

Klassische Aperitifs

Glas Prosecco ¹	€ 3,50
Glas Sekt ¹	€ 3,50
Campari Orange ¹	€ 4,50
Martini: Bianco, Dry oder Rosato ¹	€ 3,00
Sherry Trocken oder Medium ¹	€ 3,00

Aperitifs und mehr ...

»Pimm's No.I Classic« mit Ginger-Ale und Gurke, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze ¹	€ 4,90
»Holunder-Prosecco« gespritzt mit Mineral, verfeinert mit Limetten und frischer Minze ¹	€ 4,50
»Aperol-Spritz« mit Prosecco, Mineral, Orangenscheibe und frischer Minze ^{1,1}	€ 4,90
»Maracujaspritzer« mit Prosecco, Mineral, Grenadine, Limetten und Minze ^{1,1}	€ 4,50
»Sekt auf Eis« mit Marillenlimes und Minze ^{1,1}	€ 4,90
»Prosecco auf Eis« mit Erdbeerlimes und Maracujasaft ^{1,1}	€ 4,90
»Holunder-Schorle« mit Minze, Limetten und Zitronensaft (alkoholfrei)	€ 3,50
»Maracuja-Limetten-Schorle« mit Limettensirup und frischer Minze (alkoholfrei)	€ 3,50

Sekt/Champagner

Flasche Sekt ¹	0,75 l	€ 19,00
Flasche Prosecco ¹	0,75 l	€ 24,00
Taittinger Champagne Brut Reserve ¹	0,375 l	€ 35,00
Taittinger Prestige Champagne Rosé ¹	0,375 l	€ 39,00

Vorspeisen

Bruschetta mit Tomate-Mozzarella, Zwiebeln und Knoblauch ^{A,J}	€ 6,90
Roggenciabatta mit Basilikumcreme, Antipasti und Parmesan ^{A,J,C}	€ 6,90
Roastbeef mit Kürbiskernvinaigrette, roten Zwiebeln, Kresse und Brotkörbchen ^{A,I,F}	€ 9,80
Ofenwarmes Knoblauchbrot ^{A,J}	€ 2,00

Suppen

Kürbiscremesuppe verfeinert mit steirischem Kernöl ^{J, glutenfrei}	€ 5,50
Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerl ^{A,J,E}	€ 4,50
Josefs pikante Fischsuppe mit feinen Gemüsestreifen und Knoblauchbrot ^{A,J,H}	€ 6,90
Ofenwarmes Knoblauchbrot ^{A,J}	€ 2,00

Kindergerichte

Portion Pommes frites mit Ketchup ^{C,I,N}	€ 4,90
Portion Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup ^{C,I,N}	€ 4,90
Fischstäbchen mit hausgemachtem Püree ^{A,E,N}	€ 6,90
Kinderburger aus 100% hessischem Rindfleisch Käse, Tomaten, Gurke, Cocktailsauce und Pommes frites ^{A,E,F,I,K}	€ 6,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup ^{A,C,E,I,N}	€ 6,90
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup ^{A,C,E,N,I}	€ 6,90

Salate

Kleiner knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln ^{A,E,F,I}	€ 4,50
Großer knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln ^{A,E,F,I}	€ 7,90
Bunter Salat mit Schafskäse und Oliven ^{A,E,F,I,J}	€ 9,80
Bunter Salat mit italienischem Rohschinken und Parmesan ^{A,E,F,I,J,2,3}	€ 11,90
Bunter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen ^{F,I,J}	€ 12,90
Bunter Salatteller mit fünf gebratenen Garnelen und Parmesanspänen ^{A,B,E,F,I,J}	€ 14,90
Wir empfehlen Ihnen zum Salat ofenwarmes Knoblauchbrot ^{A,J}	€ 2,00

Herbstliche Weinempfehlung 0,2l

Réserve Chateaubriand Beaujolais AOC Georges Duboeuf/Beaujolais Gamay mit lebhafter Farbe, weniger Frucht, inhaltsvoll mit delikat frischer Säure, beschwingt und abgerundet	€ 5,50
Nirvasco Barolo DOCG 2009 Kellerei Bersano/Piemont Dieser klassische Barolo ist fleischig, kraftvoll im Geschmack und mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen ist er schon jetzt ein echtes Geschmackserlebnis	€ 9,80

Vegetarische Spezialitäten

Wokgemüse in roter Curry-Kokossauce mit Basmatireis ^{C, vegan, laktosefrei, glutenfrei}	€ 12,90
Kartoffelgnocchis im Tomatenpesto, mit Tomatenwürfeln und Mozzarella ^{J,E,K (glutenfrei)}	€ 10,90

Fischgerichte

Matjes „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Bratkartoffeln ^{H,I,F}	€ 10,90
Lachsfilet vom Grill auf Wokgemüse in roter Curry-Kokossauce und Basmatireis ^{C, H, laktosefrei, glutenfrei}	€ 16,90
Garnelen vom Grill (5 Stück) auf mediterranem Gemüserisotto mit Parmesan ^{H,I,J glutenfrei}	€ 16,90

Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ^{A,E,J,I}	€ 8,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomate und Mozzarella ^{A,E,J}	€ 8,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Champignons, Speck und Zwiebeln ^{A,E,J,I}	€ 9,80
Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherlachs, Spinat und Zwiebeln ^{A,E,H,J}	€ 10,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Rohschinken, Tomaten und Basilikum-Pesto ^{A,E,J,2,3}	€ 9,80
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Schafskäse und Zwiebeln ^{A,E,H,J}	€ 9,80

„Schwarze“ Burger

Rindfleisch Burger

aus 100 % hessischem Rindfleisch, € 10,90
Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Barbecuesauce,
Cocktailsauce und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N}

Chicken Burger

mit saftig gegrillter Hühnerbrust, € 10,90
Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Cocktailsauce
und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N}

Veggi Burger

mit einem Gemüsebratling, Käse, Tomaten, € 9,90
Zwiebeln, Gurke, Kräuterschmand
und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N}

Wiener Burger

mit Schnitzel „Wiener Art“, € 9,90
Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Cocktailsauce
und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N}

Italien Burger

Kalbfleisch, Trüffelmayonnaise, Speckscheibe, € 12,90
Tomate, Rucola, Parmesan und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,N}

Schwarze Burger

im Sepiabrötchen mit Roastbeef, Parmesan € 12,90
Tomate, Zwiebeln, Gurke, Trüffelmayonnaise
und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N}

Wasabi Burger

Im Sepiabrötchen mit Kalbfleisch, Wasabicreme, € 12,90
mit Honig-Senf Dressing marinierte Sprossen,
Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,N}

Lachsburger

im Sepiabrötchen mit Lachsfilet, € 12,90
Tomaten, Rucola, Sauce Remoulade
und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,N,H,D}

Burger Deluxe

im Sepiabrötchen mit 3 Stück Garnelen vom Grill, € 12,90
gegrilltem Gemüse, Rucola, Sauce Remoulade
und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,N,B,D}

Alle Burger erhalten Sie auch mit **Süßkartoffel-Pommes**
zum Aufpreis von € 2,-

Fleischgerichte

Schweinemedallions im Speckmantel, mit Waldpilzrahm und Kartoffelrösti gefüllt mit buntem Gemüse ^{A,E,J,C,2,3}	€ 16,90
Schnitzel Wiener Art in Butterschmalz ausgebacken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl ^{A,E,F,I}	€ 11,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz ausgebacken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl ^{A,E,F,I}	€ 16,90
Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel mit Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und Beilagensalat ^{A,E,J,I,F}	€ 19,80
Cordon Bleu „Spezial“ Gebackenes Kalbsschnitzel mit- Basilikum-Frischkäse und Prosciutto gefüllt auf mediterranem Gemüserisotto und Beilagensalat ^{A,C,I,J,F}	€ 19,80
Hühnerbrust vom Grill auf mediterranem Gemüserisotto ^{A,C,I,J}	€ 15,90
Ragout vom Damhirsch mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen ^{A,I,J;E}	€ 16,90
Gebratene Gans (Stück Brust und Keule) mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und glacierten Maronis ^{A,E,J}	€ 19,80
Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) mit Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und Beilagensalat ^{A,J,I,F}	€ 23,90

Desserts und Süßspeisen

Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Nuss-Nougatsauce, Vanilleeis und Kirschen ^{A,E,J,K}	€ 5,90
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A,E,J,K}	€ 4,50
Ofenwarmer Topfenstrudel mit Vanillesauce ^{A,E,J}	€ 4,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{A,E,J,K}	€ 4,90
Ofenwarmer Topfenstrudel mit Vanilleeis ^{A,E,J}	€ 4,90
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce ^{A,E,J}	€ 7,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren ^{A,E,J}	€ 8,90
Kaiserschmarrn mit Kirschen und Vanilleeis ^{A,E,J}	€ 9,80
Hausgemachte Sachertorte ^{A,E,J,N}	€ 3,10

Kleine Eis-Träumereien

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen ^{E,J}	€ 3,90
2 Kugeln Stracciatella-Eis mit Eierlikör ^{E,J}	€ 3,90
2 Kugeln Schokoladeneis mit Whisky-Sahnelikör und Krokant ^{E,J,K}	€ 3,90
2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka	€ 3,90

Lust auf Torten oder Kuchen?
Fragen Sie nach unserem Angebot!

Kaffee

Café Crema	€ 2,20
Kaffee entkoffeiniert	€ 2,20
Espresso	€ 2,00
Ristretto	€ 2,00
Espresso Macchiato ^J	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,50
Cappuccino mit Milchschaum ^J	€ 2,50
Cappuccino mit Sahne ^J	€ 2,60
Latte Macchiato ^J	€ 2,80
Milchkaffee ^J	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne ^J	€ 2,90

Bio-Teespezialitäten

Jeder Tee € 2,40, Tee mit Rum € 3,90.

Alle Sorten auch im Kännchen um € 5,00 erhältlich.

Schwarzer Tee Darjeeling	milder, leichter und blumiger Tee
Schwarzer Tee Earl Grey	mit Zitrusaromen der Bergamotte verfeinert
Schwarzer Tee Assam	mit vollem, würzigem Geschmack
Schwarzer Tee Minze	Schwarztee-Mischung mit orientalischen Gewürzen
Grüner Tee Klassisch	mild-aromatischer chinesischer Tee
Grüner Tee Jasmin	duftige Kombination aus Grüntee und Jasminblüten
Grüner Tee Lemon	Lemongrass, Ingwer, Ananas
Früchtetee Rotfrucht	intensiver, aromatischer Tee aus versch. Früchten
Früchtetee Apfel/Mango	aromatischer Tee aus versch. exotischen Früchten
Kräutertee Bergkräuter	fein ausgewogene Mischung aus 8 Bergkräutern
Kräutertee Gin Soul	Kräutertee aus Wacholderbeeren und Zitronengras
Kräutertee Pfefferminze	reine Pfefferminze mit belebender Wirkung
Kräutertee Kamille	bekömmlich mit blumig-natürlichem Charakter
Gewürztee Space Chai	Kombination aus Indischen Gewürzen und Kräutern
Rooibostee Vanille	Rooibostee verfeinert mit edler Bourbon-Vanille
Grüner Rooibostee	Grüner Rooibos, Cranberry und Spirulina-Algen

Alle Tees werden in der Teetasse/Kännchen nach Wunsch mit Zitrone, Milch, Zucker oder Kandis serviert.

Weißweine 0,2l

Weißweinschorle ¹	€ 3,50
Grüner Veltliner ¹ trocken	€ 3,50
Chardonnay ¹ trocken	€ 3,90
Riesling ¹ trocken	€ 4,50
Grauer Burgunder ¹ trocken	€ 4,90
Weissburgunder ¹ halbtrocken	€ 4,30
Scheurebe ¹ lieblich	€ 3,90

Rotweine und Rosé 0,2l

Zweigelt ¹ trocken	€ 3,50
Blauburger ¹ trocken	€ 3,90
Portugieser ¹ trocken	€ 3,90
Merlot ¹ trocken	€ 5,50
Dornfelder ¹ halbtrocken	€ 3,90
Rosé ¹ trocken	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Selters Classic Leicht Naturell	0,25 l	€ 2,20
Selters Flasche	0,75 l	€ 4,90
Eistee Pfirsich ³	0,3 l	€ 2,20
Almdudler	0,375 l	€ 3,10
Tonic Water ^{2,3,10}	0,2 l	€ 2,40
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 2,40
Pepsi Cola ^{1,9} Mirinda ¹ 7up	0,2 l	€ 2,00
	0,4 l	€ 3,20
Spezi ^{1,9}	0,2 l	€ 2,00
	0,4 l	€ 3,20
Coca Cola Light ^{1,2,12}	0,33 l	€ 3,00
Coca Cola Zero ^{1,2,12}	0,33 l	€ 3,00

Fruchtsäfte und Schorlen

Fruchtsäfte von Rapp's das »pure« Vergnügen	0,2 l	Saftige Erfrischungen als Schorle	0,4 l
Rapp's Apfelsaft	€ 2,40	Apfelschorle	€ 3,20
Rapp's Orangensaft	€ 2,40	Orangenschorle	€ 3,20
Rapp's Johannisbeersaft	€ 2,40	Johannisbeerschorle	€ 3,20
Rapp's Traubensaft	€ 2,40	Traubenschorle	€ 3,20
Rapp's Multivitamin	€ 2,40	Multivitaminschorle	€ 3,20
Rapp's Kirschnektar	€ 2,40	Kirschschorle	€ 3,20
Rapp's Maracujanektar	€ 2,40	Maracujaschorle	€ 3,20
Rapp's Bananennektar	€ 2,40	Rhabarberschorle	€ 3,50
Kiba	€ 2,40		

Bier

Radeberger Pilsner ¹	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,60
Radler ¹	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,60
Radler alkoholfrei ¹	0,5 l	€ 3,60
Binding Naturtrüb ¹	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,80
Schöfferhofer Hefeweizen Naturtrüb ¹	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,80
Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen ¹	0,5 l	€ 3,80
Schöfferhofer Kristallweizen ¹	0,5 l	€ 3,80
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei ¹	0,5 l	€ 3,60
Jever Fun (alkoholfrei) ¹	0,33 l	€ 2,50
Köstritzer Schwarzbier ¹	0,33 l	€ 2,50
Vita Malz ¹	0,33 l	€ 2,50
Berliner Weiße mit Schuss, div. Sorten ^{1,1}	0,33 l	€ 2,50
Schöfferhofer Grapefruit ^{1,1}	0,33 l	€ 2,50

Longdrink

mit 4 cl Spirituose

Bacardi Cola ^{1,9}	€ 4,50
Havana Club-Cola ^{1,9}	€ 4,50
Jim Beam-Cola ^{1,9}	€ 4,50
Jack Daniels-Cola ^{1,9}	€ 5,00
Wodka Lemon ^{10,2,3}	€ 4,50
Gin Tonic ^{10,2,3}	€ 4,50

Whisky

Lagavulin 16 years, Islay Torfige Trockenheit, aufkommende ölige, grasige, salzige Note	€ 4,90
Caol Ila 12 years, Islay würzig, Vanille, Muskat, komplex	€ 4,50
Talisker 10 years, Highlands voll, rauchig, malzig süß, pfeffrig	€ 4,00
Laphroaig 10 years, Islay medizinisch, Tang artig, salzig, ölig, phenolisch	€ 4,50
Oban 14 years, Highlands Duftig, leichter Seetang, zunehmend rauchig	€ 4,50
Cragganmore 12 years, Highlands Zart, sauberblumig, kräuterartige Noten	€ 4,00
Dalwhinnie 15 years, Highlands Zart, tropische Früchte, leicht und filigran	€ 4,00

Spirituosen 2 cl

Asbach Uralt	€ 2,60
Grand Marnier	€ 3,50
Calvados V.S.O.P	€ 3,50
Amaretto ¹	€ 2,50
Baileys ¹	€ 2,50
Sambuca weiß und schwarz	€ 2,50
Malteser	€ 2,50
Fernet Branca	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Ramazotti	€ 2,50
Averna	€ 2,50
Grappa di Nebbiolo di Barolo 42 %	€ 3,50
Frapin VSOP Grande Champagne 1 ^{er} Grand Cru	€ 4,00

Edle Obstbrände aus dem Eichenfass 2 cl

Prinz »Alte Marille«	€ 2,90
Prinz »Alte Williamsbirne«	€ 2,90
Prinz »Alte Waldhimbeere«	€ 2,90
Prinz »Alte Zwetschke«	€ 2,90
Prinz »Alte Haselnuss«	€ 2,90

Obstbrände von Prinz 2 cl

Obstler (Birne/Apfel)	€ 2,50
Marille	€ 2,50
Williamsbirne	€ 2,50
Haselnuss	€ 2,50
Vogelbeere	€ 3,90
Trester Brand aus dem Holzfass	€ 3,90

Feine Liköre von Prinz 2 cl

Bratapfellokör	€ 2,00
Wildkirschlikör	€ 2,00
Waldbeerlikör	€ 2,00
Haselnusslikör	€ 2,00
Champagner-Trüffel	€ 2,20
Schoko-Kokos-Haselnusslikör	€ 2,20

Inhaltsstoffe:

A) Getreideprodukte
(glutenhaltig)
B) Krebstiere
C) Sellerie
D) Sesamsamen
E) Eier

F) Senf
G) Weichtiere
H) Fisch
I) Schwefeldioxyde
und Sulfide
J) Milch und Laktose

K) Nüsse
L) Lupinen
M) Soja
N) Erdnüsse

1) mit Farbstoff(en)
2) mit Konservierungsstoff(en)
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker(n)
5) geschwefelt

6) geschwärzt
7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig

11) mit Süßungsmittel
12) enthält Phenyl-
alaninquelle
13) gewachst
14) mit Taurin