

## Vorspeisen - zur Einstimmung

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

## Suppen - Etwas Warmes braucht der Mensch

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 31 | <b>Rote Currysuppe</b>  | 5,50 |
|    | mit Ananas, Kokosmilch, Hähnchenbrust-Streifen und Gemüse                     |      |
| 32 | <b>Tomatencremesuppe<sup>4</sup></b> mit Sahnehäubchen                        | 4,00 |
| 33 | <b>Brokkolicremesuppe<sup>4</sup></b> mit Weißbrotroutons                     | 4,00 |
| 34 | <b>Fischcremesuppe<sup>4</sup></b> mit Fischeinlage                           | 5,50 |
| 35 | <b>Französische Zwiebelsuppe<sup>4</sup></b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken | 4,50 |

## Salate

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

**Zu allen Salatgerichten servieren wir unsere frischen, selbstgemachten Brötchen.**

## Für unseren kleinen Gäste

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

**Zu den Kindergerichten servieren wir Ketchup und Mayo.**

## Fisch-Spezialitäten

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 100 | <b>Zanderfilet<sup>12</sup> vom Rost</b> mit 2 Gambas und Knoblauchsauce  | 21,50 |
| 101 | <b>Lachs vom Rost</b><br>gegrilltes frisches Lachsfilet <sup>12</sup> , mit Knoblauchsahnesauce                     | 21,50 |
| 103 | <b>Frische Forelle</b> vom Grill, mit zerlassener Butter  | 14,50 |
| 104 | <b>Frische Dorade vom Grill</b> verfeinert mit mediterranen Kräutern  | 19,50 |
| 105 | <b>Fischteller</b> Variationen von verschiedenen Fischfilets <sup>12</sup><br>mit Knoblauch-Sauce und Hummerkrabben | 24,50 |
| 106 | <b>Scampi Gambas</b><br>mit Schale gegrillt und mit Knoblauch-Kräuterbutter* überbacken                             | 25,50 |

Zu den Fischgerichten reichen wir wahlweise:

- |     |   |
|-----|---|
| 107 | <b>Brokkoli und Salzkartoffeln</b>                |
| 108 | <b>Blattspinat mit Kartoffeln</b> (durcheinander) |

## Essen Sie gerne Nudelgerichte?

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 115 | <b>Bandnudeln</b> in Champignonsahnesauce                                | 11,50 |
| 116 | <b>Spaghetti mit Garnelen</b> dazu Gemüsestreifen und leichte Sahnesauce | 16,50 |

## Für Vegetarier

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 117 | <b>Gemüseteller</b><br>verschiedene frische Gemüse der Saison, dazu Berner Rösti | 11,50 |
| 118 | <b>Bandnudeln</b><br>mit buntem gedünstetem Gemüse, Knoblauch und Olivenöl       | 11,50 |

## Für den kleinen Appetit

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 121 | <b>Lachsfilet<sup>12</sup></b> mit Brokkoli und Salzkartoffeln  | 15,50 |
| 122 | <b>Hähnchenfilet</b> mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Brokkoli  | 13,50 |
| 123 | <b>Schweinefilet-Medaillons</b><br>mit Ananas, Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Brokkoli und Berner Rösti | 13,50 |
| 124 | <b>Zwei kleine Rindersteaks</b><br>mit Sauce Hollandaise, Brokkoli und Röstkartoffeln   | 18,50 |

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	<b>Rumpsteak „Dijon“</b> in einer feinen Dijon-Senfkruste auf herzhafter Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln	200 g	24,50
50	<b>Rumpsteak</b> fast fettfrei, mit Folienkartoffel	200 g	23,50
51	<b>Rumpsteak</b> fast fettfrei, mit Folienkartoffel	ca. 300 g	29,50
55	<b>Rumpsteak „Schweizer Art“</b> mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Brokkoli		23,50
56	<b>Rumpsteak „Tirol“</b> mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln		24,50
59	<b>Pfefferrumpsteak</b> mit einer leichten Pfeffer-Sauce, frischen Champignons und Bratkartoffeln		24,50

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

## Täglich frische Beilagen und Saucen

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

# Steaks mit allem Drum und Dran

## ... die jeden Tag zum Festtag machen

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

## Genuss für zwei Personen

71	<b>Steakhouse-Platte</b> Rindersteak, Schweinefilet, Hacksteak, Putensteak, mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Champignons, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Kroketten		40,00
72	<b>Chateaubriand</b> Filetsteak mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Champignons, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Kroketten	ca. 500 g	56,00
73	<b>Familienplatte</b> verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, panierte Schnitzel, reichlich garniert		37,00

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

## Etwas Spezielles

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

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

## Heiße Getränke

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

## Aperitifs und Cocktails

11	Martini Rosso oder Bianco	5 cl	3,00	15	Campari <sup>1</sup> 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	<b>Bitburger</b> <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 <sup>1,3,5</sup>	0,25 l 2,00
173	Radler	0,25 l	2,00	181	<b>Diebels</b> <small>0,40 l</small>	0,40 l 3,10
174	<b>Bitburger</b> <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 <sup>1,3,5</sup>	0,40 l 3,10
176	Radler	0,40 l	3,10	184	<b>ERDINGER</b> Weißbier	0,50 l 3,50
177	<b>Bitburger</b> ALKOHOLFREI	0,33 l	2,50	185	<b>ERDINGER</b> ALKOHOLFREI	0,50 l 3,50
178	<b>Diebels</b> <small>0,25 l</small>	0,25 l	2,00	186	Feldschlösschen Malz	0,25 l 2,00

## Alkoholfreie Getränke

191	Mineralwasser	0,25 l	2,00	198	Fanta <sup>1,3</sup>	0,30 l 2,30
192	Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	0,20 l	2,20	199	Fanta <sup>1,3</sup>	0,20 l 1,60
193	Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,20 l	2,20	200	Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,30 l 2,30
194	Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	2,20	201	Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,20 l 1,60
195	Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	0,30 l	2,30	202	Orange <small>NIEHOFES</small> <b>Vaihinger</b>	0,20 l 2,30
196	Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	0,20 l	1,60	203	Apfel	0,20 l 2,30
197	Coca Cola light <sup>1,3,5,9</sup>	0,30 l	2,30	204	Johannisbeere	0,20 l 2,30
207	Sprite <sup>2</sup>	0,30 l	2,30	205	Pfirsich	0,20 l 2,30
208	Sprite <sup>2</sup>	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 | <b>Fohrenberg - Müller-Thurgau halbtrocken</b><br>In der Nase Aromen von Ananas, reifen Birnen und Quitten. Am Gaumen erfrischend mit schöner Restsüße                    | 22,00 |
| 312 | <b>Laufener Altenberg - Grauer Burgunder trocken</b><br>Aromen von reifem Apfel, Mirabelle und Aprikose. Am Gaumen sehr cremig mit ausgewogener Säure und langem Nachhall | 24,00 |

## Roséweine

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 314 | <b>Cuvée L - halbtrocken</b><br>Diese Cuvée besticht mit feinen Erdbeer- und Himbeeraromen  | 24,00 |
| 315 | <b>Laufener Altenberg - Spätburgunder Rosé trocken</b><br>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 | <b>Pfandturm - Dornfelder halbtrocken</b><br>Sehr warme Kirschfrucht mit feiner Würze. Kraftvoll und dicht mit festem Körper und weicher Struktur - saftig und herrlich ausgewogen      | 24,00 |
| 317 | <b>Laufener Altenberg - Spätburgunder trocken</b><br>Ein Rotwein mit Terroir-Charakter. Fein und duftig mit schöner Beerendaromatik. Ein eleganter Spätburgunder ohne jegliche Schwere. | 24,00 |
| 319 | <b>Les Thermes - Cabernet Sauvignon trocken</b><br>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 |
|-----|--------------|--------|-------|