

Vor speisent eller

erhältlich ab zwei Personen

zu allen Vorspeisentellern reichen
wir drei verschiedene Dips



Preis je Person € 4,80

“Mexicano”

Onion Rings (Zwiebelringe),
Jalapenos (Chili Schoten mit Käsecreme),
Kartoffelstaschen (mit Frischkäse gefüllt)



“Italian”

Champignonköpfe (paniert),
Mozzarella Sticks,
Olivenos (knusprig panierte grüne & schwarze
Oliven gefüllt mit Tomaten & Käse)

“Exotic”

Peppabites (süßscharf panierte Paprika gefüllt mit Käse),
Chicken Teriyaki Sticks,
Pumpkins (Kürbis - Käse Bällchen)



“Hot Barbecue”

Chicken Wings (scharf mariniert),
Chicken Fingers (Hähnchenbrustfilet paniert),
Kartoffelstaschen



Vor speisen

Stangenbrot mit Aioli, 5 - 6 Scheiben frisch
gebackenes Brot, bestreut mit würziger
hausgemachter Aioli

€ 3,50

Onion Rings, acht Zwiebelringe
im Backteig mit Dip

€ 4,50



Fünf kleine Brötchen mit
hausgemachter Kräuterbutter

€ 3,50

Olivenos, neun knusprig panierte
Olivenhälften gefüllt mit Käse

€ 5,50



Spicy Potato Wedges, würzig umhüllte
Kartoffelecken mit Sour Cream

€ 4,50

Camenbert, gebacken mit Ananas, Preiselbeeren,
Toastbrot, Butter und Salatgarnitur

€ 5,90

Strammer Max, zwei Scheiben gekochter Schinken
und zwei Spiegeleier auf Graubrot, dazu
ein kleiner gemischter Salat

€ 6,70

Feta mit Hirtenkräutern, knusprig paniert,
auf Toast, dazu eine reichhaltige Salatgarnitur

€ 6,90

Dies & Das

Calamar es, Tint enf ischringe im Backt eig
mit Aioli, Zit rone, St angenbrot und
reichlich Salat

€ 8,80

Gemüser öst i mit Blumenkohl - Käse - Medaillon,
Sauce Hollondaise und einem
großen Beilagensalat

€ 8,80

Brat kart of feln mit Spiegelei, große Portion
Brat kart of feln, wür zig gebrat en mit Speck
& Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier
und reichlich Salat

€ 7,90



Veget arisches Schnit zel, Gemüsemischung paniert
mit Vollkor nmehl in Schnit zelf orm auf Sauce
Hollondaise, dazu Krokett en und Salat

€ 8,80

Folienkartoffeln

zu allen Folienkartoffeln reichen wir
einen gemischten Salat

Folienkartoffel mit
Kräuterquark
€ 6,90

Folienkartoffel
mit Aioli
€ 6,90

Folienkartoffel mit Spinat
und Käse überbacken
€ 7,50

Folienkartoffel mit mediterranem Grillgemüse
(Paprika, Zucchini, Auberginen)
€ 7,90



Salate

*Zu allen Salaten reichen wir selbst gebackenes Stangenbrot,
täglich frisch, gerne bringen wir Ihnen Brot nach, falls es
einmal nicht reicht, ohne Aufpreis selbstverständlich*

*Gerne bereiten wir Ihnen auch "1/2 Portionen" unserer Salate zu,
der Preis je Salat reduziert sich um € 3,-*

Salatteller "Art des Hauses",

Salate der Saison mit Gurken & Tomaten,
Käse & Schinken, zwei Spiegeleiern,
dazu Joghurt - Kräuter Dressing
€ 10,90

Thunfischsalat, grosser Salatteller

mit Tomaten & Gurken,
Thunfisch & gekochtem Ei,
dazu Joghurt Creme Dressing
€ 11,50

Herrensalt, knackiger Salat

mit zarten Fleischstückchen vom Schwein
und zwei Spiegeleiern, dazu Tomaten,
Gurken und Joghurt Dressing
€ 12,50

Salatteller "Hellas", gem. Salate

mit Schafskäse, Oliven & Zwiebelringen,
dazu Tomaten, Gurken & Joghurt Dressing
€ 11,90

Salatteller "italienische Art",

frische Salate der Saison mit einem
leichten Essig & Öl Dressing mit
Kräutern & Paprika, dazu reichlich
Tomaten & Mozzarella mit Basilikum Pesto
€ 10,90



Krüstchen

*Krüstchen sind Schnitzel auf Toast mit
einem großen Beilagensalat.*

Schlemmert oast
mit Sauce Bernaise
€ 8,90

Toast "Räuber Art"
mit Speck & 2 Spiegeleiern
€ 8,90

Bergisches Krüstchen
mit Röstzwiebeln & 2 Spiegeleiern
€ 8,90

Herrent oast
mit heller Champignonsauce
€ 8,90

Dament oast
mit Spargel & Sauce Bernaise
€ 9,90

Toast "Oriental"
mit Früchten in Currysauce
€ 8,90

Krüstchen "Picante"
mit scharfer Paprikasauce
€ 8,90

Krüstchen "Hawai"
überbacken mit Ananas & Käse
€ 8,90

Schnitzel Spezialitäten

Wir verarbeiten für unsere Schnitzel nur Fleisch von höchster Qualität. Deswegen verwenden wir ausschließlich Schweinelachse. Jedes Schnitzel wird frisch paniert zubereitet! Ganz zart, kein Gramm Fett. Auf Wunsch erhalten Sie ihr Schnitzel auch unpaniert.

Die Klassiker

Schnitzel "Wiener Art"
€ 9,90

Schnitzel "Jäger Art" mit
Champignonsauce
€ 11,50

Schnitzel "Zigeuner Art" mit
scharfer Paprikasauce
€ 11,50

Schlemmerschnitzel
mit Sauce Bernaise
€ 11,50

Schnitzel mit Röstzwiebeln
€ 11,50

alle Schnitzel mit Pommes Frites und Salat

Schnitzel Spezialitäten

Sie haben die Wahl. Statt der Pommes Frites können Sie auch Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelecken oder eine Folienkartoffel mit Kräuterquark als Beilage wählen!

Die Liebsten

Schnitzel "Madagaskar", mit
einer dunklen, pikanten
Pfeffersauce
€ 11,50

Schnitzel "Ritter Art", mit
Speck & zwei Spiegeleiern
€ 11,50

Schnitzel "Prinzess", mit
Spargel und Sauce Hollandaise
€ 12,90

Schnitzel "Waldkautz", mit
Pfefferringen in einer dunklen,
cremigen Waldpilzsauce
€ 12,90

alle Schnitzel mit Pommes Frites und Salat

Schnitzel Spezialitäten

Vergrößern Sie Ihr Schnitzel! Für alle die richtig hungrig sind gibt es die große Portion mit zwei Schnitzeln - für nur € 2,- Aufpreis!

so ein Käse...

Schnitzel "Tessiner Art",
überbacken mit Tomaten & Käse
€ 10,90

Schnitzel "Hawai", überbacken
mit Ananas und Käse
€ 10,90

Schnitzel "Camenbert", überbacken
mit Camenbert, dazu Preiselbeeren
€ 11,90

Schnitzel "Hellas", überbacken
mit Feta, Tomaten und Gouda
€ 12,50

alle Schnitzel mit Pommes Frites und Salat

Schnitzel Spezialitäten

Der Montag ist bei uns Schnitzeltag! Ab 18h sind alle Schnitzelgerichte, die hier unter Spezialitäten aufgeführt sind, € 3,- günstiger! Wir empfehlen Montags, genau wie Freitags bis Sonntags, zu reservieren!

mal was anderes...

Schnitzel "Oriental", mit
Früchten in Curryrahmsauce
€ 11,50

Schnitzel "Popey", überbacken
mit jungem Blattspinat & Käse
€ 12,50

Schnitzel "italienische Art",
mit Tomatensauce & Parmesan
€ 11,50

Schnitzel "Gouda", mit kräftiger
Goudasauce & Schinkenstreifen
€ 11,50

Schnitzel "Mediterran", überbacken
mit Tomaten & Mozzarella, verfeinert
mit Basilikumpesto
€ 12,50

alle Schnitzel mit Pommes Frites und Salat

Steaks - Block House

Wir verwenden ausschließlich südamerikanisches Roastbeef der Marke *Block House*. Die Marke *Block House* ist ein Garant für Fleisch von Rindern, die sich das ganze Jahr über frei auf den riesigen Weiden Südamerikas bewegen können.

Dadurch ist das Fleisch besonders zart & schmackhaft.

Wie traditionell in Argentinien üblich wählen Sie Ihr Steak und stellen sich die Beilagen ganz nach Wunsch selber zusammen!

Steak 250g* , mit Brot
& Kräuterbutter
€ 16,90

Salat € 2,-

Pommes Frites € 2,-

Kroketten € 2,-

Potatoe Wedges mit Sour Cream € 2,20

Bratkartoffeln € 2,20

Folienkartoffel mit Kräuterquark € 2,50

Röstzwiebeln € 1,70

Sauce Bernaise € 2,-

Pfeffersauce € 2,-

Waldpilzsauce mit Pfifferlingen € 3,-

Port. junger Blattspinat € 2,50

Port. mediterranes Grillgemüse € 3,-

alle Beilagen sind nur in Verbindung mit dem Hauptgericht erhältlich.

* bei der Zubereitung kommt es zu Gewichtsverlusten



f ü r den kleinen Hunger...

*Kinder bis 12 Jahre erhalten alle Gerichte
auf dieser Seite € 1,- günstiger!*

Portion Pommes Frites

€ 3,-

Bockwurst mit Pommes Frites

€ 4,90

6 chicken snackies mit Pommes Frites

€ 4,50

Fischstäbchen mit Pommes Frites

€ 4,50

kleiner gemischter Salat

€ 4,50

kl. gem. Salat mit Käse & Schinken

€ 5,80

kleines Schnitzel "Max & Moritz" mit
Pommes Frites und Erbsen & Möhren

€ 7,-

PIZZA

jeden Mittwoch ab 18h

Margherita		€ 4,80
Salami		€ 5,90
Prosciutto,	Schinken	€ 6,60
Tonno,	Thunfisch, Zwiebeln	€ 6,90
Funghi,	Champignons	€ 6,90
Cipolla,	Zwiebeln	€ 5,50
Vesuvio,	Paprika	€ 5,50
Spinaci,	Spinat, Knoblauch	€ 6,30
Hawai,	Schinken & Ananas	€ 6,90
Mafiosi,	Salami, Thunfisch & Zwiebeln	€ 7,50
Mista,	Schinken, Salami & Champignons	€ 7,80
Vegetaria,	Spinat, Schafskäse, Zwiebeln	€ 7,80
Quattro,	Paprika, Schinken, Salami & Zwiebeln	€ 7,80
Arrabbiata,	Salami, Tomaten, Paprika & Chilischoten	€ 7,50
alla Chef,	Champignons, Schinken, Oliven, Peperoni, Knoblauch	€ 7,90
Spezial,	Sardellen, Oliven, Kapern, Zwiebeln & Knoblauch	€ 8,30
Toscana,	Auberginen, Zucchini, Paprika & Parmesan	€ 9,50
Gamberoni,	Garnelen, Tomaten, Knobli	€ 11,50
Parma,	Ruccola, Parmaschinken, Tomaten & Parmesan	€ 10,50

Bier vom Fass



Frankenheim Alt

0,2L

0,3L

€ 1,40

€ 2,-

Sion Kölsch



€ 1,40

€ 2,-

Warsteiner Pils

€ 1,40

€ 2,-

König Ludwig
helles Hefe Weizen

0,3L

0,5L

€ 2,-

€ 3,30

König Ludwig,
f einwürzig, malzig,
Schwarzbier



€ 2,-

€ 3,30

Flaschenbier

König Ludwig, Kristall 0,5L € 3,30

Bitburger 0,33L € 2,20
alkoholfreies Bier



Erdinger Weißbier 0,5L € 3,30
alkoholfreies Weizen



Salitos, € 3,50
Bier mit Tequila Aroma 0,33L

Salitos ICE 0,33L € 3,50



Corona, mex. Bier 0,33L € 3,-



Kalt - Getränke

Malzbier 0,2L - 0,3L  € 1,40 € 2,10

Eistee, Pfirsich 0,2L - 0,3L € 1,50 € 2,20

Eistee, Zitrone 0,2L - 0,3L € 1,50 € 2,20

Coca Cola 0,2L - Fl. 0,33L € 1,50 € 2,50

Fanta 0,2L - Fl. 0,33L € 1,50 € 2,50

Sprite 0,2L - Fl. 0,33L € 1,50 € 2,50

Cola light Fl. 0,33L € 2,50

Orangina, classic Fl. 0,25L € 2,60

Orangina, rouge Fl. 0,25L € 2,60

Bitter Lemon Fl. 0,2L € 2,30

Ginger Ale Fl. 0,2L € 2,30

Tonic Water Fl. 0,2L € 2,30

Mineralwasser Fl. 0,25L € 1,80

Stille Quelle Fl. 0,25L € 1,80

San Pellegrino Fl. 0,75L € 4,50



Coca Cola Zero 0,33L



€ 2,50



Afri Cola 0,2L

€ 1,80

Effect Energy Drink 0,25L



€ 3,50

Bionade Holunder 0,33L

Bionade Lit schi 0,33L

Bionade Kr äut er 0,33L



€ 2,60

€ 2,60

€ 2,60



Sä f t e 0,25L

Apf elsaf t

€ 2,-

Or angensaf t

€ 2,-

Bananensaf t

€ 2,20

Kir schsaf t

€ 2,20

KiBa (Kir sch - Banane)

€ 2,20

Ananassaf t

€ 2,20



Fruchtschorlen

0,3L - € 2,20

Apfelschorle

Waldfruchtschorle,
ohne Zuckerzusatz

Holunderblütschorle,
Holunderblüten-, Grüntee-
extrakt und Apfelsaft

Frucht - Joghurt Drink,
Pfirsich - Birne mit Honig und
Vitamin C (ohne Kohlensäure)



Kaffeespezialitäten

Becher Kaffee € 2,50

Tasse Kaffee € 1,70

Becher Cappuccino € 2,40

mit aufgeschäumter Milch

Jumbobecher Milchkaffee € 2,80

Latte Macchiato € 2,70



Espresso € 1,80

Espresso Macchiato € 2,-

Espresso, doppelt € 3,-



Becher Kakao € 2,20

Tasse Kakao € 1,80

(Sahne + € 0,20)

Tee - € 2,-

Wir verwenden ausschließlich frischen, losen Tee.

Erst bei Ihrer Bestellung entnehmen wir den aromatisierten Tee und befüllen den Beutel. Dazu reichen wir Kandis. Auf Wunsch natürlich auch Zucker, Süßholz, Milch, Zitrone...

Schwarzer Tee, Darjeeling,
duftig und feinaromatisch

Grüner Tee, mild & frisch

Pfefferminztee, würzig kühlend

Früchtetee, Erdbeer - Himbeer

Kamillenblütentee, wohltuend aromatisch

Kinderfrüchtetee, Apfel, Ananas, Orange...

Gut's Nächtchen, weich, zitronig, mild

Fit & Frucht, 10 Vitamine, Mangogesmack

Vanille Tee, schwarzer Tee mit Vanillestücken

Kokos Tee, schwarzer Tee mit Kokosraspeln

Earl Grey, bestes aus englischer Tradition



Wein

weiß

Riesling QbA. Trocken

Weingut Heribert Kerpen, Bernkastel - Wehlen/ Mosel

Rebsort e: Riesling 100%

Karaffe 1/4 L - € 4,30

Le Mas Blanc, Vin de Pays

Domaine de Nizas, Caux/ Languedoc, Südf r ankr eich

Rebsort en: Sauvignon Blanc 90%, Viognier 10%

Karaffe 1/4 L - € 5,50

rose

Rosé d'une Nuit - Le Soleil de Vignelaure, Vin de Pays

Chat eau Vignelaure, Rians/ Provence

Rebsort en: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Karaffe 1/4 L - € 4,30

Wein

rot

Le Mosaïque, Vin de Pays

Domaine de Nizas, Caux/ Languedoc, Südf r ankreich

Rebsort en: Merlot , Syrah, Cinsault ,
Grenache, Carignan, je ca. 20%

Karaffe 1/4 L - € 4,30

Le Mas Rouge, Vin de Pays

Domaine de Nizas, Caux/ Languedoc, Südf r ankreich

Rebsort en: Cabernet Sauvignon, Syrah,
Merlot - 30/ 30/ 40%

Karaffe 1/4 L - € 5,50

I I Dogajolo, I GT

Azienda Agricola Carpineto, Greve in Chianti/ Toscana

Rebsort en: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Karaffe 1/4 L - € 5,50



Fruchtwein

Karaffe 1/4L - € 3,50

Waldmeister Sommerbowle, 5%

Sangria Bowle, 7,5%

Sekt

Prosecco Blu 0,2L - € 6,-

Prosecco Blu 0,75L - € 17,90

Piccolo 0,2L - € 5,50

Freixenet semi seco

Mumm extra trocken

Flasche 0,75L - € 16,50

Freixenet semi seco

Mumm extra trocken



Cocktails

- 
- Burger , süßlich, stark € 5,50
Vodka, Genever, 43er, Ananassaft ...
- Caipirinha, kräftig, herb € 5,50
Limette, Pituu...
- Cuba Libre, leicht, erfrischend € 4,50
Havanna Club Rum, Cola...
- Jungle Juice, fruchtig, exotisch € 4,90
Vodka, Blue curacao, Creme de Bananas, Ananassaft ...
- Ladykiller, fruchtig, süffig € 5,50
Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Ananas-, Maracujasaft
- Long Island Ice Tea, stark, erfrischend € 6,-
Gin, Cointreau, Vodka, Tequila, Rum, Cola...
- Mai Tai, der Klassiker € 6,50
Havanna Club Rum, Cointreau, Limette, Mandelsirup...
- Mojito, Tradition aus Cuba € 5,50
Minze, Limette, Havanna Club Rum

Pina Colada, süßlich, fruchtig € 5,50
Havana Club Rum, Kokossirup, Ananassaft...

Sex on the Beach, fruchtig, süßlich € 4,90
Vodka, Aprikosenlikör, Kirsch-, Orange-, Ananassaft

Spain, exotisch € 4,90
Vodka, 43er, Maracujasaft...

Strawberry Chi Chi, erdbeerig € 4,90
Vodka, XuXu, Kokossirup, Ananassaft...

Swimmingpool, süßlich € 4,90
Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft...

Tequila Sunrise, fruchtig € 4,90
Tequila silver, Orangensaft, Grenadine

White Ocean, Willkommen in der Karibik € 5,50
Vodka, grüne Banane & Maracujalikör, Kokos, Ananassaft...

Coco Banana, (ohne Alkohol) € 4,-
Ananassaft, Banane, Kokos...

Purpur Pineapple, (ohne Alkohol) € 4,-
Kirschsaft, Bananensaft, Ananas



Spirit uosen 2cl

als Longdrink zuzüglich € 1,20

als Longdrink mit Effect Energy + € 1,50

Korn/ Obst destillat e

Korn	€ 1,60
Obstler	€ 1,80
Williams Christ	€ 1,80
Trester	€ 2,50
Himbeergeist, Schladerer	€ 2,30
Grappa Bianca, Cellini	€ 2,30
Grappa Espresso, Cellini	€ 2,30



Rum



BACARDI


Bacardi	€ 2,20
Bacardi RAZZ, Rasperry flavoured 32%	€ 2,-
Bacardi LIMON, Citrus flavoured 32%	€ 2,-
Havana Club Rum, 3 Jahre	€ 2,60
Havana Club Rum, 7 Jahre	€ 3,50
73% Rum	€ 3,-
Rum, braun	€ 2,-



Likör

43er		€ 2,20
Amar et t o		€ 1,80
Apricot Brandy		€ 2,-
Baileys		€ 2,20
Bat ida de Coco		€ 1,80
Bat ida Black, Kakao Haselnuss		€ 1,80
Blue Curacao		€ 2,-
Caf elikör , Kahlua		€ 2,20
Coint r eau		€ 2,-
Dr ambuie		€ 2,30
Genever , rot er		€ 1,60
Lychee, Soho		€ 2,30
Kr umme, Düsseldorf er		€ 1,80
Sout her n Comf ort		€ 2,-
Tia Maria		€ 2,20

Vodka

Gorbat schow		€ 1,80
Smir nof f		€ 2,-
Thre e Sixt y, 4f ach dest illiert		€ 2,20
Parliament , milchger einigt		€ 2,20
Parliament , mit Kaviar & Zit rone		€ 3,-

Brandy/ Cognac

103er

Osborne Veterano

Asbach Uralt

Mariacron



€ 2,-

€ 2,-

€ 2,-

€ 2,-

Whisky

Jack Daniels, Tennessee Sour Mash

Johnny Walker, Old Scotch

Jim Beam, Kentucky Straight Bourbon

Four Roses, Kentucky Straight Bourbon

Ballentines, Scotch Whisky

Chivas Regal, 12 years Scotch Whisky



€ 2,60

€ 2,60

€ 2,60

€ 2,60

€ 2,20

€ 2,60



Single Malt

Ardberg, 10y Islay

Auchentoshan, 10y Lowland Scotch

Bowmore, 12y Islay

Dalwhinnie, 15y Highland Scotch

Glenmorangie, 10y Highland Scotch

Macallan, 12y Highland Scotch

Glenlivet, 12y Scotch

Glenlivet, 15y Scotch

Glenlivet, 18y Scotch

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 4,-

€ 4,50



Nach dem Essen

Averna	€ 2,-	
Fernet Branca	€ 2,20	
Fernet Ment a	€ 2,20	
J äger meist er	€ 2,-	
K ümmer ling	€ 2,-	
Linie	€ 2,50	
Malt eser	€ 2,20	
Ouzo, Plavas	€ 1,80	
Ramazot ti	€ 2,-	
Sambuca, Molinari	€ 2,30	
Under berg	€ 2,-	

Und sonst...

Campari	€ 1,80	
Gin	€ 1,80	
Mart ini Bianco 5cl	€ 3,20	
Mart ini Rosso 5cl	€ 3,20	
Per nod	€ 2,-	
Sherry medium, Sandemann 5cl	€ 3,20	
Tequila silver , Agavit a	€ 2,-	
Tequila gold, Agavit a	€ 2,-	
XuXu, Erdbeerlimes	€ 1,80	
Orgasmus (Sambuca - Baileys) 4cl	€ 4,-	
B 52 (Kahluha, Baileys & 73% Rum) 2cl	€ 2,30	

Eis & Desserts

Gemischtes Eis, 3 Kugeln Eis auf Wunsch mit Sahne
€ 2,80 (€ 3,20)

Milchshake, in Vanille, Erdbeer oder Schoko
€ 3,-



Coupe Danmark, Vanilleeis mit Schokosauce & Sahne
€ 3,70



Eiskaffee, mit Vanilleeis und Sahne
€ 3,50

Eisschokolade, mit Vanilleeis und Sahne
€ 3,50

Eis - Canapé, Eiscrème Schoko gefüllt mit Nougatcrème umhüllt mit einem Mantel aus Vollmilchschokolade und Waffelstückchen
€ 4,90

Eis - Stäbchen, Eiscrème Vanillegeschmack, umhüllt mit Milchsokolade, Mandelkrokant und Waffelstückchen
€ 4,90