



SPEISEKARTE

Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.

Winston Churchill

Damit sich auch die Allergikerseelen wohl fühlen, haben wir eine extra Karte vorbereitet, in der alle Allergene ausgezeichnet sind. Bitte sprechen Sie unseren Service an. Manche Gerichte lassen sich auch abwandeln, so dass sie dann allergenfrei, glutenfrei oder auch lactosefrei sind.



APERITIF

Lillet rouge der blanc Wein-Fruktlikör auf Eis	0,04l	2,50 €
HUGO hausgemachter Holunderblütensirup, Spritzer Zitrone, Wasser, Sekt, Minze	0,2l	3,80 €
Havelwasser – Biolandqualität “Havelwasser” ist ein Mischgetränk aus Birnensaft und Weißwein, mit wenig Kohlensäure versetzt	0,2l	5,00 €
Schloss Dahlberg Sekt einfach so ohne alles	0,2l	4,20 €
Himbeer-Twister – alkoholfrei! Ginger Ale, Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft, Mineralwasser, Himbeeren ^{1a,5,15}	0,2l	2,80 €
HUGO – alkoholfrei! statt Sekt mit Mineralwasser aufgefüllt	0,2l	2,80 €



Hühnersuppe ^{4,17} von Karl-Heinz's glücklichen Hühnern	3,90 €
Erikas gute Rinderbrühe ^{4,17} schmeckt nicht nur zu Hochzeiten und Geburtstagen	3,90 €
Zwiebelsuppe bei uns ohne Käsehaube	4,50 €
Scharfes Pfeffersüppchen klare Brühe mit Pfefferkörnern und grünen Bandnudeln	4,50 €



KLEINIGKEITEN

Dörnemanns Hausplatte ^{1a, 2a, 3, 8, 9a, 9b, 15} verschiedener Aufschnitt, Kartoffelsalat, Gurke und Ei	6,50 €
Bauernfrühstück ^{1a, 2a, 3, 8, 15} schmeckt auch am Abend	6,00 €
Hamburger Bratenschnitte ^{1a, 2a, 3, 8, 9a, 9b, 15, 17} mit kaltem Braten, Soße und Spiegelei	6,50 €
Schnittchen genannt Max ^{1a, 2a, 3, 9a, 9b, 15} mit rohem Schinken und Ei	6,50 €
Sülze mit Bratkartoffeln ^{2a, 3, 4, 8, 9a, 9b, 15} dazu etwas Remoulade	7,20 €
Gebackener Camembert ¹⁵ mit Pflirsich, Preiselbeeren und Toast	8,50 €
Steak-Toast ^{2a, 3} ein Schweinesteak auf Bauernbrot mit einer delikaten Soße, Frühstücksspeck, Zwiebel und Spiegelei dazu eine Salatbeilage	7,30 €



GEFLÜGEL

Balkanpfanne ^{2a, 3, 17} Steaks von Geflügel und vom Schwein, dazu Balkangemüse und Bratkartoffeln	11,50 €
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, mit Pfirsichhälften und Reis, dazu Mangosoße	7,00 €
Hähnchenbrustfilet „Gyros Art“ ^{3, 17} Hähnchen natur mit Gyrosgewürz, dazu Salat ³ und Reis	7,50 €
Hähnchenbrustfilet ³ in Mangosoße mit Salat ³ und Reis	9,20 €



VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel ³	8,20 €
„Wiener Art“ mit Salat	kl. 5,30 €
Zwiebelschnitzel ³	8,60 €
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Salat	kl. 5,70 €
Schnitzel „Willi“ ^{2a, 3}	9,20 €
mit geschmorten Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Salat	kl. 6,70 €
Hawaii-Schnitzel	9,30 €
mit Ananas und Käse überbacken	kl. 6,30 €
Zigeunerschnitzel ^{2a, 3, 9a, 9b, 15}	8,80 €
mit pikante Zigeunersoße, dazu Salat	kl. 6,00 €

Zu unseren Schnitzeln können Sie sich, ganz nach Ihrem Geschmack, eine Beilage dazu bestellen. Ansonsten reichen wir Ihnen gern eine Scheibe Weißbrot dazu.



VOM SCHWEIN

Schnitzel „Jupp“ ^{1a, 2a, 3, 4, 17} mit einer dunklen Pilz-Soße, darüber geröstete Speckwürfel, dazu Salat	9,80 € kl. 6,80 €
Jägerschnitzel ^{2a,3,4,17} mit einer Pilz-Sahne-Soße, dazu Salat	10,50 € kl. 7,00 €
California-Schnitzel ^{1a, 17} mit Pfirsichhälften, dazu Currysoße, darüber Mandeln	10,30 € kl. 6,90 €
Schnitzel „Muratti“ mit Apfelscheiben, Ananas, Pfirsich und Sherrysoße, dazu Erbsen	10,80 € kl. 7,50 €
Ungarisches Rahmschnitzel ^{3, 4, 17} mit Paprika in Rahmsoße, dazu Salat	10,50 € kl. 7,30 €
Cordon bleu ^{2a, 3, 8} gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken, dazu Salat	10,20 € kl. 6,80 €



STEAK & FILET

Schweinefilet ^{2a, 3, 17} mit Gemüse und Bratkartoffeln	10,80 € kl. 7,50 €
Schweinelenochen in Pfeffersoße ^{1a, 3, 4, 17} mit Salat und Kroketten	11,00 € kl. 8,00 €
Schweinelenochen in Sahnesoße ^{4, 17} mit Gemüse und Kroketten	11,00 € kl. 8,00 €
Schweinesteak mit grünem Pfeffer ^{1a, 3, 4, 17} dazu Salat und Kroketten	10,50 € kl. 7,50 €
Schweinesteak „Indisch“ ^{1a, 2a, 3, 17} mit Obst und Champignons in Currysoße, dazu Reis	10,50 € kl. 7,50 €
Schlemmertopf ^{2a, 3, 4, 15, 17} Schweinefilet mit Tomaten, Pilzen und Käse überbacken, dazu Salat und Pommes	12,00 €



VOM RIND

Rumpsteak - ca. 250g ^{3, 15} mit Meerrettich, Kräuterbutter und Salat	15,40 €
Rumpsteak - ca. 250g ^{3, 15} mit Röstzwiebeln und Salat	15,90 €
Rumpsteak - ca. 250g ^{1a, 3, 4, 17} mit Pfeffersoße und Salat	16,50 €
Rumpsteak - ca. 250g ^{2a, 3, 17} a la Torsten – mit Frühstücksspeck, Zwiebeln und Spiegelei dazu Salat	16,90 €

Zu unseren Rumpsteaks können Sie sich, ganz nach Ihrem Geschmack, eine Beilage dazu bestellen. Ansonsten reichen wir Ihnen gern eine Scheibe Weißbrot dazu.



BEILAGEN

Portion Rösti	2,00 €
Portion Pommes	2,00 €
Portion Süßkartoffel-Pommes ^{1a, 8}	3,00 €
Portion Krokette	2,00 €
Portion Kartoffelsalat ^{1a, 2a, 3, 8, 9a, 9b, 15}	2,80 €
Portion Bratkartoffeln ^{2a, 3}	2,00 €
Portion Reis	2,00 €
Kleiner Salatteller ³	2,80 €



VEGETARISCHES

Omelette	6,50 €
gefüllt mit asiatischem Blattspinat (Erdnussbutter, Sojasoße...)	
Salatplatte ³	6,50 €
verschieden angemachte Salate und ein Ei	
Gemüseteller	6,50 €
verschiedene Sorten Gemüse, Rösti, dazu Sauce Hollandaise	
Gebackener Camembert ¹⁵	8,50 €
mit Pfirsich, Preiselbeeren und Toast	



Lachssteak in einer Kräutersahnesoße ^{3, 4, 17} dazu Salat und Salzkartoffeln	11,80 €
Lachssteak auf Blattspinat ^{4, 17} auf Blattspinat mit Kräutersahnesoße und dazu grüne Bandnudeln	12,20 €



KLEINE GÄSTE

Schnitzel „Ute“

5,00 €

kleines Schweineschnitzel mit Gemüse
und Pommes frites

Annas Schmetterlinge

4,00 €

Schmetterlingsnudeln mit Sahnesoße
und Kochschinkenwürfeln

Neles Lieblingspfannkuchen

3,50 €

Mehlpfannkuchen je nach Tagesform
süß mit Apfelmus oder herzhaft mit Speck



EISKARTE

Gemischtes Eis ^{1a, 17}	3,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^{1a, 17}	3,50 €
Nüskens Nüsschen ^{1a, 17} 3 Kugeln Eis: Walnuss und Vanille mit Sahne und gerösteten Walnüssen und einem Schuss Sahnelikör	5,00 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen ^{1a, 17}	3,80 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße ^{1a, 17}	4,00 €
Eisbecher „Beerchen“ ^{1a, 17} Vanilleeis mit warmen Beerenfrüchten	3,80 €
Eisbecher mit Schuss ^{1a, 17} Gemischtes Eis, Sahne und Eierlikör	4,50 €
Sternschnuppe ^{1a, 11, 17} Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne & Eierlikör	2,50 €
Schokokuss ^{1a, 17} Kleine heiße Schokolade mit Cremelikör, einer Kugel Vanilleeis & Sahne	2,50 €



VERTEILER

je Glas 0,2 cl

Korn	1,20 €
Aufgesetzter diverse	1,50 €
Cremelikör	1,50 €
Obstler	1,80 €
Pircher Williams Birne	2,00 €
Malteser	2,00 €
Jubiläumsakvavit	2,00 €
Linie	2,00 €
Ouzo	1,50 €
Wodka	1,50 €
Nordfeuer ^{9a}	1,50 €
Ramazotti	1,80 €
Fernet Branca	1,80 €
Jägermeister	2,00 €
Mariacron	1,50 €



WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹¹ mit Hand und Liebe aufgebrüht	1,50 €
Kännchen Kaffee ¹¹	3,00 €
Tasse Kaffee – entkoffeiniert	1,50 €
Kännchen Kaffee – entkoffeiniert	3,00 €
Tasse Cappuccino ^{11,8} mit Milchschaum	1,80 €
Tasse Espresso ¹¹	1,50 €
Becher Milchkaffee ¹¹	2,00 €
Becher warmer Kakao ¹⁷ mit Sahne	1,80 € 2,00 €
Glas Tee diverse Sorten	2,00 €



KALTE GETRÄNKE

Tönissteiner Sprudel classic	0,25l	1,50 €
	0,75l	4,50 €
Tönissteiner Sprudel medium	0,75l	4,50 €
Tönissteiner naturell stilles Wasser	0,25l	1,50 €
Tönissteiner Tonja Orangenlimonade ³	0,2l	1,50 €
Tönissteiner Tonja Zitronenlimonade ³	0,2l	1,50 €
Tönissteiner Applemix	0,2l	1,50 €
fritz-kola ^{1a, 11}	0,2l	1,80 €
fritz-kola zuckerfrei ^{1a,9a,11}	0,2l	1,80 €
fritz-limo	0,2l	1,80 €
zitronenlimonade ³ , orangelimonade ^{1a, 3} , melonenlimonade		
fritz-spritz	0,2l	2,00 €
Bio-Traubenschorle, Bio-Rhabarbersaftschorle		
Schweppes	0,2l	2,00 €
Bitter Lemon ^{3, 12, 15, 17} , Ginger Ale ^{1a, 15}		
Krombacher Fassbrause	0,33l	2,00 €
Holunder, Johannisbeer oder Zitrone		
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	1,80 €
Fruchtsäfte	0,2l	1,80 €
Orange, Maracuja ³ , Kirsch-Apfel, Banane ^{3, 15}		
Fruchtschorle	0,2l	1,50 €
mit entsprechendem Saft		



Veltins-Pils	0,2l/0,3l	1,50 €/2,20 €
Isenbeck-Pils	0,2l/0,3l	1,50 €/2,20 €
Frankenheim Alt	0,2l/0,3l	1,50 €/2,20 €
Krombacher Dunkel	0,2l/0,3l	1,50 €/2,20 €
Alster	0,2l/0,3l	1,50 €/2,20 €
Pils mit Orangenlimonade ⁵		
Radler	0,2l/0,3l	1,50 €/2,20 €
Pils mit Zitronenlimonade		
Krefelder	0,2l/0,3l	1,50 €/2,20 €
Alt mit fritz-kola ^{1a, 11}		
Isenbeck Malzbier ^{1a}	0,33l	2,00 €
Warsteiner herb alkoholfrei	0,33l	2,00 €
Franziskaner Weissbier hell	0,5l	3,00 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	3,00 €
Franziskaner alkoholfrei	0,33l	2,00 €
Blutorange oder Zitrone		



Moselwein

Rieling classic

Qualitätswein trocken 0,2l/0,7l 3,80 €/ 13,00 €

Weissburgunder

Enkircher Monteneubel trocken 0,2l/0,7l 4,20 €/ 14,50 €

Rivaner

Enkircher Qualitätswein halbtrocken 0,2l/0,7l 3,80 €/ 13,00 €

Riesling Hochgewächs

Qualitätswein lieblich 0,2l/0,7l 3,80 €/ 13,00 €

Enkircher Rotling

Qualitätswein lieblich 0,2l/0,7l 4,20 €/ 14,50 €

Badischer Wein

Bötzinger Spätburgunder

Weißherbst halbtrocken 0,2l/ 1l 3,50 €/ 17,00 €

Bötzinger Spätburgunder

Rotwein halbtrocken 0,2l/ 1l 3,80 €/ 18,50 €

Rotwein trocken 0,2l/ 1l 3,80 €/ 18,50 €

Zusatzstoffsymbole

1a Farbstoffe, 2a Konservierungsstoffe, 2b Nitritpökelsalz, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9a Süßungsmittel, 9b Süßungsmittel Saccharin
9c Süßungsmittel Cyclamat, 9d Süßungsmittel Aspartam, 9f Süßungsmittel Acesulfam, 11 koffeinhaltig
12 chininhaltig, 13 taurinhaltig, 14 gentechnisch verändert, 15 Säuerungsmittel, 16 Stabilisatoren, 17 Aromen
18 Natürliche Aromen