



Vorspeisen

- 1 **Krabbencocktail**^{A11} **10,00**
Krabben^{A11} auf Salat, überzogen mit
Cocktailsauce ², dazu Toast und Butter
- 4 **Scampis in Knoblauchsauce** **14,50**
mit Toast^{A3}
- 5 **Weinbergschnecken** **10,50**
6 Stück in heißer Knoblauchsauce^{A3;A8},
dazu Toast^{A3}



Käse

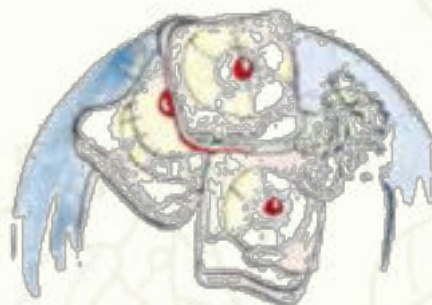
- 237 **Camembert**^{A2} **gebacken** **10,50**
mit Ananas und Preiselbeeren, dazu
Toast^{A3} und Butter
- 239 **Fetakäse**^{A2} **10,50**
mit Brot^{A3} und Butter, rohen Zwiebeln,
Oliven und Tomaten
- 240 **Fetakäse**^{A1, A2, A3} **gebacken** **11,50**
mit Tomaten, Oliven, rohen Zwiebeln
und Toast^{A3} mit Butter

Suppen

- 12 **Hühnersuppe**^{4,A1,A3} **5,50**
mit Einlage
- 13 **Tomatencremesuppe**⁴ **5,50**
mit Einlage und Schlagsahne^{A2}
- 15 **Französische Zwiebelsuppe**⁴ **6,50**
mit Käse^{1,A2} überbacken
- 16 **„Mexikanisches Feuer“** **6,00**
eine besonders scharfe
Gulasch-Gemüsesuppe^{4,A3;A8}
- 17 **Gulaschsuppe**^{4,A3;A8} **5,50**
mit Fleischeinlage

Toastgerichte

- 19 **Toast „Hawaii“** **16,50**
Schweinemedaillons auf Toast^{A3},
mit Ananas und Käse^{1,A2} überbacken dazu
Salat vom Salatbuffet
- 21 **„Damen“ Toast** **16,50**
Schweinemedaillons auf Toast^{A3} mit Pfirsich
und Käse^{1,A2} überbacken dazu
Salat vom Salatbuffet
- 22 **„Herren“ Toast** **20,50**
Rumpsteak auf Toast^{A3}, mit Spargel
und Sauce Hollandaise^{2,A1,A2,A8}
dazu Salat vom Salatbuffet





Fischdelikatessen

34 **Rotbarschfilet**^{12,A10} „Pariser Art“ **22,50**
dazu Salzkartoffeln und Salat vom Salatbuffet

36 **Lachssteak**^{A10} **25,50**
gegrillt, dazu Blattspinat, Salzkartoffeln
und Salat vom Salatbuffet

37 **Scampis**^{A11} **vom Grill in Schale** **30,50**
mit Butterreis und Salat vom Salatbuffet

39 **Calamares**^{A10} **vom Grill** **22,50**
gegrillt, dazu Blattspinat, Salzkartoffeln
und Salat vom Salatbuffet



Lamm



52 **Lammfilet** **31,50**
gegrillt, mit Knoblauchöl, dazu
Prinzessbohnen¹³, Bratkartoffeln¹³ und
Salat vom Salatbuffet

für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre



56 **Chicken Nuggets**^{2,8,A1,A2,A3,A8,A9} **8,50**
dazu Pommes frites und Ketchup

57 **Samson** **8,50**
paniertes Schnitzel mit Pommes frites

58 **Rindersteak** **17,50**
mit Pommes frites

59 **Cevapcici** **8,50**
dazu Pommes frites

61 **Raznjici** **8,50**
Fleischspießchen, dazu Pommes frites



STEAKS aus Süd-Amerika

In Südamerika werden hervorragende Qualitätsrinder gezüchtet. Sie leben ganzjährig in freier Natur und ernähren sich von Gras und Kräutern, frei von Futterzusatzstoffen. Sie legen beim Weiden große Strecken zurück, daher gehört Südamerikanisches Fleisch weltweit zu den fettärmsten Sorten. Nach

strengen Qualitätskontrollen wird das Fleisch frisch, vakuumverpackt und gut gekühlt nach Deutschland transportiert. Hier gelangt es in kürzester Zeit in unser Restaurant und als herzhaftes Steak auf Ihren Teller.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

Englisch: (rot) blutig gebraten – **Medium:** (rosa) Rosa gebraten – **Well done:** (durch) ganz durch gebraten

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **medium/rosa** gegrillt.

Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen

Hüftsteak

065	klein ca. 200g	28,50
066	mittel ca. 250g	30,50
067	groß ca. 300g	32,50

Rumpsteak

068	klein ca. 200g	30,50
069	mittel ca. 250g	33,50
070	groß ca. 300g	36,50

Filetsteak

071	klein ca. 200g	33,50
072	mittel ca. 250g	36,50
073	groß ca. 300g	39,50



Rib-Eye-Steak (Entrecote)

074	klein ca. 200g	30,50
075	mittel ca. 250g	33,50
076	groß ca. 300g	36,50

T-Bone-Steak (Dry Aged)

079	ca. 600g (aus Deutschland) Filet- und Rumpsteak am Knochen 21 Tage gereift	39,50
-----	--	--------------

**Zum Steak servieren wir eine Baked Potato und Kräuterbutter.
Zudem dürfen Sie sich am reichhaltige Salat Buffet selbst bedienen.**

Saucen und Buttermischungen

080	Pfefferrahmsauce ^{A3;A8,A9}	4,00
081	Sauce Bernaise ^{2,A1,A2,A8}	4,00
082	Sauce Hollandaise ^{2,A1,A2,A8}	4,00
083	Knoblauchsauce ^{A3;A8}	4,00
088	Champignonrahmsauce ^{A2;A3,A8}	4,50

084	Kräuterbutter	3,50
085	Ketchup oder Mayonnaise ^{1,2,6,A1}	0,50
086	Ajvar	3,50
087	Sauerrahm	3,50



Beilagen

090	Baked Potato / Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	5,00
091	Pommes frites	4,50
092	Bratkartoffeln ¹³ mit Speck ^{13;A8} und Zwiebeln	5,00
093	Kroketten ^{A13}	4,50
094	Salzkartoffeln	4,00
095	Butterreis	4,00
096	Djuvecreis	4,00

098	Blattspinat ^{13A,3}	5,00
099	Pfifferlinge mit Speck ^{13;A8} und Zwiebeln	9,00
100	Prinzessbohnen mit Speck ^{13;A8}	5,00
101	Erbsen-Möhren-Gemüse ^{2,A1,A2,A8}	5,00
102	Champignons mit Zwiebeln	6,00
103	Röstzwiebeln	4,50
106	Spargel mit Sauce Bernaise ^{2,A1,A2,A8}	8,50
107	Rösti	4,50
108	Broccoli ^{2,A1,A2,A8}	5,00



Steak - Spezialitäten

115 **Rumpsteak „Alt Deutsch“** 33,50
mit Röstzwiebeln, dazu Folienkartoffel
und Salat vom Salatbuffet

117 **Rumpsteak „Pffifferlinge“** 34,50
mit Pffifferlinge¹³, Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8}
und Käse^{1,A2} überbacken, dazu Bratkartoffeln¹³
und Broccoli und Salat vom Salatbuffet

118 **Rumpsteak „Garnelen“** 34,50
mit drei Garnelen^{A11} gegrillt, dazu
Bratkartoffeln¹³ und Salat vom Salatbuffet

119 **Filetsteak „Champignon“** 36,50
mit feiner Champignonsauce^{A2,A3,A8}, dazu
Kroketten^{A13} und Salat vom Salatbuffet

120 **Filet „Tournedo“** 35,50
2 kleine Rinderfilets mit Spargel, Ananas
und Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8}, dazu Broccoli,
Kroketten^{A13} und Salat vom Salatbuffet

122 **Filetsteak „Pffifferlinge“** 37,50
mit Pffifferlinge¹³, Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8}
und Käse^{1,A2} überbacken, dazu Bratkartoffeln¹³,
Broccoli und Salat vom Salatbuffet

130 **Rib-Eye-Steak „Berner Art“** 31,50
mit Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8}, Kroketten^{A13}
und Salat vom Salatbuffet

134 **„Lindenhof“ Steakteller** 33,50
Rinderfilet, Schweinefilet und Rumpsteak,
mit Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8}, Broccoli,
Champignons und Folienkartoffel, dazu
Salat vom Salatbuffet

126 **Filetteller** 30,50
- nach Art des Küchenchefs
Rinder-, Schweine- und Putenmedaillon mit
pikanter Champignonsauce^{2,A1,A2,A8}, dazu
Pommes frites und Salat vom Salatbuffet



Steaks mit Pfeffersauce



Steak mit Pfefferrahmsauce^{A3,A8,A9},
Pommes frites, und Salat vom Salatbuffet

135 **Pfeffer – Rib-Eye-Steak** ca. 250g 33,50

136 **Pfeffer – Hüftsteak** ca. 250g 31,50

137 **Pfeffer – Rumpsteak** ca. 250g 33,50

138 **Pfeffer – Filetsteak** ca. 250g 36,50

139 **Schweinelenochen Pfeffer** ca. 250g 20,50



Spezialitäten vom Grill

144 **Halb und Halb** **18,50**

Cevapcici und Raznjici, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet

145 **Raznjici** **18,50**

2 Spießchen zart gegrillt, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet

146 **Cevapcici** **17,50**

Hackfleischröllchen, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet

147 **Pljeskavica** **18,50**

Hacksteak gegrillt, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet

148 **Pljeskavica „Spezial“** **20,50**

gefüllt mit Fetakäse^{A2}, Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet

150 **Leber „Balkan Art“** **17,50**

zart gegrillte Leber mit Grillspeck¹³, Röstzwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet

151 **Mixed - Grill „Spezial“** **21,50**

Rinderhüft-, Schweinerücken- und Putensteak, 2 Cevapcici, Speck¹³, Pljeskavica, Fetakäse^{A2}, Djuvecreis und Pommes frites, dazu Salat vom Salatbuffet



152 **Zigeuner - Spieß** **21,50**

verschiedene Fleischstücke mit Zigeunersauce, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet

153 **Grillteller** **20,50**

zusammengestellt aus verschiedenen Grillspezialitäten: 1 Spieß, Schweinerückensteak, 2 Cevapcici, 1 Pljeskavica, Speck mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet

154 **Pfeffer - Spieß** **26,50**

Rindermedaillons am Spieß, mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet

155 **Argentina - Spieß** **28,50**

Rindermedaillons am Spieß, mit Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet

158 **Gefülltes Rumpsteak** **30,50**

Rumpsteak gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse^{1,A2}, Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet





Schmackhaftes aus der Pfanne

- 169 **Schnitzel „Wiener Art“^{A1,A3}** 17,50
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 170 **Jägerschnitzel^{A1,A3}** 18,50
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 171 **Zigeunerschnitzel^{A1,A3}** 18,50
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 172 **Lindenhof Schnitzel** 20,00
paniertes Schweineschnitzel^{A1,A3} mit Ananas, Pfirsich und Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8} mit Käse^{1,A2} überbacken, dazu Rösti^{A1,A3} und Buffetsalat
- 173 **Champignonschnitzel^{A1,A3}** 18,50
mit Champignonsauce^{A2,A3;A8} und Pommes frites, dazu Salat vom Salatbuffet
- 174 **Zwiebelschnitzel^{A1,A3}** 18,50
mit Bratkartoffeln^{A13} und Salat vom Salatbuffet
- 175 **Kröstchen** 20,00
paniertes Schweineschnitzel^{A1,A3} mit Champignons, Spargel und Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8} mit Käse^{1,A2} überbacken, dazu Rösti^{A1,A3} und Salat vom Salatbuffet
- 176 **Cordon Bleu** 20,50
mit saftigem Schinken^{1,2,3} und Käse^{1A2} gefüllt, dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 177 **Schweinefilet „Florentina“** 20,50
mit Bratkartoffeln¹³, Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8}, dazu Salat vom Salatbuffet
- 178 **Züricher Rahmgeschnetzeltes** 20,50
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsauce^{A2,A3;A8}, dazu Butterreis und Salat vom Salatbuffet
- 179 **Spanischer Feuertopf** 24,50
geschnetzeltes Rinderfilet mit pikant-scharfer Sauce, dazu Butterreis und Salat vom Salatbuffet
- 180 **Muckalica** 20,50
geschnetzeltes Schweinefilet, mit gedünsteten frischem Gemüse scharf angemacht, dazu Butterreis
- 183 **Bauern - Topf** 22,50
3 Schweinemedallions mit Bratkartoffeln, jungen Erbsen und Möhren und Sauce Hollandaise^{2,A1,A2,A8}, dazu Salat vom Salatbuffet
- 177 **Schweinefilet „Hawaii“** 21,50
mit Ananas, Sauce Hollandaise^{2,A1,A2,A8} und Rösti^{A1,A3} und Salat vom Salatbuffet



Vegetarisch

- 193 **Vegetarischer Teller** 17,50
mit Broccoli, Champignons und Spargel, überbacken mit Sauce Bernaise^{2,A1,A2,A8} und Käse^{1,A2}, dazu Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet
- 194 **Vegetarisch „Lindenhof“** 16,50
mit Blattspinat, Erbsen-Möhren-Gemüse, mit Sauce Hollandaise^{2,A1,A2,A8} überbacken, dazu Rösti^{A1,A3} und Salat vom Salatbuffet

Geflügel



- 190 **Putenschnitzel vom Grill** 18,50
dazu Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet
- 191 **Putenmedaillon „Lindenhof“** 21,50
mit Blattspinat, Sauce Hollandaise^{2,A1,A2,A8} und Käse¹ überbacken, dazu Rösti^{A1,A3} und Salat vom Salatbuffet

- 192 **Hähnchenmedaillon** 20,50
mit Champignonrahmsauce^{A2,A3;A8}, dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet



Platten für 2, 3 oder mehr Personen

200 **Gourmet - Platte** (2 Personen) **46,00**

verschiedenes zartes Fleisch vom Grill:
pro Pers. Rinderhüftsteak, Schweinerückensteak,
1 Spieß, 2 Cevapcici, Speck¹³ und Pljeskavica,
dazu Pommes frites, Djuvecreis, Gemüse
und Salat vom Salatbuffet

202 **Lukullus - Platte** (2 Personen) **56,00**

pro Pers. 1 Rumpsteak, 1 Hüftsteak und
1 Schweinefilet mit Sauce Bernaise^{2, A1, A2, A8},
Spargel, feines Gemüse, Prinzessbohnen¹³,
Kroketten^{A13}, Pommes frites und
Djuvecreis, dazu Salat vom Salatbuffet

204 **„Lindenhof“ Steakplatte** **110,00**

(für 4 Personen)

pro Pers. 1 Rumpsteak, 1 Hüftsteak, 1 Schweine-
filet, Speck, reich garniert mit Pommes frites,
Djuvecreis, verschiedenes Gemüse, Röstzwiebeln
und Sauce Hollandaise, dazu Salat vom Salatbuffet



Für den kleinen Hunger

520 **Medaillon Teller** **17,50**

Schweinelendchen mit Sauce Hollandaise^{2, A1, A2, A8},
dazu Rösti^{A1, A3} und Salat vom Salatbuffet

524 **„Mailandschnitzel“** **17,50**

paniertes Putenschnitzel, mit
Tomatenscheiben und Käse¹ überbacken,
dazu Kroketten^{A13} und Salat vom Salatbuffet

523 **Hähnchenmedaillon „Hawaii“** **17,50**

mit Sauce Hollandaise^{2, A1, A2, A8} und Ananas,
dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet



Salate und Salatteller

234

„Lindenhof“ Salatbuffet

6,00

Wählen Sie nach Herzenslust aus verschiedenen Salatkompositionen, die wir täglich frisch für Sie zubereiten.

Bitte bedienen Sie sich selbst vom reichhaltigen Buffet. Dazu wählen Sie Ihren Lieblingsdressing:

• Joghurt - Sahne - Dressing² • French - Dressing^{A1, A2} • Vinaigrette (Essig und Öl)

227 **Serbischer Salat** **8,50**

grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln,
Paprika, mit Fetakäse^{A2}

230 **Nizza - Salatteller** **12,50**

Paprika, Thunfisch, Tomaten, Gurken,
Oliven, Zwiebelringe, dazu Toast^{A3} und Butter

verschiedene Sorten an frischem Salat
der Saison, mit French Dressing und:

228 **Garnelen** **16,50**

229 **Rindfleischstreifen** **16,50**

233 **Putenbruststreifen „California“** **15,50**

zu ihrer Salatkreation servieren
wir Toast^{A3} und Butter



Dessert



- 210 **Gemischtes Eis** **5,50**
mit Sahne^{A2}
- 211 **Dame Blanche** **6,00**
Vanilleeis¹ mit heißer Schokosauce und Sahne^{A2}
- 212 **Coup „Maraska“** **6,00**
Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen¹¹ und Sahne^{A2}
- 213 **Himbeer – Becher** **6,00**
Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren und Sahne
- 214 **Walnuss – Becher** **6,00**
Vanille- und Walnusseis^{1, A5} mit Karamellsauce und Sahne^{A2}

Heiße Getränke

- 288 **Espresso⁵ einfach** **2,20**
Espresso⁵ doppelt **3,80**
- 289 **Cappuccino^{5, A2}** **3,00**
- 290 **Tasse Kaffee⁵** **2,20**
Kännchen Kaffee⁵ **3,80**
- 291 **Milchkaffee^{5, A2}** **3,70**
- 292 **Latte Macchiato^{5, A2}** **3,70**
- 293 **Mocca⁵** **2,50**
- 294 **Heiße Schokolade^{A2}** **3,70**
- 296 **Glühwein** **4,00**
- 297 **Heiße Zitrone** **2,90**
- 298 **Glas Tee** **2,50**
- 299 **Grog** **4,00**



- 220 **Kinderbecher (nur für Kinder)** **3,00**
jeweils 1 Kugel Schoko- und Vanilleeis mit Streusel und Fächerwaffel
- 215 **Zwei Palatschinken^{A1, A3}** **7,50**
Ein Palatschinken^{A1, A3} **5,00**
mit Konfitüre oder heißer Schokosauce oder Nüssen^{A5}
- 216 **Zwei Palatschinken^{A1, A3}** **8,50**
Ein Palatschinken^{A1, A3} **5,50**
mit Vanilleeis¹ und heißen Kirschen¹¹ oder Himbeeren oder Schokosauce
- 217 **Tartufo** **4,00**
mit Sahne^{A2}
- 218 **Gefüllte Kokosnussschale** **5,50**
Kokoseis^{1, A2, A4, A5} in einer echten halbierten Kokosnuss
- 219 **Gefüllte Orange** **5,50**
Orangeneis^{1, A1, A2, A3, A4, A5} in einer echten Orange

Zusatzstoffangaben

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 9 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 mit Konservierungsstoff | 10 chininhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 11 Steinobst |
| 4 mit Geschmacksverstärker | könnte Reststeine enthalten |
| 5 koffeinhaltig | 12 in Fischfilets könnten |
| 6 mit Süßungsmittel | Reste von Gräten enthalten sein |
| 7 geschwefelt | 13 enthält Nitritpökelsalz |
| 8 mit Phosphat | |

Allergeninformationen

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| A1. Eier | A8. Sellerie |
| A2. Milch | A9. Senf |
| A3. Glutenhaltiges Getreide | A10. Fische |
| A4. Erdnüsse | A11. Krebstiere |
| A5. Nüsse bzw. Schalenfrüchte | A12. Weichtiere |
| A6. Sesamsamen | A13. Schwefeldioxid und Sulphite |
| A7. Sojabohnen | A14. Lupinen |



Getränkekarte

Aperitifs – Longdrinks

245	Martini bianco / rosso	5cl	4,00
246	Sherry medium / dry	5cl	3,50
247	Campari	5cl	7,00
	Soda oder Orange		
248	Wodka Lemon ¹⁰	2cl	6,00
249	VW Vermouth und Williamsbirne	5cl	6,00
251	Kir Royal		7,00
	Crème de Cassis mit Sekt	5cl	
252	Bacardi	2cl	3,00
253	Aperol Spritz	2cl	7,00

Spirituosen 2 cl

254	Tequila	3,20
256	Ouzo	2,50
257	Korn	2,50
260	Slivovic	3,20
261	Williamsbirne	3,20
262	Wodka Moskovskaya	3,20
263	Malteser Aquavit	3,50
264	Linie Aquavit	3,50
265	Obstwasser	3,20
266	Alborg Jubiläums Aquavit	3,50
268	Kümmerling	3,20
269	Calvados	3,50
270	Fernet Branca / Menta	3,20
271	Grappa	3,20
272	Kirschwasser	3,20
273	Underberg	3,20
274	Asbach Uralt	3,20
276	Ramazzotti mit Eis und Zitrone	3,50
277	Ballantines	4,50
278	Johnnie Walker	4,50
279	Pelinkovac	3,20
280	Juliska ³	3,20
281	Sangrita	2,20
282	Jägermeister	3,20
283	Metaxa	4,50
284	Mariacron	3,00
286	Remy Martin	5,00
287	Himbeergeist	3,20

Liköre 2 cl

420	Kruskovac ³	3,20
421	Baileys	3,20
422	Sambuca	3,20
423	Eierlikör ^{A1}	2,50
425	Grand Marnier	3,00

Alkoholfreie Getränke

301	Apollinaris	0,75l	6,50
302	Apollinaris	0,25l	3,00
303	Apollinaris Vio	0,25l	3,00
304	Coca Cola ^{1,5}	0,3l	3,50
305	Coca Cola ^{1,5}	0,5l	5,50
306	Coca Cola Zero ^{1,2,5,9}	0,3l	3,50
307	Coca Cola Zero ^{1,2,5,9}	0,5l	5,50
308	Fanta ^{1,2,3}	0,3l	3,50
309	Fanta ^{1,2,3}	0,5l	5,50
310	Spezi ^{1,2,3,5}	0,3l	3,50
311	Spezi ^{1,2,3,5}	0,5l	5,50
312	Sprite ²	0,3l	3,50
313	Sprite ²	0,5l	5,50
314	Lift Apfelschorle	0,3l	3,50
328	Lift Apfelschorle	0,5l	5,50
323	Maracujasaftschorle	0,3l	3,50
324	Maracujasaftschorle	0,5l	5,50
325	Maracujasaft	0,2l	3,00
315	Orangensaft	0,2l	3,00
316	Apfelsaft	0,2l	3,00
317	Traubensaft	0,2l	3,00
318	Johannisbeersaft	0,2l	3,00
320	Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	3,00
321	Tonic ¹⁰	0,2l	3,00
322	Ginger Ale ¹	0,2l	3,00

Biere vom Fass

326	Warsteiner Pils	0,25l	3,30
327	Warsteiner Pils	0,4l	4,50
330	Veltins Pils	0,25l	3,30
331	Veltins Pils	0,4l	4,50
332	Alsterwasser ^{1,3}	0,25l	3,30
333	Alsterwasser ^{1,3}	0,4l	4,50
334	Radler ²	0,25l	3,30
335	Radler ²	0,4l	4,50
336	Pils mit Schuss	0,25l	3,30
337	Pils mit Schuss	0,4l	4,50
338	Schlösser Alt	0,25l	3,30
339	Schlösser Alt	0,4l	4,50
340	Krefelder	0,25l	3,30
341	Krefelder	0,4l	4,50
342	Vita Malz	0,25l	3,30
343	Vita Malz	0,4l	4,50
344	Hövels	0,3l	3,80
345	Hövels	0,4l	4,70
346	Warsteiner Radler Alkoholfrei	0,33l	3,50
347	Warsteiner Pils Alkoholfrei	0,33l	3,50
348	Erdinger Weißbier	0,5l	5,50
349	Erdinger Weißbier Dunkel	0,5l	5,50
350	Erdinger Alkoholfrei	0,5l	5,50



Im Außenbereich gezapftes Bier, nur ab 0,4l



Weitere Weinangebote finden Sie in unserer Weinkarte oder sprechen Sie unser Personal an

Offene Weine

Offene Weißweine

360 **Riesling, trocken** 0,25 l **6,50**

Weingut Thomas Rath, Pfalz
trockener und fruchtiger Weißwein,
Vol. 13%

361 **Silvaner Qualitätswein, halbtrockentrocken** 0,25 l **6,50**

Weingut Thomas Rath, Rheinhessen
Halbtrockener und fruchtiger Weißwein
Vol. 11,5%

362 **Müller-Thurgau** 0,25 l **6,50**

Qualitätswein, lieblich
Weingut Thomas Rath, Rheinhessen
Lieblicher Weißwein
Vol. 10,0%

363 **Chardonnay trocken** 0,25 l **6,50**

Vin de France trocken
Maison Lavelle, Languedoc
Trockener und harmonischer Weißwein,
Vol. 12,5%

364 **Grauburgunder, trocken** 0,25 l **6,50**

Weingut Thomas Rath, Rheinhessen
fruchtiger Weißwein
Vol. 12,0%

Offene Roseweine

400 **Merlot Rose, trocken** 0,25 l **6,50**

Vin de France
Trockener und fruchtiger Rosewein
Vol. 12,5%

401 **Portugisischer Rosewein** 0,25 l **6,50**

lieblich
Vol. 9,5%

402 **Weißherbst Qualitätswein** 0,25 l **6,50**

lieblich
Weingut Heinrich Voller, Rheinhessen
Vol. 9,5%

Schaumwein

390 **Henkel Piccolo** 0,2l **6,50**

392 **Prosecco Valdo** 0,2l **6,90**



Offene Rotweine

370 **Merlot Grand Sud, trocken** 0,25l **6,50**

Pays DÖC
trockener Rotwein, fruchtig und würzig
Vol. 13,0%

371 **Dornfelder, trocken** 0,25l **6,50**

Deutscher - Qualitätswein,
Weingut Thomas Rath, Rheinhessen
Trockener und harmonischer Rotwein
Vol. 12,0%

372 **Plavac, trocken** 0,25l **6,50**

Mazedonien
Vol. 12,0%

373 **Grenache, lieblich** 0,25l **6,50**

Pays DÖC
der höhere Zuckergehalt verstärkt die Frucht
Vol. 12,5%

374 **Prosek** 0,25l **8,00**

süß, Vollmundig
Vol. 12,5%

