

## **Suppen**

*Soups*

### **Tomatencreme Suppe mit Basilikumcroutons**

*Tomato cream soup with basil croutons*

**6,50 €** (2/G/A)

### **Hühnerbouillon mit Reisnudeln und feinem Gemüse**

*Chicken broth with rice noodles and fine vegetables*

**7,50 €** (2/3/T)

## **Vorspeisen**

*Appetizers*

### **Bunter gemischter Vorspeisensalat**

*Colorful salad appetizer*

**5,50 €**

### **Caesar Salat**

#### **mit Kirschtomaten, Kräutercroutons und Parmesandressing**

*Caesar salad with Herb Croutons, cherry tomatoes  
and Parmesan dressing*

**9,50 €** (A/G/C/J/8)

### **Bufala Mozzarella - Tomaten Salat mit Basilikum Pesto auf mariniertem Rucola**

*Bufala Mozzarella - Tomato salad with basil pesto  
on marinated rocket*

**10,50 €** (G/8)

### ***Genießen Sie zusätzliche zu unseren Salaten:***

#### **Hähnchenbruststreifen oder Garnelen**

*Enjoy extra to our salads chicken strips or shrimps*

**6,50 €** (B)

## **Hauptgerichte**

*Main dishes*

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

*Baked potato with grilled vegetables and sour cream*

**10,50 €** (G)

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

#### **Hähnchenstreifen oder Garnelen**

**6,50 €** (G)

*Optionally with grilled chicken stripes or shrimps*

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

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

**18,50 €** (A/C/G)

### **Schweinefiletmedaillons auf einer Steinchampignonrahmsauce an Rosmarin-Kartoffeln**

*Pork medallions on a stone mushroom cream sauce on rosemary potatoes*

**21,50 €** (A/C/G)

### **In Zitronenöl gebratene Butterfly Garnelen auf einem Kirschtomaten-Lauchragout an Jasminreis**

*Butterfly shrimps fried in lemon oil on porree cherry tomato ragout  
on jasmine rice*

**23,50 €** (C/D/G)

### **„Wyndham-Burger“**

**200g**

### **Angus Rinderhacksteak mit Bacon, Schmorzwiebeln und Cheddar Käse Tomatensugo, Gewürzgurken und Burgersauce in einem Brioche Brötchen**

*200g minced beef patty*

*with bacon, onions and cheddar cheese,*

*tomatosugo, pickles and a special burger sauce with brioche bun*

**15,50 €** (A/G/J/2/3/8)

## **Schnitzel**

### **Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei und Pommes Frites**

*Schnitzel with fried eggs and french fries*

**15,50 €** (A/C)

### **Schnitzel „Jäger Art“ mit Steinchampignons in Rahm und Pommes Frites**

*Schnitzel with fresh brown cream champignons and french fries*

**16,50 €** (A/C/G/2/3)

### **Hessisches Schmandschnitzel mit Speck-Zwiebel-Sauce und Pommes Frites**

*Hessian sour cream Schnitzel with bacon and onion and french fries*

**16,50 €** (A/C/G/2/3)

## **Desserts**

### **Frozen Joghurt Shake mit Waldfrüchten**

*Frozen yoghurt shakes  
with berries*

**7,50 €** (G/E/2)

### **Schokoladenmalheur an Bourbon-Vanilleeis**

*Chocolate mishap on vanilla ice cream*

**8,50 €** (A/C/G)

## **Für den kleine Hunger**

*For the small hunger*

### **Pommes Frites mit Ketchup und Mayo**

*Fries with ketchup and mayo*

**5,50 €** (G/2/8)

### **Hähnchenbruststreifen mit Tomatensauce und Nudeln**

*Chicken breast stripes with tomato sauce and noodles*

**9,50 €** (A/C)

### **Zweierlei Eis mit Schokoladensauce**

*Variation of ice cream with chocolate sauce*

**4,50 €** (G/1)

## Weißweine

Whitewine

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

Frankhof Weinkontor, Pfalz

***Frische Aromen von Apfel, Pfirsich und gelben Früchten.  
Lebendige Säure mit eleganten Fruchtaromen  
und einem harmonischen Körper.***

0,2l 7,00 €  
1l 26,00 €

### **Riesling - halbtrocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

***Frische Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten.  
Im Geschmack ausgewogen mit einem  
lebendigen Zusammenspiel von Süße und Säure.***

0,2l 7,00 €  
1l 26,00 €

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

Frankhof Weinkontor, Pfalz

***Auffallend intensives, an schwarze Johannisbeeren erinnerndes Bukett.  
Im Geschmack ausgewogen mit einem lebendigen Zusammenspiel  
von fein fruchtiger Süße und angenehmer Säure.***

0,2l 7,00 €  
1l 26,00 €

### **Weißburgunder - trocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

***Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln und grünen Nüssen,  
Gepaart mit Birnen und Quitten.  
Im Geschmack ausgewogen mit einer pikanten Säure.***

0,2l 7,00 €  
1l 32,00 €

### **Portugieser Weißherbst QbA halbtrocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

***Der Portugieser Weißherbst ist ein frischer, fruchtiger Róse,  
mit angenehmen Beerenaromen.  
Ein sehr bekömmlicher, wunderbar leichter Wein.***

0,2l 7,00 €  
1l 26,00 €

## Rotweine

Redwine

### **Spätburgunder QbA trocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

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

0,2l 7,00 €

1l 26,00 €

### **Dornfelder QbA halbtrocken**

Frankhof Weinkontor, Pfalz

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

0,2l 7,00 €

1l 26,00 €

### **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 Kirsch und Johannisbeere.***

0,2l 7,00 €

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 8,50 €

0,75l 27,00 €

**Alle unsere Weine enthalten Sulfite.**

All our wines contain sulfites

## SOFTDRINKS

### *SOFT DRINKS*

Coca-Cola <sup>1,2,3,5,7,8</sup>	0,2l	3,00 €
Coca-Cola Zero <sup>1,2,3,5,7,8</sup>	0,2l	3,00 €
Fanta <sup>1,2,5,8</sup>	0,2l	3,00 €
Sprite <sup>1,5</sup>	0,2l	3,00 €
Mezzo Mix <sup>1,2,3,5,7,8</sup>	0,2l	3,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2,4,5</sup>	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>4</sup>	0,2l	3,50 €
Apfelschorle <sup>1,8</sup> <i>apple juice spritzer</i>	0,2l	3,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,50 €
<i>mineral water (classic, medium, still)</i>	0,75l	7,00 €

## SAEFTE, NEKTARE<sup>1,8</sup>

### *JUICES, NECTARS<sup>1,8</sup>*

Orangesaft - orange juice	0,2l	3,00 €
Apfelsaft - apple juice	0,2l	3,00 €
Maracuja-Nektar - passion fruit nectar	0,2l	3,00 €
Kirsch-Nektar - cherry nectar	0,2l	3,00 €
Schwarze Johannisbeere-Nektar - cassis nectar	0,2l	3,00 €

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

### *COFFEE, TEA*

Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i>		3,00 €
Espresso <i>espresso</i>		2,50 €
Latte Macchiato <i>latte macchiato</i>		3,50 €
Cappuccino <i>cappuccino</i>		3,50 €
Milchkaffee <i>milk coffee</i>		3,50 €
Heiße Schokolade <i>hot chocolate</i>		3,00 €
Glas Tee <i>glass of tea</i>		2,50 €

## BIER

### *BEER*

#### *vom Fass*

Radeberger Pils	0,25l	3,50 €
<i>pilsner</i>	0,4l	5,00 €
Schöfferhofer Weizen	0,5l	6,00 €
<i>wheat beer</i>	0,3l	4,00 €

#### *aus der Flasche*

Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	5,00 €
<i>crystal wheat beer</i>		
Schöfferhofer Dunkel	0,5l	5,00 €
<i>dark wheat beer</i>		
Schöfferhofer Alkoholfrei	0,5l	5,00 €
<i>non-alcohol</i>		
Diebels Alt	0,33l	4,00 €
<i>dark beer</i>		
Alkoholfrei Plis	0,33l	4,00 €
<i>non-alcohol</i>		

## SCHAUMWEIN

### *SPARKLING WINES*

Geldermann Sekt Grand Blanch	0,1	5,00 €
<i>sparkling wine</i>	0,75l	35,00 €

## APERITIF

### *APERITIF*

Martini Rosso Tonic		6,50 €
Lillet Wildberry <sup>11</sup>		6,50 €
Aperol Spritz <sup>2,</sup>		7,50 €
Gin Wildberry <sup>11</sup>		8,50 €

## OBSTBRAND, AQUAVIT

### *FRUIT BRANDY, AQUAVIT*

Fahner Obstler	2 cl	4,50 €
Fahner Mirabelle	2 cl	4,50 €
Fahner Williams Birne	2 cl	4,50 €
Malteser Kreuz	2 cl	4,50 €
Grappa Vuisinar Riserva Nonino	2 cl	5,50 €

## SPIRITUOSEN

### *SPIRITS*

Vodka Absolut	2 cl	3,50 €
Tequila Jose Cuervo	2 cl	3,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,50 €
Ouzo 12	2 cl	3,50 €
Absinth Tabu Strong	2 cl	5,50 €

### *GIN*

Bombay Sapphire Gin London Dry	4 cl	7,00 €
Saffron Gin	4 cl	7,00 €
Whitley Neill Gin London Dry	4 cl	9,00 €
Hendrick's Gin <sup>2</sup>	4 cl	9,00 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4 cl	9,00 €

### *BITTERS*

Jägermeister <sup>2,5</sup>	2 cl	3,50 €
Ramazzotti <sup>2,5</sup>	4 cl	5,00 €

### *RUM, COGNAC, WEINBRAND*

Pampero Rum <sup>5</sup>	2 cl	4,00 €
Havana Club <sup>2,5</sup> 7j	2 cl	4,50 €
Remy Martin	2cl	5,50 €
Otard v.s.o.p.	2 cl	5,50 €
Don Papa Rum <sup>2,5</sup>	2 cl	6,00 €
Botucal Reserva Exclusiva <sup>2,5</sup> 12j	2 cl	6,50 €

### *WHISKY*

#### *IRISH*

Jameson original	4 cl	7,50 €
------------------	------	--------

#### *BOURBON*

Jack Daniels	4 cl	7,50 €
Makers Mark	4 cl	7,50 €

#### *SCOTCH*

Johnny Walker Black	4 cl	7,50 €
Chivas Regal 12j	4 cl	9,00 €

#### *MALT*

Glenmorangie Original <sup>2</sup> 10j	2 cl	7,00 €
Talisker 10j	2 cl	7,00 €
Glenlivet 15j	2 cl	7,00 €
Glenfiddich Solera Reserve <sup>2</sup> 15j	2 cl	7,50 €



## LONGDRINKS

### *LONG DRINKS*

4cl

Asbach-Cola <sup>1,2,3,7</sup>	9,50 €
Whiskey-Cola <sup>1,2,3,7</sup>	9,50 €
Cuba Libre <sup>1,2,3,5,7</sup>	9,50 €
Vodka-Lemon <sup>4</sup>	9,50 €
Campari-O <sup>1,2,8</sup>	9,50 €
Comfort-Ginger <sup>2,4,5</sup>	9,50 €
Gin Tonic <sup>1,2,3,5,7</sup>	9,50 €

## Ready Steady Stir

### Mikes Mule

11,50 €

5cl Wodka Absolut, Cranberry-Nektar, Ginger Beer

### London Buck

11,50 €

5cl Sapphire Gin, Ginger Beer

### Stormy Darness

11,50 €

5cl Pampero Rum, Ginger Beer

### Black and Ginger

11,50 €

5cl Johnnie Walker Black Label, Ginger Beer

## Zusatzstoffe von unseren Getränken:

<b>1-Konservierungsstoffe</b>	<b>6-Geschmacksverstärker</b>
<b>2-Farbstoffe</b>	<b>7-Phenylalaninquelle</b>
<b>3-Koffein</b>	<b>8-Stabilisator</b>
<b>4-Chininhaltig</b>	<b>9-Aromastoffe</b>
<b>5-Süßungsmittel</b>	<b>10-Säuerungsmittel</b>

## Zusatzstoffe von unseren Speisen:

**1/ mit Farbstoff, 2/ mit Konservierungsstoffen, 3/ mit Antioxidationsmittel, 4/ mit Geschmacksverstärkern, 5/ Geschwefelt 6/ Geschwärzt, 7/Gewachst, 8/ mit Süßungsmittel, 9/ Sulfite**  
1 / with dye, 2 / with preservatives, 3 / with antioxidant, 4 / with flavor enhancers, 5 / Sulphur  
6 / Blackened, 7 / waxed, 8 / with sweeteners

## Allergene von unseren Speisen:

**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 Sulfite / 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 sulfites / 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.

All unsere Speisen und Getränke enthalten die Gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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.