rumpsteak vom Angus-Rind

Mit Bohnengemüse und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln 29,50 €

Schnitzelauswahl vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

Schweinerückenschnitzel 18,50 €

Schnitzel „Jäger Art“

Schweinerückenschnitzel, Champignonsoße 19,50 €

Schnitzel „Ungarisch“

Schweinerückenschnitzel, pikante bunte Paprikasoße 19,50 €

Schnitzel „Inferno“

Schweinerückenschnitzel, pikante Sambal Oelek Hollandaise 19,50 €

Zu unseren Schnitzelgerichten servieren wir wahlweise Steakhouse-Pommes oder Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

Pasta

Spaghettini

Mit geschomlenen Tomaten, Oliven, Rauke und Parmesan 15,00 €

Tagliatelle Bolognese

Mit Rinderhackfleisch, Tomatensoße, Parmesan 17,00 €

Salat

Großer, bunter Salatteller

Mit Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico oder Essig-Öl	13,50 €
Dazu gebackener Fetakäse	17,50 €
Dazu gebratene Hähnchenbrust	18,50 €

Dessert

Schokoladen-Soufflé

Mit Joghurteis Praline und Früchten	10,50 €
---	---------

Münsterländer Herrencreme

Mit Kirschen und Pumpernickel	8,50 €
-------------------------------------	--------

Kennzeichnungspflicht

Gemäß Gesetzgebung sind wir verpflichtet, die von uns verwendeten Zusatzstoffe zu benennen. Wir versichern unseren Gästen, bei der Zubereitung von Speisen und Getränken gänzlich auf Zusatzstoffe zu verzichten, soweit diese nicht schon im Ausgangsprodukt enthalten sind. Zu unserer juristischen Absicherung erklären wir obligatorisch, dass all unsere Produkte alle bekannten Zusatzstoffe enthalten. Wenn Sie Allergiker sind oder an Unverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte bei unserem Service-Personal nach unserer Zusatzstoff-Speisekarte, in der die Zusatzstoffe ausgewiesen sind.

Fassbiere

Warsteiner Herb	0,25 l	3,90 €
Radler / Cola-Bier	0,25 l	3,90 €
König Ludwig Weißbier Hell	0,5 l	5,80 €

Flaschenbiere

Warsteiner Herb <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90 €
Warsteiner Radler <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90 €
Frankenheim Alt	0,33 l	3,90 €
König Ludwig Weißbier <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	5,80 €
König Ludwig Weißbier <i>Dunkel</i>	0,5 l	5,80 €

Erfrischungsgetränke

Coca Cola	0,2 l	2,80 €
Coca Cola Zero	0,2 l	2,80 €
Fanta	0,2 l	2,80 €
Sprite	0,2 l	2,80 €
Mezzo Mix	0,2 l	2,80 €
Effect Energy	0,2 l	4,00 €
Goldberg Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €
Goldberg Tonic Water	0,2 l	2,80 €
Goldberg Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Staatlich Fachingen <i>medium / naturell</i>	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	6,60 €

Säfte

Niehoff's Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,70 €
Niehoff's Vaihinger Orangensaft	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,10 €
Niehoff's Vaihinger Bananen-Nektar	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,50 €
Niehoff's Vaihinger Kirsch-Nektar	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,50 €
Niehoff's Vaihinger Schorle	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	5,00 €

Offene Weine

Ca'lunghetta Pinot Grigio	0,2 l	5,50 €
Wachtenburg Riesling feinherb	0,2 l	5,50 €
Ca'lunghetta Chardonnay	0,2 l	5,50 €
Wilhelm B. Grauburgunder	0,2 l	6,50 €
As Cores de Vinho Rosé	0,2 l	6,50 €
Ca'lunghetta Merlot	0,2 l	5,50 €
Wilhelm B. Cuvée feinherb	0,2 l	5,50 €

Flaschenweine

Wilhelm B. Grauburgunder trocken, Pfalz	0,75 l	26,00 €
Das Bouquet zeugt von grünen und gelben Äpfeln, Aprikosen und Pfirsichen, auf der Zunge erfrischend und fruchtig, sehr harmonisch.		

Riesling Schlabberwein halbtrocken, Ellermann Spiegel, Pfalz	0,75 l	29,50 €
Aromen von saftigen Äpfeln und süßen Weinbergpfirsichen, etwas Cassis, sowie frische Zitrusnoten beherrschen das tolle Aroma, aber auch typische mineralische Riesling Noten sind am Gaumen unverkennbar.		

Alzeyer Römerberg Scheurebe Kabinett

lieblich, Köster-Wolf, Rheinhessen

0,75 l 28,50 €

Vollmundig, mit ausgeprägtem Bukettprofil und filigraner Säure. Ein Wein mit feinfruchtigem Aromenspiel und zartem Duft nach Schwarzer Johannisbeere.

As Cores de Vinho Verde D.O.C Rosé

trocken, Adegas Cooperativa de Ponte da Barca, Portugal

0,75 l 24,00 €

Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Fruchtiger, leichter und erfrischender Sommerwein.

PINK St. Laurent Rosé

halbtrocken, Tina Pfaffmann, Pfalz

0,75 l 28,50 €

Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, roten Kirschen, erfrischende Säure und spürbare Restsüße

Manz „Love“ Cuvée

halbtrocken, Weingut Manz, Rheinhessen

0,75 l 28,50 €

Cuvée aus Dornfelder und Merlot. Geschmack von dunklen Beeren und Kirschen. Vollmundiger, würziger Wein mit weichen Tanninen.

San Mario Primitivo Merlot Puglia I.G.T.

halbtrocken, Angelo Rocca & Figli,

Apulien – Italien

0,75 l 24,50 €

Wein mit rubinroter Farbe, Aromen von Schwarzkirschen und Pflaumen.

Finca Cerrada Tempranillo D.O.

trocken, La Mancha, Spanien

0,75 l 22,50 €

Purpurrot gefärbter Wein mit kräftigen, leuchtenden violetten Tönen. Schön ausgewogen, frisch, komplex und harmonisch im Mund. Bio + vegan zertifiziert.

Spirituosen

Schladerer Williamsbirne

2 cl 3,20 €

4 cl 6,40 €

Schladerer Kirschwasser

2 cl 3,00 €

4 cl 6,00 €

Sasse Korn

2 cl 2,50 €

4 cl 5,00 €

<i>Sasse Lagerkorn</i>	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €
<i>Sasse Himbeergeist</i>	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €
<i>Sasse Kakao-Nuss</i>	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €
<i>Sasse Schoko-Mint</i>	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €
<i>Sasse Natur-Likör</i>	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €
<i>Puschkin Vodka</i>	2 cl	2,50 €
	4 cl	5,00 €
<i>9 Mile Vodka</i>	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,10 €
<i>Bacardi</i>	2 cl	2,50 €
	4 cl	5,00 €
<i>Captain Morgan</i>	2 cl	2,50 €
	4 cl	5,00 €
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	2 cl	2,50 €
	4 cl	5,00 €
<i>Havana Club 7 Jahre</i>	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,50 €
<i>Sambuca</i>	2 cl	2,50 €
	4 cl	5,00 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	3,00 €
	4 cl	6,00 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	3,00 €
	4 cl	6,00 €

Whisk(e)y

<i>Jim Beam</i>	2 cl	3,00 €
	4 cl	6,00 €
<i>Jack Daniel's</i>	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €
<i>Ballantine's Scotch</i>	2 cl	2,50 €
	4 cl	5,00 €

Tullamore Dew	2 cl	2,50 €
	4 cl	5,00 €
Talisker Single Malt, 10 Jahre	2 cl	4,80 €
	4 cl	9,60 €
Glenfiddich Single Malt, 12 Jahre	2 cl	4,30 €
	4 cl	8,60 €
Dalwhinnie Single Malt, 15 Jahre	2 cl	4,90 €
	4 cl	9,60 €

Gin

Finsbury Dry Gin	2 cl	2,50 €
	4 cl	5,00 €
Hendricks Gin	2 cl	4,00 €
	4 cl	8,00 €
Sears Cutting Edge Gin	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,60 €

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Hennessy	2 cl	4,50 €
Remy Martin	2 cl	4,50 €

Alle Spirituosen servieren wir Ihnen gegen 2,00 € Aufpreis auch als Longdrink.

Kräuter

Kuemmerling	2 cl	2,50 €
Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €

Liköre und Klopfer

Bayley's	2 cl	2,50 €
Southern Comfort	2 cl	2,50 €
Berliner Luft	2 cl	2,50 €
Dark Mark	2 cl	2,50 €
Dorf Pflaume	2 cl	2,50 €
Kleiner Feigling	2 cl	2,50 €
Saure Kirsche	2 cl	2,50 €

Drinks mit Sekt, Sekt & Champagner

Hugo	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 €
Piccolo Hausmarke	0,2 l	8,50 €
Sekt Hausmarke	0,75 l	31,50 €
Taittiger Champagner	0,75 l	95,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,20 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppio	3,40 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Glas Tee	2,50 €

verschiedene Sorten, bitte fragen Sie
unser Service-Personal