

Vorspeisen - zur Einstimmung

- | | | |
|----|--|-------|
| 22 | Carpaccio vom Rinderfilet | 11,90 |
| | hauchdünn geschnitten, mit Rucola und Parmesanspänen | |
| 23 | Weinbergsschnecken 6 Stück, in heißer Kräuterbutter*, mit Toast | 7,90 |
| 25 | Mediterraner Vorspeiseteller | 13,50 |
| | Serranoschinken, Tomaten, Schafskäse, gebratene Gambas, verfeinert mit mediterranen Kräutern, dazu Knoblauchbrot | |
| 26 | Scampi „Provençales“ | 13,50 |
| | mit frischen Kräutern, Knoblauch und feiner Salzbutterm gebraten, mit Toast | |

Suppen - Etwas Warmes braucht der Mensch

- | | | |
|----|---|------|
| 31 | Rote Currysuppe | 5,50 |
| | mit Ananas, Kokosmilch, Hähnchenbrust-Streifen und Gemüse | |
| 32 | Tomatencremesuppe⁴ mit Sahnehäubchen | 4,00 |
| 33 | Brokkolicremesuppe⁴ mit Weißbrotroutons | 4,00 |
| 34 | Hummercremesuppe⁴ | 6,50 |
| 35 | Französische Zwiebelsuppe⁴ mit Käse ¹ überbacken | 4,50 |

Salate

- | | | | |
|-----|---|-------------------------|-------|
| 110 | Salat vom Salatbuffet | kleiner Teller | 4,50 |
| | | großer Teller | 10,50 |
| 111 | Salatteller mit Putenbrust | | 10,50 |
| | Salate der Saison in unserem Hausdressing, mit gerösteten Putenstreifen | | |
| 112 | Bauernsalat | mit geriebenem Fetakäse | 8,50 |
| 113 | Salatteller mit Scampi | mit Essig und Öl | 15,50 |

Zu allen Salatgerichten servieren wir unsere frischen, selbstgemachten Brötchen.

Für unseren kleinen Gäste

- | | | | |
|----|-----------------------------|-------------------|-------|
| 41 | Wiener Schnitzel | mit Pommes frites | 6,50 |
| 42 | Kinder-Hacksteak | mit Pommes frites | 5,50 |
| 43 | Rindersteak „Idefix“ | mit Pommes frites | 15,50 |

Zu den Kindergerichten servieren wir Ketchup und Mayo.

Fisch-Spezialitäten

- 100 **Zanderfilet¹² vom Rost** mit 2 Gambas und Knoblauchsauce 21,50
- 101 **Lachs vom Rost** 21,50
gegrilltes frisches Lachsfilet¹², mit Knoblauchsahnesauce
- 103 **Frische Forelle** vom Grill, mit zerlassener Butter 14,50
- 104 **Frische Dorade vom Grill** verfeinert mit mediterranen Kräutern 19,50
- 105 **Fischteller** Variationen von verschiedenen Fischfilets¹² 24,50
mit Knoblauch-Sauce und Hummerkrabben
- 106 **Scampi Gambas** 24,50
mit Schale gegrillt und mit Knoblauch-Kräuterbutter* überbacken
- Zu den Fischgerichten reichen wir wahlweise:
- 107 **Brokkoli und Salzkartoffeln**
- 108 **Blattspinat mit Kartoffeln** (durcheinander)

Essen Sie gerne Nudelgerichte?

- 115 **Grüne Nudeln mit Putenstreifen** Sahnesauce und Käse¹ überbacken 11,50
- 116 **Spaghetti mit Garnelen** dazu Gemüsestreifen und leichte Sahnesauce 16,50

Für Vegetarier

- 117 **Gemüseteller** 11,50
verschiedene frische Gemüse der Saison, dazu Berner Rösti

Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

- 121 **Lachsfilet¹²** mit Brokkoli und Salzkartoffeln 15,50
- 122 **Hähnchenfilet** mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Brokkoli 13,50
- 123 **Schweinefilet-Medaillons** 13,50
mit Ananas, Schinken^{1,2,3} und Käse¹ überbacken, dazu Brokkoli und Berner Rösti
- 124 **Zwei kleine Rindersteaks** 18,50
mit Sauce Hollandaise, Brokkoli und Röstkartoffeln

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

Steaks mit allem Drum und Dran

... die jeden Tag zum Festtag machen

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.



Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

English (rot) **Medium** (rosa) **Well done** (durch)

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **medium/rosa** gegrillt.

49	Rumpsteak „Dijon“ in einer feinen Dijon-Senfkruste auf herzhafter Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln	200 g	24,50
50	Rumpsteak fast fettfrei, mit Folienkartoffel	200 g	22,50
51	Rumpsteak fast fettfrei, mit Folienkartoffel	ca. 300 g	28,50
55	Rumpsteak „Schweizer Art“ mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Brokkoli		23,50
56	Rumpsteak „Tirol“ mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln		23,50
59	Pfefferrumpsteak mit einer leichten Pfeffer-Sauce, frischen Champignons und Bratkartoffeln		23,50

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

Täglich frische Beilagen und Saucen

901	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter*	4,00	910	Frische Champignonköpfe	4,50
902	Pommes frites	3,00	911	Brokkoli	4,00
903	Kroketten	3,00	912	Sauce Hollandaise	3,00
904	Bratkartoffeln	4,00	913	Pfeffersauce	3,00
905	Djuwetschreis	3,00	914	Jägersauce	3,00
906	Butterreis	3,00	915	Portion Kräuterbutter*	3,00
908	Berner Rösti	3,00	916	Portion Sauerrahm	3,00
909	Erbsengemüse	3,00	917	Röstzwiebeln	3,50

Steaks mit allem Drum und Dran ... die jeden Tag zum Festtag machen

53	Filetsteak völlig fettfrei, mit Folienkartoffel	ca. 200 g	25,50
54	Filetsteak völlig fettfrei, mit Folienkartoffel	ca. 300 g	33,50
60	Lady-Steak Filetsteak mit Champignons, Zwiebeln und Folienkartoffel		27,50
61	„The Steakhouse Combo“ Premium-Rinderfilet und Lammhüftsteak, mit mediterraner Kräuterbutter überbacken, dazu Folienkartoffel		29,50
62	„Surf & Turf“ Premium-Rinderfilet und Riesengarnelen vom Grill, mit Knoblauch-Kräutersauce und Folienkartoffel		29,50
63	Steak-Variation Rumpsteak, Filetsteak, Schweinefilet, mit frischen Champignons und Bratkartoffeln		26,50
64	Pfeffer-Filetsteak mit einer leichten Pfeffersauce, frischen Champignons und Bratkartoffeln		27,50

Genuss für zwei Personen

71	Steakhouse-Platte Rindersteak, Schweinefilet, Hacksteak, Putensteak, mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Champignons, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Kroketten		39,00
72	Chateaubriand Filetsteak mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Champignons, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Kroketten	ca. 500 g	54,00
73	Familienplatte verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, panierte Schnitzel, reichlich garniert		37,00

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

Etwas Spezielles

80	Raznjici 2 Fleischspieße mit Djuwetsch-Reis	13,50
81	Grillteller „Spezial“ verschiedene Sorten Fleisch, mit Djuwetschreis und Pommes frites	15,50
82	Pljeskavica Hacksteak gefüllt mit Käse ¹ , dazu Djuwetschreis	13,90
83	Argentina-Spieß drei kleine Steaks am Spieß, mit Pfeffersauce und Pommes frites	23,50
97	Fleisch-Spieß verschiedene Sorten Fleisch am Spieß, dazu Brokkoli und Berner Rösti	19,50
86	Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ Filetstreifen in pikanter Sauce, dazu Butterreis	21,50
85	Schnitzel Wiener Art (vom Schweinefilet) mit Bratkartoffeln und Brokkoli	15,50
87	Rahmschnitzel vom Hähnchenfleisch, dazu Pommes frites und Gemüse	14,50
95	Zigeuner-Schnitzel vom Putenfleisch mit Zigeuner-Sauce und Pommes frites	14,50
96	Jäger-Schnitzel vom Putenfleisch mit Champignon-Sauce und Pommes frites	14,50
88	Lammhüftsteak mit Kräuter-Olivenkruste überbacken, auf Basilikumsauce mit feinen Prinzeßbohnen und Bratkartoffeln	25,50
89	Schweinefilets mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Brokkoli und Kroketten	17,50
90	Schweinefilet „Hawaii“ mit Obst, in Sahnesauce, dazu Berner Rösti	17,50
91	Schweinelendchen „Jäger-Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten	17,50
93	Hähnchensteak „Indisch“ mit Currysauce und Früchten, dazu Butterreis	15,50
99	Hähnchensteak „Hawaii“ mit Schinken ^{1,2,3} , Ananas, Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten	15,50
94	„Catalana“ Schweinefiletspitzen in Champignon-Rahmsauce, mit Käse ¹ überbacken, Blätterteigpastete, dazu Kroketten und Brokkoli	16,50

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

Heiße Getränke

151	Tasse Kaffee ⁵	2,00	156	Tasse Tee	2,00
152	Milchkaffee ⁵	2,40	157	Grog von Pott Rum 4 cl	3,50
153	Cappuccino ⁵	2,40	158	Glühwein	3,00
154	Tasse Kakao mit Sahne	2,40	159	Irish Coffee ⁵	4,00
155	Espresso ⁵	2,00			


Aperitifs und Cocktails

11	Martini Rosso oder Bianco	5 cl	3,00	15	Campari ¹ Orange oder Soda	3,50
12	Sherry Trocken, Medium, Süß	5 cl	2,50	16	VW-Cocktail Vermouth / Williams	3,50
13	„Finest reserve“ Roter Port aus dem Hause Quita de la nova		3,00	17	Glas Sekt Winklerberg Sekt Brut	3,00
14	Weißer Port auf Eis		3,00	18	Glas Sekt mit Likör aus ganzen Waldbeeren	4,50
				19	Aperol Spritz 0,20 l	4,50

Biere

171	Bitburger <small>Bitte um Bit</small>	0,25 l	2,00	179	Krefelder	0,25 l	2,00
172	Pils Schuss	0,25 l	2,00	180	Alt-Cola ^{1,3,5}	0,25 l	2,00
173	Radler	0,25 l	2,00	181	Diebels 	0,40 l	3,10
174	Bitburger <small>Bitte um Bit</small>	0,40 l	3,10	182	Krefelder	0,40 l	3,10
175	Pils Schuss	0,40 l	3,10	183	Alt-Cola ^{1,3,5}	0,40 l	3,10
176	Radler	0,40 l	3,10	184	ERDINGER Weißbier	0,50 l	3,50
177	Bitburger ALKOHOLFREI	0,33 l	2,50	185	ERDINGER  ALKOHOLFREI	0,50 l	3,50
178	Diebels 	0,25 l	2,00	186	Feldschlösschen Malz	0,25 l	2,00

Alkoholfreie Getränke

191	Mineralwasser	0,25 l	2,00	198	Fanta ^{1,3}	0,30 l	2,30
192	Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,20 l	2,20	199	Fanta ^{1,3}	0,20 l	1,60
193	Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l	2,20	200	Spezi ^{1,3,5}	0,30 l	2,30
194	Schweppes Ginger Ale ¹	0,20 l	2,20	201	Spezi ^{1,3,5}	0,20 l	1,60
195	Coca Cola ^{1,3,5}	0,30 l	2,30	202	Orange  Vaihinger	0,20 l	2,30
196	Coca Cola ^{1,3,5}	0,20 l	1,60	203	Apfel	0,20 l	2,30
197	Coca Cola light ^{1,3,5,9}	0,30 l	2,30	204	Johannisbeere	0,20 l	2,30
207	Sprite ²	0,30 l	2,30	205	Pfirsich	0,20 l	2,30
208	Sprite ²	0,20 l	1,60	209	Apfelschorle	0,20 l	1,80
				210	Apfelschorle	0,30 l	2,50

Schoppenweine In der 0,25 l Karaffe

Weißweine

- | | | |
|-----|-----------------------|------|
| 301 | Weißwein, halbtrocken | 5,00 |
| 302 | Weißwein, trocken | 5,00 |
| 303 | Weißwein, lieblich | 5,00 |

Roséweine

- | | | |
|-----|---------------------------------------|------|
| 306 | Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken | 5,00 |
| 307 | Spätburgunder Weißherbst, trocken | 5,00 |

Rotweine

- | | | |
|-----|----------------------|------|
| 304 | Rotwein, süßlich | 5,00 |
| 308 | Rotwein, halbtrocken | 5,00 |
| 309 | Rotwein, trocken | 5,00 |

FLASCHENWEINE...

...exklusiv aus unserer Schatzkammer in der 0,75 l Flasche

Weißweine

- | | | |
|-----|---|-------|
| 310 | Fohrenberg - Müller-Thurgau halbtrocken
In der Nase Aromen von Ananas, reifen Birnen und Quitten. Am Gaumen erfrischend mit schöner Restsüße | 22,00 |
| 312 | Laufener Altenberg - Grauer Burgunder trocken
Aromen von reifem Apfel, Mirabelle und Aprikose. Am Gaumen sehr cremig mit ausgewogener Säure und langem Nachhall | 24,00 |

Roséweine

- | | | |
|-----|---|-------|
| 314 | Cuvée L - halbtrocken
Diese Cuvée besticht mit feinen Erdbeer- und Himbeeraromen | 24,00 |
| 315 | Laufener Altenberg - Spätburgunder Rosé trocken
Filigraner, fruchtiger Wein mit viel Eleganz und Finesse. In der Nase feines Erdbeer-Aroma, welches sich auch am Gaumen geschmacklich schön entfaltet | 24,00 |

Rotweine

- | | | |
|-----|---|-------|
| 316 | Pfandturm - Dornfelder halbtrocken
Sehr warme Kirschfrucht mit feiner Würze. Kraftvoll und dicht mit festem Körper und weicher Struktur - saftig und herrlich ausgewogen | 24,00 |
| 317 | Laufener Altenberg - Spätburgunder trocken
Ein Rotwein mit Terroir-Charakter. Fein und duftig mit schöner Beerendaromatik. Ein eleganter Spätburgunder ohne jegliche Schwere. | 24,00 |
| 319 | Les Thermes - Cabernet Sauvignon trocken
Lebhafte Noten von schwarzen Beeren wie Brombeere, dazu ein Hauch von Kaffeebohne. Wunderschöner Nachhall. | 26,00 |

Sekt

- | | | | |
|-----|--------------|--------|-------|
| 318 | Flasche Sekt | 0,75 l | 24,00 |
|-----|--------------|--------|-------|