

Suppen

<i>Frische Tomatensuppe mit Sahnehaube</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Westfälische Kartoffelrahmsuppe</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Mulligatawny Suppe</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>„Alte Pastoren“ Leichte Linsencremesuppe mit Fasan</i>	<i>€ 4,70</i>

Salate

<i>Gebratene Putenstreifen auf knackigen Gartensalaten in Joghurt- oder Senfhonig Dressing</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Blattsalate in Vinaigrette mit Speck und Croûtons</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Salat „Florida“ in Senf- Honig Dressing mit gebackener Ananas und Putenscheiben</i>	<i>€ 11,10</i>
<i>Gebratene Lachsmedaillons und marinierte Grönland- Shrimps auf Gartensalaten in Vinaigrette</i>	<i>€ 11,80</i>

Vorspeisen

Räucherlachs scheiben „Jondal“ an Senf- Dill Soße mit einem Rösti € 8,70

*Ein Dutzend Schnecken nach „Elsässer Art“ mit Tomatenwürfeln
fein abgeschmeckt mit Basilikum und frischen Kräutern € 8,50*

Gambas „Al Achillo“ € 12,80

Nudelgerichte

*Bandnudeln nach „Bauernart“
mit Mettwurst, Champignons, Tomaten
und Basilikum € 9,00*

*Bandnudeln „Nizza“ in Tomatensoße mit Putenstreifen,
Champignons, Zucchini und Käse überbacken € 10,10*

*Bandnudeln „Namenlos“ mit Schweinefilet- Streifen,
Zucchini und Champignons in
scharfer Sahnesoße € 10,80*

*Bandnudeln mit Krabben, gebratenen Lachsmedaillons
und Champignons in einer Riesling- Sahnesoße € 12,30*



Vom Schwein

*Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“,
mit Pommes frites und Salat* € 10,90

*Schnitzel „Waldesruh“ mit frischen, gebratenen Champignons
dazu Kroketten und ein Salat* € 12,50

*Schnitzel vom Schweinerücken „Waliser Art“ mit Tomaten und Gouda,
oder als „Alter Schwede“ mit würzigem Schnittkäse überbacken,
dazu Kroketten und ein Salat* € 12,50

*Schweinerückenschnitzel „Orlando“ an einer fruchtigen Pfeffersoße
mit Kroketten und Brokkoli* € 13,10

*Schnitzel vom Schweinerücken in Pfifferlingrahm
mit frischen Gemüsen und Butternudeln* € 12,90

*Schweinerückenscheiben auf Blattspinat an einer Dijon- Senfsoße
dazu ein Röstli* € 13,20

*Schweinefiletgeschnetzeltes „Dauphin“ mit Apfelspalten
in Calvadosrahm dazu Kroketten
und ein Salat* € 14,60

*Schweinemedallions an frischen Rahmchampignons
dazu Kroketten und ein Salat* € 14,70

Vom Rind

*150 Gr. Rumpsteak an Estragonrahm
dazu Röstinchen und frische Gemüse*

€ 12,30

*200 Gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter
oder Sahnemeerrettich dazu Pommes frites
und ein Salat*

€ 15,60

*200 Gr. Rumpsteak „Alcatraz“
mit Kroketten und einem Salat*

€ 17,90

*250 Gr. „Holzfällersteak,“ mit Schmorzwiebeln,
Röstkartoffeln und einem Salat*

€ 18,90

*200 Gr. Filetsteak „Paris“, an einer Soße mit grünem Pfeffer
dazu frische Gemüse und Kroketten*

€ 19,50

*200 Gr. Rinderfilet „Grenoble“, an einer Gorgonzola- Sahnesoße
mit kleinen Gemüsen und einem Rösti*

€ 21,10

*Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen (für 2 Personen) ein „Chateaubriand“
mit Gemüsen, Sauce béarnaise“ und „Maccaire-Kartoffeln“ zu € 45,70*

Geflügel

*Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
dazu Brokkoli und Kroketten* € 12,20

*Gebratene Putenstreifen „Milano“ mit Zucchini und Champignons
in einer pikanten Tomatensoße, dazu Butterreis
und ein Salat* € 12,90

*Gebratene Putenmedaillons an einer Soße mit Schwerter Curry-Senf
dazu Butterreis und ein Salat* € 13,10

*Rosa gebratene Entenbrust „Perigord“ in einer Soße
mit rosa Pfefferbeeren
dazu Kroketten und Gemüse* € 17,20

Frisch aus dem Wasser

*Rotbarschfilet in Schnittlauchrahm
mit Butterreis und einem Salat* € 12,90

*Lachsmedaillons „Trondheim“ auf Bandnudeln mit Blattspinat und
Champignons in Sahnesauce* € 14,00

*Norweger Lachssteak „Oslo“ in Rieslingrahm
mit Butterreis und frischen Gemüsen* € 14,80

*Rügener Schollenfilets auf Blattspinat in Rahm
dazu ein Rösti* € 14,50



Toastgerichte

- Toast „Hawaii“* € 6,70
- Birntoast mit Camembert überbacken* € 7,70
- Krabbenrührei auf Toast mit Salaten umlegt* € 8,70
- 2 Schweinemedallions mit Früchten
und Gorgonzola überbacken* € 10,80
- „Herrensteak“
150 Gr. Rumpsteak mit Schinken
und Spiegelei auf Toast* € 11,90
- Toast „New York“, 2 Rinderfilets im Speckmantel
mit Grilltomaten auf Toast* € 13,40

Deutsche Klassiker

*Jäger,- Zigeuner,- Zwiebel- oder Hawaiischnitzel
mit Pommes frites und Salat* € 12,50

*„Strammer Max“
Westfälischer Knochenschinken auf Brot mit Spiegelei* € 7,40

*Heringsfilets nach „Hausfrauenart“
mit Röstkartoffeln* € 8,10

*Gebackener Camembert mit Schwarzbrot,
Butter und Preiselbeeren* € 7,20


2 Bratheringe mit Speckröstkartoffeln € 8,10

*Hausgemachte Eisbein- Sülze mit Remoulade
und Röstkartoffeln* € 8,10

*Omelette mit frischen Champignons gefüllt
dazu ein Salat* € 8,90

Friesische Fischvariationen mit Röstkartoffeln € 9,90





Eis- Dessert

Gemischtes Eis, 3 Kugeln mit Sahne

€ 3,60

Apfelbeignets mit Vanilleeis

€ 5,60

„Walnussbecher“

*Schokoladen- und Walnusseis
mit Eierlikör und Sahne*

€ 5,60

Kleiner Kirschpfannekuchen mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6,20

Amarena Schale

*Kirsch- und Schokoladeneis
mit Amarena- Kirschen und Sahne*

€ 6,30

Alkoholfreie Getränke

<i>Selters Mineralwasser</i>	0,25 l€	1,80
<i>Selters Mineralwasser</i>	1,0 l€	5,00
<i>Coca Cola</i>	0,2 l€	1,50
<i>Coca Cola</i>	0,3 l€	2,30
<i>Coca Cola Light</i>	0,2 l€	1,50
<i>Coca Cola Light</i>	0,3 l€	2,30
<i>Fanta</i>	0,2 l€	1,50
<i>Fanta</i>	0,3 l€	2,30
<i>Sprite</i>	0,2 l€	1,50
<i>Sprite</i>	0,3 l€	2,30
<i>Lift Apfelschorle</i>	0,2 l€	1,60
<i>Lift Apfelschorle</i>	0,3 l€	2,30
<i>Orangensaft</i>	0,2 l€	2,00
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l€	2,00
<i>Kirschsafft</i>	0,2 l€	2,20
<i>Schwarzer Johannisbeersaft</i>	0,2 l€	2,20
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2 l€	2,00
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2 l€	2,00
<i>Schweppes Tonic Water</i>	0,2 l€	2,00
<i>Malzbier</i>	0,33 l Flasche €	2,30
<i>Espresso</i>	€	2,00
<i>Cappuccino</i>	€	2,40
<i>Latte macchiato</i>	€	2,50
<i>Tasse Kaffee</i>	€	1,80
<i>Kännchen Kaffee</i>	€	3,50
<i>Glas Tee</i>	€	1,80
<i>Kännchen Tee</i>	€	3,50
<i>Glas heiße Schokolade</i>	€	2,50
<i>Kännchen heiße Schokolade</i>	€	3,50
<i>Grog</i>	€	3,50
<i>Tee mit Rum</i>	€	3,80
<i>Kalte Erdbeer- oder Bananenmilch</i>	0,3 l€	2,50

Bier vom Fass



0,2 l € 1,50

0,3 l € 2,10

Schlösser Alt

0,2 l € 1,50

Schlösser Alt

0,3 l € 2,10

Hövels Bitterbier

0,2 l € 1,70

Hövels Bitterbier

0,3 l € 2,50

Clausthaler alkoholfrei

0,2 l € 1,60

Clausthaler alkoholfrei

0,3 l € 2,30

Alsterwasser

0,2 l € 1,50

Alsterwasser

0,3 l € 2,10

Krefelder

0,2 l € 1,50

Krefelder

0,3 l € 2,10

Schöffelhofer Weizen (0,5 l Flasche)

€ 3,50

Schöffelhofer Weizen alkoholfrei (0,5 l Flasche)

€ 3,50

Offene Weine

Weißweine

Mosel- Saar- Ruwer

Riesling halbtrocken vom Weingut Lenz 0,2 l € 4,60

Badischer Müller- Thurgau halbtrocken

Winzergenossenschaft Sasbach 0,2 l € 4,80

Pinot Grigio Igt trocken

0,2 l € 5,60

Chardonnay vin de Pais trocken

0,2 l € 4,90

Weißherbst

Herxheimer Kobnert

Portugieser Weißherbst halbtrocken 0,2 l € 4,40

Rotweine

Feuerbacher Vogtei Rötteln

Spätburgunder Rotwein halbtrocken 0,2 l € 4,80

Badener Spätburgunder trocken

Winzergenossenschaft Sasbach 0,2 l € 5,30

Merlot di Piave IGT

italienischer Rotwein trocken 0,2 l € 5,30

Sélection Lavastide

Vin de Pays de L'herault

französischer Landrotwein trocken 0,2 l € 4,50

Flaschenweine 0,75 L

Weißweine

Pinot Blanc

Vin d'Alsace

Trocken

€ 19,00

1999 Chablis A. C.

Domaine le Verger

€ 24,50

Sancerre A. C.

Les Duchesses

€ 34,00

Pinot Grigio IGT

Trocken

€ 19,50

1993 Montbazillac

La Seraine

Dessertwein

€ 59,00

Flaschenweine 0,75 L

Rotweine

1999 Ungsteiner Kobnert Dornfelder Rotwein Trocken	€ 19,50
1997 Chateau Lassus Medoc A. C.	€ 26,00
1996 Château Tour Baladoz St. Emilion Grand Cru A. C.	€ 49,50

Prosecco, Sekt, Champagner

Prosecco

Vino Frizzante

Glas € 4,10
Flasche € 25,00

Jahrgangsekt "Silber"

Extra Trocken

Glas € 4,10
Flasche € 25,00

Champagne Bouget - Jouette

Cuvée Tradition brut

Glas € 6,30
Flasche € 45,00

Kir Royal

Glas € 5,00

Sekt mit Aperol

Glas € 4,50

Spirituosen

<i>Dinsing Weizenkorn</i>	2 cl€ 1,50
<i>Dinsing Wacholder</i>	2 cl€ 1,50
<i>Bessen Genever</i>	2 cl€ 1,40
<i>Bommerlunder</i>	2 cl€ 1,80
<i>Fürst Bismarck</i>	2 cl€ 1,60
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl€ 2,00
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl€ 2,30
<i>Wodka Moskovskaya</i>	2 cl€ 2,30
<i>Molinari Sambucca</i>	2 cl€ 1,90
<i>Ouzo</i>	2 cl€ 1,90
<i>Kümmerling</i>	2 cl€ 1,90
<i>Fernet Branca</i>	2 cl€ 2,00
<i>Jägermeister</i>	2 cl€ 2,00
<i>Underberg</i>	2 cl€ 2,00
<i>Campari</i>	4 cl€ 4,00
<i>Sandemann Sherry</i>	5 cl€ 3,00
<i>Martini</i>	5 cl€ 3,00
<i>Bowmore Single Malt</i>	2 cl€ 3,80
<i>Mariacron</i>	2 cl€ 2,00
<i>Asbach uralt</i>	2 cl€ 2,20
<i>Cognac Hennessy V. S.</i>	2 cl€ 2,50
<i>Nikolaschka</i>	2 cl€ 2,30
<i>Doktor</i>	2 cl€ 2,20

Edelbrände

<i>Obstler</i>	2 cl€ 2,00
<i>Fleur de Bière</i>	2 cl€ 3,30
<i>Quetsch</i>	2 cl€ 3,30
<i>Framboise</i>	2 cl€ 3,30
<i>Poire Williams</i>	2 cl€ 3,30
<i>Calvados Chardon X. O.</i>	2 cl€ 3,10
<i>Grappa di Pinot Grigio</i>	2 cl€ 3,60
<i>Grappa di Moscato</i>	2 cl€ 4,40
<i>Grappa di Barolo</i>	2 cl€ 6,60