

## Vorspeisen und Suppen



- Rinder-Consommé** 8,90 €  
mit Wurzelgemüse und Agnolotti Ricotta-Trüffel
- Karotten- Kokosuppe** 7,50 €  
mit Koriander
- Zweierlei Humus** 8,50 €  
mit Naan- Brot und Pflücksalat
- Grobes Tatar vom Rind** 14,50 €  
mit Rauke, Grana Padano und Balsamico

## Salate



- Caesar Salat** 14,50 €  
mit Hähnchen, Römersalat, Parmesandressing, Croutons und Parmesanhobel

## Burger



- Dünendeck Burger** 15,90 €  
180 Gramm von der Färs 100% Beef, Ziegenkäse, mit hausgemachter Burger-Sauce und Feigensauce

## Fleisch



- Rumpsteak** 28,00 €  
250 Gramm vom norddeutschen Färs, Kräuterbutter, gebratenen Champignons mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
- Entenkeule in Orangenjus** 26,50 €  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Hirschgulasch in feiner Pilzsauce** 29,00 €  
mit Rosenkohl und Kartoffelstampf
- Schnitzel Wiener Art vom Strohschwein** 22,50 €  
mit Karotten-Rahmgemüse und Kartoffelstampf
- Sparerips vom Schwein** 19,90 €  
über mehrere Stunden langsam gegart, mit einer würzigen, hausgemachten BBQ-Sauce überzogen, Cole Slaw Salat und Knoblauchbrot

## Fisch



- Bouillabaisse** 14,50 €  
mit Edelfischen und Knoblauchbrot
- Pannfisch** 26,00 €  
mit Bratkartoffeln, Senfsauce und kleinem Salat
- Miesmuscheln in Tomaten-Weißweinsud** 18,90 €  
mit Baguette Brot
- Kabeljaufilet** 26,00 €  
mit Spitzkohl und Süßkartoffelstampf

## Pasta



- Spaghetti Bolognese** 16,50 €  
mit Parmigiano Reggiano
- Garnelen-Spaghetti** 21,00 €  
mit Tomate und Parmesan, (scharf)

## Vegi



- Pasta Rucola** 14,50 €  
mit Kirschtomaten und Pesto
- Geschmorter Romanesco aus dem Ofen** 13,90 €  
auf Hummus mit Olivenöl und Chimichurri
- Rote Beete-Gemüsecurry** 16,50 €  
mit Basmatireis und Kokos- Chips
- Parmesan Pommes** 6,70 €  
mit Trüffelmayonnaise

## Für die Kids



- Lachnudel** 6,90 €  
mit fruchtiger Tomatensoße
- Kichernudel** 8,90 €  
mit klassischer italienischer Rinderbolognese aus Rindfleisch
- Beef-Reise-Burger** 9,90 €  
100 Gramm Beef und hausgemachte Burger-Sauce
- Schnitzel mit Pommes** 9,50 €
- Räuberteller** gratis  
Besteck und Teller zum Klauen bei den Eltern

## Dessert



- Apple Crumble mit Vanillesoße** 7,50 €
- Tiramisu** 7,50 €
- Schokofondue mit Obst** 12,50 €
- Schokomousse** 6,90 €
- Käsebrett mit Weintrauben und Feigensenf** 14,50 €

## Softdrinks



### Hausgemachte Bio Limonade

(Himbeer-Zitrone/Pfirsich/ Ingwer-Minze-Limette/  
Holunderblüte-Zitronenmelisse)

(0,25l) 3,90€ | (0,50l) 6,50 €

### Mineralwasser

(0,25l) 2,50 € | (0,75l) 5,50 €

### Klindworth Säfte

Orangensaft/Apfelsaft

(0,20l) 2,80 € | (0,40l) 4,90 €

### Klindworth Nektar

Maracuja/Rhabarber

(0,20l) 2,80 € | (0,40l) 4,90 €

### Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

(0,33l) 3,50 €

**Tafelwasser in der Karaffe serviert** (pro Pers.) 4,50€  
angereichert mit Minze und Limette  
auf Wunsch mit Kohlensäure

## Kaffee & Heißgetränke



### Pott Kaffee

3,20€

### Espresso

2,30€

### Doppelter Espresso

3,50€

### Cappuccino

3,80€

### Latte Macchiato

4,40€

### Latte Macchiato mit Aroma

4,90€

### Milchkaffee

4,40€

### Heisser Kakao

3,90€

### Bio samova Tee

3,50€

## Aus der Buddel



### Maisel's Weisse Alkoholfreies Weizen

(0,5l) 5,50 €

### Püllenken Hell

(0,33l) 3,90€

### Veltins Alkoholfrei

(0,33l) 3,50€

## Vom Fass



### Veltins

(0,3l) 3,90 €

### Grevensteiner

(0,3l) 4,10 €

### Maisel's Weizen

(0,5l) 5,90 €

## Cocktails & Longdrinks



### Aperol Spritz

(Aperol, Secco, Soda, Orange)

8,50 €

### Lillet Wildberry

(Lillet Blanc, Wildberry)

8,50 €

### Vibrante Spritz Alkoholfrei

(Martini Vibrante, Tonic Water, Orange)

7,50 €

### Hugo

(Secco, Holunder, Soda, Limette, Minze)

8,50 €

### Port Tonic

(Tawny Port Rosé, Tonic, Orange)

8,50 €

### Fiero Spritz

(Martini Fiero, Tonic Water, Orange)

8,50€

### Mojito

(Bacardi, frische Limette, frische Limette,  
Rohrzucker, Minze, Soda)

8,50 €

### Caipirinha

(Cachaça, frische Limette, weißer Rohrzucker)

8,50 €

### Gin Tonic

(Bombay Sapphire & Tonic Water)

8,50 €

### Gin Tonic

(mit Gin Sul & Tonic Water)

9,50 €

## Sekt & Prosecco



### Riesling Sekt

(0,1l) 4,50€ | (0,75l) 29,00€

### Prosecco

(0,1l) 4,50€ | (0,75l) 29,00€

## Kurze



### Jägermeister (35% Vol.)

(4cl) 3,50 €

### Ramazotti (30% Vol.)

(4cl) 3,50 €

### Oldesloer Korn (32% Vol.)

(4cl) 3,00 €

### Helbing Kümmel (35% Vol.)

(4cl) 3,50 €

## Weißwein



### Weißweincuvée „Love & Respekt“

Weingut Manz Rheinhessen Weißburgunder, Rivaner,  
Scheurebe trocken

*Das pure Vergnügen. Leichtes, saftiges Weißwein-Cuvée,  
verkörpert perfektes Spiel zwischen schmelzigen Aromen  
und rassischer Säure, wunderbare Apriko-Pfirsich-Note.*

(0,2l) 6,90 € | (0,75l) 25,00 €

### Blanc de Noir

Weingut Manz Rheinhessen Spätburgunder

*Ganz weiß gekellert, feinste Nussaromen gepaart mit einem  
Hauch Granatapfel, belebende und pfliffige Säure.*

(0,2l) 7,40 € | (0,75l) 27,00 €

### Riesling Mineralgestein

Weingut Manz Rheinhessen

*Riesling von unseren besten Böden: Kalkstein, Löss, Ton-  
mergel und Rotschiefer verschmelzen in einem Wein –  
pures Mineralgestein. Dichter, saftiger Riesling mit heraus-  
ragender Mineralik.*

(0,2l) 7,40 € | (0,75l) 27,00 €

### Grauburgunder

Weingut Manz Rheinhessen

*Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der  
Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralli-  
schem Nachhall.*

(0,2l) 7,40 € | (0,75l) 27,00 €

### Scheurebe Kalkstein

Weingut Manz Rheinhessen

*Intensiv blumige Aromen von schwarzer Johannisbeere und  
Passionsfrucht, am Gaumen pikant und mineralisch, würzi-  
ger und saftiger Abgang. Eine wahre Fruchtexplosion.*

(0,2l) 7,70 € | (0,75l) 28,50 €

### Chardonnay & Weißburgunder

Weingut Manz Rheinhessen

*Eine extraktreiche Cuvée mit weißen Früchten in der Nase,  
wunderbar feinmineralisches Spiel mit 10 % Barrique-Anteil,  
unverwechselbare Cremigkeit.*

(0,2l) 8,50 € | (0,75l) 31,50 €

### Sauvignon Blanc Kalkstein

Weingut Manz Rheinhessen

*Gewachsen auf tiefgründigen Kalksteinböden. Diese  
prägen unseren Sauvignon Blanc mit einer wunderbaren  
Frucht nach Cassis, Stachelbeeren und Holunder sowie eine  
Hauch grüner Paprika.*

(0,2l) 8,90 € | (0,75l) 33,00 €

## Roséwein



### Rosé Lustspiel

Weingut Manz Rheinhessen Merlot, Frühburgunder, Dorn-  
felder

*Frischer Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen,  
pikante Säure mit einer kräftigen Roséfarbe mit dezenter  
Würze machen diesen Rosé zum Lustspiel.*

(0,2l) 6,90 € | (0,75l) 25,00 €

### Rosé Emotion

Weingut Manz Rheinhessen Pinot Meunier, Syrah

*Lachsart gekellert, im großen Holzfass vergoren und „Sur  
Lie“ gelagert. Elegantes und komplexes Aroma purer roter  
Beerenfrüchte und Frühlingsblumen, im Geschmack feinste,  
tiefgründige Mineralität des Kalksteins sowie ein Hauch  
schwarze Johannisbeere.*

(0,2l) 7,90 € | (0,75l) 29,50 €

## Rotwein



### Black Hole

Weingut Manz Rheinhessen Dornfelder, Merlot

*Wieder Name schon sagt: Black! Gewachsen auf sehr kalk-  
haltigen Böden, im Aroma Herzkirsche und Waldbeere pur,  
geprägt von einer feinen Tanninstruktur und angenehmer  
Säure – ein unkomplizierter Wein.*

(0,2l) 6,90 € | (0,75l) 25,00 €

### Gänsehaut PUR

Weingut Manz Rheinhessen Cabernet Sauvignon,  
Schwarzriesling

*Reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren, am Gaumen  
mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao  
und Vanille – ein Wein, perfekt zu Wild, Gans und zur kalten  
Jahreszeit.*

(0,2l) 7,90 € | (0,75l) 29,50 €

### Spätburgunder Doppelstück

Weingut Manz Rheinhessen Spätburgunder

*Feinster Pinotduft, enorm dicht, leichte Vanillenoten, samtig  
mit langem Nachhall – eine „Wucht“ von einem Wein –  
Doppelstück ist das typische rheinhessische Holzfass  
(2.400 l), sehr elegant.*

(0,2l) 7,90 € | (0,75l) 29,50 €