



## SUPPEN

hausgemachte Tomatencremesuppe mit Pesto Genovese <sup>1,3</sup>	5,00€
hausgemachte Möhrchen- Madrascurry-Suppe mit Kokosmilch & frischem Ingwer	6,50€

## SALATE

kleiner bunter Gartensalat	5,00€
großer bunter Gartensalat	7,50€
großer Ceasar Salad mit Parmesan	8,50€
• kross gebratenen Hähnchenfilets & Sprossen	+ 3,00€
• gratiniertem Ziegenkäsetaler & Imkerhonig beträufelt <sup>1</sup>	+ 4,00€
• pikant mariniertes Garnelenspieß mit 5 gegrillten Garnelen <sup>14</sup>	+ 6,50€

wahlweise mit hausgemachtem Brombeer-Rosmarin, Joghurt- oder Caesardressing

## VORSPEISEN

„Dieses eine Brot“ rustikales Rundbrot mit hausgemachten Dips & Oliven <sup>2,3,4,13</sup>	8,50€
Bruschetta „wie immer“ geröstetes Landbrot mit frischen gewürfelten Tomaten, roten Zwiebeln, Kapernäpfeln & Parmesan garniert	6,00€
Carpaccio Prime Beef mit Zitrone & sizilianischem Olivenöl beträufelt, mit frisch gemahlenem Pfeffer, Rucola & Parmesan garniert	10,50€
Vorspeise 2.0 mit „diesem einen Brot“ <sup>1,4,13</sup> Vorspeisenvariationen mit marinierten Oliven, Bruschetta, Bambini-Mozzarella & Kirschtomaten in Pesto Genovese, Ziegenkäsetaler, bestem San Daniele Schinken, gegrilltem mediterranen Gemüse, Rucola, Parmesanspäne & Aioli	13,50€
Scampi Avocado Salat	13,50€

## LEIBGERICHTE

Currywurst <sup>1,3,8,12</sup> mit hausgemachter Currysauce „a la chef“ & Pommes	7,50€
Himmel & Äd <sup>1,3</sup> Kartoffelstampf mit karamellisierten Apfelspalten & Schmorzwiebeln und gebratenen Blutwurstscheiben	10,50€
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm <sup>1,3</sup> mit kross gebratenen Hähnchenfilets & Waldpilzen	10,50€

## PASTA

Spaghetti Aglio Olio e peperoncino 7,90€ • mit 5 gebratenen Garnelen + 6,50€	Spaghetti mit Rindfleischstreifen & Rucola in leichter Tomatensahnesauce 12,50€
---	---

Parmesan	1,00€
----------	-------

## FLEISCH

frisch paniertes Schweineschnitzel <sup>14</sup> mit Waldpilzen und getrüffeltem Kartoffelstampf	17,50€
Düsseldorfer Senfrostbraten <sup>1,2,3</sup> kurz gebratenes Stück Roastbeef mit milder Senfkruste, Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen	15,50€

## FISCH

gebratener Zander, auf lauwarmem Kartoffel Endivien Stampf, optional mit einem Beilagensalat mit Brombeer- Rosmarin- Dressing	15,50€ + 2,50€
Gambaspännchen mit 10 Black Tiger Garnelen 16/20er „verzehrfertig“ in Chili-Knoblauchöl mit frischen Kräutern & Landbrot	16,50€

## BURGER

Classic Burger <sup>2</sup> Rindfleisch Patty mit Mozzarella gratiniert, belegt mit Tomate & Rucola, dazu Pommes	10,50€
Burger Ziegenkäse <sup>2</sup> Rindfleisch Patty mit gratiniertem Ziegenkäsetaler, belegt mit Tomate & Rucola, dazu hausgemachtes Mangochutney & Pommes	14,00€
Steak Burger „Hendrik“ 160g Roastbeef, medium gebraten, belegt mit roten Zwiebeln, Rucola & Tomate, dazu Pommes	15,50€
Burger „Royal“ <sup>2</sup> Rindfleisch Patty mit gratiniertem Mozzarella, kross gebratenem Parmaschinken, Basilikumpesto, Tomate & Rucola, dazu Pommes	14,50€

## DIPS/ SAUCEN

Ketchup	0,50€	Mayonnaise	0,50€
Aioli	1,00€	Kräutercreme	1,00€
Kräuterbutter	1,00€	hausgemachte Salsa	1,00€
Hausgemachte Jus	1,50€	Currysauce „a la chef“	1,50€

## STEAK

---

### Flap Steak „Bavette“- Nebraska Greater Omaha Packers USA

Lady`s Cut	180g		19,80€
Gentlemen`s Cut	300g		27,80€

---

### Rumpsteak Black Angus USA

Lady`s Cut	180g		18,50€
Gentlemen`s Cut	300g		26,50€

---

## BEILAGEN

Kartoffelstampf	3,50€	Pommes	3,00€
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	3,00€	Kaisergemüse	2,50€
Kartoffel- Endivien-Stampf	3,50€	Beilagensalat	2,50€

---

## DESSERT

warmer pochierter Schokokuchen mit flüssigem Kern auf Vanillespiegel, garniert mit Früchten	7,00€
Mandeltarte mit Vanilleeis, garniert mit Früchten	8,00€

## HEISSGETRÄNKE

Espresso <sup>11</sup>	2,20€
Espresso Macchiato <sup>11</sup>	2,40€
Espresso Doppio <sup>11</sup>	3,40€
Kaffee Crema <sup>11</sup>	2,50€
Cappuccino <sup>11</sup>	3,00€
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3,30€
Milchkaffee <sup>11</sup>	3,30€
heisse Schokolade	3,00€
heisse Schokolade mit Sahne <sup>12</sup>	3,20€
Glas Tee, diverse Sorten	2,90€
frischer Minztee im Glas	3,20€

## SOFTGETRÄNKE

Loona feinperlig oder naturell	0,25l	2,40€
	0,75l	6,00€
Coca Cola <sup>2,8,11</sup> , Coca Cola light <sup>2,6,7,8,11</sup>	0,20l	2,50€
Coca Cola Zero <sup>2,5,6,7,11</sup> , Sprite, Fanta <sup>2,3</sup>	0,40l	3,60€
Thomas Henry		
Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Tonic Water <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>	0,20l	2,70€
Schweppes		
Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Tonic Water <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>	0,40l	3,80€
Orangina, Original & rouge <sup>2</sup>	0,25l	2,70€
Fassbrause - Zitrone & Holunder	0,33l	3,00€

## SÄFTE

Orange, Apfel, rote Traube,	0,20l	2,80€
Kirsche, Banane <sup>3</sup> , Cranberry,	0,40l	3,90€
Rhabarber, Maracuja <sup>3</sup>		
Saftschorle	0,20l	2,60€
Saftschorle	0,40l	3,40€

## BIERE VOM FASS

Veltins Pilsener	0,25l	2,50€
	0,50l	4,40€
Bayreuther Hell	0,25l	2,50€
	0,50l	4,40€
Füchschen Alt	0,25l	2,80€
	0,50l	4,60€
Maisel`s Weisse	0,30l	3,00€
	0,50l	4,50€

## FLASCENBIERE

Veltins Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,00€
Veltins Radler alkoholfrei	0,33l	3,00€
Veltins Malzbier <sup>2</sup>	0,33l	3,00€
Grevensteiner Original	0,33l	3,00€
Maisel`s Weisse alkoholfrei	0,50l	4,50€
Maisel`s Weisse dunkel	0,50l	4,50€

## WEISSWEINE

Riesling „VINEDITION“	0,20l	4,80€
Pfalz QbA trocken, Aromen von grünem Apfel, Pflirsich & Zitrusfrucht	1,00l	22,00€
Grauer Burgunder „VINEDITION“	0,20l	4,80€
Rheinhessen QbA trocken, frische & grasige Aromen in cremiger Struktur	1,00l	22,00€
Rivaner „VINEDITION“	0,20l	4,80€
Rheinhessen QbA trocken, aromatisch komplex mit sattem fruchtigem Abgang	1,00l	22,00€
Porzelt Cuvée Magdalena	0,20l	5,20€
Pfalz, QbA, feinfruchtiges Cuvée, leichter Duft nach Kiwi & Litschi	1,00l	23,50€
Grauburgunder Weingut Peter Briem	0,20l	6,50€
Baden QbA, mineralisch, finessenreich, milde Säure, feinfruchtig, sehr elegant	1,00l	25,50€
Weissburgunder Kernstück	0,20l	7,20€
Weingut Margarethenhof Pfalz QbA trocken, feine Fruchtnote aus Apfel, Birne & Quitte	0,75l	26,50€
Chardonnay Kernstück	0,20l	7,20€
Weingut Margarethenhof Pfalz QbA trocken, feine Fruchtnote aus Maracuja & Stachelbeere	0,75l	26,50€
Lugana, La vela all`orizzonte, Italien DOC	0,20l	7,60€
typisch fruchtiges Bouquet mit Aromen von Aprikose & leichter Mandelnote	0,75l	27,50€
Sauvignon Blanc Weingut Siegrist -prämiert	0,20l	7,80€
Pfalz QbA trocken, Kiwinote, exotisch-fruchtig	0,75l	28,00€

## ROTWEINE

Tempranillo „VINEDITION“	0,20l	4,80€
DO Valenzia, trocken, Aromen duften nach mediterranen Kräutern & frischen roten Beeren	1,00l	22,00€
Porzelt Cuvée Maria	0,20l	5,20€
Rheinland Pfalz QbA, halbtrocken, feine Fruchtnote aus saftigen Kirschen, dunklen Beeren & frischen Kräutern	1,00l	23,50€
Rioja Tinto Crianza 1940	0,20l	6,50€
Weingut Ferréi I Catasús, trocken, ausgewogen, mit Aromen von Kirschen, Kakao & Lakritze	0,75l	25,50€
Primitivo Salento	0,20l	7,20€
IGT trocken, gehaltvoller & dennoch eleganter Primitivo	0,75l	26,50€
Ottobre Rosso Montepulciano	0,20l	7,80€
Montepulciano d'Ábruzzo, trocken Aromen von Kirsche, Zimt & Vanille	0,75l	28,00€
Nero d'Avola „Carthago“	0,20l	8,60€
Mandarossa Sicilia IGT Cantine Settesoli mächtiger Körper, feinwürzige Note von dunklen Beeren, Karamell & Muskatnuss	0,75l	31,00€
Valpolicella Ripasso Superiore	0,75l	34,50€
Veneto DOC Tenuta Santa Maria alla Pieve großzügiges, elegantes Bouquet, trocken, weich & vollmundig		

## ROSÉ

Rosé „VINEDITION“	0,20l	4,80€
Rheinhessen QbA, feinherb, fruchtig- leichtes Aroma von Erdbeeren	1,00l	22,00€

Alle offenen Weine auch in 0,10l erhältlich.

## PROSECCO

Prosecco Terra Serena Secco PIU	0,10l	3,50€
Frizzante Bianco, fruchtig frisch, leichte Restsüsse	0,75l	24,50€

## APERITIF

Aperol Spritz <sup>1,2,9,10,14</sup> - Aperol, Prosecco & Orange		7,00€
Hugo <sup>14</sup> - Prosecco, Holunderblütensirup, Minze & Limette		7,00€
Lillet Berry - Lillet, Schweppes WildBerry & Beerenfrüchte		7,00€
Ruhrpottschorle - Ramazzotti Rossato & Basilikum		7,00€
Campari	4cl	4,00€
Martini - Extra Dry, Bianco oder Rosso	10cl	5,00€
Sandemann Sherry - trocken oder medium	5cl	4,50€
Pernod <sup>2</sup>	4cl	4,00€

## **CALVADOS, GRAPPA & OBSTBRÄNDE**

Calvados Papidoux	2cl	2,50€
Grappa Ca de Monte Barbera	2cl	4,50€
Grappa Ca de Monte Gavi di Gavi	2cl	4,50€
Schladerer Kirschwasser	2cl	3,50€
Williams Birne	2cl	3,50€

## **COGNAC & BRANDY**

Hennessy VSOP	2cl	5,00€
Hennessy XO	2cl	9,00€
Cardenal Mendoza	2cl	3,00€

## **SPIRITUOSEN**

Averna	2cl	2,50€
Ramazotti	2cl	2,50€
Jägermeister	2cl	2,50€
Jubiläums Aquavit	2cl	2,50€
Aquavit Linie	2cl	2,50€
Fernet Branca	2cl	2,50€
Ouzo 12	2cl	2,50€
Baileys <sup>2,11</sup>	2cl	2,50€
Licor 43 Cuarenta Y Tres	2cl	2,50€
Sambuca Molinari, mit Kaffeebohne	2cl	2,50€
Olmecca Tequila Blanco mit Zitrone & Salz	2cl	2,50€
Olmecca Tequila Reposado mit Orange & Zimt	2cl	2,50€
Flavoured Absolut Vodka, verschiedene Sorten	2cl	2,50€
Absolut Vodka Elyx	2cl	5,50€
Belvedere Vodka	2cl	5,50€
Captain Morgan <sup>2</sup>	2cl	2,50€
Myers ´s Rum <sup>2</sup>	2cl	2,50€
Havana Club Anejo 3 años	2cl	2,50€
Havana Club Anejo 7 años	2cl	4,00€
Havana Club Anejo Especial	2cl	4,00€
Havana Club Anejo 15 años	2cl	9,00€

Alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich

Longdrinkauffüller		+ 2,50€
Red Bull zum Longdrink		+ 3,50€

## **GIN**

Beefeater Gin	2cl	2,50€
Bombay Sapphire	2cl	3,00€
Tanqueray	2cl	3,50€
Tanqueray Ten	2cl	4,50€
Gin Mare	2cl	4,50€
Hendricks	2cl	4,50€

Alle Gin Sorten auch als Longdrink, mit Gurke, Limetten oder Zitrone  
wahlweise mit Thomas Henry Tonic oder Schweppes Tonic Water

## **WHISK(E)Y**

Ballantines`s	2cl	2,50€
Jack Daniel`s	2cl	3,50€
Tullamore Dew	2cl	3,00€
Aberlour 12 Jahre	2cl	4,50€
Aberlour 16 Jahre	2cl	5,50€
Aberlour 18 Jahre	2cl	6,00€
The Glenlivet 15 Jahre	2cl	3,50€
The Glenlivet 18 jahre	2cl	6,00€