

Getränke

Mineralwasser

Rhodium Gourmet still oder medium

Flasche 0,25l 2,90€

Flasche 0,75l 6,50€

Softschorlen 0,4l 4,90€

Johannisbeere

Traube

Rhabarber

Apfel

Orange



Softdrinks

	0,2L	0,4L
Afri Cola	3,00€	4,90€
Afri Cola ohne Zucker	3,00€	4,90€
Bluna Orange	3,00€	4,90€
Bluna Zitrone	3,00€	4,90€
Bitter Lemon	3,00€	4,90€

hausgemachte Limonaden

Holunderlimo
Granatapfello
Ingwerlimo

0,5l
5,60€

Heissgetränke

Espresso	2,60€
Doppelter Espresso	3,80€
Cappuccino mit Milch	3,80€
Latte Macchiato	4,20€
Milchkaffee	4,20€
Becher Filterkaffee	3,90€
Kakao mit Sahne	4,40€
Keo Tee - Diverse Sorten	3,40€

Chai Latte	4,20€
Dirty Chai Latte	4,50€
Pumpkin Spice Latte	4,50€
Baileys Hot Chocolate	4,90€

Dein Heissgetränk,
deine Kreation

Auf Wunsch verfeinern wir mit Sirup + 0,80€

VANILLE | KARAMELL | HASELNUSS

auf Wunsch mit Hafer-
oder Sojamilch +0,80€



Getränke

Bier vom Fass

Königsbacher Pils	0,25l	3,20€
Königsbacher Pils	0,50l	5,90€
auch als Schuss oder Radler		
Kristallweizen	0,50l	5,90€
Benediktiner Weizen	0,50l	5,90€

Alkoholfreies Bier

Benediktiner Weizen	0,50l	5,90€
Bitburger 0,0	0,33l	3,90€
Bitburger Radler 0,0	0,33l	3,90€
Kandi Malz	0,33l	3,90€

Weisswein

RIESLING

Trocken - Mosel - Weingut Kröber

RIESLING

feinherb - Mosel - Weingut Kröber

GRAUBURGUNDER

Trocken - Rheinhessen - Weingut Schmahl

BLANC DE NOIR

Feinherb - Rheinhessen - Weingut Schmahl

WEISSBURGUNDER KLASSIK

trocken - Mosel - Weingut Toni Müller

0,2L 0,75L

6,90€ 25,60€

6,90€ 29,80€

6,90€ 25,60€

6,70€ 24,90€

7,40€ 27,50€

vom Schiefer

Rosé und Rotwein

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Feinherb - Mosel - Weingut Toni Müller

DOPPIO PASSO PRMITIVO

Halbtrocken - Apulien - Italien

OSBORNE SOLAZ TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON

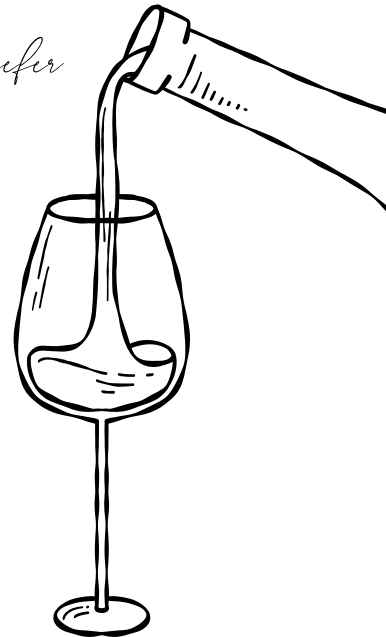
Trocken- Tierra de Castilla - Spanien

0,2L 0,75L

7,50€ 27,90€

6,80€ 25,30€

7,50€ 27,90€



*unsere Aperitive finden
Sie auf der Zusatzkarte*

Schnäpse 2cl

FEINE SPIRITUOSEN

Haselnuss | alte Himbeere

alte Marille | alte Williams Birne

KOWELENZER SCHÄNGELCHE 3,50€

Quittenlikör

WESTERWÄLDER KÜMMEL 3,50€

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergene Hinweis: Eine Liste mit allen enthaltenden Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.



Vorneweg

hausgemachte Tagessuppe

fragen Sie gerne unser Servicepersonal

6,90€

geschmorter Chicorée

überbacken mit Gorgonzola dazu Nüsse, Birne und Honig

8,50€

Wüstenhof Dreierlei

Datteldip, Gerupfter und Kräuterquark mit einem Brotkorb

9,80€

für Zwischendurch

Zwei Kartoffelrösti

mit Räucherlachs und Trüffelmayo

14,20€

Bauernpfanne

rustikale Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleiern

13,90€

Strammer Max

zwei Spiegeleier, Butter und Brot

wahlweise mit: rohem Schinken oder gekochtem Schinken

13,80€

hausgemachter Wurstsalat

mit Essiggurken, Zwiebeln und heller Balsamicovinaigrette, dazu Brot

12,90€

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergene Hinweis: Eine Liste mit allen enthaltenden Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.



Für die Kids

Mini Bauernpfanne

Rustikale Bratkartoffeln mit Speck,
Zwiebeln und einem Spiegelei
6,80€

kleines Schnitzel

mit Pommes, Ketchup & Mayo
7,50€
wahlweise mit Pilzrahmsoße + 1,00€

Portion Pommes

mit Ketchup & Mayo
4,90€

Spätzle

mit Rahmsoße
5,50€

Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat
19,50€
wahlweise mit Pilzsauce +2,00€

Aschebraten

Schweinenackensteak mit Rosmarinkartoffeln, dazu Kräuterquark
und Beilagensalat
19,80€

Argentinisches Rumpsteak 250g

mit Kräuterbutter aus eigener Herstellung, Rosmarinkartoffeln und
Grilltomaten
35,80€



Hauptspeisen

Lachsfilet

mit Zitronenbutter und klassischen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Grilltomaten

24,90€

Scheunenpfanne

Schweinefilet mit Bratkartoffeln und Pilzrahmsauce, dazu ein Beilagensalat

21,50€

Maishähnchen

auf Frühlingsalat mit Kirschtomaten, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Kräuterquark

24,90€

hausgemachte Semmelknödel

mit Pilzrahmsauce und dazu ein Beilagensalat

14,90€



vegane Gemüsebratlinge

zwei Gemüsebratlinge mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und veganem Dip

15,80€

Ofenkartoffel

gefüllt mit gebratenem Gemüse und Hafer-Sour-Cream

14,80€

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergene Hinweis: Eine Liste mit allen enthaltenden Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

Menü

Grünzeug

Lachs-Salat

Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet, Tomate, Gurke, Möhre und roten Zwiebeln an hausgemachtem Balsamicodressing

19,90€

Geisskääs-Salat

Gemischter Salat mit Nüssen und Honig auf gebackenem Ziegenkäse, Tomate, Gurke, Möhre und roten Zwiebeln an hausgemachtem Himbeerdressing

18,50€

Superfood →

auf jedem Teller : Microgreens von Little Leaves aus Vallendar

Dessert

Schokoladen Soufflé

mit Vanillesauce

7,90€

hausgemachte Mousse

fragen Sie gerne unseren Service

6,90€

Eiskaffee & Eisschokolade

Speiseeis und Kaffee | 4,20€

wahlweise mit Sahne +1,00€

Eis

Vanille, Schokolade, , Pistazie,
Erdbeere, Heidelbeere (v)

hausgemachter Blechkuchen

4,20 € | wahlweise mit Sahne +1,00€

Pro Kugel 1,80 €

wahlweise mit Sahne +1 €

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgewiesen.

Allergene Hinweis: Eine Liste mit allen enthaltenden Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.