

Unsere Haus-Aperitife

Unsere Bier-Aperitife

Kutscher		
Krombacher Pils mit Ginger Ale & Grenadine	0,25 l	3,50 €
Peach-Bier		
Krombacher Kellerbier mit fruchtigem Pfirsichlikör	0,25 l	3,50 €

Unsere Sekt-Aperitife

Der Noble Ritter		
Noble (Vanille-Rum), Waldmeister, Zitrone & Sekt	0,25 l	5,90 €
Prickelnder Pfirsich		
Schweppes White Peach mit Sekt	0,25 l	5,50 €
Sweet Kiss		
Grenadine, Schweppes Wild Berry & Sekt	0,1 l	4,90 €
Aperol Spritz		
Sekt, Aperol & Spritz	0,25 l	5,50 €

Unsere Alkoholfreien-Aperitife

Holde Maid		
Waldmeister, Zitrone & Tonic-Water	0,25 l	4,90 €
Light Kiss		
Grenadine, Schweppes Wild Berry & alkoholfreier Wein	0,1 l	3,90 €

Vorspeisen

Suppen

Unsere Kürbissuppe
mit Curry & Kokos

6,90 €



Vorweg

Gebackener Feta
mit gebratenem Gemüse & Knoblauch dazu Baguette

8,50 €



Fingerfood Mixed Teller

mit Chicken Tikkers, Mozzarella-Sticks, Chili-Poppers,
Onion-Rings, Baguette & Twister Pommes mit Salsa-Dip

12,50 €

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel
mit hauseigenem Kräuterquark

8,90 €



wahlweise mit

- Räucherlachs 5,00 €
- Hähnchenbrust-Streifen 3,00 €
- Zitronen-Rosmarin-Hähnchen 5,00 €

Salate

Kleiner Beilagensalat der Saison
mit Tomate, Gurke, Paprika & Croûtons

3,50 € 

Wählen Sie dazu ihr Dressing
Joghurt, Balsamico oder Essig – Öl

Salat der Saison
mit Tomate, Gurke, Paprika und Croûtons

9,50 € 

Wahlweise dazu

Fetakäse & Oliven

3,00 €

Zitronen-Rosmarin-Hähnchen

5,00 €

Kochschinken & Käse

3,00 €

Wählen Sie dazu ihr Dressing
Joghurt, Balsamico oder Essig – Öl

Frisch dazu:

Brotkorb

mit Baguette

2,00 €

Hauptgänge - unsere Herzstücke des Abends

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Jus, Zwiebeln & Äpfeln dazu Kartoffelpüree	23,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Jus, Kartoffelpüree & Belugalinsen	22,90 €
Rinderroulade (250g) in eigener Sauce, gefüllt mit Senf, Zwiebeln & Gurke dazu Serviettenknödel & Rotkohl	22,50 €
Schweinefilet (Sous vide gegart) mit Jus, Maccairekartoffeln & Speckrahm-Wirsing	19,90 €
Zitronen-Rosmarin-Hähnchen mit Parmesansauce an gebratener Steinpilzpolenta mit gebackenem Kürbis	15,90 €

Unser Küchenchef empfiehlt:

½ Bauernente (entbeint) mit Orangensauce, Rotkohl & Kartoffelklößen	22,90 €
--	---------

„Unsere altbekannten Klassiker“

Schnitzel

Unsere Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln wahlweise mit:

Wiener-Art	15,90 €
Champignonrahmsauce	17,50 €
Balkansauce	17,50 €
Pfeffersauce	18,50 €

Hamburger

Hamburger

mit Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke,

Zwiebeln & Burgersauce 15,50 €

als Cheeseburger +0,50 €

Unser Pulled-Pork Burger (selbst mariniert & 12 Stunden gegart)

mit Bacon-Jam, Babyleafsalat & eingekochten Bierzwiebeln 18,90 €

Vegetarischer Beyondburger

mit Salat, Gurke, Zwiebeln & süßsaures Tomaten-Chutney 17,50 €



wählen Sie zu Ihrem Burger aus folgenden Beilagen:

Twister-Pommes oder Super-Crunch-Fries

Für Vegetarier



Suppen

Unsere Kürbissuppe
mit Curry & Kokos 6,90 €

Vorweg

Gebackener Feta
mit gebratenem Gemüse & Knoblauch dazu Baguette 8,50 €

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel
mit hauseigenem Kräuterquark 8,90 €

Hauptgänge

Vegetarischer Beyondburger
mit Salat, Gurke, Zwiebeln & süßsaures Tomaten-Chutney 17,50 €

wählen Sie zu Ihrem Burger aus folgenden Beilagen:

Twister-Pommes oder Super-Crunch-Fries

Snackkarte – Kleinigkeiten für den Abend

Baguette
mit hausgemachter Aioli 4,50 €



Bratkartoffeln mit Spiegelei
& Gewürzgurke 4,90 €

Chickenwings und Chicken Tikkaras
mit Sweet-Chilli-Sauce 9,90 €

Unser Club-Sandwich
mit Spiegelei, Speck, Hähnchenbrust & Cocktailsauce 9,90 €

Knusprige Nachos
mit Cheesesauce & Jalapenos 4,90 €



Currywurst
mit hauseigener Currysauce 7,90 €

wählen Sie dazu Twister-Pommes oder Super-Crunch-Fries

Hausgemachte Frikadelle
mit Senf 3,00 €

Paniertes Schweineschnitzel
mit Senf 5,50 €

Dessert - der süße Abschluss

Herrencreme

mit eingelegten Gewürzkirschen

4,50 €

Probieren Sie dazu:

Unser Pralinchen

Espresso mit Likör⁴³

3,20 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee

2,10 €

Pott Kaffee

2,90 €

Espresso

2,20 €

Latte Macchiato

2,90 €

Cappuccino

2,90 €

Milchkaffee

3,20 €

Heiße Schokolade

2,90 €

Glas Tee

2,20 €

Glühwein

2,20 €

mit Schuss

+ 1,20 €

Biere vom Fass & alkoholfreie Getränke

Krombacher Pils / Jever Pils/	0,2l	1,80 €
Krombacher Dunkel / Kellerbier	0,3l	2,60 €
	0,4l	3,40 €
	0,5l	4,00 €

Weizenbiere

Krombacher Weizen hell	0,5l	4,00 €
Krombacher Weizen dunkel	0,5l	4,00 €

Alkoholfreie Biere

Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	4,00 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	2,60 €

Fassbrausen von Krombacher

Zitrone/Rhabarber/Holunder	0,33l	2,60 €
----------------------------	-------	--------

Wasser von Vilsa

Vilsa Gourmet medium oder naturell	0,25l	2,40 €
	0,75l	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Cola/Fanta/Sprite	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,60 €
	0,4l	3,40 €

Ginger Ale / Tonic Water /	0,2l	2,30 €
Bitter Lemon / White Peach	0,3l	3,00 €
	0,4l	3,80 €

Apfelsaft/Orangensaft/Maracujasaft	0,2l	2,40 €
Kirschnektar/Bananennektar	0,3l	3,20 €
	0,4l	4,00 €

Weißweine

Nachts sind alle Burgunder Grau

trocken/fruchtige Akzente von Birne und Akazienblüten/QbA	0,2 l	6,80 €
Grauburgunder/Markus Pfaffmann/Deutschland/Pfalz	0,75 l	22,50 €

Versus

trocken/floral/würzig/Sauvignon Blanc und Chenin Blanc	0,2 l	5,50 €
Stellenbosch/Südafrika	1 l	23,50 €

Sauvignon Blanc

trocken/intensive Noten von Paprika/kräftig	0,2 l	5,80 €
Vier Jahreszeiten/Deutschland/Pfalz	0,75 l	19,80 €

Scheurebe

feinherb/Vegan/Bio/fruchtig und spritzig	0,2 l	4,90 €
Wein- und Sektgut Hemer/Deutschland/Rheinessen	1 l	19,50 €

Goldmuskateller

süss/ausgeprägte Muskatnote	0,2 l	5,50 €
Nippgen/Deutschland/Pfalz	0,75 l	16,80 €

Der passende Wein ist nicht dabei? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem aktuellen Hauswein.

Roséweine

Pink Vineyard

trocken/Aromen von Kirsche und Himbeeren	0,2 l	6,00 €
Karl Pfaffmann/Deutschland/Pfalz	0,75 l	20,00 €

Spätburgunder Weißherbst

halbtrocken/elegant und säurearm	0,2 l	6,90 €
Zimmerlin/Deutschland/Baden(Kaiserstuhl)	0,75 l	23,00 €

Rotweine

Primitivo

halbtrocken/würzig mit Noten von Rosmarin	0,2 l	7,50 €
San Marzano/Italien/Apulien	0,75 l	24,90 €

Merlot

trocken/kraftvoll/aromatisch	0,2 l	5,20 €
Weinkellerei Castelfeller/Italien	1 l	24,00 €

Spätburgunder

halbtrocken/fruchtig/weich	0,2 l	6,90 €
Zimmerlin/Deutschland/Baden (Kaiserstuhl)	0,75 l	23,00 €

Der passende Wein ist nicht dabei? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem aktuellen Hauswein.

Unsere Hauslimonaden & Hauscocktails

Limonaden serviert in 0,3 l

Waldzauber

Brombeere, Kirsche & sprudelndes Mineralwasser 4,90 €

Urban Garden

Gurke, Basilikum, Zitrone & sprudelndes Mineralwasser 4,90 €

One in a Melon

Wassermelone, Kirsche, Zitrone & sprudelndes Mineralwasser 4,90 €

Gerne servieren wir unsere Limonaden auch mit einem Schuss Alkohol

Alkoholfreie Cocktails serviert in 0,3 l

Wölkchen

Mandel, Zitrone, Zitronenlimonade & Blue Curacao 5,00 €

Der Stallbursche

Wassermelone, Minze & Schweppes White Peach 5,50 €

Summende Hummel

Ingwer, Kirsche, Maracujasaft & Orangensaft 5,00 €

Cocktails mit Alkohol serviert in 0,3 l

Bier-Cocktails

Bier-Mojito

weißer Rum, Limette, Minze & Krombacher Hefeweizen 6,50 €

Bier VS. Gin

Gin, Holunder und Krombacher Pils 5,90 €

Frucht-Cocktails

Himmelreich

Mandel, brauner Rum, Zuckerrohrlikör,
Blue Curacao & Zitronenlimonade 6,00 €

Beschwippste Biene

Bienchen (Maracujalikör), Wodka, Ingwer, Maracujasaft,
Orangensaft & Kirsche 6,50 €

Wallenhorster Nebel

Wodka, Ananassaft, Batida de Coco & Blue Curacao 6,00 €

Die Dame des Hauses

weißer Rum, Wassermelone, Minze & Schweppes White Peach 6,50 €