

## Aus dem Suppenkessel

Hühnerbrühe	mit Einlage	3,90 €
Tomatencremesuppe	mit Sahnehäubchen	3,90 €
Pfeffer-Kraftbrühe	mit Nudeln und Fleischeinlage	3,90 €
Goulaschsuppe	mit Einlage	3,90 €
Französische Zwiebelsuppe	mit überbackenem Käse <sup>2</sup> -Crouton	3,90 €

---

zu allen Gerichten: **Bratkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln    Aufpreis 2,00 €

---

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Camembert	gebacken, mit Ananas, Preiselbeeren, Toast	6,50 €
2 Garnelenspieße	in Knoblauchöl, mit Tomaten gebraten	9,50 €
Spiegeleier	mit Bratkartoffeln, Salatteller	7,80 €
Speckpfannkuchen <sup>7</sup>	mit frischem, gemischtem Salat	8,00 €
Strammer Max	Brot mit Knochenschinken <sup>7</sup> , 2 Spiegeleiern & Salatbeilage	7,50 €
Frühlingsbrot	Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Rührei	6,80 €

## Vom Huhn

„Fitness Huhn“	gebratene Hühnerbrust, Backkartoffel mit Sour-Cream & eine frische Salatbeilage	10,50 €
Hühnerbrust „Schottische Art“	gebratene Hühnerbrust mit Whisky-, Rahmsauce & Pommes Frites	9,50 €

*Für Allergikerinformationen fragen Sie bitte unser Personal nach unserer Infomappe.*

## Salate

<b>Kleiner Salatteller</b>	frisch geraspelte Salate in Kräuterrahm	<b>3,90 €</b>
<b>Mittlerer Salatteller</b>	mit Hühnerbruststreifen, fein garniert	<b>7,50 €</b>
<b>Pfälzer Wurstsalat<sup>1,3</sup></b>	mit Brot	<b>7,00 €</b>
<b>Käsesalat „Schweizer Art“<sup>2</sup></b>	mit Brot	<b>7,00 €</b>
<b>Bauernsalat „Griechische Art“</b>	mit Schafskäse, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Brot	<b>9,50 €</b>
<b>Sylter Salatteller</b>	verschiedene frische Salate mit Matjes und gebackenen Seelachs nuggets	<b>11,00 €</b>
<b>Chef - Salat</b>	bunter Salatteller mit Kräuterrahm, Roastbeefstreifen und Brot	<b>11,00 €</b>

## Vegetarische Gerichte

<b>Veggie - Berner</b>	Rösti mit Champignons, Zwiebeln und Käse <sup>2</sup> überbacken, Salatgarnitur	<b>7,00 €</b>
<b>Backkartoffel</b>	mit Sour-Cream und frischer, gemischter Salatbeilage	<b>7,50 €</b>
<b>Maultaschen</b>	mit würziger Gemüsefüllung, gebr. Zwiebeln & Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage	<b>7,50 €</b>
<b>Gegrillter Schafskäse</b>	auf Tomaten, Paprika & Zwiebeln, mit Brot	<b>8,90 €</b>

## Toast-Gerichte mit Salatgarnitur

<b>Berner Toast</b>	Rösti mit Champignons, Zwiebeln und gekochtem Schinken, mit Käse <sup>2</sup> überbacken	<b>7,00 €</b>
<b>Schlemmertost</b>	Schweinesteaks mit Früchten und Sauce Hollandaise	<b>9,80 €</b>
<b>Haustost</b>	Fleischstreifen mit Zwiebeln, Champignons, und Sauce Hollandaise	<b>9,80 €</b>
<b>Farmertost</b>	Kleines Rumpsteak, Zwiebeln, Speck <sup>7</sup> , Gurken, Champignons, Spiegelei	<b>11,50 €</b>

## Vom Schwein

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	mit Pommes Frites und Salatteller	<b>10,90 €</b>
<b>Schweinesteak „Warschau“</b>	mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Speck <sup>7</sup> , pikanter Sauce, Kroketten und Salatteller	<b>12,90 €</b>
<b>Schweinesteak „Braumeister Art“</b>	mit Bratkartoffeln, Speck <sup>7</sup> und Zwiebeln, Salatteller	<b>12,90 €</b>
<b>Rahmsteak „Jäger Art“</b>	mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites, und gemischtem Salatteller	<b>12,90 €</b>
<b>Schweinegeschnetzeltes</b>		
<b>„Schloß Eden“</b>	feine Fleischstreifen mit Zwiebeln, Champignons, Meerrettich in feiner Joghurt-Rahmsauce, Rösti, gem. Salat	<b>13,90 €</b>

---

zu allen Gerichten: **Bratkartoffeln** mit Speck<sup>7</sup> und Zwiebeln    Aufpreis 2,00 €

---

## Vom Rind (Original Argentinisches Angus Beef)

<b>Rumpsteak „</b>	mit Kräuterbutter oder Meerrettich, Pommes Frites, Salatteller	<b>19,50 €</b>
<b>Rumpsteak</b>	mit Zwiebeln, Pommes Frites, Salatteller	<b>19,90 €</b>
<b>Rumpsteak „Prälaten Art“</b>	mit grünem Pfeffer in Calvados-Rahmsauce, Omelettkartoffeln, Salatteller	<b>19,90 €</b>
<b>Rumpsteak „Onkel Tom“</b>	mit tomatisierten Zwiebeln, Sauce Bernaise, Pommes Frites, Salatteller	<b>19,90 €</b>

## Kinderteller (bis 14 Jahre)

<b>„Donald Duck“</b>	kleines Schnitzel, Pommes frites, Salat	<b>5,50 €</b>
<b>„Dino-Teller“</b>	Schweinesteak, Pfirsich, Sauce Hollandaise, Kroketten, Salat	<b>5,50 €</b>

*Für Allergikerinformationen fragen Sie bitte unser Personal nach unserer Infomappe.*

## Spezialitäten nach Art des Hauses

<b>Ragout „Dopskov“<sup>6</sup></b>	Röstkartoffeln mit Fleischstreifen, Zwiebeln, Champignons, Rahmsauce, Spiegelei, Salatteller	<b>14,90 €</b>
<b>Roastbeefstreifen „Dijoner Art“</b>	mit Champignons und Pfirsichspalten, in Dijonsensauce, mit Kroketten und gemischtem Salatteller	<b>17,90 €</b>

## Fisch

<b>2 Garnelenspieße</b>	in Knoblauchöl, mit Tomatenwürfeln	<b>9,50 €</b>
<b>Matjesfilet „natur“</b>	mit Bratkartoffeln <sup>7</sup>	<b>8,80 €</b>
<b>Schollenfilet „Finkenwerder Art“</b>	mit Speck <sup>7</sup> und Zwiebeln, Bratkartoffeln <sup>7</sup> , gemischtem Salat	<b>13,80 €</b>
<b>Zanderfilet</b>	in Kräuterbutter gebraten, mit Schwenkkartoffeln und Kopfsalat	<b>14,90 €</b>

## Desserts

<b>Gemischtes Eis<sup>2</sup></b>	mit Sahne	<b>4,50 €</b>
<b>Coupe „Dänemark“</b>	Vanille-Eis <sup>2</sup> , mit Schokoladensauce & Sahne	<b>4,90 €</b>
<b>Bananen-Split</b>	Vanille-Eis <sup>2</sup> , Banane, Schokoladensauce und Sahne	<b>5,50 €</b>
<b>Eierlikör-Becher<sup>2</sup></b>	versch. Eissorten mit Eierlikör & Sahne	<b>4,90 €</b>
<b>Vanille-Eis<sup>2</sup></b>	mit heißen Kirschen	<b>5,50 €</b>

*Für Allergikerinformationen fragen Sie bitte unser Personal nach unserer Infomappe.*

## Alkoholfreie Getränke

Veltins Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	2,30 €
Veltins Fassbrause Holunder	Fl. 0,33 l	2,30 €
Carolinen Gourmet Wasser	Flasche 0,25 l	1,80 €
Cola <sup>2,5</sup> / Sinalco / Zitrone	Glas 0,3 l	2,30 €
Apfelsaft/-schorle	Glas 0,3 l	2,30 €
Orangensaft	Glas 0,2 l	2,00 €
Johannisbeersaft	Flasche 0,2 l	3,00 €

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee <sup>5</sup> oder koffeinfreier Kaffee		1,80 €
Kännchen Kaffee <sup>5</sup>		3,00 €
Tasse Espresso <sup>5</sup>		1,80 €
Tasse Cappuccino <sup>5</sup>		2,00 €
Tasse Schokolade mit Sahne		2,20 €
Glas Grog		2,50 €
Heisse Zitrone		2,00 €

## Offene Weine

Rosé	Glas 0,2 l	4,00 €
Rotwein	Glas 0,2 l	4,00 €
Müller-Thurgau (Franken, trocken)	Glas 0,2 l	4,00 €

*Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff/ 2 = mit Farbstoff/ 3 = mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Süßungsmittel Saccharin/ 5 = koffeinhaltig/ 6 = mit Geschmacksverstärker / 7 = mit Nitropökelsalz*

*Für Allergikerinformationen fragen Sie bitte unser Personal nach unserer Infomappe.*

*Alle Preise in €, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung*

## **Biere**

<b>Veltins Pils</b>	Glas 0,3 l	<b>2,30 €</b>
<b>Grevensteiner Original</b>	Glas 0,3 l	<b>2,30 €</b>
<b>Bitburger Pils</b>	Glas 0,3 l	<b>2,30 €</b>
<b>Frankenheim Alt</b>	Glas 0,3 l	<b>2,30 €</b>
<b>Maisel Hefe, Dunkel, Alkoholfrei</b>	Glas 0,5 l	<b>3,50 €</b>
<b>Veltins Pils alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>2,30 €</b>
<b>Warsteiner Radler alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>2,30 €</b>

## **Spirituosen**

<b>Alter Bürgermeister Korn</b>	2 cl	<b>1,00 €</b>
<b>Wippermann Wacholder</b>	2 cl	<b>1,00 €</b>
<b>Schroeder's Boonekamp</b>	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Obstler</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Ramazzotti o. Fernet Branca</b>	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>Ouzo 12</b>	2 cl	<b>1,80 €</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Grappa</b>	2 cl	<b>2,20 €</b>

*Für Allergikerinformationen fragen Sie bitte unser Personal nach unserer Infomappe.*

*Alle Preise in €, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung*