



Vorspeisen

Kalbstafelspitz	16
Forellen-Kaviar-Creme, Rote Bete, Apfel	
Graved Lachs	19
Gurke, Meerrettich, Buttermilch, Roggenbrot	
Rote Bete Carpaccio	17
Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse	
Knackiger Taco	
cremiger Avocado Taco 1 oder 2	5/8
Enten Taco 1 oder 2	7/11

Klassiker

Pannfisch vom Rotbarsch	28
Bratkartoffeln, Gurkensalat, Senfsauce	
3 Matjesfilets	24
Bratkartoffeln, Hausfrauensauce	
Roastbeef „kalt“	29
Bratkartoffeln, Remoulade	
Wiener Kalbsschnitzel	32
Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren	
„Steak Frites“	
Rinderfiletmedaillons 160 g oder 240 g	27/35
Pommes Frites, Pfeffersauce	

Snacks

Rindfleisch-Frikadelle 120 g	5
Pommes Frites Mayo oder Ketchup	5
Chicken Karaage 200 g, Chili-Mayo	10
Clubhaus Currywurst	8
+ Pommes Frites	5
Flammkuchen	
+ „Elsässer Art“, Speck, Schmand, Zwiebeln	9
+ Feta, Birne, Honig, Walnuß	11,5
+ Kürbisschmand, Rote Zwiebel, Kerne	11,5

Ente

Krosse Entenkeule	29
Halbe Ente	45
Ganze Ente für 2 Personen	85
Zu allen Gerichten servieren wir	
Rotkohl, Klöße & Entenjus	

Salate

Gurkensalat mit Rahmdressing, Dill	9
Caesar Salat	15
Parmesan, Kirschtomaten, Brotchips	
+ Maispoularde	7
+ Rinderfilet 80 g oder 160 g	8/15
+ Avocado, Ei	5
Quinoa Bowl	15
Kürbis, eingelegtes Gemüse, Nüsse	
+ Maispoularde	7
+ Rinderfilet 80 g oder 160 g	8/15

Hauptgerichte

Steckrübeneintopf	19
Ochsenbacke, Petersilie, Wurzelgemüse	
Birnen, Bohnen & Speck	24,5
Bohnencassoulet, Bohnenkrautjus	
Geschmorte Ochsenbacke	29,5
Portweinjus, Kartoffel-Selleriestampf	
Geschmorter Kohl im Ganzen	21,5
Nußpesto, Roggenbrot, Kräuteröl	

Aperitifs

Eimer		9
Aperol Spritz		11
Botanical Breeze oder Calm		10
Hugo Rosé alkoholfrei		11
Gin Tonic	4cl	12

Bier

König Pilsener	0,2l	2,9
	0,4l	5,4
Benedictiner Hell	0,5l	6,5
König Pilsener Alkoholfrei Flasche	0,33l	4,5
Weizenbier Benediktiner / Alkoholfrei	0,5l	5,5

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial still / feinperlig	0,25l	3,7
	0,75l	7,7
Tafelwasser	0,75l	4
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite	0,2l	3,9
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry	0,2l	3,9
Klindworth Säfte Apfel trüb, Maracuja, Orange, Cranberry, Rhabarber	0,4l	5
Soft-Schorle	0,4l	5



Sekt & Champagner

	0,1l	0,75 cl
Cremant de Limoux Brut Rosé	9	59
Sieur D'Arques, Limoux, Frankreich		
Veuve Cliquot Brut		75
Ruinart Brut "R"		85
Ruinart Rosé		125
Ruinart Blanc de Blancs		115

Weisswein

	0,2l	0,75 cl
Grauburgunder QbA trocken	9	30
Weingut Gröhl, Rheinhessen, Deutschland		
Weißburgunder Chardonnay trocken	9,5	32
Weingut Schäfer, Rheinhessen, Deutschland		
Riesling QbA trocken	10	34
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland		
Sancerre trocken		49
Domaine Pierre Prieur & Fils, Frankreich		
Terlaner trocken		49
Alto Adige Terlano, Italien		
Weißweinschorle	0,3l	9

Rosewein

	0,2l	0,75 cl
Luberon Rosé trocken	9,5	32
Orange, Vallée du Rhône, Frankreich		
Rose Cuveé trocken	11	35
Weingut Schäfer, Rheinhessen, Deutschland		
Roseweinschorle	0,3l	9

Rotwein

	0,2l	0,75 cl
Rosso Cuveé IGP	9	30
Torre d'Orti, Venetien, Italien		
Merlot Mettenheimer QbA trocken	9,5	32
Weingut Schäfer, Rheinhessen, Deutschland		
Anima Negra, AN/2		45
Callet, Mallorca, Spanien		

Alkoholfreie Weine

	0,2l	0,75 cl
Rosé Sekt	9,5	32
Julius Zotz, Baden-Württemberg, Deutschland		
Grauburgunder	9,5	32
Julius Zotz, Baden-Württemberg, Deutschland		
Creation Rouge	9,5	32
Julius Zotz, Baden-Württemberg, Deutschland		

Gerne dürfen Sie auch ihre eigene Flasche Wein bei uns gegen ein Korkgeld von 25 Euro genießen.