

SPEISEKARTE

Gültig ab 05.08.2022

VORSPEISEN

Tomatencremesuppe , gratiniert mit Mozzarella	2 CDG	7,90 €
Honigmelone mit original Culatta - Schinken und Parmesan	23 4G	10,90 €
Gazpacho – Gemüsesuppe - kalt serviert - dazu Brot	2 A1	6,90 €
Kleine Portion Spaghetti Carbonara mit original Lardo-Speck und Grana Padano (April 2019) und Kräutern	237 CA1GK	7,90 €

HAUPTGERICHTE

Platte Lago di Garda - Honigmelone, original Culatta-Schinken, Oliven, verschiedene Salami und Grana Padano (April 2019), mit Ciabatta		14,90 €
Platte Lago di Garda mit 1 Flasche Lugana 1 Flasche Wasser für 2 Personen - Honigmelone, original Culatta-Schinken, Oliven, verschiedene Salami und Grana Padano (April 2019), mit Ciabatta		54,90 €
Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahm , dazu Pommes frites und Salat	13 X2 ACGKM	19,90 €
Spaghetti Carbonara mit original Lardo -Speck und Grana Padano (April 2019) und Kräutern	237 CA1GK	14,90 €
DRY AGED BURGER mit Speck und Cheddar , dazu Pommes frites	124 13 14 A1CG	21,90 €

DIE KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE FINDEN SIE AUF DER 2. SEITE DER SPEISEKARTE

Risotto mit Parmesan und frischen Pfifferlingen , dazu Salat	A1 X2 GM	19,90 €
Bunter Salatteller mit knusprigen Hähnchenbruststreifen und panierten Ziegenkäse, dazu Brot	A1 CG X2	20,90 €
Bunter Salatteller , dazu gebratene Butterfly- Shrimps mit Sweet-Chili-Sauce und Brot	A1 B C G X2	20,90 €
Senfroststeak - Schweinerückensteak mit Senf, Käse & Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes frites und Salat	1 3 6 13 A1 G K X2	22,90 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce , dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	13 ,G A1 C X1	29,90 €
Gebratenes Lachsfilet , dazu Bratkartoffeln und Grillgemüse	F C D G M X1	21,90 €
Fünf gefüllte Hähnchenrouladen , knusprig gebraten, dazu Guacamole, Kartoffel - Wedges und Salsa-Sauce	F C D G M	19,90 €
<u>Wild aus heimischen Wäldern</u> - Gulasch vom Rotwild mit Preiselbeeren und Williams Birne, dazu Spätzle und Salat	A1 G K M x2	27,90 €

X1) Unsere Bratkartoffeln werden mit Schinkenspeck_{2,4,3,14} zubereitet.

X2) Die Salatsaucen variieren und können enthalten: _{4,6,F,G,H,I,K}

Falls Sie sich nicht sicher sind oder Fragen haben, kontaktieren Sie unseren Küchenchef.

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG KÖNNEN UNSERE GERICHTE NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN
SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	6 mit Süßungsmittel	7 mit Phosphat
8 coffeinhaltig	9 chininhaltig	13 gewachst
14 mit Nitritpökelsalz	15 Phenylalaninquelle	17 Milcheiweiß

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen , A2 Roggen , A3 Gerste , A4 Hafer , A5 Dinkel)	C Eier	F Sojabohnen
B Krebstiere	E Erdnüsse	I Sellerie
D Fische	H Schalenfrüchte (Nüsse)	M Schwefeldioxid und Sulfite
G Milch	L Sesamsamen	
K Senf	N Weichtiere	
O Lupinen		

IN ALLEN PREISEN SIND DIE GESETZLICHE MWST. UND BEDienung ENTHALTEN.

BEI ERSCHEINEN EINER NEUEN PREISLISTE VERLIERT DAS ALTE ANGEBOT SEINE GÜLTIGKEIT. AUGUST 2022

„SurPreis“ Überraschungsmenü in 3 Gängen

36,00 €

AUF VORBESTELLUNG:

Chateaubriand

- doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets, dazu
Beilagen nach Absprache

1 3 17

ACGKM

32,00 €

Geschmorte Kalbshaxe (bestellbar ab 2 Personen)
dazu Beilagen nach Absprache

ACM

28,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup

13 A1 C

9,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

3 4 7 A1 G

9,90 €

DESSERT

Sorbet Zitrone

1 C E G H

5,40 €

Sorbet Orange

1 C E G H

5,40 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne

A1 L1 G E C H F M

6,90 €

Gemischtes Eis und Sahne

1 G C E H F

5,90 €

Gemischtes Eis

1 G C E H F

5,50 €

Kugel Vanille-Eis, Kugel Erdbeer-Eis, Kugel Schoko-Eis

1 G C E H F

je 2,00 €

GETRÄNKE Mai 2021

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser 0,25 l	2,90 €	Mineralwasser 0,75 l	6,50 €	Tonic, 0,2 l	3,60 €
Orangen Limo _{1,3} 0,2 l	2,70 €	Stilles Wasser 0,75 l	6,50 €	Bitter Lemon, 0,2 l	3,60 €
Apfelsaftschorle 0,25 l	2,90 €	Cola light _{1,6,8} 0,2 l	2,70 €	Apfelsaft 0,2 l 100% Saft	3,90 €
Sprite 0,2 l	2,70 €	Coca Cola _{1,8} 0,2 l	2,70 €	Orangensaft 0,2 l	3,90 €
MezzoMix _{1,8} 0,33 l	3,30 €				

BIER

Hachenburger Pils vom Fass 0,25 l _A	2,70 €	Bier Alkoholfrei 0,33 l _A	3,90 €	Malzbier 0,33 l _A	3,90 €
Hachenburger Pils vom Fass 0,4 l _A	4,90 €	Radler Alkoholfrei 0,33 l _A	3,90 €	Radler 0,33 l _A	3,90 €
Fl. Hachenburger Schwarze _A 0,33 l	4,00 €	Erdinger Alkoholfrei 0,5 l _A	5,20 €	Fl. Kölsch 0,33 l _A	3,90 €
		Erdinger Weißbier 0,5 l _A	5,20 €		

OFFENE WEINE

Allergienhinweis: Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite (M)

1 Königs-Schoppen mild	5,30 €	3 Königs-Schoppen trocken	5,30 €
2 Königs-Schoppen halbtrocken	5,30 €	4 Roter Königsschoppen trocken	5,90 €
		5 Königsschoppen rosé	5,90 €

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee ₈ Crema	3,20 €	Espresso Macchiato _{G,8,17}	3,50 €	Cappuccino _{G,8,17}	3,50 €
Tasse „HAG“	3,00 €	Heiße Schokolade _G	4,00 €	Espresso ₈	3,20 €
Cappuccino _{G,8,17} plus Schoko	4,40 €	Tee	3,30 €	Milchkaffee _{G,8,17}	3,90 €
				Latte macchiato _{G,8,17}	3,90 €

SPIRITUOSEN & APERITIF'S

Glas Winzersekt 0,1 l _M	8,00 €	Absolut Vodka 2 cl	4,00 €	Malteser Aquavit 2 cl	3,00 €
Campari ₁ 5 cl	5,00 €	Sherry 5 cl _M	4,00 €	Gin 2 cl	4,00 €
Martini weiß 5 cl	5,50 €	Asbach Uralt 2 cl	4,00 €	Baileys 2 cl	4,00 €
Remy Martin Coeur de Cognac 2 cl	7,00 €	Tequila 100 % Agave 2 cl	5,20 €	Ramazotti 2 cl	4,00 €
Jack Daniels 2 cl	4,00 €	Aperol Spritz	7,20 €	Talisker Single Malt Scotch Whisky 10 years 2 cl	8,00 €
Birkenhof Edelbrände: Haselnuss, Williams Christ- Birne, Himbeere, Marille & Kirsch 2 cl					5,20 €