

Hausgemachte Speisen

Göttinger Hochzeitssuppe mit Rindfleischeinlage (8,c,g,i) *Euro 5,90*

Gemüsecrêpe (v) (a,c,g,8)
*gefüllt mit gedünstetem Gemüse, Steinchampignons, Zwiebeln,
an Petersiliensahnesoße und Salat* *Euro 15,50*

Großer Gartensalat (v) (8,a,c,g)
mit gebackenem Fetakäse, dazu gebuttertes Knobibaguette (v) (8,a,c,g) *Euro 13,90*

Hähnchenbrust „Florentiner Art“ (8,c,g)
auf Blattspinat an Gorgonzolasoße, dazu Krokette *Euro 17,90*

Holsteiner Schnitzel (2,3,4,a,c)
mit Spiegelei, Speck, grünen Bohnen und Bratkartoffeln *Euro 18,50*

Cordon Bleu (8,a,c,g)
*(paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)
dazu Pommes Frites und Salat* *Euro 18,90*

Feine Schweinefiletspitzen (1,8)
*mit frischen Champignons, dazu handgeschabte Spätzle vom Brett
und Salat* *Euro 21,50*

Südamerikanisches Rumpsteak (250 g) (2,3,4,8,g)
-mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes Frites *Euro 28,50*

Sehr gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch Beilagen nach.

(v) vegetarisch

Kinderteller

<i>Spätzle mit Rahmsoße (1,g,d)</i>	<i>Euro 7,90</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites (3,a,g)</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites (a,c,d,g)</i>	<i>Euro 7,90</i>
<i>Schnitzel mit Kroketten (8,11,12,a,c,g)</i>	<i>Euro 8,90</i>

Hüftgold

<i>Affogato al caffè (8,9,g) eine Kugel Vanilleeis in einem heißen Espresso mit Sahnehaube</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Vanilleeis (8,1) mit warmen Himbeeren und Sahnehaube</i>	<i>Euro 7,90</i>
<i>Tartufo (1,8,17,g,h) Schokoladen-Zabaione-Eistrüffel an einem Fruchtspiegel</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Warmer Apfelstrudel (1,8,a,g) mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Kinderbecher „Eisbiene“ (1,8,a,g) mit Vanille- und Erdbeereis</i>	<i>Euro 3,20</i>

Heißgetränke

Espresso ⁽⁹⁾	Euro 2,50
Kaffee Crème ⁽⁹⁾	Euro 2,90
Cappuccino ^(8,9,g)	Euro 3,50
Milchkaffee ^(8,9,g) , Latte Macchiato ^(8,9,g)	Euro 3,90
Eilles Glas Tee (Assam, Darjeeling, Earl Grey, Sonne Asiens)	Euro 3,30
Heiße Schokolade ^(8,g)	Euro 3,90

Schwarzwälder Edelbrände (2cl)

Obstwasser (42%), Topinambur mit Kräutern (42%)	Euro 3,60
Kirschwasser (42%), Williams Christ (42%), Zibärtele (wilde Pflaume) (42%)	Euro 4,50

Aperitifs

Sekt Henkell Trocken Piccolo (11%) ⁽⁵⁾	0,2l	Euro 4,90
Spritz Il Mionetto (8%) ⁽¹⁾	0,2l	Euro 6,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^(1,2,9,17) Coca Cola Zero ^(1,2,9,11,12,15,16)	0,2l	Euro 2,90	0,4l	Euro 4,20
Orangen ^(1,3,16) -, Zitronenlimonade ^(1,16,17)	0,2l	Euro 2,90	0,4l	Euro 4,20
Schweppes BitterLemon ^(3,10,17)	0,2l	Euro 3,40		
Schweppes Tonic Water ^(10,17)	0,2l	Euro 3,40		
Creydt Apfelsaft, Maracujasaft	0,2l	Euro 3,20	0,4l	Euro 4,70
Becker's Bester Roter Johannisbeernektar	0,2l	Euro 3,20	0,4l	Euro 4,70
Becker's Bester Rhabarbernektar	0,2l	Euro 3,20	0,4l	Euro 4,70
alle Säfte als Schorle	0,2l	Euro 2,90	0,4l	Euro 4,20
Graf Metternich Mineralwasser (classic, medium)	0,25l	Euro 2,50	0,7l	Euro 5,50

Biere

Bitburger vom Faß	0,3l	Euro 3,60	0,4l	Euro 4,30	0,5l	Euro 4,90
Alsterwasser ^(16,17)	0,3l	Euro 3,60	0,4l	Euro 4,30	0,5l	Euro 4,90
Bitburger alkoholfrei herb			0,33l	Euro 3,70		
Schöffelhofer Hefe ^(a)					0,5l	Euro 4,90
Schöffelhofer alkoholfrei ^(a)					0,5l	Euro 4,90
Grevensteiner naturtrübes Landbier			0,33l	Euro 3,70		
Bergbräu Altstadt Dunkel			0,33l	Euro 3,90		

Longdrinks

<i>Gordon's Dry Gin Tonic (10,17)</i>	0,2l	Euro 6,90
<i>Smirnoff Wodka Lemon (3,10,17)</i>	0,2l	Euro 6,90
<i>Bacardi Cola (1,2,9,17)</i>	0,2l	Euro 6,90
<i>Jack Daniel's Cola (1,2,9,17)</i>	0,2l	Euro 7,90
<i>Smirnoff Wodka Red Bull (1,9,12,14,16)</i>	0,2l	Euro 7,90

Spirituosen 0,02l

<i>Ouzo12 (38%)</i>	Euro 2,90
<i>Wodka Moskovskaya (40%)</i>	Euro 2,90
<i>Tequila Sauza silver, gold (38%)</i>	Euro 3,20
<i>Grappa (40%)</i>	Euro 3,20
<i>Aalborg Jubiläums Aquavit (40%)</i>	Euro 3,20
<i>Hennessy</i>	Euro 5,50
<i>Whiskey Jack Daniel's, Johnnie Walker Red Label (40%) (1)</i>	Euro 3,90
<i>Jägermeister (35%)</i>	Euro 2,90
<i>Ramazotti (30%)</i>	Euro 3,20
<i>Baileys (17%) (1,6)</i>	Euro 3,20
<i>Amaretto di Saronno (28%)</i>	Euro 3,20

Deklarationsliste der Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke:

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel(n)
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 Phosphorsäure
- 16 Säureregulatoren Natriumcitrate
- 17 Säuerungsmittel

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen)
- g Milch (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/ Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine
- n Weichtiere

Unsere Weinkarte



Schoppenweine 0,2l

Weißwein

Rauenthaler Steinmächer Riesling (5)
Weingut Hirt–Gebhardt, Rheingau 0,2l Euro 5,50 1l Euro 24,50
fruchtbetont, erdig-mineralisch, anregend und wohlschmeckend, halbtrocken

Sauvignon Blanc Vin de Pays Côtes de Thau (5)
Domaine de Montredon, Frankreich 0,2l Euro 6,50 1l Euro 29,50
Trocken, feine Fruchtaromatik, herzhaft, ausgewogen, körperreich

Grauer Burgunder „Vom Kaiserstuhl“ (5)
Winzergenossenschaft Oberbergen 0,2l Euro 6,90 1l Euro 31,00
Duft von Kaiserstühler Birne, grünem Apfel und Honigmelone, trocken

Roséwein

Rauenthaler Steinmächer Spätburgunder Rosé (5)
Weingut Hirt–Gebhardt, Rheingau 0,2l Euro 6,50 1l Euro 29,50
Frisch, fruchtig, feinherbe Note, leicht und ausgewogen

Rotwein

Merlot Cabernet-Sauvignon Pays d'Oc (5)
Domaine de Montredon, Frankreich 0,2l Euro 5,50 0,1l Euro 24,50
Mediterran trockener Rotwein, dabei weich und eher leicht

Il Mio Primitivo (5)
Cantine Mondo del Viono, Italien 0,2l Euro 7,20 1l Euro 32,50
saftig, frisch dunkle Kirschfrucht, mit feiner Würze

