

Suppen
Soups

Tomaten-Orangen Creme Suppe mit Basilikumcroutons
Tomato Orange cream soup with basil croutons
5,50€

Hühnerbouillon mit feinen Gemüse und Perlnudeln
Chicken bouillon with fine vegetables and Pearl pasta
6,50€

Vorspeisen
Appetizers

Kleiner Vorspeisensalat
Small starter salad
3,50€

**Carpaccio vom Rinderfilet
mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan
an mariniertem Wildkräutersalat**
*Carpaccio of beef with roasted pine nuts and Parmesan
marinated wild herb salad*
9,50€

**Anti Pasti mit Serrano Schinken
an gebackenen Käse-Blätterteigstangen**
Anti-pasta with Serrano ham and baked cheese puff pastry bars
10,50€

Salatauswahl
Fresh salads

Caesar Salat
mit Kirschtomaten, Kräutercroutons und Parmesandressing
Caesar salad with Herb Croutons, cherry tomatoes
and Parmesan dressing
7,50€

Zusätzlich zum Caesar Salat
wahlweise:
Garnelen, Hähnchenstreifen oder Bacon²
12,00€
(Optionally with shrimps, grilled chicken strips or bacon² 12,00€)

Caprese von Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
unter mariniertem Rucola
Caprese of tomato mozzarella with basil pesto, marinated Arugula
7,50€

Mango-Garnelen Salat
mit Cherrytomaten, Wildkräutersalat und Baguette
Mango shrimp salad with cherry tomatoes, wild herb salad and baguette
10,50€

Hauptgerichte

Main dishes

Back-Kartoffel

mit Grillgemüse und Sour Creme:

Baked potato with grilled vegetables and sour cream:

8,50€

Zusätzlich zur Back-Kartoffel

wahlweise:

Hähnchenstreifen oder Garnelen

13,00€

(Optionally with grilled chicken stripes or shrimps 13,00€)

In Basilikumöl gebratene Hähnchenbruststreifen

mit Paprika-Zucchini Gemüse

an Strozzapreti

Chicken breast strips fried in Basil oil

with paprika-Zucchini vegetables on strozzapreti

16,50€

Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce

an bardierten Speckbohnen:

und Süßkartoffel-Cheddar Stampf

Pork tenderloin medallions with pepper cream sauce

with green beans wrapped in bacon and sweet potato-cheddar pounding

18,50€

In Zitronenöl gebratenes Lachsfilet

auf Lauch-Kirschtomatenragout an Mango Reis

Salmon fillet roasted in lemon oil on garlic cherry tomato Ragout on mango rice

20,50€

200g Argentinisches Rumpsteak an Grillgemüse

mit würzigen Kartoffelspalten oder Süßkartoffel Pommes

200g Argentinian rump steak with grilled vegetables and spicy potato wedges

or sweet potato fries

22,50€

Unsere Burger

Burger

„Cheeseburger“^{1,2}

180g

**Rinderhacksteak mit Cheddar Käse überbacken
Tomaten, Gurken und Burgersauce^{1,2} in einem Sesambrötchen
dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites**

*180g minced beef patty^{1,2} in a sesame bun
with cheddar cheese, tomatoes, cucumbers, burger sauce^{1,2}.
Served with French fries*

Burger 11,50€

„Wyndham-Burger“^{1,2}

180g

**Rinderhacksteak mit Bacon, Zwiebeln und Cheddar Käse überbacken
Tomaten, Gurken und Burgersauce^{1,2} in einem Sesambrötchen
dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites**

*180g minced beef patty^{1,2} in a sesame bun
with bacon, onions and cheese,
tomatoes, cucumbers and a special burger sauce^{1,2}.
Served with French fries*

Burger 12,50€

„Chicken Burger“

160g

**Zartes Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella überbacken,
Tomaten, Gurken und Burgersauce^{1,2} in einem Brioche Brötchen
dazu reichen wir Ihnen Pommes Frites**

*160g Baked tender chicken breast fillet with mozzarella, in a brioche bun
tomatoes, cucumbers and burger sauce^{1,2}.
Served with French fries*

11,50€

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

On request, all Burgers are served spicy

Snackkarte

Snacks

Currybratwurst² mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites

*Currywurst^{2,6} with homemade curry sauce
and French fries*

6,50€

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

**mit Hähnchenbrust, Spiegelei, Bacon², Tomate, Gurke und Salat
mit Süßkartoffel Pommes**

Club sandwich

*Filled with chicken breast, a fried egg, bacon², tomato, cucumber and lettuce.
Served with sweet potato fries*

10,50€

Aus unserer Region

local dish

Ahle Wurst

mit Griebenschmalz und Cornichons² sowie eine kleine Brotauswahl

„Ahle Wurst“

with schmaltz, gherkins² and a small selection of bread

9,50€

Schnitzel Karte

Schnitzel „Wiener Art“ mit einem kleinen Salat

Schnitzel „Wiener Art“ with small salad

Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei

Schnitzel with fried eggs

Schnitzel mit frischen Steinchampignons in Rahm

Schnitzel with fresh brown cream champignons

Schnitzel mit Tomate, Bacon und Cheddar überbacken

Milan Schnitzel topped with tomatoes, bacon and melted cheese

Hessisches Schmandschnitzel mit Speck-Zwiebel-Sauce

Hessian sour cream Schnitzel with bacon and onion

Hähnchenschnitzel mit Grillgemüse

Chicken Schnitzel with grilled vegetables

L (120g) 8,90 €

XL (240g) 12,90 €

**Als Beilage können Sie wählen zwischen
Pommes Frites, Bratkartoffeln, würzigen Kartoffelspalten,
oder Süßkartoffel Pommes aus.**

*You can choose between French fries, fried potatoes, spicy potato wedges,
or sweet potatoes fries.*

Kinderkarte
Children's Menu

Twister Pommes mit Ketchup und Mayo
Twister Fries with ketchup and mayo
3,50€

Hähnchenbruststreifen mit Tomatensauce und Nudeln
Chicken breast strips with tomato sauce and noodles
6,50€

Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes Frites
Small Schnitzel with colorful vegetables and French fries
7,50€

Zweierlei Eis mit Schokoladensauce
Variation of ice cream with chocolate sauce
4,50€

Desserts
Desserts

**Frozen Joghurteiscreme mit Erdbeeren
und Schokosahne**

Frozen yoghurt ice cream with strawberries and chocolate cream

6,00€

Schokoladenmalheur an Vanilleeis

Chocolate mishap on vanilla ice cream

6,50€

**Gefüllter Crêpe mit gelber Fruchtgrütze
an Cassis Sorbet**

Filled crepe with yellow fruit mush on Cassis sorbet

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 6,50 €
Duft nach getrockneten Kräutern, weißen Blüten, Pfirsich und Aprikosen. Fl. 1,0l 32,00 €

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

Weinhof Ernst Ludwig Kaiser GmbH 0,2l 6,50 €
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 6,90 €
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 8,20 €
Zarte Anklänge von Zitrus mit einem Hauch Mandel. Fl. 0,75l 32,00 €

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

DELTA WINES 0,2l 7,60 €
Typischer Duft von Apfel und tropischen Früchten, Fl. 0,75l 28,00 €
mit angenehmer schmelziger Säure und einem langen Finale.

Rosé

2015er - Zinfandel Rosé trocken (California, USA)

Weinhof Ernst Ludwig Kaiser GmbH 0,2l 6,50 €
Feine Aromen nach roten Beeren, frisch und fruchtig. Fl. 0,75l 24,50 €

Rotweine / Redwine

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

Weinhof Ernst Ludwig Kaiser KG 0,2l 7,50 €
Intensive Frucht mit wunderbaren Beerenaromen. Fl. 0,75l 27,00 €

2015er - Merlot trocken (Veneto, Italien)

Ca' Brigiano, IGT 0,2l 6,00 €
Leicht, junge Frucht, Aromen von dunklen Beeren. Fl. 0,75l 23,50 €

2016er - Cabernet Sauvignon (Valle Central, Chile)

Sol de Oro, IGP
Weinhof Ernst Ludwig Kaiser KG 0,2l 6,00 €
Tiefdunkle Farbe, üppiges Cassis- und Kirscharoma,
gute Struktur mit feinen Tanninen. Fl. 0,75l 23,50 €

2014er - Rioja Camboral trocken (Rioja, Spanien)

Tempranillo Cosecha, D.O.C.
Vicente Gandia Pla, S.A. 0,2l 8,50 €
Tiefdunkles Kirschrot, Vanille-, Röst- und Würzaroma. Fl. 0,75l 34,00 €

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