

## KLEINIGKEITEN

<b>Aioli</b> mit Steinofenbaguette	4,50 €
<b>Halver Hahn</b> Röggelchen mit mittelaltem Gouda und Zwiebeln	4,90 €
<b>Zwei halbe Röggelchen</b> mit Mett und Zwiebeln	4,90 €
<b>Dreierlei Bruschetta:</b> Tomate und Basilikum, Serranoschinken, Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert	7,90 €
<b>Rinder Carpaccio</b> mit Zitronenvinaigrette, Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, dazu Baguette	10,80 €
<b>Club-Sandwich New York</b> mit Hähnchenbrust, Bacon, Ei, Tomate, Salat und Mayonnaise auf geröstetem Toastbrot	11,80 €

## SUPPEN *(serviert in der Terrine)*

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Wurzelgemüse und Grießknödeln	5,90 €
<b>Elsässer Zwiebelsuppe</b> mit Croûtons und Gouda überbacken	6,50 €
<b>Kölsches Krüstchengulasch</b> mit Rindfleisch und Röggelchen	7,50 €

## SALATE

<b>Kleiner bunter Salatteller</b>	4,50 €
<b>Salat „Fitness“</b> Wildkräutersalat mit Maracuja-Dressing, frischen Früchten und Sonnenblumenkernen	12,90 €
<b>Salat „HENNES“</b> Salatbouquet mit Ziegenkäse im Brickteig, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesanspänen	12,90 €
<b>Classic Caesar Salat</b> mit Bacon und Parmesanspänen	12,50 €
- mit Hähnchen-Saté-Streifen	+2,00 €
- mit drei Knoblauch-Gambas	+4,00 €
<b>Große bunte Salatschüssel</b>	12,50 €
- mit gebratener Hähnchenbrust in Sweet Chilisoße	+2,00 €
- mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Thymian auf Pane Siciliano	+2,90 €
- mit gebratenen Rumpsteak Streifen und frischen Kräutern	+4,00 €
- mit gebratenem Lachsfilet	+4,40 €

## PASTA & CO.

<b>Penne Rigate</b> „Al arrabbiata“ mit pikanter Tomatensoße	7,90 €
<b>Spaghetti</b> mit hausgemachter veganer Tofu-Bolognese-Soße & Parmesan	8,90 €
<b>Spaghetti</b> mit hausgemachter Rinder-Bolognese-Soße & Parmesan	9,80 €
<b>Spaghetti</b> „Rut un Wies“ mit Tomatenpesto und Mozzarella	9,90 €
<b>Tagliatelle</b> in Tomaten-Basilikumsoße mit gebratenem Lachsfilet	13,90 €
<b>Geräucherter Tofu</b> mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zuckerschoten, Bambus - und Sojasprossen in Cocos-Currysoße auf gemischtem Reis	12,90 €

## STEAKS VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter:</b>	
- 200g	16,90 €
- 300g	24,90 €
<b>Wahlweise mit Beilagen:</b>	
- Pommes frites oder Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln	+2,50 €
- Speckbohnen oder Schmorzwiebeln oder geschmorte Champignons	+3,50 €

## HAMBURGER

<b>Hamburger 150g</b> mit Schmorzwiebeln, Salat, Tomaten, Gurken & Pommes frites	9,50 €
Wahlweise mit Cheddar Cheese	+1,00 €
<b>Alpen Burger 150g</b> mit Kartoffel Rösti, Schmorzwiebeln, Salat, Tomaten, Gurke, Bacon, Emmentaler, dazu Kartoffelwedges und Sour Cream	12,50 €
<b>Veggie-Burger</b> marinierte Paprika, Zucchini, Champignons, Avocado-Olivencreme mit Schafskäse gratiniert, mit Wedges & Sour Cream	13,50 €
<b>Chicken Burger 150g</b> mit gegrillter Hähnchenbrust, Salat, Tomaten und Mozzarella & dazu Pommes frites	13,90 €
<b>Big Burger 300g</b> mit Schmorzwiebeln, Salat, Gurke, Tomaten, Bacon, Cheddar Cheese und Pommes frites	15,90 €
<b>SCHNITZEL</b> (Wahlweise mit Bratkartoffeln + 1,50 €)	
<b>Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes frites	13,90 €
<b>Wahlweise mit folgenden Soßen:</b>	
- Champignonrahmsouße	+1,00 €
- Pfefferrahmsouße	+1,00 €
<b>Schlemmer Schnitzel</b> mit Preiselbeeren, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten	15,90 €
<b>Schnitzel Herren Art</b> Schmorzwiebeln, Bacon, Spiegelei & Bratkartoffeln	15,90 €

## KLASSIKER

<b>Geißbockteller</b> drei Spiegeleier und Bratkartoffeln	7,90 €	
<b>EFFZEH Currywurst</b> mit Pommes frites	8,80 €	
Wähle aus drei verschiedenen Schärfegraden:		
Klassisch 	scharf 	schmerzhaft 

„Himmel un Äd“ gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf & Apfelkompott	10,90 €
<b>Roastbeef rosa gebraten</b> mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & Salat	11,90 €
„Decke Bunne met Speck“ mit Mettwurst und Kartoffelstampf	12,90 €

## LECKERES VOM GRILL

<b>Schweinerückensteak „Geißbockheim“</b> auf Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln, Speck und Spiegelei	15,90 €
<b>Hähnchensteak</b> mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tagliatelle in Tomatensoße	15,90 €
<b>Schweinefiletspieß „Grüngürtel“</b> im Speckmantel mit Pfeffersouße, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	17,90 €

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen „Veggie“</b> Creme fraiche, gegrilltes Gemüse & Schafskäse	7,90 €
<b>Flammkuchen „Nussdorf“</b> mit Crème fraîche, Speckwürfeln, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und geriebenen Gouda	8,90 €
<b>Flammkuchen „Kreta“</b> mit Crème fraîche, Schafskäse, Thymian, Kirschtomaten, frischen Feigen und Honig	9,90 €
<b>Flammkuchen „Toskana“</b> mit Crème fraîche, Parmaschinken, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Rucola und gehobelten Parmesan	10,90 €



## Spargelkarte

<b>Hausgemachte Spargelcremesuppe</b> mit Spargelstücken	5,90 €
<b>Flammkuchen</b> mit Spargel, Kirschtomaten, Schinkenstreifen und Parmesan	10,50 €
<b>Penne Rigate</b> mit Rumpsteak-Streifen, Spargel, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln	12,50 €
<b>Portion Spargel 250g</b>	10,90 €
<b>Portion Spargel 400g</b>	14,90 €
Jeweils mit Petersilienkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	
<b><u>Zusätzliche Auswahl:</u></b>	
- Schinkenvariation von rohem und gekochtem Schinken	+ 4,50 €
- zwei Schweineschnitzel	+ 7,90 €

**Wir verwenden ausschließlich deutschen Spargel Klasse AA!**

# Sommer - Sonne



## Anti Pasti-Variation

Aioli, eingelegte Oliven, mariniertes Gemüse  
und ofenfrisches Baguette 6,80 €

## Tapasteller

Serranoschinken, Fenchelsalami, Manchego Käse,  
Parmesan, Feigensenf und ofenfrisches Baguette 8,90 €

## Tapasteller grande (zwei Personen)

Aioli, Oliven, mariniertes Gemüse,  
gefüllte Auberginenröllchen, Datteln im Speckmantel,  
Garnelen, Serranoschinken, Manchego Käse,  
Fenchelsalami und ofenfrisches Baguette 15,90 €

„**Vitello Tonnato**“ Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße,  
dazu reichen wir Baguette 9,50 €

**Garnelenpfännchen** mit frischen Kräutern,  
Knoblauch und Zitrone in Olivenöl gebraten,  
dazu reichen wir Aioli und Baguette 9,80 €



## HOT & SWEET

### Große Waffel

- mit Puderzucker 3,50 €
- mit heißen Kirschen und Sahne 5,70 €
- mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne 7,1-0 €

**Warmer Apfelstrudel** mit Vanilleeis, Sahne, Mandelblättchen und Puderzucker

4,90 €

### Kinderbecher Kunterbunt

2 Sorten Eis nah Wahl, lustig und bunt garniert 3,00 €

**Gemischtes Eis** (3 Kugeln) wahlweise mit:

- Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella oder Walnuss 4,50 €
- Sahne + 0,70 €

**Eierlikörbecher** mit Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne

6,90 €

**Baileysbecher** mit Vanille- und Schokoladeneis, Baileys, Krokant und Sahne

6,90 €

**Nussknacker** mit Walnuss- und Schokoladeneis, dazu Walnüsse, Haselnusskrokant und Sahne

6,90 €

**Amarenabecher** mit Vanilleeis, Amarenakirschen und Sahne

6,90 €

**Coupé Dänemark** mit Vanilleeis und Schokoladensoße

6,90 €

**Erdbeerbecher** mit Vanilleeis, frischen Erdbeeren und Sahne

7,50 €

**Eisschokolade** mit Vanilleeis und Sahnehaube

4,90 €

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Sahnehaube

4,90 €



# GETRÄNKEKARTE

## APERITIF

Geißbock Special (Rhababer-Prosecco)	0,2l	5,50 €
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,50 €
Portwein weiß oder rot	5 cl	3,50 €
Martini bianco, doró oder extra dry	5 cl	3,50 €
Campari	4 cl	3,60 €
Campari Orange	0,2l	6,30 €
Longdrinks	0,2l	7,00 €
Hausmarke Prosecco	0,1l	4,80 €
Aperol Spritz	0,2l	6,90 €
HUGO	0,2l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection feinperlig / Apollinaris VIO still	0,25l	2,50 €	0,75l	5,90 €
Orangensaft			0,2l	2,90 €
Apfelsaft naturtrüb			0,2l	2,90 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l	3,20 €	0,5l	5,30 €
Geißbockschorle (Cranberrysaft mit Soda)	0,3l	3,30 €	0,5l	5,30 €
Rhabarbersaft Schorle	0,3l	3,30 €	0,5l	5,30 €
Maracujasaft Schorle	0,3l	3,30 €	0,5l	5,30 €
Johannisbeer Schorle	0,3l	3,30 €	0,5l	5,30 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale			0,2l	2,70 €
Coca-Cola, Coke light, Coke Zero, Fanta, Sprite			0,33l	3,30 €
Fassbrause Zitrone			0,33l	3,50 €

## BIERE

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2l	1,80 €
Reissdorf Kölsch alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Krombacher Pils	0,33l	3,50 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Maisels Hefeweizen	0,5l	4,50 €
Maisels Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Malzbier	0,33l	3,30 €
Zwick´l Kellerbier	0,5l	4,90 €

## OFFENE WEINE

### Weißweine

Riesling Q.b.A., trocken Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz	3,20 €	<b>6,40 €</b>
Weißweinschorle		<b>5,90 €</b>

### Roséwein

Colombelle rosé VdP, UdP Plaimont, Côtes de Gascogne, France	3,30 €	<b>6,60 €</b>
--	--------	---------------

### Rotweine

Merlot, Pays d`oc, Croix d`Or	3,20 €	<b>6,40 €</b>
-------------------------------	--------	---------------

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Cafe Crema	2,50 €
Tasse Kaffee entcoffeiniert	2,50 €
Cappuccino	2,90 €
Tee diverse Aromen	2,50 €
Tee mit frischer Minze	3,90 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Großer Milchkaffee	3,80 €