

**Suppen**  
*Soups*

**Tomatencreme Suppe  
mit Basilikumschaum und Crouton's**  
*Tomato cream soup with crouton's and basil foam*  
**6,50 €** (A/G)

**Rinderkraftbouillon  
mit feinem Gemüse und Conchiglie**  
*Beef bouillon with fine vegetables and conchiglie*  
**7,50 €** (A/I)

**Vorspeisen**  
*Appetizers*

**Bunter gemischter Vorspeisensalat**  
*Colorful salad appetizer*  
**4,50 €**

**Gebackener Schafskäse  
in einer Olive-Tomatencreme**  
*Baked sheep's milk cheese in an olive-tomato cream*  
**7,50 €** (G/6)

**Geräucherte Entenbrust mit Feigenchutney  
auf mariniertem Feldsalat**  
*Smoked duck breast with fig chutney on marinated field salad*  
**11,50 €** (2/3/8)

**Salatauswahl**  
*Fresh salads*

**Caesar Salat**  
**mit Kirschtomaten, Kräutercroutons und Parmesandressing**  
*Caesar salad with herb croutons, cherry tomatoes*  
*and Parmesan dressing*  
**7,50 €** (A/G/C/J/8)

**Zusätzlich zum Caesar Salat**  
**wahlweise:**  
**Hähnchenstreifen; Garnelen oder gebackener Feta**  
**13,00 €** (A/B/C/G/8)  
*(Optionally with grilled chicken strips, shrimps or baked feta cheese 13,00 €)*

**Büffel-Mozzarella**  
**in einem Bett aus Tomate und mariniertem Rucola**  
*Buffalo mozzarella in a bed of tomato and arugula marinated*  
**8,50 €** (G/8)

**Ziegenkäse-Honig Crostinis**  
**auf mariniertem Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen**  
*Goat cheese honey crostinis on marinated lettuce with pine nuts*  
**9,50 €** (A/G/E)

**Räucherlachsroschen**  
**auf hausgemachten Gemüserösti an Wildkräutersalat**  
**mit Limetten-Kräuter Schmand**  
*Smoked salmon on vegetable Rösti with colourful leaf lettuce*  
*on lime-herb sour cream*  
**10,50 €** (G/D/I/2)

## Hauptgerichte

*Main dishes*

### **Back-Kartoffel mit Grillgemüse und Sour Creme**

*Baked potato with grilled vegetables and sour cream*

**9,50 €** (G)

### **Zusätzlich zur Back-Kartoffel wahlweise:**

**Hähnchenstreifen, Garnelen oder gebackener Feta**

**15,00 €** (B/G)

*(Optionally with grilled chicken stripes or baked feta cheese 15,00 €)*

### **In Chiliöl gebratene Hähnchenbruststreifen mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Linguini**

*Chicken breast strips fried in chili oil with mediterranean vegetables on basil linguini*

**17,50 €** (A/C/G)

### **Schweinefiletmedaillons auf einer Steinchampignonrahmsauce an fluffigem Kartoffelgratin**

*Pork medallions on a stone mushroom cream sauce with potato gratin*

**19,50 €** (A/C/G)

### **In Zitronenöl gebratenes Lachsfilet auf Kirschtomaten-Lauchragout an Linguini Nero**

*Salmon fillet roasted in lemon oil on garlic cherry tomato Ragout on linguini nero*

**21,50 €** (C/D/G)

### **300g Argentinisches Rumpsteak mit eigener Pfeffer-Speckkruste an Röstzwiebeln und Kräuterbutter mit würzigen Kartoffelspalten und Salatbeilage**

*Argentine rump steak with its own pepper bacon crust  
on fried onions and herb butter; spicy potato wedges and salad garnish*

**27,50 €** (A/G)

## Unsere Burger

*Burger*

### „Cheeseburger“

200g

**Rinderhacksteak mit Cheddar Käse überbacken  
mit Tomatensugo, Gewürzgurken  
in einem Brioche Brötchen**

*minced beef patty in a brioche bun  
with cheddar cheese, tomatosugo, gherkins, burger sauce.*

**11,50 €** (A/G/J/2/3/8)

### „Wyndham-Burger“

200g

**Rinderhacksteak mit Bacon, Röstzwiebeln und Cheddar Käse überbacken  
Tomatensugo, Gewürzgurken und Burgersauce  
in einem Brioche Brötchen**

*200g minced beef patty a bun  
with bacon, onions and cheddar cheese,  
tomatosugo, gherkins and a special burger sauce.*

**13,50 €** (A/G/J/2/3/8)

### „Club Sandwich“

**mit Hähnchenbrustfilet, Spiegelei, Bacon, Tomatensugo, Gewürzgurke  
und Salat an Pommes Frits**

*Club sandwich  
Filled with chicken breast, a fried egg, bacon, tomato,  
gherkins and lettuce with potato fries*

**11,50 €** (A/C/G/J/2/3/8)

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Burger gerne auch in scharfer Variante**  
*On request, all Burgers are served spicy*

## Schnitzel Karte

**Schnitzel „Wiener Art“ mit einem kleinen Salat (A/C)**

*Schnitzel „Wiener Art“ with small salad*

**Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei (A/C)**

*Schnitzel with fried eggs*

**Schnitzel „Jäger Art“ mit Steinchampignons in Rahm (A/C/G/2/3)**

*Schnitzel with fresh brown cream champignons*

**Hessisches Schmandschnitzel mit Speck-Zwiebel-Sauce (A/C/G/2/3)**

*Hessian sour cream Schnitzel with bacon and onion*

**Hähnchenschnitzel mit Mediterranem Gemüse (A/C)**

*Chicken Schnitzel with mediterranean vegetables*

<b>L 120g</b>	<b>10,90 €</b>
<b>XL 240g</b>	<b>14,90 €</b>
<b>XXL 360g</b>	<b>18,90 €</b>

**Als Beilage können Sie wählen zwischen  
Pommes Frites, Bratkartoffeln (2/3), würzigen Kartoffelspalten,  
oder Hausgemachten Gemüseröstitaler.**

*You can choose between french fries, fried potatoes, spicy potato wedges,  
or vegetablerösti.*

**Kinderkarte**  
*Children's Menu*

**Pommes Frites mit Ketchup und Mayo**  
*Fries with ketchup and mayo*  
**3,50 €** (G/2/8)

**Hähnchenbruststreifen mit Tomatensauce und Nudeln**  
*Chicken breast strips with tomato sauce and noodles*  
**6,50 €** (A/C)

**Kleines Schnitzel mit Buntem Gemüse und Pommes Frites**  
*Small Schnitzel with colorful vegetables and French fries*  
**7,50 €** (A/C/G)

**Zweierlei Eis mit Schokoladensauce**  
*Variation of ice cream with chocolate sauce*  
**4,50 €** (G/1)

**Desserts**  
*Desserts*

**Macadamia Eisbecher  
mit Karamellsauce und Vanilleschaum**

*Macadamia ice cream cup with caramel sauce and vanilla foam*  
**6,50 €** (G/E/8)

**Schokoladenmalheur  
mit einer Waldbeerenmelange**

*Chocolate malheur with a wild berry melange*  
**7,50 €** (A/C/G/H)

**Warme Apfel-Tarte  
mit cremigen Bourbon-Vanille Eis**

*Warm apple tart with creamy bourbon vanilla ice cream*  
**8,50 €** (A/C/G/H)

**Zusatzstoffe:**

**1/ mit Farbstoff, 2/ mit Konservierungsstoffen, 3/ mit Antioxidationsmittel, 4/ mit Geschmacksverstärkern, 5/ Geschwefelt  
6/ Geschwärzt, 7/Gewachst, 8/ mit Süßungsmittel**  
1 / with dye, 2 / with preservatives, 3 / with antioxidant, 4 / with flavor enhancers, 5 / Sulphur  
6 / Blackened, 7 / waxed, 8 / with sweeteners

**Allergene:**

**A=Glutenhaltig / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie /  
J=Senf / K=Sesamsamen / L=Schwefeldioxid und Sulphite / M=Lupine / N=Weichtiere**  
A = gluten-containing / B = crustaceans / C = eggs / D = fish / E = peanuts / F = soy / G = milk / H = nuts / I = celery / J = mustard /  
K = sesame seeds / L = sulfur dioxide and sulphites / M = lupine / N = molluscs

Bitte beachten Sie, dass in unseren angebotenen Speisen Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können. Diese können, trotz aller Sorgfalt, durch Kreuzkontaminationen während der Zubereitung entstehen.

Sie haben Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen?  
Dann wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Please note that despite our constant efforts, our dishes could cause allergic reactions due to cross contamination during the cooking process.

If you have any questions about food additives and allergen,  
please contact our service personnel.

## Weißweine / Whitewine

### **Riesling - trocken, QbA**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

0,2l 6,00 €

*Frische Aromen von Apfel, Pfirsich und gelben Früchten.*

Fl. 1,0l 30,00 €

*Lebendige Säure mit eleganten Fruchtaromen und einem harmonischen Körper.*

### **Riesling - halbtrocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

0,2l 6,00 €

*Frische Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten.*

Fl. 1,0l 30,00 €

*Im Geschmack ausgewogen mit einem*

*lebendigen Zusammenspiel von Süße und Säure.*

### **Scheurebe - halbtrocken, QbA**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

0,2l 6,00 €

*Auffallend intensives, an schwarze Johannisbeeren erinnerndes Bukett.*

Fl. 1l 30,00 €

*Im Geschmack ausgewogen mit einem lebendigen Zusammenspiel*

*von fein fruchtiger Süße und angenehmer Säure.*

### **Weißburgunder - trocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

0,2l 6,50 €

*Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln und grünen Nüssen,*

Fl. 1,0l 32,50 €

*Gepaart mit Birnen und Quitten.*

*Im Geschmack ausgewogen mit einer pikanten Säure.*

### **Portugieser Weißherbst QbA halbtrocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

0,2l 6,50 €

*Der Portugieser Weißherbst ist ein frischer, fruchtiger Röse,  
mit angenehmen Beerenaromen.*

Fl. 1l 31,50 €

*Ein sehr bekömmlicher, wunderbar leichter Wein.*

## Rotweine / Redwine

### **Spätburgunder QbA trocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

*Saftige Aromen von Kirschen und roten Beerenfrüchten mit weichen Tanninen und einem mittleren Nachgang.*

0,2l 6,00 €

Fl. 1l 30,00 €

### **Dornfelder QbA halbtrocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

*Typische Aromen von Kirschen und Pflaumen werden von würzigen Noten begleitet. Am Gaumen saftig, harmonisch und fruchtig*

0,2l 6,00 €

Fl. 1l 30,00 €

### **Merlot Pays d'Oc trocken**

Vignerons de la Vicomté, Languedoc, IGP

*Dieser samtig-weiche, trockene und verführerisch fruchtige Rotwein verwöhnt nicht nur den Gaumen, sondern auch die Nase mit Kirschen und Johannisbeere.*

0,2l 6,00 €

Fl. 0,75l 22,00 €

### **Rioja Proximo D.O.C. trocken**

Marques de Riscal, Rioja DOCa.

*Das Bouquet überzeugt mit Aromen von reifen Waldbeeren und Granatapfel.*

*Am Gaumen fruchtig und gut strukturiert mit charmanten Tanninen.*

0,2l 7,50 €

Fl. 0,75l 28,50 €

**Alle unsere Weine enthalten Sulfite.**

All our wines contain sulfites.

## APERITIF

### *APERITIF*

Aperol Spritz <sup>2,11</sup>		6,50€
Sherry Medium <sup>2,11</sup> (Spanien)	5 cl	3,50€
Martini Bianco (Italien)	5 cl	3,50€
Martini Rosso <sup>2</sup> (Italien)	5 cl	3,50€
Lillet Blanc <sup>11</sup> (Frankreich)	5 cl	5,60€

## OBSTBRAND, AQUAVIT, GRAPPA

### *FRUIT BRANDY, AQUAVIT, GRAPPA*

Fahner Obstler (Gierstädt; Thüringen)	2 cl	3,50€
Fahner Mirabelle (Gierstädt, Thüringen)	2 cl	3,50€
Fahner Williams Birne (Gierstädt, Thüringen)	2 cl	3,50€
Fahner Schlehe (Gierstädt, Thüringen)	2 cl	3,50€
Malteser Kreuz (Deutschland)	2 cl	3,50€
Marzadro La Trentina Barrique (Italien)	2 cl	5,60€
Marzadro Le Diciotto Lune (Italien)	2 cl	5,60€

## KAFFEE<sup>3</sup> & TEE

### *COFFEE<sup>3</sup>, TEA*

Tasse Kaffee	2,50€
<i>cup of coffee</i>	
Espresso	2,20€
<i>espresso</i>	
Doppelter Espresso	4,00€
<i>espresso double</i>	
Latte Macchiato	3,30€
<i>latte macchiato</i>	
Cappuccino	2,90€
<i>cappuccino</i>	
Milchkaffee	3,10€
<i>milk coffee</i>	
Heiße Schokolade	2,60€
<i>hot chocolate</i>	
Glas Tee	2,00€
<i>glass of tea</i>	
Kännchen Tee	3,60€
<i>small pot of tea</i>	