

Getränkekarte

Heiße Getränke

Kaffee, Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,50 €
	Kännchen	4,30 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee		3,20 €
Espresso		2,40 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Espresso con leché		2,60 €
Schokolade	Tasse	2,50 €
	Kännchen	4,30 €
Schoc Moc	Tasse	3,80 €
Café Crème	Tasse	2,60 €
Tee (Darjeeling „Summer Gold“, Assam „Bari“, Darjeeling „Earl Grey“, Japan Sencha „Morgentau“, Greenleaf, Wellness, Refreshing Mint, Fruit Camomile, Creme Orange „Rooibos“, Sweet Berries)	Glas	3,00 €
	Kännchen	4,50 €



Alkoholfreie Getränke

Hofeigene Säfte		
Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Holundersaft,	0,3 l	3,20 €
Apfel-Sauerkirschsafte, Apfel-Himbeersafte, Apfel-Erdbeersafte	0,5 l	4,50 €
Apfel-Erdbeer-Rhabarbersafte		

- alle Säfte auch als Schorle erhältlich -

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
Vita Malz	0,33 l	3,30 €
Gesaris Mineralwasser (classic, medium, still)	0,33 l	2,90 €
	0,66 l	5,20 €

Alkoholische Getränke

Biere		
Potts Pils oder Potts Landbier	0,25 l	3,10 €
	0,4 l	4,60 €
Erdinger hell oder dunkel, Erdinger „Alkoholfrei“	0,5 l	4,80 €
Potts „Alkoholfrei“, Potts Radler „Alkoholfrei“	0,33 l	3,50 €

Sekt /Secco		
Weingut Schloss Affaltrach	0,1 l	3,60 €
Hofcuvée Grothues, brut Württemberg	0,75 l	22,50 €
Erdbeersecco	0,1 l	3,60 €
Hof Grothues Potthoff	0,75 l	22,50 €
Pink Secco	0,1 l	3,90 €
Weinkellerei Meimberg Iphofen, Franken (Emsdetten)	0,75 l	22,50 €



Weine		
Weingut Dr. Bürklin Wolf, Riesling, trocken, Pfalz	0,2 l	5,50 €
Weingut Oliver Zeter, Grauer Burgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	6,50 €
Weingut Altes Schlösschen, Dornfelder, feinherb, Pfalz	0,2 l	5,20 €
Weingut Weiler, Spätburgunder, trocken, Rheingau	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz, Aperol, Sekt, Soda	0,2 l	6,20 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Soda	0,2 l	6,20 €
Erdbeer Spritz , Erbeersekt, Limette, Minze	0,2 l	6,20 €

Speisenkarte

Bunter Salatteller wahlweise mit	
- Schinken und Käse	12,90 €
- Thunfisch und Zwiebeln	11,90 €
- gebratener Hähnchenbrust und Champignons	13,90 €
Rindfleischsuppe (Tasse)	4,80 €
Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst (Terrine)	6,90 €
Geröstete Paprikasuppe mit Schnittlauchschmand	7,50 €
<i>Zu allen Salaten und Suppen servieren wir hausgebackenes Brot</i>	
Bauernpfanne mit kalter Beilage	9,90 €
3 Reibplätzchen - mit Apfelmus	8,50 €
- mit gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce	12,50 €
Pfannkuchen (natur)	6,50 €
- mit Konfitüre	7,00 €
- mit Apfel	8,00 €
- mit Schinken / Käse und Salat	10,50 €
Spaghetti mit selbstgemachten Rucola- Walnusspesto, frischem Rucola und Parmesan	14,50 €
Doradenfilet mit Kürbis, Blattspinat und Reis	18,90 €
Dicke Bohnen in Creme mit Mettendchen, Kassler und Salzkartoffeln	17,50 €
Züricher Geschnetzeltes , hausgemachte Kräuterspätzle und Blattsalate in süßem Dressing	21,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ , mit Kartoffelstampf, Äpfeln und Zwiebeln	23,50 €
Sülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	10,90 €
Münsterländer Kröstchen : Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bacon, gemischtem Salat und hausgebackenem Toast	14,50 €
Jägerschnitzel mit Pilzrahm und Blattsalaten in süßem Sahnedressing	15,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter , Grillgemüse und Sauce Bernaise	19,50 €
auf Wunsch servieren wir zum Schnitzel oder Rumpsteak Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Country Potatoes	3,50 €
Große Portion Country Potatoes mit leckerer Kräutermajo	5,90 €
Große Auswahl an Schnittchen auf hausgebackenem hellen Stuten (auf Wunsch gerne auf Körnerbrot)	
- mit Käse	8,50 €
- mit Mettwurst	8,50 €
- mit luftgetrocknetem Knochenschinken	9,00 €
- mit Braten und hausgemachter Remoulade	10,00 €
- mit gem. westfälischer Wurstausswahl, Kartoffelsalat	9,00 €
Portion Kartoffelsalat	3,00 €
Spiegelei	1,00 €
Belegtes Brötchen - mit Lachs, Senf-Dill-Sauce und Zwiebeln	7,50 €

