

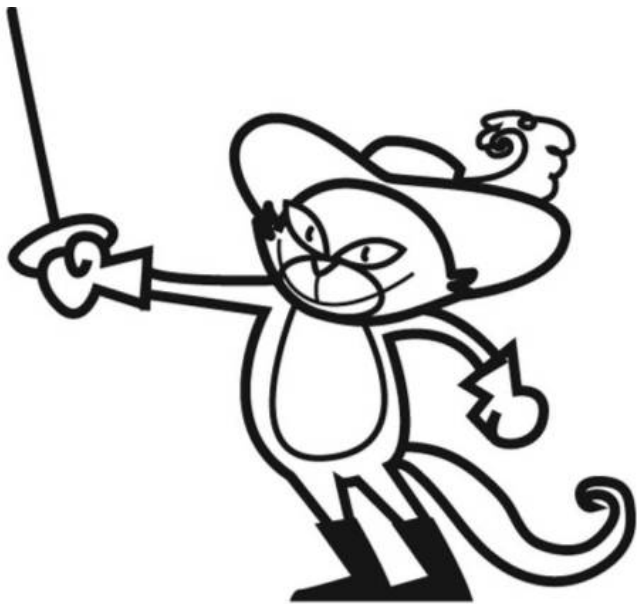
Kinderkarte

„Hans im Glück“

Portion Pommes 3,50 €

„König Drosselbart“

Hähnchen - Nuggets mit Pommes 4,50 €



„Hänsel und Gretel“

4 kleine Bratwürste mit Pommes 4,50 €

„Der gestiefelte Kater“

kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes
4,80 €

„Frau Holle“

Milchreis mit Zimt 3,50

„Der Wolf und die 7 Geißlein“

7 Waffel-Pommes mit Schoko und Frucht-Soße 4,50 €

und dazu oder danach empfehlen wir

„Kinder-Cappuccino“

heißer Milchschaum auf Kakao 2,20 €

UNSERE TAGESKARTE VON 11.30 BIS 14.00 UHR

Spezialität des Hauses

Hausbrot/200g mit 3 Dips 7,50 €

Buntes aus dem Garten

Rote-Beete-Carpaccio
rote Beete, Feldsalat, Hirtenkäse, Walnüsse mit Rote-Beete-Dressing 6,50 €

Gemischter Salat
mit Feldsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Möhren
- mit Hähnchenstreifen 8,50 €
- mit Rindfleischstreifen 9,50 €
- mit Räucher-Lachs 9,50 €

Dazu reichen wir Ihnen unser hausgemachtes Joghurtdressing oder Olivenöldressing und Brot.

Röstitaler (jeweils 3 Stück)

Rösti-Taler mit Lachs und Caesars Dip 8,90 €
Rösti-Taler mit gegrilltem Gemüse, 2 Spiegeleiern und Bacon 7,90 €
Rösti-Taler mit Rahm-Pilzen 6,50 €
Rösti-Taler mit gebratenem Hähnchen-Fleisch, gegrilltem Gemüse & Caesars Dip 7,90 €
Rösti-Taler mit gebratenem Schweine-Fleisch und Rahm-Pilzen 8,50 €

Tellergerichte

Schweine- Medaillons mit Spätzle und Pfeffersoße 17,50 €
Rahm- Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Champignons & Spätzle 12,90 €
Schweineschnitzel mit Pommes 12,90 €
Hähnchenbrust mit Süßkartoffelpommes und Mangosoße 14,90 €
Seelachs- Filet mit Drillingen und Dillsöße 12,90 €
Paniertes Fetakäse mit Grillgemüse 9,50 €
Bauern- Omelette mit Bratkartoffeln 7,80 €

Zu den Röstitalern und Tellergerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat

ZUM FRÜHSTÜCK

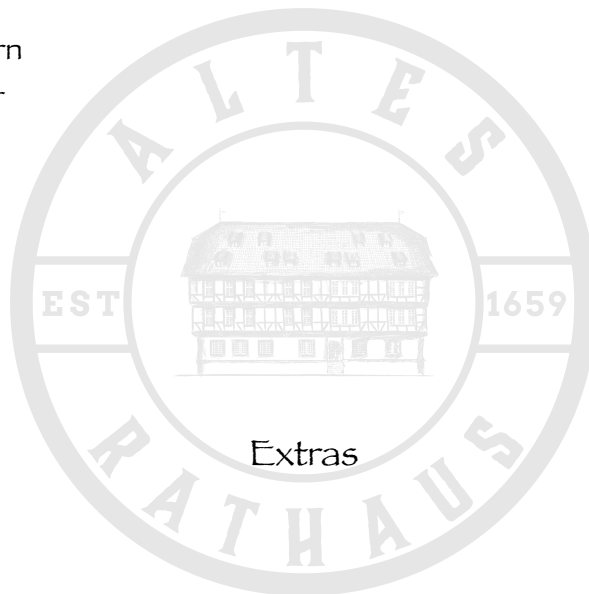
Belegtes Brötchen mit Marmelade, Honig oder Nutella	3,00€
Ahle-Wurst	3,80€
Lachs	4,50€
Toastfrühstück 1 Tasse Kaffee, 2 Scheiben Toast (wahlweise auch Mehrkorn) mit Beilage nach Wahl (Wurst, Käse, Marmelade, Honig)	4,50€
Kleines Frühstück 1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade oder Honig, Obst- und Gemüsebeilage	7,50€
Großes Frühstück 1 Pott Kaffee, 3 Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade oder Honig, Fleischsalat, Kräuterquark, Obst- und Gemüsebeilage	9,80€
Käsefrühstück 1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, verschiedene Sorten Käse, Kräuterquark, Tomate-Mozzarella, Obst- und Gemüsebeilage	8,50€
Powerfrühstück 1 Pott Kaffee oder 1 Glas Orangensaft, 2 Mehrkornbrötchen, Käse, Kräuterquark, Müsli mit Milch, Joghurt, Obst- und Gemüsebeilage	11,50€
Frühstück „Deluxe“ 1 Pott Kaffee, 3 Brötchen, Glas Orangensaft, Schinken, Käse, Kräuterquark, Fleischsalat, Lachs, Rührei, Tomate und Mozzarella, Obst- und Gemüsebeilage	15,90€

Eier

Rührei aus 3 Bio-Eiern	
mit Brötchen und Butter	4,50€
mit Kräutern	4,80€
mit Tomaten	5,00€
mit Schinkenwürfeln	5,50€
mit Lachs	5,80€

Spiegeleier 3 Bio-Eier	
mit Brötchen und Butter	4,50€

Omelette aus 3 Bio-Eiern	
dazu Brötchen und Butter	4,50€
mit Kräutern	4,80€
mit Käse	5,30€
mit Tomaten	5,50€
mit Bacon	5,80€
mit Lachs	5,80€



Joghurt mit Früchten	4,80€
Croissant	1,20€
gekochtes Bio-Ei	1,50€
Fleischsalat	2,00€
Kräuterquark	1,80€
3 Scheiben Bacon	2,00€

EINE KLEINIGKEIT VORWEG...

Hausgemachte Tagessuppe, dazu reichen wir Brot	4,50 €
Hausbrot/200g mit 3 Dips	7,50 €
Kleine Käsevariation mit Obst	9,50 €
Gebatene Garnelen in Knoblauchöl und frischen Kräutern	9,90 €
Datteln im Speckmantel mit Aioli	
6 Stück	5,50 €
10 Stück	8,50 €
Rote - Beete - Carpaccio rote Beete, Feldsalat, Hirtenkäse, Walnüsse und Rote-Beete-Dressing	6,50 €
Bunter Salatteller mit Feldsalat ,Tomate, Gurke, Paprika, Mais, und Möhren	
- mit Hähnchenstreifen	8,50 €
- mit Rindfleischstreifen	9,50 €
- mit Lachs	9,50 €
- mit Garnelen	10,50 €

GERICHTE AUF DEM TELLER...

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes	21,50 €
Schweine- Medaillons mit Spätzle und Pfeffersoße	17,50 €
Lamm- Kotelett mit Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln	17,50 €
Hähnchenbrust mit Süßkartoffelpommes und Mangosoße	14,90 €
Thunfischsteak mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Zitronenbutter- Soße	17,50 €
Panierter Fetakäse mit Grillgemüse	9,50 €

„DER HEIßE STEIN“

Das Braten auf Steinen gehört zu den ältesten Verfahren Speisen und Gerichte schmackhaft zuzubereiten. Bereits aus steinzeitlichen Siedlungen sind Backsteine bekannt und bis heute populär. Der „Heiße Stein“ hat eine Temperatur von ca. 300 C., wobei das Fleisch schnell zubereitet ist aber nicht verbrennt und kein zugefügtes Fett oder Öl benötigt wird. Er hält seine Temperatur mindestens 40 Minuten lang, so dass Sie in aller Ruhe Ihr Essen bei uns genießen können.

Nachdem Sie in der Karte Ihre Zutaten gewählt haben, bekommen Sie diese zusammen mit dem „Heißen Stein“ an den Tisch serviert. Zuerst geben Sie etwas von dem groben Salz auf den „Heißen Stein“ und dann beginnen Sie das Fleisch, den Fisch, das Gemüse oder den Käse von allen Seiten kurz anzubraten. Nun können Sie Ihr selbst zubereitetes Gericht Stück für Stück direkt vom „Heißen Stein“ genießen.

Serviert werden unsere „Heißen Steine“ mit drei abgestimmten und hausgemachten Dips oder Soßen und einem kleinen Beilagensalat.

STEAKS & CO.

Rumpsteak

ca. 200g	14,90 €
ca. 300g	21,90 €
ca. 400g	27,90 €

Schweinesteak

ca. 200g	9,90 €
ca. 300g	14,90 €

Filetsteak

ca. 200g	19,90 €
ca. 300g	29,80 €

Schweinefilet

ca. 200g	12,50 €
ca. 300g	17,50 €

Rumpsteak vom Galloway (BIO) Sälzerhof - Wolfhagen-Istha

ca. 200g	23,90 €
ca. 300g	33,90 €

Hähnchenbrust

ca. 200g	9,90 €
----------	--------

Rathausstein
ca. 200g Rumpsteak und ca. 200g Schweinesteak 23,50 €

Surf & Turf
Rumpsteak ca. 200g und 8 Black Tiger Garnelen 26,90 €

FISCH

Thunfischsteak
ca. 200g 17,50 €

Lachsfilet
ca. 200 g 17,50 €

Black Tiger Garnelen (geschält)
8 Stück 13,50 €
12 Stück 19,50 €

Gemüse, kleine Kartoffeln, Halloumi Käse, Fetakäse 12,50 €

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,50 €

Pommes-Frites 3,50 €

Süßkartoffel Pommes 4,50 €

Rosmarin Kartoffeln 4,20 €

Grillgemüse 4,50 €

Bohnen im Speckmantel 4,50 €

Champignons mit Zwiebeln und Kräutern 4,50 €



SÜßES ZUM SCHLUSS

Zweierlei Mousse au Chocolat	4,80 €
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokokern	4,80 €
Eis aus unserer Eiskarte	
Dessert der Woche	

KALTE GETRÄNKE

Purezza Premium Tafelwasser	Flasche 0,35 l	2,60 €
Purezza Premium Tafelwasser (mit Kohlensäure, Still oder Medium)	Flasche 0,75 l	4,80 €
Faß-Brause (saisonale Sorten)	0,3 l	2,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Spezi, Fanta, Sprite	0,33 l	2,40 €
Tonic Water, Bitter-Lemon, Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Multivitaminensaft	0,2 l	2,20 €

Biere

Rehbocks Pilsener / Rehbocks Dunkel	0,2 l	1,80 €
Rehbocks Pilsener / Rehbocks Dunkel	0,4 l	3,20 €
Rehbocks Weizen / Rehbocks Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

APERITIF/LONGDRINK/COCKTAILS

Flowcocktail	
Birne /Hagebutte	4,90 €

Bacchus QbA halbtrocken	4,50 €	16,00 €
Weingut Höfling, Franken, Deutschland		

Roséwein

Rosé QbA trocken	4,50 €	16,00 €
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland		

Rotweine

Saint Laurent QbA trocken	4,50 €	16,00 €
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland		

Primitivo del Salento IGT	5,50 €	19,00 €
Feudo di Bannera, Apulien, Italien		

Lo Nuestro Tempranillo-Merlot Roble DO	5,00 €	17,50 €
Bodegas Alconde, Navarra, Spanien		



Alte Hof Obstwasser 38% vol.	2cl	2,50 €
Waldhimbeergeist (Lantenhammer) 42% vol.	2cl	4,80 €
Lauterbacher Zwetsche 42% vol.	2cl	2,90 €
Edergold Frucht Kräuterlikör 30% vol.	2cl	2,50 €
Ramazotti 30% vol.	2cl	2,70 €
Zum Wilddieb 32% vol.	2cl	2,50 €
Jägermeister 35% vol.	2cl	2,70 €
Manifest Jägermeister 38% vol	2cl	3,90 €
Writers Tears Irish Whiskey 40% vol.	4cl	5,00 €
Tomintol Tlath Speyside Whisky 40% vol.	4cl	5,00 €
Glen Moray Classic Malt Scotch Whisky 40 vol.	4cl	4,50 €
Botucal Reserva Exclusiva Rum aus Venezuela 40% vol.	4cl	5,00 €
Malecon 12 Years Old (36) Rum aus Panama 40% vol.	4cl	4,00 €
Tanqueray No.10 47,3% vol. Gin	4cl	4,00 €
Fieldfare Diemel Dry 45% vol. Gin	4cl	4,50 €