

Hausgemachte Suppen

<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	4,00 €
<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube und Toast ¹</i>	3,50 €
<i>Maultaschensuppe mit Brot ¹</i>	3,50 €
<i>Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ^{1, 2}</i>	3,50 €

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat der Saison</i>	5,50 €
<i>Großer gemischter Salat der Saison</i>	6,90 €
<i>Thunfischsalat mit Ei, Zwiebeln und Oliven</i>	9,50 €
<i>Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und Peperoni</i>	8,90 €
<i>Salat der Saison mit Käse und Schinken ^{1, 2}</i>	8,50 €
<i>Salat der Saison mit Putenstreifen</i>	10,50 €
<i>Salat der Saison mit Schweinesteak</i>	10,50 €
<i>Salat der Saison mit Garnelen in Knoblauch gebraten</i>	12,50 €

Bitte wählen Sie zwischen Essig-Öl, Balsamico oder Joghurtdressing.

Speisen für den kleinen Hunger

<i>Schnecken in Kräuterbutter mit Toast</i>	6,90 €
<i>Schnecken in Gorgonzolasauce mit Toast</i>	7,50 €
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf Ananas und Toast</i>	7,50 €
<i>Hirtenkäse „à la Chef“ pikant mit Tomaten und Peperoni</i>	7,50 €
<i>Röstitaler mit frischen Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken ²</i>	7,50 €
<i>Zwei Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Salat</i>	7,50 €
<i>„Strammer Max“ Brot mit Schwarzwälderschinken, zwei Spiegeleiern und Salatgarnitur ¹</i>	6,90 €
<i>Gebratene Blut- und Leberwurst mit Butter und Brot</i>	6,90 €

¹ Glutamat ² Karotin

Herzhaftes mit Bratkartoffeln

<i>Bratkartoffeln mit Speckbohnen und zwei Spiegeleiern</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Leberkäse mit Spiegelei</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Sülze „Hausmacher Art“ mit Remoulade ¹</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Heringsfilet „Hausfrauen Art“ in Sahnesauce</i>	<i>7,90 €</i>
<i>„Osterkampplatte“ gebratene Blutwurst mit Sauerkraut ¹</i>	<i>8,90 €</i>
<i>„Leberwurstplatte“ gebratene Leberwurst mit Sauerkraut ¹</i>	<i>8,90 €</i>
<i>„Schlemmerplatte“ geb. Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut ¹</i>	<i>8,90 €</i>
<i>„Bratwurstplatte“ Bratwurst, Speckstreifen und Bohnen ¹</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Westfalenplatte“ geb. Blut- und Leberwurst, kl. Bratwurst, Speckstreifen und Speckbohnen ¹</i>	<i>9,90 €</i>
<i>„Haxenplatte“ zwei Mini-Haxen mit Sauerkraut</i>	<i>10,90 €</i>

Zu diesen Gerichten servieren wir Bratkartoffeln.

Hausgemachtes aus Oma`s Kochtopf

<i>Sauerbraten mit Rotkohl, Apfelkompott und Klößen ¹</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Rinderrouladen mit Rotkohl u. Salzkartoffeln oder Klößen</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Westfälisches Pfefferpotthast in Kapernsauce mit saurer Beilage und Salzkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Wildschweingulasch mit Rotkohl, Klößen und Preiselbeeren</i>	<i>15,90 €</i>

Oma`s Karte so lange der Vorrat reicht!

¹ Glutamat ² Karotin

Frisch aus der Pfanne

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Salat und Beilage</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Schnitzel mit frischen Champignons in Sahnesauce und Beilage</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Schnitzel mit Paprikasahnesauce und Beilage</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Schnitzel mit Käsesahnesauce und Beilage</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Schnitzel mit Gorgonzolasauce und Beilage</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Schnitzel mit Sauce Bernaise und Beilage</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Schnitzel mit Röstzwiebeln und Beilage</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Bauernschnitzel mit Röstzwiebeln, Speck, Spiegelei und Beilage</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas, Schinken, Käse überbacken und Beilage ^{1, 2}</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Schnitzel „Allgäuer Art“ mit Tomaten, Käse überbacken und Beilage ²</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Zwei Schweinesteaks mit Kräuterbutter, Salat und Beilage</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Zwei Schweinesteaks mit Gorgonzolasauce, Salat und Beilage</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Zwei Schweinesteaks mit Pfeffersauce, Salat und Beilage</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Zwei Schweinesteaks mit frischen Champignons, Salat und Beilage</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Salat und Beilage</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Rumpsteak mit Pfeffersauce, Salat und Beilage</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit Gorgonzolasauce, Salat und Beilage</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Beilage</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit frischen Champignons und Beilage</i>	<i>17,90 €</i>

*Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:
Pommes Frites, Kroketten, Röstitaler oder Bratkartoffeln.*

Leckeres von der Pute

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten und Kroketten oder Röstitalern	11,90 €
Putenschnitzel „Försterin“ mit geb. Champignons und Käse überbacken, dazu Röstitaler ²	12,90 €
Putenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, dazu Röstitaler ^{1, 2}	12,90 €

Was das Meer so hergibt

Seelachsfilet auf Senfsauce mit Salzkartoffeln und Salat ¹	10,90 €
Rotbarsch mit Kräuterkruste und Parmesan gratiniert, dazu Salat und Röstitaler	12,50 €
Lachssteak auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	14,50 €
„Garnelenpfanne“ Garnelen in einer Tomaten-Knoblauch- Kräutersauce mit Salat und Röstitalern ¹	14,90 €
„Fischteller“ verschiedene Fischfilets auf Hummer-Sauce mit Salat und Salzkartoffeln ¹	15,90 €

Dessert- und Kaffeekarte

Vanilleeis mit Erdbeersauce und Sahne	3,50 €
Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	3,50 €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	3,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne	3,90 €

Tasse Kaffee	1,80 €
Tasse Tee	1,80 €
Espresso	1,80 €
Milchkaffee	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,50 €
Kakao mit Sahne	2,50 €
Grog mit 4 cl Rum	3,00 €
Glühwein	2,20 €
Glühwein mit Schuss	3,00 €

¹ Glutamat ² Karotin

Kühle Biere vom Fass

<i>Warsteiner</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Alster</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Altbierbowle</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>König Ludwig dunkel</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>König Ludwig Weizenbier hell</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50 €</i>

Flaschenbiere

<i>Warsteiner Fresh alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>König Ludwig Weizen dunkel</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>König Ludwig Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Berliner Weiße mit Schuss</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,30 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser Medium</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser Medium</i>	<i>0,70 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Coca Cola und Coca Cola light</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Fanta und Sprite</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Apfel- und Orangenektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>

Aperitifs

<i>Martini Bianco</i>	5 cl	2,50 €
<i>Campari</i>	4 cl	2,50 €
<i>Campari-Orange</i>	4 cl	3,50 €
<i>Sherry Medium oder Dry</i>	5 cl	2,50 €

Spirituosen

<i>Hausschnaps „1655'er“</i>	2 cl	1,50 €
<i>Nordhofer Korn, Kümmel und Wacholder</i>	2 cl	1,40 €
<i>Strubbeliger „Hausgemacht“</i>	2 cl	1,40 €
<i>Obstwasser</i>	2 cl	1,50 €
<i>Bommerlunder</i>	2 cl	1,70 €
<i>Malteser</i>	2 cl	2,00 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	2,20 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2,50 €
<i>Grappa di Chardonnay Frattina</i>	2 cl	2,50 €
<i>Schladerer Himbeergeist, Williamsbirne oder Kirschwasser</i>	2 cl	2,50 €
<i>Ouzo 12</i>	2 cl	1,50 €
<i>Pernod</i>	2 cl	1,80 €
<i>Wodka</i>	2 cl	1,80 €
<i>Bacardi</i>	2 cl	2,00 €

Kräuterschnäpse

<i>Schierker Feuerstein</i>	2 cl	1,40 €
<i>Fernet Branca oder Menta</i>	2 cl	1,80 €
<i>Underberg</i>	2 cl	1,80 €
<i>Kümmerling</i>	2 cl	1,80 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	1,80 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	1,80 €
<i>Averna</i>	2 cl	1,80 €

Liköre

<i>Sauerkirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Sambuca braun</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Bailey's</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Bullenaug</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Dirty Harry</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>

Weinbrände und Cognac

<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Weinkarte

Weißweine

Müller-Thurgau <i>trocken, säurearm, mineralisch</i> Weingut Deppisch, Erlenbach/Franken	0,2 l	3,50 €		
Grauer Burgunder <i>trocken, fruchtig, feine Säure</i> Römertgut Moll, St. Martin/Pfalz	0,2 l	4,20 €	0,75 l	12,50 €
Pinot Grigio <i>trocken, frisch, säurearm, harmonisch</i> Campagnola Villa Rocca, Venetien/Italien	0,2 l	3,50 €		
Chardonnay <i>trocken, anregend frisch, intensiv</i> Gaves des Bastions, Südfrankreich	0,2 l	3,80 €	0,75 l	11,- €
Kerner <i>halbtrocken, würzig, duftig</i> Römertgut Moll, St. Martin/Pfalz	0,2 l	3,50 €		

Rosé

Schwarzriesling Weißherbst <i>halbtrocken, süffig, harmonisch</i> Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern/Württemberg	0,2 l	3,80 €	0,75 l	11,- €
--	-------	--------	--------	--------

Rotweine

Spätburgunder „Bassgeige“ <i>trocken, fruchtig, gehaltvoll</i> Weingut Oberbergen, Kaiserstuhl/Baden	0,2 l	4,20 €	0,75 l	12,50 €
Dornfelder <i>trocken, duftig, tiefrot, feine Kirschnote</i> Weinbau K.D. Friedrich, Rheinhessen	0,2 l	3,80 €	0,75 l	11,- €
Rafale Merlot <i>trocken, rubinrote Farbe, blumig, fein und rund mit würziger Note</i> Weingut IGP Pays d'Oc	0,2 l	3,80 €	0,75 l	11,- €
Dornfelder <i>halbtrocken, kräftige Farbe, duftig</i> Weinbau K.D. Friedrich, Rheinhessen	0,2 l	3,80 €	0,75 l	11,- €
Regent <i>lieblich, süffig, fruchtig</i> Römertgut Moll, St. Martin/Pfalz	0,2 l	3,80 €		