

Monatsmenü

Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalaten
Cherry Tomaten // kandierte Wallnüsse //
// Apfel Chutney // Balsamico Vinaigrette

Hauptgang

Filet Medaillons vom Jungschwein
Wiesenspilze a`la creme
Pommes Frites // junges Gartengemüse

oder

Bunte Fischvariation & Garnele
Mediterranes Gemüse // Rosmarinkartoffeln // Wakame Algen

Dessert

Panna Cotta von frischen Erdbeeren
mit Zitronensorbet

36,90€

Weinbegleitung zum Menü
Vom Winzer Markus Pfaffmann Wahlsheim Pfalz
2018 Cuvee aus Chardonnay und Weißburgunder // 2018 Riesling // 2018
Spätburgunder // Riesling Beerenauslese

4 Weine 0,15l 17,00

Vorspeisen & Kleinigkeiten

*Bowle mit frischen Erdbeeren // Rieslingsekt
und Waldmeister 6,00€*

Lauch -Kressecremesüppchen mit Trüffelschaum
7,90€

Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalaten
Cherry Tomaten // kandierten Walnüssen //
Apfel Chutney// Balsamico Vinaigrette
11,90€

Unsere Jedermann Antipasti Variation
Landschinken & italienische Salami //
Black Tiger Gamba vom Grill // Ziegenkäsepraline //
gegrilltes Gemüse // Brot und Oliven
12,90€

Drei Bruschettas
Geröstetes Ciabatta Brot mit Rosmarin - Mayonnaise //
Strauchtomaten // rote Zwiebeln // Basilikum
7,90€

Carpaccio vom Angus Rinderfilet
Olivenöl // Trüffel – Creme // geröstete Pinienkerne //
Rucola // Gran Perdano // Fleur de Sal Flakes
12,90€

Reibekuchen // Räucherlachs // Wildkräutersalat // Honig-Senfcreme
12,90€

Kleiner bunter Wildkräutersalat
Apfel Chutney // Croutons // Kirschtomaten //
karamellisierte Walnüsse // Balsamico Vinaigrette
8,90€

Ofenfrisches Ciabatta Brot zum Wein oder einfach nur so...
Oliven // Aioli // Natives Olivenöl
4,90€

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen immer Brot und Aioli

Hauptgerichte / Gartenkarte

Unsere Jedermann Flammkuchen
„Elsässer Art“
Creme Fraiche // Lauch // Käse
10,90€

oder

mit Serano Schinken 12,90€

oder

mit gebeiztem Räucherlachs 13,90€

Unser Tipp!!!

Spare Ribs aus dem Backofen
Steak House Frites // BBQ Sauce // Krautsalat
17,90€

Spaghetti aglio Olio
Chili // Knoblauch // natives Kreta - Olivenöl
11,90€

mit gebratenen Black Tiger Gambas
19,90€

Pappardelle mit Rinderfiletspitzen // Wiesenpilze
in leichtem Trüffelrahm // Parmesankäse
18,90€

Pappardelle sind eine breite, italienische Bandnudelsorte

Der Matjes Fang 2019 ist da!!!

Vier Filets auf gebuttertem Vollkornbrot
mit roten Zwiebeln
11,90€

Vier Filets mit Speckbohnen // knusprigen Bratkartoffeln //
rote Zwiebeln
16,90€

Original Cesars Salat mit gegrilltem Land Huhn
Römersalatherzen mit Parmesan – Anchovis dressing //
Bacon Stripes
16,90€

Unsere Jedermann Currywurst
vom Metzgermeister Santer aus Hülsdonk
Curry - Cola Sauce // Steak House Pommes und Gartensalat
10,90€

Roastbeef „rosa gebraten“ kalt aufgeschnitten
Sauce Remoulade // Bratkartoffeln // kleiner Gartensalat
16,90€

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Sardellen // Zitrone // Kapernäpfel // Preiselbeeren // Pommes Frites //
Dill – Gurkensalat
21,90€

Entrecote „Rib Eye Steak“ 250g vom Grill
Balsamico Charlotten und 5 -Spices Kräuterbutter
kleiner Gartensalat, Steak House Pommes
24,90€

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit etwas Schmand
auf Röstitaler // Gartensalat
16,90€

Filet Medaillons vom Jungschwein
Wiesepilze a`la creme
Pommes Frites // junges Gartengemüse
18,90€

Irishes Lammkarree in Sesam - Kräuterkruste
Rosmarinkartoffeln // mediterranes Gemüse // Thymianjus
27,90€

Surf & Turf
Angus Rinderfilet medium gegrillt mit einer Black Tiger Gamba
Junges Gemüse // Rosmarinkartoffeln
32,90€

Bunte Fischvariation & Garnele
Mediterranes Gemüse // Rosmarinkartoffeln // Wakame Algen
24,90€

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Unser Burger vom 100 % Rinderhack
Hausgemachtes Briochebrötchen // Cheddarkeäse // Tomate // Gurke //
Zwiebelmarmelade // Sweet Onions Sauce // Steak House Pommes
16,90€

oder mit Süßkartoffel Pommes und Sauer Cremé
18,90€

Gebratenes französisches Mais Huhn
cremigies Tomatenrisotto // confierte Kirschtomaten
17,90€

Als vegetarisches Gericht ohne Huhn 10,90€

Bunter Sommersalat mit gebratenem Land Huhn
Wildkräutersalate // Früchte // Kirschtomaten //
Apfel - Chutney // kandierte Wallnüsse // Balsamico Dressing
16,90

mit Edel Fischvariation
19,90€

Bunter Sommersalat
Wildkräutersalate // Früchte // Kirschtomaten //
Apfel - Chutney // kandierte Wallnüsse // Balsamico Dressing

Vegetarischer Salat 12,90€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes 8,50€

Hähnchen Nuggets mit Pommes
6,50€

Nudeln mit Tomatensauce
5,50€

RESERVIEREN SIE JETZT SCHNELL UND PFIFFIG ONLINE AUF UNSERER

HOME PAGE UND SIE ERHALTEN UNSEREN „JEDERMANN APERITIF“ AUFS HAUS

DESSERT UND KÄSE

Frische Erdbeeren mit Waldmeister und Vanilleeis
7,90€

Halbflüssiger Vahlrona Schokoladenkuchen
Hausgemachtes Waldfruchtsorbet // Beeren
8,90€

Pana Cotta von frischen Erdbeeren // Zitronensorbet
6,90€

Orangen-Mascarponecreme
in einem Crêpe serviert // Schokoladeneis
7,90€

Sorbet vom grünen Apfel mit Bührmann Sekt aufgegossen
7,90€

Hausgemachtes Cassis Sorbet mit Tangueray Gin aufgegossen
7,90€

EIS UND SORBET

Walnusseis, Bourbon Vanilleeis, Amarena – Kirscheis,
Schokoladeneis
Kugel je 2,50€

Sorbet von grünen Äpfeln // Cassissorbet // Zitronensorbet //
Passionsfruchtsorbet 2,50€

Dreierlei von unseren Sorbets oder Eis
7,00€

Unsere gemischte Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
Klein 8,90 groß 11,90