Getränkekarte

Heiße Getränke

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert	Kännchen	5,50 €
Cappuccino, Milchkaffee		3,90 €
Espresso		2,70 €
Latte Macchiato		4,10 €
Espresso con leché		3,20 €
Schokolade	Kännchen	5,80 €
Schoc Moc	Tasse	4,60 €
Café Crèma	Tasse	3,30 €
Tee (Darjeeling „Summer Gold", Assam „Bari", Darjeeling „Earl Grey", Japan Sencha „Morgentau", Greenleaf, Wellness, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Cream Orange „Rooibos", Sweet Berries)	Kännchen	5,60 €

Alkoholfreie Getränke

Hofeigene Säfte

Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Holundersaft,	0,3 l	3,40 €
Apfel-Sauerkirschsaft, Apfel-Himbeersaft, Apfel-Erdbeersaft	0,5 l	5,20 €
Apfel-Erdbeer-Rhabarbersaft		

- alle Säfte auch als Schorle erhältlich, 0,3 l 3,30 €, 0,5 l 5,00 l-

Pepsi, Pepsi zero Zucker, 7 up, schwipschwap, schwipschwap	0,33 l	3,90 €
orange	0,2 l	2,80 €
Bitter Lemon		
Vita Malz	0,33 l	3,90 €
Pott´s Pils alkoholfrei, Pott´s Radler alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Pott´s Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,30 €
Gesaris Mineralwasser (classic, medium, still)	0,33 l	3,20 €
	0,66 l	5,60 €

Alkoholische Getränke

Biere

Pott´s Pils, Pott´s Landbier vom Fass	0,25 l	3,20 €
	0,4 l	4,80 €
Büble Weizen	0,5 l	5,20 €
Büble Radler natürtrüb	0,5 l	5,20 €
Büble Bayrisch hell	0,5 l	5,20 €

Sekt /Secco

Weingut Schloss Affaltrach	0,1 l	3,90 €
Hofcuvée Grothues, brut Württemberg	0,75 l	26,50 €
Erdbeersecco	0,1 l	3,90 €
Pink Secco		
Weinkellerei Meimberg Iphofen, Franken (Emsdetten)	0,1 l	4,20 €

Weine

Oliver Zeter, Qualitätswein, Grauer Burgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	7,50 €
Weinkellerei Meimberg, Silvaner, trocken, Franken	0,2 l	6,50 €
Altes Schlösschen, Dornfelder Rosé, feinherb, Pfalz	0,2 l	6,50 €
Oliver Zeter, Qualitätswein, Pinot Noir, trocken, Pfalz	0,2 l	7,80 €
Oberrotweiler Winzerverein, Kaiserstuhl, Spätburgunder, trocken, Baden	0,2 l	6,80 €
Aperol Spritz, Erdbeer Spritz, Hugo und Apfel Spritz	0,2 l	7,80 €

Speisenkarte

Bunter **Salatteller**, wahlweise mit	
- Schinken und Käse	13,50 €
- Thunfisch und Zwiebeln	12,90 €
- gebratener Hähnchenbrust und Champignons	14,90 €
Rosenkohl- Birnen- Salat mit Gorgonzola Käse (warm)	14,50 €
Wintersalat mit Cranberry- Dressing, Pinienkernen und gerösteten Trauben	12,90 €
Rindfleischsuppe, Tasse (Terrine, 8,90 €)	5,90 €
Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst (Terrine)	8,50 €
Geröstete **Curry- Blumenkohlsuppe** mit Einlage	8,90 €
Zu allen Salaten und Suppen servieren wir hausgebackenes Brot	
Bauernpfanne mit saurem Gurken-Relish	12,00 €
3 **Reibeplätzchen** - mit Apfelmus	11,50 €
- mit gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce, Zwiebeln	15,50 €
Pfannkuchen (natur)	7,00 €
- mit Konfitüre / Nutella	8,00 €
- mit Apfel	9,00 €
- mit Schinken und / oder Käse und Salat	13,50 €
Sülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	14,50 €
Rote Bete Buchweizen Risotto (vegan)	13,90 €
mit gebratenem **Zanderfilet**	24,50 €
Kalbsleber „Berliner Art", mit Zwiebeln, Äpfeln vom Hof und Kartoffelstampf	23,90 €
Gänsekeule an Orangensauce, Apfel- Rotkohl und Kartoffelklöße	29,50 €
Grünkohl mit Mettenden und Kasseler, Bratkartoffeln	17,50 €
Münsterländer Krüstchen: Schweineschnitzel mit Spiegelei, Speck, selbstgemachtem Salat und hausgebackenem Toast	17,50 €
Auf Wunsch servieren wir zum Schnitzel **Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites**	4,00€
Wildbolognese mit hausgemachten Spätzlen	18,90 €
Spießbraten mit Aprikosen- Backpflaumen Füllung in eigener Soße, Spitzkohl und Salzkartoffeln	22,90 €
Große Auswahl an **Schnittchen** auf hausgebackenem hellem Stuten (auf Wunsch gerne auf Körnerbrot, Aufpreis 1,00 €)	
- mit Käse	9,50 €
- mit Mettwurst	9,50 €
- mit luftgetrocknetem Knochenschinken	10,00 €
- mit Braten und hausgemachter Remoulade	11,00 €
- mit gem. westfälischer Wurstauswahl, Kartoffelsalat	10,00 €
Portion Kartoffelsalat zum Schnittchen	4,00 €
Spiegelei zum Schnittchen	1,00 €
Belegtes **Brötchen** - mit Lachs, Senf-Dill-Sauce und Zwiebeln	8,50 €