



Lieber Gast,

Wir danken dir verehrter Gast,
dass Du uns hier gefunden hast.
Wir wollen Dich so recht verwöhnen
und mit dem Alltag ganz versöhnen.

Ob groß dein Hunger oder klein,
dies soll für uns nicht wichtig sein.
Wird hier bei uns der Tisch gedeckt,
ist das Prinzip dass es Dir schmeckt.

Wir halten es mit der Qualität,
Wenn es um das Wohl der Gäste geht.

Lies unsre Auswahl jetzt in Ruh,
dann, lieber Gast, greif herzhaft zu!
Und nachher wäre es für uns sehr schön,
wenn wir Dich hier bald wieder sehn.

Vielleicht bringst Du dann Freunde mit.

Wir wünschen guten Appetit!

Vorspeisen

Startes

Crêpe gefüllt mit Räucherlachs und
Meerrettichcrème *7 an Salatbouquet

Crêpe filled with smoked salmon and horseradish,
served with salad bouquet

8,90 €

Ziegenkäse im Speckmantel *7,9 gebraten
mit Rosmarinjus an Rucolanest

Goat cheese wrapped in bacon, served with rosemary juice,
garnished with rocket

8,50 €

~ Bruschettas an Salatbouquet ~
Baguette mit Tomatenwürfel,
Parmesan und Rucola

Bruschetta with tomatoes, parmesan cheese and rocket,
served with side salad

5,50 €



Suppen

Soups

Suppe der Saison

Bitte fragen Sie die Bedienung
Soup in season, please ask our staff

4,50 €

Tomatensuppe mit Basilikumpesto

Tomato soup topped with herbal croutons

4,90 €

Zucchini Crèmesuppe mit Kräutercroûtons

Zucchini creme soupe with herbs croutons

4,60 €



Salate

Salad

Kreieren Sie Ihren eigenen Salat, wahlweise mit



Vinaigrette oder Joghurtdressing



Create your favourite salad, optionally
with vinaigrette or yoghurt dressing

Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad

6,50 €

Großer gemischter Salatteller

Large mixed salad

8,50 €

Frische Blattsalate der Saison, mit Tomate, Gurke,
Paprika und Karotten, serviert mit Stangenbrot

Crispy lettuce in season, tomatoes, cucumber, bell peppers and carrots,
served with french bread

Wahlweise mit:

Optionally with:

Ziegenkäse im knusprigen Teigmantel

2,70 €

Gout's cheese in crispy coating

Hähnchenbruststreifen und Champignons

3,20 €

Strips of juicy chicken breast and white mushrooms

6 Kräutergarnelen

3,70 €

an Rosmarin-Honig-Vinaigrette

6 Herbal shrimps served in rosemary-honey-dressing

Rumpsteakstreifen und Paprikagemüse

4,20 €

Juicy strips of steak accompanied by bell peppers

Für die kleinen Gäste

For our small guests

~ Biene Maya ~

Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites
dazu ein kleiner Salatteller

~ Bee Maya Plate ~

Chicken escalope served with french fries
and side salad

5,50 €

~ Cowboy Teller ~

Vier Rostbratwürstchen mit Püree
dazu ein kleiner Salatteller

~ Cowboy Plate ~

Four small nuremberger rostbratwurst served
with potato mash and side salad

4,90 €

Pasta

Hausgemachte Ravioli nach Art des Hauses

Homemade pasta Ravioli „Chefs Special“

12,50 €

Tagliatelle mit Rumpsteakstreifen, Paprika und Zwiebel an Rotwein-Balsamicosauce

Tagliatelle served with strips of rump steak,
bell peppers and onions in a redwine sauce

12,90 €

Hähnchenbrust an Estragonsensauce *7 auf Tagliatelle und Zucchinirollchen

Tagliatelle topped with chicken breast in tarragon mustard sauce
and gourgette roulette

16,50 €



Zucchini-Spaghetti an Kräuteröl mit Kirschtomaten, Champignons und Lauchzwiebeln

Zucchini-spaghetti in herbal oil
served with cherry tomatos, white mushrooms and spring onions

10,90 €

Fisch

Fish

~ Trilogie vom Fisch ~

Lachs, Zander und Garnelen auf
Zitronendillsauce mit Kräuterreis und Salat

~ Trilogy of fish ~

Salmon, zander, shrimps served with lemon-dill sauce
Herb rice and side salad

18,90 €

Lachsfilet im Sesammantel an
Fenchel-Sahne-Risotto

Salmonfilet coated with sesame served
with creamy fennel risotto

16,50 €

Zwei Garnelenspieße an Knoblauchbutter
mit Spinat-Kartoffelgratin

2 shrimp spit dressed in garlic butter
served with spinach-potato gratin

15,50 €

Fleischgerichte

Meet dishes

Kalbsroulade gefüllt mit Serranoschinken ^{*7,9}
und Frischkäse-Salbeisauce auf Risotto,
dazu ein kleiner Salatteller

Vealbird filled with serranoham, creamcheese and sage,
served on risotto accompanied by side salad

18,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitrone, dazu Butterkartoffeln und
ein kleiner Salatteller

Traditional viennese veal escalope served with lemon,
butterd potatoes and side salad

18,90 €

Schweinemedallions mit
feurig-pikantem Ratatouillegemüse
und Rosmarinbratlinge

Medaillions of pork served with hot and spicy ratatouille vegetables
and rosemary potatoes

17,80 €

~Grillpfanne Si[e]gnum ~
mit Schweinefilet, Hähnchenbrust und Rindersteak
an Kräuterbutter-Bratkartoffeln,
dazu ein kleiner Salatteller

~ Grill platter Si[e]gnum ~

Grilled porklions, chickenbreast and beef steak
served with herbal butter, fried potatoes and side salad

19,90 €

Wählen Sie Ihr Steak

Rumpsteak	ca. 200g	ca. 300g
mit buntem Pfeffer with mixed pepper	16,40 €	22,40 €
mit hausgemachter Kräuterbutter with homemade herbal butter	16,60 €	22,60 €
mit Meerrettich *7 with horseradish	16,90 €	22,90 €
Champignons with white mushrooms	18,90 €	24,90 €
mit Sauce Bérnaise/Hollandaise oder Pfeffersauce *3,5,6	18,60 €	24,60 €

Beilagen: Trimminings:

Rosmarinbratlinge, Pommes Frites, hausgemachte Wedges Rosemary potatoes, French fries, homemade wedges	2,50 €
Beilagensalat Side salad	2,50 €
Bohnen im Speckmantel *7,9 Beans wrapped in bacon	3,50 €



Rheinische Karte

Regional cooking

Kartoffel-Kresse-Süppchen

Potato-soup topped with water cress

4,80 €



Rheinische Rindersülze mit Bratkartoffeln

Cured beef in gelantine served with fried potatoes

9,60 €

Vesperteller „Si[e]gnum“ mit Leberwurst, Schinken, Käse, Butter und Brot dazu ein „Siegwasser“ (Kräuterschnaps)*3,5,7,9

Vesper plate „Si[e]gnum“
with liversausage, ham, cheese, butter and bread
accompanied by brandy “Siegwasser”

9,30 €

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelmus

Sweet and sour marinated pot roast served with
potato dumplings and apple sauce

14,90 €

Apfelküchlein mit Zimt und Zucker

Apple cake served with cinnamon sugar

4,90 €



Dessert

Parfait von Amarettinis auf
Orangen-Schokoladensauce

Amarettini parfait served
on chocolate-orange sauce

4,90 €



Schokoladenküchlein
auf Vanilleeis
oder Mangopüree

Chocolate muffins served
with vanilla icecream on mangomousse

5,90 €



~ Für unsere vegetarischen und veganen Gäste ~

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen



In den verwendeten Lebensmitteln **können** folgende gesetzlich zugelassene Zusätze enthalten sein:

Our food **may** contain the following legally authorized additives:

1 Koffein
caffeine

2 Farbstoff
colour

3 Konservierungsstoffe
preservatives

4 Phosphate
Phosphate

5 Geschmacksverstärker
flavor enhancers

6 Verdickungsmittel
thickeners

7 Jodsalz
iodized salt

8 Teein
theine

9 Nitritpökelsalz
nitrite

10 Phenylalanin
phenylalanine

11 Schwefel
sulfur

12 Chinin
quinine

