

## Kalte Vorspeisen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 10 | Carpaccio vom Rinderfilet<br><i>mit Olivenöl und frischen Parmesan</i>    | 14,50 € |
| 11 | Geräucherter Lachs<br><i>auf Toast mit Sahne-Meerrettich</i>              | 14,50 € |
| 14 | Wildrose-Teller<br><i>Parmaschinken auf Honigmelone, Lachs und Scampi</i> | 16,50 € |

## Suppen

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 20 | Rinderkraftbrühe<br><i>mit Einlage</i> | 6,50 € |
| 22 | Tomatencremesuppe                      | 6,50 € |

## Warme Vorspeisen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 30 | 6 Weinbergschnecken<br><i>in Kräuterbutter</i>          | 9,50 €  |
| 32 | Scampi in Knoblauchöl<br><i>4 Stück dalmatische Art</i> | 18,50 € |
| 33 | Gebackener Schafskäse                                   | 14,50 € |

## Salate

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 51 | Amerikanischer Salat<br><i>bunter Salatmix mit Paprika, Gurken,<br/>Tomaten und Putenbruststreifen</i>                | 17,50 € |
| 54 | Salatteller 'Wildrose'<br><i>verschiedene Salate mit Balsamico-Dressing,<br/>dazu 2 Garnelenspieße in Knoblauchöl</i> | 21,50 € |

## Lammgerichte

- 125 | Lammfilet 34,50 €  
*mit Knoblauchsauce, dazu Prinzessbohnen, Bratkartoffeln  
und einen Salat vom Buffet*
- 126 | Lammrücken 32,50 €  
*auf Knoblauchsauce, dazu Prinzessbohnen, Bratkartoffeln  
und einen Salat vom Buffet*

## Seniorengerichte

- 60 | Putenmedaillons 17,50 €  
*mit Champignon-Sahne-Sauce, dazu Rösti und einen Salat vom Buffet*
- 62 | Rumpsteak SENIOREN 23,50 €  
*mit Kräuterbutter und Pommes frites, sowie einen Salat vom Buffet*
- 63 | Filetsteak SENIOREN 25,50 €  
*mit Champignons, sowie einen Salat vom Buffet*

## Aus dem Feuertopf

- 158 | Pfeffertopf 24,50 €  
*Rinder- und Schweinefilet, dazu Pfeffersauce, Rösti und einen Salat vom Buffet*

## Nudelgerichte

- 180 | Spaghetti 22,50 €  
*mit Scampi und Tomaten*

## Kindergerichte

- 190 | Bambi-Schnitzel 11,00 €  
*paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites*
- 191 | 'Donald Duck' 11,00 €  
*Putensteak mit Pommes frites*

## Vegetarisches

- 113 | Spaghetti 16,50 €  
*mit Gemüsestreifen*
- 114 | Gemüseteller 18,50 €  
*mit Sauce Hollandaise*

## Steakbörse (argentinische Steaks)

70   Rumpsteak ca. 200gr.	28,50 €
72   Filetsteak ca. 200gr.	32,50 €
76   Filetsteak ca. 400gr.	52,50 €
71   Rumpsteak ca. 300gr.	35,50 €
73   Filetsteak ca. 300gr.	42,50 €

In welcher Garstufe sollen wir Ihr Steak grillen?

Rare | Medium Rare | Medium | Medium Well

Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, grillen wir alle Steaks immer Medium!

*Zu allen Steaks gehört jeweils ein Salat vom Salatbuffet (ohne weitere Beilage!)*

## Beilagen & Saucen

49   Salat vom Salatbuffet	6,00 €	93   Champignons	6,50 €
85   Folienkartoffel	4,50 €	95   Röstzwiebeln	6,50 €
86   Bratkartoffeln	4,50 €	96   Butterreis	4,50 €
87   Pommes frites	4,50 €	97   Djuvecreis	4,50 €
88   Kroketten	4,50 €	105   Pfeffersauce	4,50 €
89   Rösti	4,50 €	107   Sauce Hollandaise	4,50 €
90   Broccoli	5,50 €	108   Sauce Bèarnaise	4,50 €
91   Prinzessbohnen	5,50 €	110   Ketchup / Mayonaise	0,50 €
92   Blattspinat	5,50 €	111   Kräuterbutter	3,00 €

## Steakspezialitäten

- 119 | Rumpsteak Wildrose 32,50 €  
*mit Pfeffersauce, serviert mit frischem Gemüse, Pommes frites und Salat*
- 120 | Zwiebelrostbraten 200gr. 32,50 €  
*Rumpsteak vom Grill, dazu geröstete Zwiebeln und Bratkartoffeln*
- 121 | Land & Meer 200gr. 42,50 €  
*Rinderfilet mit 3 Garnelen, dazu Sauce Bèarnaise und Rösti*
- 122 | Steakteller 300gr. 34,50 €  
*3 verschiedene Steaks, dazu Sauce Bèarnaise und Bratkartoffeln*

## Internationale Gerichte

- 130 | Mix-Grill 20,50 €  
*verschiedene Fleischsorten, mit Pommes frites und Djuvecreis*
- 131 | Gefülltes Hacksteak 19,50 €  
*mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvecreis*
- 132 | Gefülltes Rumpsteak 31,00 €  
*mit Kochschinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup>, dazu Pommes frites und Djuvecreis*
- 134 | Schnitzel 'Wiener Art' 17,50 €  
*mit Pommes frites*
- 135 | Schnitzel mit Champignonsauce und Pommes frites 19,50 €
- 136 | Cordon Bleu 22,50 €  
*gefüllt mit Kochschinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup>, dazu Pommes frites und Gemüse*
- 147 | Putengeschnetzeltes „Indischer Art“ 19,50 €  
*geschnetzeltes Putenfleisch, serviert mit Butterreis*

## Schweinefilet

- 140 | Schweinefilet 24,50 €  
*mit Pfeffersauce, dazu Kroketten und Broccoli*
- 141 | „Hubertus“ 24,50 €  
*mit Champignons, Sauce Bèarnaise, Rösti und Broccoli*

## Fischspezialitäten

- 171 | Garnelen 32,50 €  
*in Knoblauchöl, mit Spinatkartoffelstampf*
- 172 | Lachsfilet 28,00 €  
*mit Honig-Senf-Sauce, mit Spinatkartoffelstampf*

## Biere

Carlsberg	0,3l	3,50 €	0,5l	5,20 €
Pils Schuss	0,3l	3,50 €	0,5l	5,20 €
Radler	0,3l	3,50 €	0,5l	5,20 €
Alster <sup>1</sup>	0,3l	3,50 €	0,5l	5,20 €
Budweiser	0,3l	3,50 €	0,5l	5,20 €
Duckstein	0,3l	3,80 €		
Krefelder <sup>1 5</sup>	0,3l	3,30 €		
Vita Malz	0,3l	3,50 €		
Erdinger	0,3l	3,80 €	0,5l	5,50 €
Erdinger	Fl. 0,5l	5,70 €		
Carlsberg (Alkoholfrei)	Fl. 0,33l	3,50 €		

## Whisky/Cognac

Jim Beam	2cl	5,00 €
Ballantines	2cl	5,00 €
Jack Daniel's	2cl	5,50 €
Glenfiddich Single Malt	2cl	7,00 €
Hennessy	2cl	7,00 €
Remy Martin	2cl	7,00 €

## Spirituosen

Averna	2cl	3,50 €	Baileys	2cl	4,50 €
Fernet Branca	2cl	3,50 €	Jägermeister	2cl	3,50 €
Tequila	2cl	3,50 €	Ramazotti	2cl	3,50 €
Malteser	2cl	3,50 €	Sambuca	2cl	3,50 €
Linie	2cl	3,50 €	Julischka	2cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,50 €	Slivovitz	2cl	3,50 €
Williams Birne	2cl	4,50 €	Kraskovac	2cl	3,50 €
Hausgrappa	2cl	4,50 €	Ouzo	2cl	3,00 €
Scavi & Ray Grappa	2cl	5,00 €	Waldler	2cl	5,50 €
Smirnov Wodka	2cl	4,00 €	Nussler	2cl	5,50 €

## Aperitif

Campari Soda <sup>1</sup>	0,2l	4,00 €
Campari Orange <sup>1</sup>	0,2l	6,00 €
Martini Bianco	5cl	4,50 €
Sherry (medium dry)	5cl	4,50 €
VW (Marini mit Williamsbirne)	5cl	6,00 €
Glas Prosecco	0,1l	4,50 €
Glas Sekt	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2l	7,90 €
Hugo <sup>1</sup>	0,2l	7,90 €

## Warme Getränke

Kaffee Crema <sup>5</sup>	2,90 €	Latte Macchiato <sup>5</sup>	4,70 €
Espresso <sup>5</sup>	2,70 €	Milchkaffee <sup>5</sup>	4,30 €
Espresso <sup>5</sup> Groß	4,00 €	Glas Tee	2,90 €
Espresso <sup>5</sup> Spezial	4,90 €	Heiße Schokolade	3,90 €
Cappuccino <sup>5</sup>	3,90 €		

## Alkoholfreie Getränke

Appolinaris Vio (still)	0,25l	3,20 €	Kirschsafft	0,2l	3,50 €
Appolinaris Vio (still)	0,75l	6,90 €	Appolinaris	0,75l	6,90 €
Kindersäfte	0,2l	3,20 €	Appolinaris	0,25l	3,20 €
Kinder Softgetränk	0,2l	3,00 €	Coca Cola <sup>1 5</sup>	0,3l	3,50 €
Maracujasaft	0,3l	4,00 €	Cola Light <sup>1 5 6</sup>	0,3l	3,50 €
Maracujaschorle	0,3l	3,80 €	Spezi <sup>1 5</sup>	0,3l	3,50 €
Apfelsaft	0,2l	3,30 €	Fanta <sup>1</sup>	0,3l	3,50 €
Orangensaft	0,2l	3,30 €	Sprite	0,3l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2l	3,80 €	Apfelschorle	0,3l	3,80 €
Tonic Water <sup>4</sup>	0,2l	3,80 €	Apfelsaft	0,3l	4,00 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,80 €	Orangensaft	0,3l	4,00 €

## Prosecco/Sekt/Champagner

Mumm	0,75l Flasche	24,00 €
Scavi & Ray Prosecco	0,75l Flasche	26,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75l Flasche	150,00 €

## Roséweine

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
<b>Portugieser Weißherbst (halbtrocken)</b> <i>Überzeugt mit einer tollen Frucht und ist herrlich leicht.</i>	3,50€	6,50€	13,50€	22,50€

<b>Merlot Rosé (trocken)</b> <i>Besticht mit roten Früchten in der Nase. Ist weich, harmonisch und hat ein feines Spiel zwischen Süße und Säure.</i>	4,50€	7,50€	16,50€	27,50€
---	-------	-------	--------	--------

## Rotweine

<b>Dornfelder (halbtrocken)</b> <i>Herzhaft, fruchtiger Rotwein.</i>	4,50€	6,50€	14,50€	22,50€
---	-------	-------	--------	--------

<b>Merlot (trocken)</b> <i>Ein moderner Rotwein. Fruchtig mild, mit einem Duft nach Sauerkirschen und Brombeeren.</i>	4,00€	6,50€	14,50€	24,50€
--	-------	-------	--------	--------

<b>Primitivo (trocken)</b> <i>Aromen von dunkler Waldfrucht und Kirsche. Fein balanciert aus frischen Gewürzen und Zedernholz.</i>	4,50€	8,00€	16,50€	26,50€
---	-------	-------	--------	--------

<b>No Zero (trocken)</b> <i>100% Negroamaro-Rubinrot mit einem Duft nach Kirsche und Kräutern, vollmundig, weich und vielschichtig.</i>				29,50€
--	--	--	--	--------

<b>Quota 29 (trocken)</b> <i>100% Primitivo-Rubinrot mit Duft nach Pflaume, Kirsche und Vanille. Vollmundig, fruchtig im Geschmack.</i>				30,50€
--	--	--	--	--------

## Weissweine

<b>Chardonnay Spätlese (lieblich)</b> <i>Fruchtiges Aroma nach exotischen Früchten. Banane und Melone.</i>	4,00€	6,50€	16,50€	24,50€
---	-------	-------	--------	--------

<b>Chardonnay (trocken)</b> <i>Fruchtiges Aroma, körperreicher, dichter Wein.</i>	4,00€	6,50€	16,50€	24,50€
--	-------	-------	--------	--------

<b>Pinot Grigio (trocken)</b> <i>Zart, ein wenig spritzig mit ausbalancierter Säure.</i>	4,50€	6,50€	16,50€	24,50€
---	-------	-------	--------	--------

<b>Silvaner (trocken)</b> <i>Rund und geschmeidig am Gaumen, blitzsauber mit klarer, gut strukturierter Säure.</i>	4,00€	6,50€	14,50€	24,50€
---	-------	-------	--------	--------

<b>Grauer Burgunder (trocken)</b> <i>Kraftvoll und trocken, mit langem Nachhall auf der Zunge, Bukett von Birne und Honig.</i>	4,50€	7,00€	16,50€	24,50€
---	-------	-------	--------	--------

<b>Riesling (trocken)</b> <i>Rassig, feinblumig, fruchtiges Aroma mit frischer Säure.</i>	4,50€	7,50€	16,50€	24,50€
--	-------	-------	--------	--------

<b>Blanc de Noir (trocken)</b> <i>Weisser Wein aus roten Trauben, eleganter und feiner Körper, ausdrucksstarke Frucht mit Burgunderduft in der Nase.</i>	4,50€	7,50€	16,50€	24,50€
---	-------	-------	--------	--------