

Vorspeisen

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle

€ 5,80

Cremiges Wurzelsüppchen

mit Croûtons

€ 8,50

Gambas „al Olio“

gebratene Gambas in feinstem Olivenöl mit Knoblauch

€ 16,90

Carpaccio vom Weiderind

Klassisch mit Rucola und Parmesan

€ 16,90

Vegetarisches Rote Beete - Carpaccio

mit marinierten Kräuterseitlingen und Birnenkompott

€ 14,50

Mediterranes

Fruchtiger Salat und Kurkumagarnelen

knackig frischer Salat mit Grapefruit

in Maracuja - Vinaigrette, Parmesan und Sonnenblumenkerne

€ 15,30

Hähnchenbrust auf mediterrane Art

an feiner Kräutersauce mit Crème fraîche,

Zucchini und Kartoffelchen

€ 18,50

Pasta

Pasta Landhausart

mit Waldpilzen in ihrer Sauce

und Parmesan

€ 18,90

Hausgemachte Pasta wie sie es in Istrien lieben

Das ist mediterranes Soulfood vom feinsten.

Mit Meeresfrüchten in Weißwein - Kräuter - Sauce

und Parmesan.

€ 19,50

Unsere Klassiker

Schweinefilet nach Großmütterchen Art

mit Champignons, Zwiebeln, Speck & Sauce Hollandaise,

Pommes frites und Salat

€ 22,80

Lustiger Bosniak

mit Käse und Schinken gefülltes Rumpsteak

dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat

€ 25,80

Grillteller

Für Fleischliebhaber gutes vom Grill

mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat

€ 19,90

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und Salat

€ 18,80

Rindergeschnetzeltes

in Cognac - Sahne - Sauce mit grünem Pfeffer und Champignons

dazu Spätzle und Salat

€ 28,80

Fisch

Forellenfilet Budapester Art

auf fantastischer Paprikasauce, Paprikagemüse und Kartoffelchen.

€ 20,50

Lachsfilet

auf Weißwein - Kräuter - Sauce,

Gemüse und Kartoffelchen

€ 26,50

Veganes

Veganes Gemüsecurry

mit Reisbällchen

€ 16,20

Traditionelles aus der Region

Gebratene Rinderleber

Zwiebeln, Bratkartoffeln

und Salat

€ 14,50

Rheinischer Sauerbraten

in Bad Aachener Printensauce,

Spätburgunderkraut und

Kartoffelstampf

€ 22,50

9 - Stunden zart gebratene Schweinshaxe

in Eifeler Biersauce

Sauerkraut und Semmelknödel

€ 19,80

Monschauer Zwiebelpfanne

Streifen vom Schweinefilet & Champignons in Monschauer Senfsauce.

dazu Kartoffelstampf

€ 19,80

Pariser Pfeffermedaillons

*Medaillons vom Rinderfilet an Pariser Pfeffersauce
mit Brokkoli und Kroketten*

€ 34,50

Steaks

vom argentinischen Black Angus - Rind

Rumpsteak

Ladies - Cut (200 g) € 27,30

Gentlemen´s - Cut (300 g) € 32,10

Filetsteak

Ladies - Cut (200 g) € 36,50

Gentlemen´s - Cut (300 g) € 42,90

*Zu unseren Steaks reichen wir Kräuterbutter, eine Folienkartoffel mit
Kräuterquark, sowie einen Beilagensalat.*

Wahlweise servieren wir Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis oder Kroketten.

<i>Portion Champignons</i>	€ 9,50
<i>Portion Gemüse</i>	€ 9,80
<i>Sauce Hollandaise</i>	€ 4,80
<i>Sauce Bernaise</i>	€ 4,80
<i>Pariser Pfeffersauce</i>	€ 6,50

Kids - Corner

Krümelmonster

Kleines Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites

€ 10,50

Pasta

in Tomatensauce

€ 9,50

Kleines Hähnchenbrustfilet

mit Pommes frites

€ 10,50

Getränke

Biere vom Faß		<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Bitburger Pils 0,3 l</i>	€ 2,80	<i>Tee</i>	€ 3,20
<i>Bitburger Pils 0,5 l</i>	€ 5,00	<i>Irish Coffee</i>	€ 6,50
<i>Früh Kölsch 0,3 l</i>	€ 2,80	<i>Milchkaffe</i>	€ 3,80
<i>Früh Kölsch 0,4 l</i>	€ 4,20	<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,90
<i>Bolten Alt 0,3 l</i>	€ 2,80		
<i>Bolten Alt 0,4 l</i>	€ 4,20	Weißwein	
		<i>Grauer Burgunder 0,1L</i>	€ 5,50
Biere aus der Flasche		<i>Hofgarten 0,25L</i>	€ 8,50
<i>Bitburger alkoholfrei 0,33 l</i>	€ 2,80	<i>Baden 0,5L</i>	€ 17,00
<i>Benediktiner alk.-frei 0,5 l</i>	€ 5,00		
<i>Benediktiner Weizen 0,5 l</i>	€ 5,00	Rosé	
Alkoholfreie Getränke 0,2 l		<i>Campo Maccione 0,1L</i>	€ 5,50
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i>	€ 2,80	<i>DOC - Toscana</i>	
<i>Coca Cola Zero</i>	€ 2,80	<i>0,25L</i>	€ 8,50
<i>Gerolsteiner medium</i>	€ 2,70	<i>0,5 L</i>	€ 17,00
<i>Gerolsteiner naturell</i>	€ 2,70	Rotwein	
<i>Gerolsteiner 0,75 l</i>	€ 6,50	<i>SASYR 0,1L</i>	€ 5,50
<i>Fruchtsäfte</i>	€ 3,20	<i>Sangiovese - Syrah 0,25L</i>	€ 8,50
Heiße Getränke		<i>Toscana 0,5L</i>	€ 17,00
<i>Tasse Café Crème</i>	€ 2,70		
<i>Espresso</i>	€ 2,20		
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,20		

Aperitif

<i>Glás Sekt 0,1 l</i>	€ 5,50
<i>Crémant de Loire Rosé Brut 0,1 l</i>	€ 9,80
<i>Cuvée Privée - Maison Ackerman</i>	
<i>Champagner Louis Roederer Collection 01,l</i>	€ 13,80
<i>Hauscocktail 0,1 l</i>	€ 8,50
<i>Lady Rose 0,1 l</i>	€ 8,50
<i>Wild Berry - Gin mit Red Berry Tonic</i>	
<i>Lustau Sherry Fino „Jarana“ 5cl</i>	€ 4,80
<i>Lustau Sherry medium dry „Los Arcos“ 5cl</i>	€ 4,80
<i>Lustau Vermouth blanco 5cl</i>	€ 4,80
<i>Lustau Vermouth rosato 5cl</i>	€ 4,80
<i>Lustau Vermouth rojo 5 cl</i>	€ 4,80
<i>Ramos Pinto Portwein „Collector Reserva“ 5 cl</i>	€ 4,80

Weißwein

Chardonnay - Torrontés „Black Ranch Edition“

Mendoza - Argentina

<i>0,1 l</i>	€ 5,50
<i>0,25 l</i>	€ 8,50
<i>0,5 l</i>	€ 17,00

Grauer Burgunder „Freiherr von Gleichenstein“

Qualitätswein aus Baden

<i>0,1 l</i>	€ 5,50
<i>0,25 l</i>	€ 8,50
<i>0,5 l</i>	€ 17,00

Bacchus „Schloß Castell“

Qualitätswein aus Franken

<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>0,25 l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>0,5 l</i>	<i>€ 17,00</i>

Rose

Rosato Campo Maccione

Maremma Toscana DOC

<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>0,25 l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>0,5 l</i>	<i>€ 17,00</i>

Rotwein

Sasyr - Toscana IGT

<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>0,25 l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>0,5 l</i>	<i>€ 17,00</i>

Primitivo „Feudo Monaci“

Salento IGT

<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>0,25 l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>0,5 l</i>	<i>€ 17,00</i>