

Starters & Snacks

Gebackener Schafskäse ^{2,7,G,L} <i>Oliven, getrocknete Tomaten, Oregano</i>	8,90 €
Bruschetta ^{A1,L} <i>geröstetes Brot, Tomatensalat, Olivenöl</i>	6,90 €
Baguette mit Aioli ^{A1,G,L}	5,40 €
Feldsalat ^{H,J,L} <i>Walnüsse, rote Zwiebeln, Birnenspalten, Cherry-Tomaten, Himbeerdressing</i>	klein 7,60 € groß 10,80 €
wahlweise mit	
Ziegenkäsetaler ^G	+ 5,00 €
gegrillter Hähnchenbrust	+ 5,50 €
geräucherter Entenbrust ²	+ 6,00 €
Käsespätzle ^{A1,C,G} <i>Bergkäse, Preiselbeeren, Röstzwiebeln</i>	14,90 €

BBQ & Co

Hausgeräucherte Spareribs ^{C,G,I,L} <i>vom Landschwein, Pommes Frites mit Aioli, Krautsalat</i>	19,70 €
Loaded Fries ^{4,G,I} <i>Pommes Frites mit Pulled Pork, BBQ-Sauce und Käse überbacken, Tzatziki</i>	15,80 €
Baked Potato ^{G,J,L} <i>Tzatziki, Salatbouquet</i>	10,60 €
wahlweise mit	
hausgeräuchertem Pulled Pork ^I	15,20 €
Räucherlachs ^D	15,70 €

Burgers

One Moment Beef Burger ^{1,2,4,A1,C,G,K,L} **16,90 €**
*Brioche Bun, Wagyubeef Patty, Bacon Jam, Käse,
Chipotlemayo, Pommes Frites mit Aioli*

BBQ Beef Burger ^{1,2,4,A1,C,G,K,L} **17,90 €**
*Brioche Bun, Chipotlemayo, Wagyubeef Patty,
Bacon, Käse, BBQ Sauce, Whiskey-Zwiebeln, Pommes Frites mit Aioli*

Camembert Beef Burger ^{A1,C,G,K,L} **17,80 €**
*Brioche Bun, Wagyubeef Patty, Rösti, Camembert,
Chipotlemayo, Preiselbeeren, Pommes Frites mit Aioli*

Pulled Pork Burger ^{A1,C,G,I,K,L} **15,90 €**
Brioche Bun, Pulled Pork, Coleslaw, Pommes Frites mit Aioli

Halloumi Burger (Vegetarisch) ^{A1,C,G,I,K,L} **14,90 €**
Brioche Bun, Grillkäse, Chipotlemayo, Pommes Frites mit Aioli

Chicken Burger ^{A1,C,G,I,K,L} **15,80 €**
*Brioche Bun, gegrillte Hähnchenbrust, Chipotlemayo,
Pommes Frites mit Aioli*

Classics

Schweinefilet im Speckmantel <small>1,2,G,I,J,L</small> <i>Pilzragout, Möhren-Kartoffelstampf, Salatbouquet</i>	22,50 €
Confierte Entenkeule <small>1,2,A1,C,G,I,L</small> <i>Serviettenknödel, Blaukraut, Entenjus</i>	24,90 €
Geschmorte Rinderroulade <small>1,2,G,I,J,L</small> <i>Möhren-Kartoffelstampf, Rotkohl, Jus</i>	23,70 €
Wildragout <small>A1,C,G,I,L</small> <i>Preiselbeeren, Butterspätzle</i>	24,20 €
Indisches Gemüsecurry (vegan) <i>Jasmin Reis, Marktgemüse, Koriander</i>	16,90 €
wahlweise mit	
<i>Hähnchenbrust</i>	18,90 €
<i>gegrilltem Halloumi</i> <small>a</small>	18,20 €
<i>White Tiger Garnelen</i> <small>b</small>	19,50 €

Hits for Kids

Portion Pommes mit Dip	4,60 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Dip A1,C	7,20 €
Butterspätzle A1,C,G	6,50 €

Sweets

Crème Brûlée A1,C,G <i>frische Beeren, Amarettini</i>	7,50 €
Lavakuchen A1,C,G,F <i>Schokoküchlein, Sahne, Karamellsauce</i>	8,50 €
Vanilleeis auf Beerengrütze A1,C,G <i>Knusperwaffel, Sahne</i>	3,90 €
Walnusseis auf Amarula A1,C,G,H <i>Sahne, Waffel</i>	5,70 €
Kugel Eis A1,C,G <i>Erdbeere, Vanille, Schokolade</i>	1,70 €
wahlweise mit Portion Sahne	+ 0,80 €

Bier vom Fass

Veltins Pils	0,25l 3,30 € 0,4l 4,40 €
Alster	0,25l 3,30 € 0,4l 4,40 €
Schmutz	0,25l 3,30 € 0,4l 4,40 €
Grevensteiner Original Landbier	0,3l 3,60 € 0,5l 5,40 €
Bayreuther Hell	0,25l 3,50 € 0,4l 4,80 €
Zapfhahn Nr. 4 <i>Fragt unser Servicepersonal welche Bierspezialität sich hinter dem vierten Zapfhahn verbirgt.</i>	

Flaschenbiere

Maisel´s Weisse Original	0,5l 4,90 €
Maisel´s Weisse Alkoholfrei	0,5l 4,70 €
Maisel´s Weisse Dunkel	0,5l 5,10 €
Veltins Alkoholfrei	0,33l 3,20 €

Weißweine

Chardonnay Premium 1904 Vdit, Bodegas Navarro Lopez L 0,2 | 6,20 €
Bodegas Navarro Lopez, La Mancha, Spanien
0,75 | 21,50 €
trocken, Aromen von Pfirsich, Honig, Grapefruit

1958 Pinot Grigio DOC Delle Venezie L 0,2 | 6,10 €
Canitina di Castelnuovo del Garda, Venetien, Italien
0,75 | 20,50 €
trocken, Aromen von Zitrone und grünem Apfel

Riesling QbA halbtrocken, Biowein, Vegan L 0,2 | 6,70 €
Weingut Karl-Werner Faust, Rheingau
1,0 | 29 €
halbtrocken, ausgeprägte Mineralität, würzig, frisch

Gewürztraminer QbA L 0,2 | 6,00 €
Weingut Eckardt, Rheinhessen
0,75 | 20 €
feinfruchtig, lieblich, Aromen von Lychee

Weißer Burgunder QbA, Biowein L 0,75 | 27 €
Weingut Krugscher Hof, Rheinhessen
trocken mit Aromen von Birne und Melone

Lugana Pansere DOC L 0,75 | 36 €
Azienda Agricola Fraccaroli Brothers, Lombardei, Italien
trocken, strohfarben mit Grünreflexen, Aromen von Zitrusfrüchten

Perl- und Schaumweine

Scavi & Ray Prosecco L 0,75 | 25 €
trocken

Vino Frizzante Bianco L 0,1 | 3,80 €
San Martino, Italien
0,75 | 24,50 €

Rosé

Rosé Portico L

*Selected by Sogrape Vinhos, Beiras, Portugal
volles Bouquet, Aromen von Beeren*

0,2 | 6,90 €
0,75 | 23,50 €

Pinot noir QbA, blanc de noir L

*Weingut Eckardt, Rheinhessen
weiß gekeltert, frisch, spritzig*

0,2 | 6,20 €
0,75 | 21,50 €

Rotweine

Nerone Primitivo Negroamaro L

*Globus Wine, Apulien, Italien
trocken, fruchtig, weich und cremig mit einem intensiven
Aroma von Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen*

0,2 | 6,90 €
0,75 | 23,50 €

Merlot IGP L

*Mas des Tourelles, Languedoc-Roussillon, Frankreich
trocken, Aromen von Kirschen, Pfeffer, Vanille*

0,2 | 6,40 €
0,75 | 22,50 €

Dornfelder L

*Weingut Eckardt, Rheinhessen
lieblich, samtig*

0,2 | 6,00 €
0,75 | 20 €

Trollinger / Lemberger QbA halbtrocken L

*Weinkellerei Storz, Württemberg
halbtrocken, gehaltvoll, kräftig*

0,2 | 6,20 €
0,75 | 21,50 €

Côtes du Rhône Villages, Le Chêne Noir AOC L

*Cave de Cairanne, Côtes du Rhône, Frankreich
trocken, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren*

0,75 | 26,50 €

Cabernet Sauvignon VdP Côte de Lastours L

*Domaine Ventenac, Cabardès, Frankreich
trocken, Aromen von Kirsche, Tabak, Johannisbeeren*

0,75 | 24,50 €