

Suppen
Soups

Latte Tomate mit feinem Basilikum-Chilischäum
Latte tomato with fine basil chili
5,50€

Rucola Suppe mit Kirschtomaten und Parmesan⁴
Rucola soup with cherry tomatoes and Parmesan⁴
6,00€

Gorgonzola-Lauchcreme Suppe mit knusprigem Bacon²
Gorgonzola leek cream soup with crispy bacon²
7,50€

Vorspeisen
Appetizers

Kleiner Vorspeisensalat
Small starter salad
3,50€

Gebackener Schafskäse² in einer Olive-Tomatencreme⁵
Baked sheep's milk cheese² in an olive-tomato cream⁵
7,50€

Auswahl an verschiedenen Antipasti mit Knoblauchbaguette^{2,4,5}
Selection of antipasti with garlic baguette^{2,4,5}
8,50€

Rinder-Carpaccio mit mariniertem Wildkräutersalat und Parmesan⁴
Beef carpaccio with marinated wild herb salad and Parmesan⁴
9,50€

Salatauswahl

Fresh salads

Caesar Salat

mit Croutons und Parmesandressing

Caesar salad

with croutons and Parmesan dressing

8,50€

Zusätzlich zum Caesar Salat wahlweise

Hähnchenstreifen oder Bacon²

12,50€

(Optionally with grilled chicken strips or bacon² 12,50€)

Gegrillter Schafskäse² auf mariniertem Wildkräutersalat mit Kirschtomaten und Pinienkernen

Grilled sheep's milk cheese² on marinated wild herb salad

with cherry tomatoes and pine nuts

9,50€

In Campari geschmorte Scampis auf einem Rucola-Orangensalat

Scampis brazed in Campari on a rucola orange salad

10,50€

Tranchierte Hähnchenbrust auf Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum-Joghurtdressing

Carved chicken breast on a tomato mozzarella salad

with basil yogurt dressing

11,50€

Hauptgerichte

Main dishes

Dreierlei Penne¹ in einer Pesto-Rahmsauce mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen

Tricolor Penne¹ in a pesto cream sauce with cherry tomatoes, rucola and pine nuts
9,50€

Back-Kartoffel mit Grillgemüse und Sour Creme²

Baked potato with grilled vegetables and sour cream²
8,50€

Zusätzlich zur Back-Kartoffel wahlweise
Hähnchenstreifen oder Graved Lachs

12,50€

(Optionally with grilled chicken stripes or graved salmon 12,50€)

In Chiliöl gebratene Hähnchenbruststreifen mit Tomatenrahm, Oliven und Rucola an Curry Penne¹

Chicken breast stripes in chili oil with a tomato cream, olives and rucola.
Served with Curry Penne¹

14,50€

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel² an einer Champignonrahmsauce mit Dauphinkartoffeln

medallions of pork filet wrapped in bacon² with a mushroom cream sauce.
Served with dauphine potatoes

16,50€

Butterfly Garnelen in einem Knoblauch-Schalotten Rahm mit Kirschtomaten und Basilikum-Linguini

Butterfly shrimps in a garlic shallots cream with cherry tomatoes and basil linguini
18,50€

In Limettenbutter gebratenes Lachsfilet auf tomatisiertem Spinat an Basmati Reis

Fried salmon filet on tomato spinach with basmati rice
20,50€

300g Argentinisches Rumpsteak an einem großen Salat mit Kräuterbutter und würzigen Kartoffelspalten

*300g of Argentinian rump steak, served with a large salad,
herb- flavoured butter and spicy potato wedges*

27,50€

Unsere Burger

Burger

„Cheeseburger“^{1,2}

180g oder 220g

Rinderhacksteak mit Cheddar Käse überbacken

Tomaten, Gurken und Burgersauce^{1,2} in einem Rosmarin Focaccia

dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites

180 g or 220g minced beef patty^{1,2}

with cheddar cheese,

tomatoes, cucumbers, a special burger sauce^{1,2} and a rosemary focaccia bun.

Served with French fries

180g Burger 11,50€

220g Burger 13,50€

„Wyndham-Burger“^{1,2}

180g oder 220g

Rinderhacksteak mit Bacon, Zwiebeln und Käse überbacken

Tomaten, Gurken und Burgersauce^{1,2} auf einem Rosmarin Focaccia

dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites

180g or 220g minced beef patty^{1,2}

with bacon, onions and cheese,

tomatoes, cucumbers and a special burger sauce^{1,2} and a rosemary focaccia bun.

Served with French fries

180g Burger 11,50€

220g Burger 13,50€

„Caesar Chicken Burger“

180g Zartes Hähnchenbrustfilet auf Römersalat und Parmesan,

Tomaten, Gurken und Burgersauce^{1,2} auf einem Rosmarin Focaccia

dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites

180g Caesar Chicken burger

with romaine lettuce and Parmesan cheese,

tomatoes, cucumbers and a special burger sauce^{1,2} and a rosemary focaccia bun.

Served with French fries

14,50€

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Burger gerne auch in scharfer Variation

On request, all Burgers are served spicy

Snackkarte

Snacks

Currywurst^{1,2} mit Pommes Frites

Currywurst^{1,2} with French fries

5,50€

Chili Con Carne

6,50€

Ahle Wurscht Teller

mit Griebenschmalz und Cornichons² sowie eine kleine Brotauswahl

Ahle Wurscht plate

with schmaltz, gherkins² and a small selection of bread

7,50€

Spaghetti „Bolognese“ mit gehobeltem Parmesan

Spaghetti „Bolognese“ with Parmesan

8,50€

Käse Variation mit Trauben und Nüssen

serviert mit Baguette und Butter

Cheese variation with grapes and nuts

served with baguette and butter

9,50€

Club Sandwich

Belegt mit Hähnchenbrust, Spiegelei, Bacon², Tomate, Gurke und Salat

mit Western Potatoes

Club sandwich

Filled with chicken breast, a fried egg, bacon², tomato, cucumber and lettuce.

Served with Western Potatoes

11,50€

Pizza

Pizza Margherita

7,50€

Pizza Salami

9,50€

Pizza Thunfisch

Pizza tuna

9,50€

Kinderkarte
Children's Menu

Twister Pommes mit Ketchup und Mayo
Twister Fries with ketchup and mayo
3,00€

Kleine bunte Röhrchen in Tomatensauce mit Käse
Small colorful tubes in tomato sauce and cheese
3,50€

Hähnchennuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets with French fries
5,00€

Dino-Schnitzel mit Buttergemüse und Pommes Frites
Dino Schnitzel with buttered vegetables and French fries
5,50€

Quarkbärchen mit Vanillesauce
Curd bear with vanille sauce
3,50€

Desserts
Desserts

**Eistraumvariation aus Sahne und Joghurteis
mit Waldbeeren und Sahne**

*Ice cream variation with cream and yogurt ice
besides wild berries and whipped cream*

4,50€

Cheesecake an Orangen-Kiwiragout

Cheesecake on orange kiwiragout

5,50€

Warmes Schokoladentörtchen mit Pistazieneiscreme

Warm chocolate cake with pistachio ice cream

6,50€

Gefüllter Crêpe mit Kirschgrütze und Vanilleeis

Stuffed crêpe with cherry grouts and vanilla ice cream

7,50€

**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

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

2014er - Riesling trocken, QbA (Rheinhessen, Deutschland)

Weinhof Ernst Ludwig Kaiser GmbH 0,2l 6,10 €
Duft nach getrockneten Kräutern, weißen Blüten, Pfirsich und Aprikosen. Fl. 1,0l 30,50 €

2016er – KAISER Grauer Burgunder trocken (Rheinhessen, Deutschland)

Weinhof Ernst Ludwig Kaiser GmbH 0,2l 6,30 €
Das Bukett erinnert an reife tropische Südfrüchte - Fl. 1,0l 32,00 €
Papaya, Mandeln und mineralische Aromen.

2015er – Riesling halbtrocken (Mosel, Deutschland)

Weingut Andreas Bender 0,2l 6,60 €
Aromen vom reifen gelben Apfel und Weinbergpfirsichen, Fl. 1,0l 33,00 €
erzeugen ein perfektes Süße-Säure Spiel.

2015er - Pinot Grigio trocken, IGT (Italien)

Feines, intensives und gleichzeitig fruchtiges Bouquet. 0,2l 7,60 €
Zarte Anklänge von Zitrus mit einem Hauch Mandel. Fl. 0,75l 29,00 €

2015er - Chenin Blanc trocken (Süd Afrika) False Bay

DELTA WINES 0,2l 7,00 €
Typischer Duft von Apfel und tropischen Früchten, Fl. 0,75l 26,00 €
mit angenehmer schmelziger Säure und einem langen Finale.

Rosé

2015er - Zinfandel Rosé trocken (California, USA)

Weinhof Ernst Ludwig Kaiser GmbH 0,2l 5,80 €
Feine Aromen nach roten Beeren, frisch und fruchtig. Fl. 0,75l 22,00 €

Rotweine / Redwine

2015er - Kaiser Dornfelder QbA trocken (Rheinhessen, Deutschland)

Weinhof Ernst Ludwig Kaiser KG 0,2l 7,00 €
Intensive Frucht mit wunderbaren Beerenaromen. Fl. 0,75l 26,00 €

2015er - Merlot trocken (Veneto, Italien)

Ca' Brigiano, IGT 0,2l 5,60 €
Leicht, junge Frucht, Aromen von dunklen Beeren. Fl. 0,75l 23,00 €

2016er - Cabernet Sauvignon (Valle Central, Chile)

Sol de Oro, IGP
Weinhof Ernst Ludwig Kaiser KG
Tiefdunkle Farbe, üppiges Cassis- und Kirscharoma,
gute Struktur mit feinen Tanninen. 0,2l 5,60 €
Fl. 0,75l 23,00 €

2014er - Rioja Camboral trocken (Rioja, Spanien)

Tempranillo Cosecha, D.O.C.
Vicente Gandia Pla, S.A. 0,2l 7,70 €
Tiefdunkles Kirschrot, Vanille-, Röst- und Würzaroma. Fl. 0,75l 29,00 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
All our wines contain sulfites.

Schnitzelparade

Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei

Schnitzel with fried eggs

Schnitzel mit frischen braunen Cremechampignons

Schnitzel with Fresh brown cream champignons

Mailänder Schnitzel mit Tomate und Käse überbacken ¹

Milan Schnitzel topped with tomatoes and melted cheese ¹

Hessisches Schmandschnitzel mit Speck-Zwiebel-Sauce⁷

Hessian sour cream Schnitzel with bacon and onion ⁷

Hähnchenschnitzel mit Grillgemüse

Chicken Schnitzel with pepper and grilled vegetables

L (140g) 9,90 €

XL (240g) 14,90 €

XXL (2 x 240g) 18,90 €

Als Beilage wählen Sie bitte zwischen Basmati Reis, Pommes Frites, Bratkartoffeln⁷, Dauphinkartoffeln oder Salzkartoffeln aus.

Dazu reichen wir einen kleinen Salatteller.^{1,8,4}

Mit wahlweise Kräuterdressing, Balsamicodressing, Joghurtdressing oder Frenchdressing

You can choose between basmati rice, french fries, baked potatoe ⁷, dauphine potatoes or salt potatoes.

All Schnitzel are served with salad.^{1,8,4} with herb dressing, balsamico dressing, yogurt dressing or french dressing