

Vorspeisen

Ragout fin im Nöpfchen mit Weißwein
abgerundet und mit Parmesan überbacken
an Toastecken 6,50 €
a¹,g,n

gebratene Datteln im Speckmantel
auf Blattsalaten, Brotcroupons und
Walnüssen 9,50 €
a¹,h,m

frischer Gartensalat mit frischen Früchten
Filetscheiben von der Hähnchenbrust
in Knusperkruste, Himbeerdressing
und Baguette 9,50 €
a¹,b,h

hausgebeizter Räucherlachs auf Toast
mit Sahne-Meerrettich an Salatgarnitur 7,00 €
a¹,d,g,m,n

kleiner gemischter Salat m 5,00 €

Suppen

Tagessuppe mit Toast a,n 3,80 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage a¹,c,g,l 4,00 €

hausgemachte Hühnerbrühe mit Einlage a¹,l 4,00 €

pikante ungarische Gulaschsuppe mit Toast a¹,l,n 4,50 €

Zwiebelsuppe mit Käsecroupons a¹,n 4,50 €

Hauptgerichte

- Schweineschnitzel an feiner Champignon-
Rahmsauce, Pommes frites und
Salatteller 9,50 €
a^z,c,g,m
- Medaillons vom Schwein „Hofmeister Art“
gebratene Champignons, Röstzwiebeln,
Pfeffersauce, Prinzessbohnen im
Speckmantel und Röstinchen 15,50 €
a^z,g
- „Schnitzelpfanne“
3 kleine Schnitzel mit Kräuterbutter,
Röstzwiebeln und gebratenen Champignons, Pommes
frites und Salat 14,50 €
a^z,c,g,m
- „Teutoburger-Wald-Pfanne“
verschiedene Medaillons mit Speck, Pilzen und
Kräutern an Bratkartoffeln und Salat 15,50 €
m
- Tournedos vom Rinderfilet mit Williamsbirne
und Gorgonzola gratiniert, Bohnen im
Speckmantel und Röstinchen 19,50 €
g

Gebratenes Hähnchenbrust auf Blattspinat
an Riesling Sauce und Kroketten 11,50 €
a²,c,g,h

Filets von der Hähnchenbrust in Mandelkruste
mit Currysauce, heißen Früchten, Reis
und Salatteller 12,50 €
a²,c,h,m

Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet auf geschmolzenen
Tomaten und Schwenkkartoffeln 12,50 €
a²,d

Gebackenes Rotbarschfilet an Dijoner Senfsoße,
Salat und Salzkartoffeln 13,50 €
a²,d,g,m

Gebratenes Wildlachsfilet auf Blattspinat,
Rieslingsauce und Kartoffeln 14,00 €
a²,d,g,h

Vegetarische Gerichte

Omelette mit Lauch, Champignons Tomaten und Salatgarnitur c,m	6,50 €
Toskanische Nudeln mit Mozzarella-Schnitzel und mediterraner Gemüsesoße a ¹ ,c,g,h	10,50 €
Gemüsebratlinge mit Dillrahm, Schwenkkartoffeln und Salatteller a ¹ ,c,e,g	9,50 €

Kleine Gerichte

Kleines Schnitzel mit Erbsen, Möhren und Pommes frites a ¹ ,c	7,50 €
Hähnchen an Rahmsauce mit Reis g	7,50 €
3 Rühreier oder Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatteller c,m	7,50 €

Brotzeit

Schnittchen mit diversen Käsesorten
und Garnitur 6,50 €

a¹ a²,g,m

Schnittchen mit hausgeräuchertem
Knochenschinken 7,00 €

a¹ a²,g,m

Strammer Max mit einem Spiegelei 7,50 €

a¹ a²,c,g

Storck´s Brotzeitbrett

Gemischtes von Wurst, Käse, Schinken
und Allerlei, Butter und Brot

incl. 1 Storck´s Hopfengold 0,3 l 12,00 €

a¹ a²,c,e,g

Biere Vom Fass

Potts Landbier a ³	0,3 l	2,50 €	4,8%vol
Budweiser a ³	0,3 l	3,00 €	5,0%vol
König Pilsener a ³	0,3 l	2,50 €	4,9%vol
Storck's Hopfengold a ³	0,3 l	2,50 €	5,3%vol
Potts Landbier a ³	0,5 l	4,00 €	4,8%vol
Budweiser a ³	0,5 l	4,50 €	5,0%vol
König Pilsener a ³	0,5 l	4,00 €	4,9%vol
Storck's Hopfengold a ³	0,5 l	4,00 €	5,3%vol

Flaschenbiere

Franziskaner Weizen, dunkel	0,5 l	4,00 €	5,0%vol
Franziskaner Weizen, hell	0,5 l	4,00 €	5,0%vol
Königs Pilsener, alkoholfrei	0,33 l	2,50 €	
Potts Weizen, alkoholfrei	0,33 l	2,50 €	
Potts Weizen	0,33 l	2,50 €	5,3%vol
Augustiner Lagerbier, hell	0,5 l	4,00 €	5,2%vol

Kalte Getränke

Coca-Cola ^{1,9}	0,2 l	2,20 €
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,20 €
Sprite	0,2 l	2,20 €
Graf Metternich Mineralwasser still,medium,classic	0,2 l	2,20 €
Graf Metternich Mineralwasser still,medium,classic	0,7 l	4,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Traubensaft	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,50 €
Vita Malz	0,33 l	2,20 €

Mit Farbstoff 1, mit Konservierungsstoff 2, mit Antioxydationsmittel 3, mit Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, mit Phosphat * bei Fleischerzeugnissen 7, mit Milcheiweiß * bei Fleischerzeugnissen 8, koffeinhaltig 9, chininhaltig 10, mit Süßungsmitteln 11, enthält eine Phenylalaninquelle 12, gewachst 13
Angaben zu den Allergenen finden Sie auf Seite 10 nach den warmen Getränken

Schoppenweine

Rheinhessen Riesling	0,25 l	5,20 €
-halbtrocken- 10,5 %vol		
Oppenheimer Krötenbrunnen		
Rheinhessen	0,25 l	5,20 €
-lieblich- 9,5%vol		
Bötzinger Weißherbst	0,25 l	5,20 €
-halbtrocken-12%vol		
Vier Jahreszeiten	0,25 l	5,20 €
Grüner Silvaner		
-trocken-13%vol		
Bötzinger Weißer Burgunder	0,25 l	5,20 €
- trocken-12,5%vol		
Bötzinger grauer Burgunder	0,25 l	5,20 €
-trocken-12,5%vol		

Rotweine

Karaffe Dornfelder	0,25 l	5,20 €
-lieblich bis trocken-10%vol		
Karaffe Beaujolais	0,25 l	5,20 €
-trocken-12%vol		
Karaffe Merlot	0,25 l	5,20 €
-trocken-13%vol		

Spirituosen

	<u>2cl</u>	<u>acl%vol</u>
Jägermeister	2,20 €	33
Bachmann	2,20 €	36
Obstler	2,20 €	38
Eierlikör	2,20 €	20
Williams-Birne	2,50 €	40
Himbeergeist	2,50 €	40
Kirschwasser	2,50 €	40
Russischer Wodka	2,20 €	37,5
Jubiläums Aquavit	2,50 €	40
Linie Aquavit	2,50 €	40
Campari	2,50 €	25
Pernod	2,50 €	40
Cointreau	2,50 €	40
Calvados	2,50 €	40
Ouzo	2,20 €	40
Scotch Whisky	2,90 €	40
Hennessy Cognac	2,90 €	40
Campari/Orange	4,50 €	25/0
Wodka/Lemon ¹⁰	4,50 €	37,5/0
Bacardi/Cola ^{1,9}	4,50 €	37,5/0
Glas Martini	3,80 €	14,4
Glas Sherry	3,80 €	15,5
Rüdesheimer Kaffee	6,50 €	38/0
Irish Coffee ^{9,10}	6,50 €	40/0
Friesengeist „brennend serviert“	2,50 €	56
Aperol Spritz	4,80 €	15

Mit Farbstoff 1, mit Konservierungsstoff 2, mit Antioxydationsmittel 3, mit Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, mit Phosphat * bei Fleischerzeugnissen 7, mit Milcheiweiß * bei Fleischerzeugnissen 8, koffeinhaltig 9, chininhaltig 10, mit Süßungsmitteln 11, enthält eine Phenylalaninquelle 12, gewachst 13
Angaben zu den Allergenen finden Sie auf Seite 10 nach den warmen Getränken

Warme Getränke

Tasse Kaffee 9	2,00 €
Kännchen Kaffee 9	4,00 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,00 €
Espresso 9	2,00 €
Doppelter Espresso 9	3,00 €
Cappuccino 9,9	3,00 €
Milchkaffee 9,9	3,00 €
Latte Macchiato 9,9	3,00 €
Café Crema 9	2,50 €
Heiße Schokolade 9	3,00 €
Kännchen Althaus Tee 9	3,90 €
Glas heiße Zitrone	2,50 €
Grog vom Rum 36%vol	4,00 €
Glas Glühwein 8,8%vol	4,00 €

Alle Preise in € inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Allergenlegende:

A – Glutenhaltiges Getreide a¹ Weizen, a² Roggen, a³ Gerste, a⁴ Hafer a⁵ Dinkel a⁶ Knaut

B - Krebstiere | C – Ei | D – Fisch | E - Erdnuss | F – Soja | G - Milch oder Laktose |

H – Schalenfrüchte h¹ Mandeln, h² Haselnüsse, h³ Kaschunüsse, h⁴ Pecanüsse h⁵ Paranüsse, h⁶ Pistazien h⁷ Macadamia

L – Sellerie | M – Senf | N - Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Mit Farbstoff 1, mit Konservierungsstoff 2, mit Antioxydationsmittel 3, mit Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, mit Phosphat * bei Fleischerzeugnissen 7, mit Milcheiweiß * bei Fleischerzeugnissen 8, koffeinhaltig 9, chininhaltig 10, mit Süßungsmitteln 11, enthält eine Phenylalaninquelle 12, gewachst 13
Angaben zu den Allergenen finden Sie auf Seite 10 nach den warmen Getränken