

Vorspeisen

Matjes-Avocado Tatar^{GI}

Auf Pumpernickel Brot garniert mit gekochtem Ei und Kaviar
10,90 €

Hausgemachtes Roastbeef^{CI}

Auf Jullien-Wurzel Salat
12,90 €

Suppen

Suppe der Saison

5,90 €

Salate

frischer Gurkensalat

Mit Zwiebeln und Honig-Thymian Vinaigrette
5,50 €

Bunter Salat

Mit frischen Salat der Saison von Markt
klein 5,50 € / groß 8,50 €

Hähnchenfilet Salat^{CGLM6}

In Parmesan Panade serviert auf Salat der Saison, Dressing nach Ihrer Wahl
13,90 €

Lachs-Praline Salat^{ACGLM6}

Rucola und Feldsalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Karotten-Ingwer Dressing und Bauernbrot
16,90 €

Gratinierte Ziegenkäse Salat^{ACGLM6}

Salat der Saison garniert mit Walnüsse , Datteln, frischen Kräutern und Dressing nach Ihre Wahl
14,90 €

**Alle Salate auch mit Dressing nach Wahl: Kräuter-Joghurd dressing, Balsamico-Erdbeerdressing,
Senf Dressing, Essig und Öl oder Karotte-Ingwer dressing**

Hauptspeisen

Hausgemachte Sülze ^{L1*}

Von gepökelten Schweinebeinen, sauren Gurken, Remoulade und Bratkartoffeln

13,90 € / kleine Portion 11,90 €

Königsberger Klopse ^{ACGL}

Hackfleischbällchen in Kapernsauce, Kartoffelpüree und kl. Beilagensalat

14,90 € / kleine Portion 12,90 €

Käsespätzle (*vegetarisch*) ^{ACGL}

Mit Käse gratiniert, gerösteten Zwiebeln und Salatbouquet

12,90 €

Wiener Kalbsschnitzel ^{AC}

Mit Kartoffel-Ei Salat garniert mit Sardellen, Kapern und Preiselbeeren

19,90 € / kleine Portion 17,50 €

Gebratene Kalbsleber ^{A5*}

Feine Scheiben von der Kalbsleber in Butterschmalz gebraten, Kartoffelpüree, geröstete Zwiebeln und Apfelscheiben

19,50 €

Grillvariation ^{CGI*}

Rumpsteak, Jungschweinfilet und zartes Kalbfilet mit Gartengemüse, La Rattkartoffeln und Gribichesauce

23,90 €

Barbarie Entenbrust^{GL}

Dazu Trüffelpüree garniert mit Zitronen-Confit Sauce

22,90 €

Zwiebelrostbraten^{AG*}

Argentinisches Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Jus

21,90 €

Bardiertes Jungschweinfilet^{ACGL*}

Mit Cheriekartoffeln und Babyspinat dazu Sauce Bernaise

22,90 €

Pfeffersteak^{AGL5}

Vom argentinischen Black Angus Rind mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Kroketten und kl. Beilagensalat

24,90 €

Tafelspitz vom Alpenrind^{AGL5}

mit Meerrettich-Sahnesauce dazu Petersiliekartoffeln

17,90 €

Gefüllte Mantaschen mit Spinat (vegetarisch)^{ACEGL1*}

Mit Walnüssen, frischen Kräutern und getrockneten Tomaten in einer Käsesauce

14,90 €

Fisch

Matjesfilet Hausfrauenart ^{DGL}

Mit Bratkartoffeln auf einem Salatbouquet

13,90 € / kleine Portion 11,90 €

Gebratenes Lachsfilet ^{ADGLMI*}

Mit Babyspinat, Pilzpolenta und Kräuterschaum

18,90 €

Zanderfilet ^{ADGL}

In Zitronenbutter gebraten, mit Dillkartoffeln und kl. Beilagensalat

19,90 €

Gebackenes Zanderfilet ^{ACDGL}

Auf Kartoffel-Ei Salat und Salatbouquet

18,90 €

Scampi „Cote d'Azur“ ^{ABCGL*}

Scampi, Kräuterbutterbruschetta, Safranknoblauch Aioli

24,90 €

Ganze Seezunge ^{ABCGL*}

mit Salbei und in Butter geschwenkte Kartoffeln

27,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel^{AC}

Mit Pommes

9,50 €

Piratensteller^{ACDG}

Vier Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Salatbouquet

8,50 €

Dessert

Mirror Glazé Mousse^{ACGI}

Hausgemacht

7,90 €

Kuchen^{ACGI}

Diverse Kuchen nach Wahl

4,50 €

Aperitifs

<i>Sherry</i> ⁴	Dry, Medium Dry	4cl	3,50 €
<i>Martini</i> ⁴	Bianco, Rosso, Dry	4cl	3,50 €
<i>Glas Prosecco</i>	Scavi & Ray	0,10l	4,90 €
<i>Averna</i>		4cl	3,50 €
<i>Ramazzotti</i>		4cl	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Gierolsteiner</i> ³	Still oder Sprudel	Fl. 0,25l	2,50 €	Fl. 0,75l	5,50 €
<i>Coca Cola</i> ^{1,2,5}		0,20l	2,50 €	0,40l	3,90 €
<i>Coca Cola light</i> ^{1,2,5,16}		0,20l	2,50 €	0,40l	3,90 €
<i>Fanta</i> ^{1,4,5}		0,20l	2,50 €	0,40l	3,90 €
<i>Sprite</i> ^{1,4,5}		0,20l	2,50 €	0,40l	3,90 €
<i>Spezi</i> ^{1,2,3,4,5}	Cola & Fanta	0,20l	2,50 €	0,40l	3,90 €
<i>Apfelsaftschorle</i>		0,20l	2,50 €	0,40l	3,90 €
<i>Fassbrause</i> ^{2,3,8}	vom Fass	0,20l	2,50 €	0,40l	3,90 €
<i>Kraftmalz</i> ^{2,3,8,A}				Fl. 0,33l	2,90 €
<i>Schweppes</i> ^{6,9,12,1,3,7}	Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Russian Wild Berry			Fl. 0,20l	2,90 €

Bauer Säfte und Nektare

<i>Apfelsaft</i>	0,20l	2,60 €	0,40l	3,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,20l	2,60 €	0,40l	3,90 €
<i>Johannisbeernektar</i>	0,20l	2,90 €	0,40l	4,00 €

Bier vom Fass

<i>Berliner Kindl</i> ^A	Jubiläums Pilsener	0,30l	3,30 €	0,40l	4,30 €
<i>König Pilsener</i> ^A		0,30l	3,40 €	0,40l	4,40 €
<i>Maisel's Weisse</i> ^A	Original	0,30l	3,90 €	0,50l	5,40 €
<i>Radler</i> ^{A,1,2,4,5}	Sprite, Fanta, Cola	0,30l	3,30 €	0,40l	4,30 €
<i>Gespritztes</i> ^{A,1}	Mit Fassbrause	0,30l	3,30 €	0,40l	4,30 €

Flaschenbiere

<i>Köstritzer</i> ^A				Fl. 0,33l	3,10 €
<i>Berliner Weisse</i> ^{A,2,6,7}	Rot oder Grün			Fl. 0,33l	3,30 €
<i>Maisel's Weisse</i> ^A	Kristall, Hefe dunkel oder Hefe Alkoholfrei			Fl. 0,50l	4,50 €
<i>König Pilsener</i> ^A	Alkoholfrei			Fl. 0,33l	3,20 €
<i>Alkoholfreies Radler</i> ^{A,1,2,4,5}					

Longdrinks

<i>Campari</i> ⁵	Soda oder Orange			4cl	5,90 €
<i>Aperol Spritz</i> ^{1,2,4,5,7}	Prosecco, Aperol und Soda			4cl	6,90 €
<i>Hugo</i> ^{3,4}	Prosecco, Soda, Holundersirup, fr. Minzblätter und Limetten			4cl	6,90 €
<i>Lillet Berry</i> ^{5,1}	Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Waldbeeren			4cl	7,90 €
<i>Smirnoff Vodka</i> ^{3,7}	Diverse Softdrinks zur Auswahl			4cl	6,90 €
<i>Larios Gin Tonic</i> ^{3,7}	Larios Premium Gin, Tonic und Orange			4cl	6,90 €
<i>Larios Rosé Gin Tonic</i> ^{3,7}	Larios Rosé Gin, Tonic und Erdbeeren			4cl	6,90 €
<i>Cuba Libre</i> ^{1,2,5}	Havana Club, Cola und Limette			4cl	6,90 €
<i>Jim Beam Cola</i> ^{1,2,5}				4cl	6,90 €
<i>Jack Daniels Cola</i> ^{1,2,5}				4cl	7,90 €

Digestif

Jägermeister ⁵	4cl	3,00 €
fernet Branca ⁵	4cl	3,50 €

Weinbrand & Cognac

Vecchia Romagna ⁵	4cl	4,90 €
Hennessy Cognac ⁵	4cl	5,90 €
Rémy Martin VSOP ⁵	4cl	5,90 €

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	4cl	3,90 €
fürst Bismarck Korn	4cl	3,90 €
Schladerer Obstbrände	4cl	3,90 €
Obstwasser, Williamsbirne, Kirschwasser, Himbeergeist		
Malteser Aquavit	4cl	3,90 €
Vodka Smirnoff	4cl	3,90 €
Gin	4cl	3,90 €
Grappa	4cl	3,90 €
Rum ⁵	4cl	3,90 €

Whiskey & Scotch

Jim Beam ⁵	4cl	4,90 €
Ballantine's ⁵	4cl	4,90 €
Jack Daniel's ⁵	4cl	5,90 €
Chivas Regal ⁵ 12 Years	4cl	6,90 €

Liköre

Baileys Irish Cream ^{6,2,5,9}	4cl	4,50 €
Amaretto ⁵	4cl	4,50 €
Sambuca Mollinari	4cl	4,50 €

Heissgetränke

<i>Espresso</i> ²	2,50 €
<i>Espresso Doppio</i> ²	3,50 €
<i>Kaffee Crema</i> ²	2,60 €
<i>Cappuccino</i> ^{G2}	3,50 €
<i>Milchkaffee</i> ^{G2}	4,20 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{G2}	4,50 €
<i>Entk. Kaffee</i>	3,50 €

Tee von Heimbs

<i>Diverse Sorten</i>	2,90 €
-----------------------	--------

Earl Grey, Grüner Tee, Vitamin Oase, Kamille, Pfefferminz, Indian Chai

Offene Weine

Merlot / trocken / Rot^{0,4}

0,2l 4,90 € | 0,5l 10,90 €

Chardonnay / trocken / Weiss^{0,4}

0,2l 4,90 € | 0,5l 10,90 €

Rosé / trocken^{0,4}

0,2l 4,90 € | 0,5l 10,90 €

Lambrusco IGT / lieblich / Rot^{0,4}

0,2l 4,90 € | 0,5l 10,90 €

Frizzantino / lieblich / Weiss^{0,4}

0,2l 4,90 € | 0,5l 10,90 €

Deutsche Qualitätsweine

Riesling trocken / Schloss Johannisberg^{0,4}

Helles Gelb-Grün. Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst mit einem Hauch von blumigen Noten.

0,2l 6,90 € | Fl. 0,75l 24,90 €

Riesling halbtrocken / Schloss Johannisberg^{0,4}

Helles Gelb-Grün. Ein lebendiges, frisch-fruchtiges Bouquet mit Noten von Limetten, Birnen und Ananas. Im Geschmack ausgewogen mit einem anregenden Süße-Säure-Spiel.

0,2l 6,90 € | Fl. 0,75l 24,90 €

*Grauer Burgunder Kabinett Nußdorfer
Bischofskreuz / Weingut Pfaffmann*^{0,4}

Jugendliche, helle grüngelbe Farbe. Reifer Apfel und Birne dominieren die Aromatik. Ergänzt von einem Hauch Steinobst und Mineralität, entfaltet sich die Nase intensiver Duft nach Ananas, Birne und Avocado.

0,2l 6,90 € | Fl. 0,75l 22,00 €

Italienische Qualitätsweine

Chianti Classico Riserva DOCG / Rot^{0,4}

Intensiver Duft mit Anklängen von kleinen schwarzen Walderdbeeren. Der gut strukturierte Geschmack bringt den Einklang zwischen Tannin- und Säuregehalt gut zum Vorschein.

0,2l 8,90 € | Fl. 0,75l 37,00 €

Primitivo Puglia IGT / Casa Defra / Rot^{0,4}

Aromen von Kirsche und Pflaumen mit würzigen Noten. Am Gaumen fleischig, attraktive Frucht, süffiger Charakter.

0,2l 8,90 € | Fl. 0,75l 24,00 €

Mazedonische Qualitätsweine

Uranec Barrique / Rot^{0,4}

Der Wein wurde durch die Technologie „Barrique“ hergestellt und in Eichenfässern gereift, er hat eine intensive rubinrote Farbe mit starken dunklen rötönen und extrareichen Bouquet

0,2l 8,50 € | Fl. 0,75l 29,50 €

Alexandria Cuvee / Weiss^{0,4}

Eine Coupage der Weintraubensorten Chardonnay und Riesling. Trockener Weisswein mit zart goldener Farbe und grünlicher Reflexion. Zeichnet sich mit frischen und intensiven Aromen von Banane, Birne und Pfirsich, sowie Noten von blühenden Obstblüten und Äpfeln, Orangen und Zitronen, mit gut balanzierter Säure und langanhaltenden Geschmack aus.

0,2l 8,50 € | Fl. 0,75l 29,50 €

Prosecco, Sekt & Champagner

Scavi & Ray Prosecco frizzante^{0,4}

Fl. 0,75l 26,50 €

Fürst von Metternich Riesling Sekt^{0,4}

Fl. 0,75l 26,50 €

Moët & Chandon Brut Imperial^{0,4}

Fl. 0,75l 120,00 €

Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt.

Die Produkte, die Zusatzstoffe und/oder allergene Inhaltsstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen und/oder Buchstaben gekennzeichnet:



A Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse



B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



C Eier u. Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse



D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)



E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)



H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



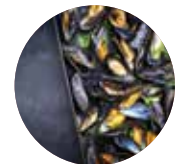
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



O Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration >10mg/kg oder 10mg als SO₂



P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe / Additives:

(1) mit Konservierungsstoff, (2) koffeinhaltig, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) geschwefelt, (5) mit Farbstoff (6) geschwärzt, (7) chininhaltig, (8) mit Phosphat, (9) mit Milcheiweiß, (10) mit Eiklar, (11) hergestellt aus feinerkl. Fleisch, (12) Formfleischvorderschinken aus Vorderschinken zusammengefügt, (13) Eiscreme, (15) mit Süßungsmitteln (16) Lebensmittel, die das Süßungsmittel Aspartam enthalten, (*) „enthält eine Phenylalaninquelle“, mit Geschmacksverstärker

Unsere Speisen/Gerichte, die bei der Zubereitung solche Allergene Produkte und/oder Inhaltsstoffe enthalten, sind mit den o.a. Großbuchstaben gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.

Erdbeerzeit im Rosengarten

frische Erdbeeren

Mit Sahne

7,90 €

Vanilleeis

Mit frischen Erdbeeren und Sahne

7,90 €

Ab 1. Mai

Maischolle „finkenwerder Art“

In Speckbutter gebraten, Gurkensalat
dazu Kräuterkartoffeln

17,90 €