



## Vorspeisen

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



## Suppen

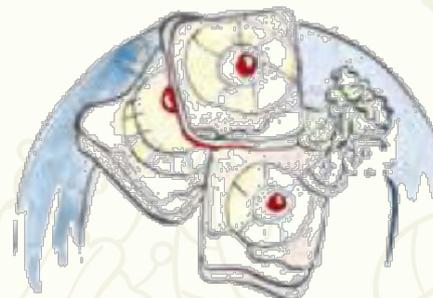
- 12 **Hühnersuppe**<sup>4,A1,A3</sup> **5,50**  
mit Einlage
- 13 **Tomatencremesuppe**<sup>4</sup> **5,50**  
mit Einlage und Schlagsahne<sup>A2</sup>
- 15 **Französische Zwiebelsuppe**<sup>4</sup> **6,50**  
mit Käse<sup>1,A2</sup> überbacken
- 16 **„Mexikanisches Feuer“** **6,00**  
eine besonders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

## Käse

- 237 **Camembert**<sup>A2</sup> **gebacken** **10,50**  
mit Ananas und Preiselbeeren, dazu Toast<sup>A3</sup> und Butter
- 239 **Fetakäse**<sup>A2</sup> **10,50**  
mit Brot<sup>A3</sup> und Butter, rohen Zwiebeln, Oliven und Tomaten
- 240 **Fetakäse**<sup>A1,A2,A3</sup> **gebacken** **11,50**  
mit Tomaten, Oliven, rohen Zwiebeln und Toast<sup>A3</sup> mit Butter

## Toastgerichte

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





## Fischdelikatessen

- 34 **Rotbarschfilet**<sup>12,A10</sup> „Pariser Art“ **22,50**  
dazu Salzkartoffeln und Salat vom Salatbuffet
- 36 **Lachssteak**<sup>A10</sup> **25,50**  
gegrillt, dazu Blattspinat, Salzkartoffeln  
und Salat vom Salatbuffet
- 37 **Scampis**<sup>A11</sup> **vom Grill in Schale** **30,50**  
mit Butterreis und Salat vom Salatbuffet
- 39 **Calamares**<sup>A10</sup> **vom Grill** **22,50**  
gegrillt, dazu Blattspinat, Salzkartoffeln  
und Salat vom Salatbuffet



## Lamm



- 52 **Lammfilet** **31,50**  
gegrillt, mit Knoblauchöl, dazu  
Prinzessbohnen<sup>13</sup>, Bratkartoffeln<sup>13</sup> und  
Salat vom Salatbuffet

## für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre



- 56 **Chicken Nuggets**<sup>2,8,A1,A2,A3,A8,A9</sup> **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	<b>28,50</b>
066	mittel ca. 250g	<b>30,50</b>
067	groß ca. 300g	<b>32,50</b>

## Rumpsteak

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

## Filetsteak

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



## Rib-Eye-Steak (Entrecote)

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

## T-Bone-Steak (Dry Aged)

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

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

## Saucen und Buttermischungen

080	<b>Pfefferrahmsauce</b> <sup>A3;A8,A9</sup>	<b>4,00</b>
081	<b>Sauce Bernaise</b> <sup>2,A1,A2,A8</sup>	<b>4,00</b>
082	<b>Sauce Hollandaise</b> <sup>2,A1,A2,A8</sup>	<b>4,00</b>
083	<b>Knoblauchsauce</b> <sup>A3;A8</sup>	<b>4,00</b>
088	<b>Champignonrahmsauce</b> <sup>A2;A3,A8</sup>	<b>4,50</b>

084	<b>Kräuterbutter</b>	<b>3,50</b>
085	<b>Ketchup oder Mayonnaise</b> <sup>1,2,6,A1</sup>	<b>0,50</b>
086	<b>Ajvar</b>	<b>3,50</b>
087	<b>Sauerrahm</b>	<b>3,50</b>



## Beilagen

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

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



## Steak - Spezialitäten

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

117 **Rumpsteak „Pfefferlinge“** 34,50  
mit Pfefferlinge<sup>13</sup>, Sauce Bernaise<sup>2,A1,A2,A8</sup>  
und Käse<sup>1,A2</sup> überbacken, dazu Bratkartoffeln<sup>13</sup>  
und Broccoli und Salat vom Salatbuffet

118 **Rumpsteak „Garnelen“** 34,50  
mit drei Garnelen<sup>A11</sup> gegrillt, dazu  
Bratkartoffeln<sup>13</sup> und Salat vom Salatbuffet

119 **Filetsteak „Champignon“** 36,50  
mit feiner Champignonsauce<sup>A2,A3,A8</sup>, dazu  
Kroketten<sup>A13</sup> und Salat vom Salatbuffet

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

122 **Filetsteak „Pfefferlinge“** 37,50  
mit Pfefferlinge<sup>13</sup>, Sauce Bernaise<sup>2,A1,A2,A8</sup>  
und Käse<sup>1,A2</sup> überbacken, dazu Bratkartoffeln<sup>13</sup>,  
Broccoli und Salat vom Salatbuffet

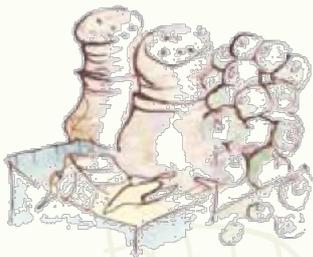
130 **Rib-Eye-Steak „Berner Art“** 33,50  
mit Sauce Bernaise<sup>2,A1,A2,A8</sup>, Kroketten<sup>A13</sup>  
und Salat vom Salatbuffet

134 **„Lindenhof“ Steakteller** 33,50  
Rinderfilet, Schweinefilet und Rumpsteak,  
mit Sauce Bernaise<sup>2,A1,A2,A8</sup>, Broccoli,  
Champignons und Folienkartoffel, dazu  
Salat vom Salatbuffet

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



## Steaks mit Pfeffersauce



Steak mit Pfefferrahmsauce<sup>A3,A8,A9</sup>,  
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<sup>A2</sup>, Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet
- 150 **Leber „Balkan Art“** **17,50**  
zart gegrillte Leber mit Grillspeck<sup>13</sup>, Röstzwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Salatbuffet
- 151 **Mixed - Grill „Spezial“** **21,50**  
Rinderhüft-, Schweinerücken- und Putensteak, 2 Cevapcici, Speck<sup>13</sup>, Pljeskavica, Fetakäse<sup>A2</sup>, Djuvecreis und Pommes frites, dazu Salat vom Salatbuffet



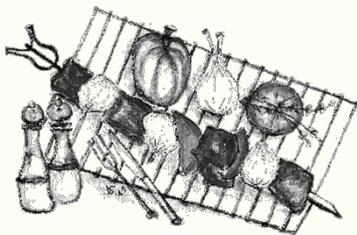
- 152 **Zigeuner - Spieß** **21,50**  
verschiedene Fleischstücke mit Zigeunersauce, Pommes frites und Salat vom Salatbuffet

- 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<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1,A2</sup>, Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet





## Schmackhaftes aus der Pfanne

- 169 **Schnitzel „Wiener Art“<sup>A1,A3</sup>** 17,50  
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 170 **Jägerschnitzel<sup>A1,A3</sup>** 18,50  
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 171 **Zigeunerschnitzel<sup>A1,A3</sup>** 18,50  
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 172 **Lindenhof Schnitzel** 20,00  
paniertes Schweineschnitzel<sup>A1,A3</sup> mit Ananas, Pfirsich und Sauce Bernaise<sup>2,A1,A2,A8</sup> mit Käse<sup>1,A2</sup> überbacken, dazu Rösti<sup>A1,A3</sup> und Buffetsalat
- 173 **Champignonschnitzel<sup>A1,A3</sup>** 18,50  
mit Champignonsauce<sup>A2,A3,A8</sup> und Pommes frites, dazu Salat vom Salatbuffet
- 174 **Zwiebelschnitzel<sup>A1,A3</sup>** 18,50  
mit Bratkartoffeln<sup>A13</sup> und Salat vom Salatbuffet
- 175 **Kröstchen** 20,00  
paniertes Schweineschnitzel<sup>A1,A3</sup> mit Champignons, Spargel und Sauce Bernaise<sup>2,A1,A2,A8</sup> mit Käse<sup>1,A2</sup> überbacken, dazu Rösti<sup>A1,A3</sup> und Salat vom Salatbuffet
- 176 **Cordon Bleu** 20,50  
mit saftigem Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1A2</sup> gefüllt, dazu Pommes frites und Salat vom Salatbuffet
- 177 **Schweinefilet „Florentina“** 20,50  
mit Bratkartoffeln<sup>13</sup>, Sauce Bernaise<sup>2,A1,A2,A8</sup>, dazu Salat vom Salatbuffet
- 127 **Schweinefilet „Hawaii“** 21,50  
mit Ananas, Sauce Hollandaise<sup>2,A1,A2,A8</sup> und Rösti<sup>A1,A3</sup> und Salat vom Salatbuffet
- 178 **Züricher Rahmgeschnetzeltes** 20,50  
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsauce<sup>A2,A3,A8</sup>, 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<sup>2,A1,A2,A8</sup>, dazu Salat vom Salatbuffet



## Vegetarisch

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

192 **Hähnchenmedaillon** 20,50  
mit Champignonrahmsauce<sup>A2,A3,A8</sup>, 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, Speck<sup>13</sup> 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<sup>2, A1, A2, A8</sup>,  
Spargel, feines Gemüse, Prinzessbohnen<sup>13</sup>,  
Kroketten<sup>A13</sup>, 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<sup>2, A1, A2, A8</sup>,  
dazu Rösti<sup>A1, A3</sup> und Salat vom Salatbuffet

### 524 **„Mailandschnitzel“** **17,50**

paniertes Putenschnitzel, mit  
Tomatenscheiben und Käse<sup>1</sup> überbacken,  
dazu Kroketten<sup>A13</sup> und Salat vom Salatbuffet

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

mit Sauce Hollandaise<sup>2, A1, A2, A8</sup> 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 - Dressing<sup>2</sup> • French - Dressing<sup>A1, A2</sup> • Vinaigrette (Essig und Öl)

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

grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
Paprika, mit Fetakäse<sup>A2</sup>

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

Paprika, Thunfisch, Tomaten, Gurken,  
Oliven, Zwiebelringe, dazu Toast<sup>A3</sup> 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<sup>A3</sup> und Butter



## Dessert



- 210 **Gemischtes Eis** **5,50**  
mit Sahne<sup>A2</sup>
- 211 **Dame Blanche** **6,00**  
Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißer Schokosauce und Sahne<sup>A2</sup>
- 212 **Coup „Maraska“** **6,00**  
Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißen Kirschen<sup>11</sup> und Sahne<sup>A2</sup>
- 213 **Himbeer – Becher** **6,00**  
Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne
- 214 **Walnuss – Becher** **6,00**  
Vanille- und Walnusseis<sup>1,A5</sup> mit Karamellsauce und Sahne<sup>A2</sup>

## Heiße Getränke

- 288 **Espresso<sup>5</sup> einfach** **2,20**  
**Espresso<sup>5</sup> doppelt** **3,80**
- 289 **Cappuccino<sup>5,A2</sup>** **3,00**
- 290 **Tasse Kaffee<sup>5</sup>** **2,20**  
**Kännchen Kaffee<sup>5</sup>** **3,80**
- 291 **Milchkaffee<sup>5,A2</sup>** **3,70**
- 292 **Latte Macchiato<sup>5,A2</sup>** **3,70**
- 293 **Mocca<sup>5</sup>** **2,50**
- 294 **Heiße Schokolade<sup>A2</sup>** **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<sup>A1,A3</sup>** **7,50**  
**Ein Palatschinken<sup>A1,A3</sup>** **5,00**  
mit Konfitüre oder heißer Schokosauce oder Nüssen<sup>A5</sup>
- 216 **Zwei Palatschinken<sup>A1,A3</sup>** **8,50**  
**Ein Palatschinken<sup>A1,A3</sup>** **5,50**  
mit Vanilleeis<sup>1</sup> und heißen Kirschen<sup>11</sup> oder Himbeeren oder Schokosauce
- 217 **Tartufo** **4,00**  
mit Sahne<sup>A2</sup>
- 218 **Gefüllte Kokosnussschale** **5,50**  
Kokoseis<sup>1,A2,A4,A5</sup> in einer echten halbierten Kokosnuss
- 219 **Gefüllte Orange** **5,50**  
Orangeneis<sup>1,A1,A2,A3,A4,A5</sup> 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 <sup>10</sup>	2cl	6,00
249	VW Vermouth und Williamsbirne	5cl	6,00
251	Kir Royal		7,00
	Creme de Casis 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 <sup>3</sup>		3,20
281	Sangrita		2,20
282	Jägermeister		3,20
283	Metaxa		4,50
284	Mariacron		3,00
286	Remy Martin		5,00
287	Himbergeist		3,20

## Liköre 2 cl

420	Kruskovac <sup>3</sup>		3,20
421	Baileys		3,20
422	Sambuca		3,20
423	Eierlikör <sup>A1</sup>		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 <sup>1,5</sup>	0,3l	3,50
305	Coca Cola <sup>1,5</sup>	0,5l	5,50
306	Coca Cola Zero <sup>1,2,5,9</sup>	0,3l	3,50
307	Coca Cola Zero <sup>1,2,5,9</sup>	0,5l	5,50
308	Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,3l	3,50
309	Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,5l	5,50
310	Spezi <sup>1,2,3,5</sup>	0,3l	3,50
311	Spezi <sup>1,2,3,5</sup>	0,5l	5,50
312	Sprite <sup>2</sup>	0,3l	3,50
313	Sprite <sup>2</sup>	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 <sup>10</sup>	0,2l	3,00
321	Tonic <sup>10</sup>	0,2l	3,00
322	Ginger Ale <sup>1</sup>	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 <sup>1,3</sup>	0,25l	3,30
333	Alsterwasser <sup>1,3</sup>	0,4l	4,50
334	Radler <sup>2</sup>	0,25l	3,30
335	Radler <sup>2</sup>	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%

