

## Tagesempfehlung

*Königsberger Klopse in Kaperntunke, mit gemischtem Salatteller  
und Butterreis* 21,00 €

*Gegrillte Lammkoteletts mit grünen Speckbohnen, hausgemacher  
Kräuterbutter, gebackenen Kartoffelecken und Aioli-Dip* 29,75 €

*Bitte beachten Sie, dass unsere Tagesempfehlung ständig wechselt!*

*Verehrter Gast, sollten Sie Allergien haben, sprechen Sie uns bitte an oder verlangen Sie bitte unsere Allergen-Kennzeichnungskarte!*

## *Suppen*

<i>Klare Fleischbrühe mit Ei</i>	7,90 €
<i>Loccumer Hochzeitssuppe</i>	8,40 €
<i>Französische Senfsuppe mit Sahnehäubchen</i>	8,40 €

## *Vorspeisen*

<i>Gebäckener Hirtenkäse mit pikanter Chilisoße, Peperoni, Zwiebeln, Toast und Butter (vegetarisch)</i>	17,90 €
<i>Störtebeckertoast (Shrimps mit Käse überbacken), Salatbeilage (vegetarisch)</i>	18,50 €

## Salatbar

<i>Kleiner gemischter Salat der Saison (vegetarisch)</i>	6,75 €
<i>Rohkostsalat mit Thunfisch und Shrimps, Joghurtdressing und Röstbrot (vegetarisch)</i>	19,50 €

## Fischgerichte

<i>Marinierte Sherryheringsfilets (3 Stk.) mit Butterbohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln</i>	19,50 €
<i>Wolfsbarschfilet auf frischem Rosmarin gebraten mit Kürbisgemüse, zerlassener Butter, kleinem Blattsalat und Salzkartoffeln (vegetarisch)</i>	33,00 €

*Zusatzstoffe: 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe 5=Farbstoffe*

## Vegetarische Gerichte

<i>Ackerpfännchen (gebratene frische Champignons und Kartoffeln auf Balsamico-Zwiebeln mit Ayoli-Dip und Blattsalaten)</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Vulkan (Tellerösti mit gegrillter Zucchini und Kürbisgemüse belegt, zwei pochierten Eiern, gerösteten Kürbiskernen, Aubergine-Dip und Brotchips)</i>	<i>20,50 €</i>

## Gerichte vom Schwein

<i>"Klosterteller" kleines Schnitzel (125 g) mit Erbsen- und Möhrengemüse, Kräuterbutter und Zitrone, Bratkartoffeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>"Börsentopf" (Hacksteak auf Zwiebel-Bratkartoffeln mit Spiegelei belegt) mit gemischtem Salatteller</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel (200 g) mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel (200 g) nach "Jäger Art" mit Waldpilzen, gemischtem Salatteller und pommes frites</i>	<i>23,90 €</i>

## Spezialitäten des Hauses

<i>Schlammertoast (kleines Schweinesteak mit Rührei, Champignons und Salatbeilage)</i>	<i>17,75 €</i>
<i>Gebratene Hähnchenleber mit Zwiebelringen, Salatteller und Bratkartoffeln</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Senfsteak (Schweinenackensteak, in der Pfanne gebraten) mit Dijonsenf Soße, Salatteller und Bratkartoffeln</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Grillpfanne (verschiedene Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln)</i>	<i>26,50 €</i>

## Gegrilltes vom Rind (ca. 200 g)

<i>Pfeffersteak an grüner Pfeffersauce mit gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln</i>	
<i>- als Hüftsteak</i>	29,90 €
<i>- als Rumpsteak</i>	35,00 €
<i>Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, pommes frites und Butterbohnen</i>	34,50 €
<i>„Scheiterhaufen“ gegrilltes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln belegt, auf großem Tellerrösti mit gemischtem Salatteller</i>	36,50 €
<i>Filetsteak mit Zwiebeln, gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln</i>	39,90 €
<i>Filetsteak mit frischen Champignons, gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln</i>	42,00 €

*Verehrter Gast, unsere Rindersteaks werden alle medium gegrillt. Sollten Sie Ihr Steak englisch oder durchgebraten bevorzugen geben Sie Ihren Wunsch bitte bei der Bestellung mit an!*

## Wildgerichte

*Wildgoulasch mit Pilzen und Preiselbeeren, gemischtem Salatteller und Mandelkroketten* 26,50 €

*Wildpfanne nach Forstmeisterart (drei zarte Reh Rückensteaks mit Wachholderrahmsauce, Pfifferlingen und gefüllter Williams Birne <sup>4</sup>), Broccoli und hausgemachten Kartoffelbällchen* 44,50 €

*Zusatzstoffe: 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe*

## Altdeutsche Gerichte

<i>3 Senfeier mit Salzkartoffeln und Blattsalat</i>	<i>12,75 €</i>
<i>Beutelrotwurst in der Pfanne gebraten (eine niedersächsische Spezialität) mit Zwiebeln, gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Bauernomelette <sup>2</sup> (Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Rührei) mit gemischtem Salatteller</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Hausmacher Sülze <sup>2,4</sup> mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gurke</i>	<i>16,25 €</i>
<i>Strammer Moritz (Brot mit Mettwurst<sup>2</sup> und zwei Spiegeleiern)</i>	<i>12,90 €</i>

*Zusatzstoffe: 2 =Konservierungsmittel 4= Süßstoffe*

## Dessert

### Unsere Mövenpick-Eisbecher

#### *Sanfter Engel*

2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft 7,90 €

#### *Schokolokuss*

Schokoladen- und Stracciatella-Eis mit Sahne,  
Waffel und Schokosoße 9,30 €

#### *Nußgenuss*

Walnuss-, Pistazien- und Schokoladeneis mit Walnüssen

Sahne und Waffel 10,50 €

#### *Eisprinzessin*

Schokoladen- und Kirscheis mit Schattenmorellen

und Sahne 13,00 €

Tagesdessert 5,50 €

### Unsere hausgemachten Eissorten nach

#### Großmutter's Rezept

#### *Fürst-Pückler-Eisbecher*

7,50 €

#### *Fürst-Pückler-Eisbecher mit Sahne*

8,50 €

#### *Fruchtbecher*

Fürst-Pückler-Eisbecher mit  
Früchten und Sahne 10,80 €

#### *Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

und Sahne  
11,20 €

## Apéritifs

<i>Gin Wildberry</i>	7,50 €
<i>Aperol Spritz /Lillet Wildberry</i>	7,50 €
<i>Martini bianco oder rosso 5 cl vol. 18%</i>	5,90 €
<i>Noilli prat dry 5 cl vol. 18%</i>	6,30 €
<i>Sherry fino, dry oder Medium dry 5 cl vol. 18%</i>	6,20 €
<i>Tawny Port rot 5 cl vol. 18%</i>	6,20 €
<i>DeLaforce White Port 5 cl vol. 18%</i>	6,20 €
<i>Campari mit Soda oder Orangensaft vol. 25%</i>	6,90 €
<i>Glas Sekt (Langenbach trocken)</i>	5,90 €
<i>Sektcocktail „Prince of Wales“</i>	10,50 €

## Biere vom Faß! Frisch gezapft!

<i>Veltins 0,2 l</i>	2, 60 €
<i>Veltins 0,3 l</i>	3, 90 €
<i>Veltins 0,4 l</i>	4, 80 €
<i>Alster 0,2 l</i>	2, 60 €
<i>Alster 0,3 l</i>	3, 90 €
<i>Alster 0,4 l</i>	4, 80 €
<i>Schaumburger Landbier (dunkel) 0,3l</i>	4, 90 €
<i>Maisel's Hefeweizen 0,5l</i>	6, 20 €
<i>Maisel's Hefeweizen 0,3l</i>	5, 20 €
<i>Maisel's Hefeweizen mit Saft (Banane oder Himbeere) 0,5l</i>	7, 20 €
<i>0,3l</i>	5, 70 €

## Flaschenbiere

<i>Malzbier 0,33l</i>	5, 30 €
<i>Veltins Alster alkoholfrei 0,33l</i>	3, 90 €
<i>Veltins, alkoholfrei 0,33l</i>	3, 90 €
<i>Maisel's Kristallweizen 0,5l</i>	6, 20 €
<i>Maisel's dunkel Weizen 0,5l</i>	6, 20 €
<i>Maisel's alkoholfrei 0,5l</i>	6, 20 €

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> 0,2 <u>1,5</u>	3,10 €	<i>Orangensaft</i> 0,2	5,50 €
<i>Coca Cola light</i> 0,2 <u>1,2,5,9</u>	3,60 €	<i>Schwarzer Johannisbeersaft</i> 0,2	6,20 €
<i>Pyramonter Gourmet</i> 0,25	3,60 €	<i>Tomatensaft</i> 0,2	5,30 €
<i>Apfelsaft klar</i> 0,2	4,50 €	<i>Apfelschorle</i> 0,2	4,10 €
<i>Gerolsteiner, stilles Wasser</i> 0,2	3,60 €	<i>Apfelschorle</i> 0,4	6,50 €
<i>Bitter Lemon / Tonic</i> 0,2 <u>10</u>	4,20 €	<i>Sinalco Orangenlimonade</i> 0,2 <u>2</u>	3,20 €
<i>Johannisbeerschorle</i> 0,2	5,20 €	<i>Glas Milch</i> 0,2	2,50 €
0,4	7,40 €	<i>Eistee (Pfirsich o. Zitrone)</i>	5,20 €
		0,33 l	

*Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: 1= koffeinhaltig 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe 5=Farbstoffe 9= enthält Phenylamin 10=chininhaltig*

# Offene Weine 1. Seite

Unser reichhaltiges Angebot an offenen Weinen servieren wir Ihnen im 0,2 l Schoppen

## Nahe

<b>Guldentaler Sonnenberg Silvaner</b> Gutsabfüllung, süffig, <b>halbtrocken</b>	6, 50 €
<b>Portugieser Rosé</b> Weingut Enk, Gutsabfüllung, leicht, <b>halbtrocken</b>	7, 50 €
<b>Weisherbst Rosé</b> Weingut Enk, <b>trocken</b> oder <b>halbtrocken</b>	7, 20 €
<b>Weinschorle rot oder weiß</b> mit Mineralwasser Auf Wunsch mit Zitronenscheibe	5, 50 €
<b>Weißherbstschorle (rosé)</b>	6, 20 €

## Rheinhessen

<b>„Tagwerk“</b> Cisterzienser Weingut Michel Grüner Silvaner, <b>trocken</b> fruchtig, spritzig	7, 90 €
<b>Tagwerk Rosé</b> Cisterzienser Weingut Michel Cabernet Sauvignon, St.Laurent und Pinot, <b>trocken</b>	7, 90 €

## Mosel

<b>Poltersdorfer Altarberg</b> , Weingut Dehren Riesling Hochgewächs Qualitätswein, spritzig, <b>halbtrocken</b>	7, 20 €
<b>Dornfelder und Spätburgunder</b> , Weingut Dehren Deutscher Qualitätswein, Rotwein <b>trocken</b> , vollmundig oder <b>halbtrocken</b>	7, 90 € 7, 90 €

# Offene Weine 2.Seite

## Nahe

*Langenlonsheimer Steinchen Portugieser rot, süffig, halbtrocken* 7, 90 €

## Baden

*Oberbergener Baßgeige, grauer Burgunder, trocken, spritzig, vollmundig* 8, 90 €

## Württemberg

*Großbottwarer Harzberg, Trollinger QBA, elegant, trocken* 8, 20 €

## Franken

*Rödelseer, Sylvaner  
Qualitätswein, fränkisch, trocken, erdig* 8, 20 €

## Frankreich

*Bordeaux rouge, Rotwein trocken, vollmundig* 7, 90 €

*Merlot, Rotwein trocken* 7, 90 €

## Österreich

*Blauer Zweigelt, kräftiger, fruchtiger, trockener Landrotwein* 7, 90 €

## Italien

*Pinot Grigio, Grauburgunder, venezianisch, fruchtig, trocken* 7, 90 €

Für Flaschenweine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte

## Spirituosen 2cl

<i>Klare</i>		<i>Magenbitter</i>	
<i>Weizenkorn vol 32%</i>	2,70 €	<i>Jägermeister vol. 35 %</i>	3,90 €
<i>Wachholder vol. 32%</i>	2,90 €	<i>Schierker Feuerstein vol. 35%</i>	3,90 €
<i>Schlichte Steinhäger vol. 38%</i>	3,60 €	<i>Meyers Alpenkräuterbitter (5) vol. 38%</i>	3,90 €
<i>Fürst Bismarck vol. 38%</i>	3,70 €	<i>Meyers Wald-und Feldkräuterlikör vol.35 %</i>	3,90 €
<i>Hamburger Kümmel vol. 35%</i>	3,80 €	<i>Fernet Branka . vol. 42%</i>	3,90 €
<i>Bommerlunder vol, 38 %</i>	3,60 €	<i>Fernet Menta vol, 42%</i>	3,90 €
<i>Wodka Finlandia vol. 37,5%</i>	3,60 €	<i>Ramazotti vol. 30 %</i>	4,10 €
<i>Aquavit Malteser Kreuz vol. 40 %</i>	4,90 €	<i>Averna vol. 32 %</i>	4,10 €
<i>Bacardi vol. 38 %</i>	4,70 €	<i>Underberg vol. 44 %</i>	4,60 €
<i>Linie Aquavit vol. 41,5 %</i>	4,90 €		
<i>Sierra Tequila gold vol. 38%</i>	4,60 €		
<i>Ouzo/Sambuca</i>	4,10 €	<i>Ratzeputz vol. 58 %</i>	4,60 €

## Obstbrände

	2 cl
<i>Badischer Obstler vol. 38 %</i>	5, 10 €
<i>Badische Mirabelle vol. 40 % /Williamsbirne vol. 40 %</i>	5, 30 €
<i>Serbischer Sliwowitz vol. 40 % , 7 Jahre in Eichenfass gereift</i>	5, 50 €
<i>Alte Marille vol. 41 % , Prinz</i>	5,50 €
<i>Alte Williamsbirne vol. 41% ,Prinz</i>	5,50 €
<i>Grappa di Monovitigno vol. 40 %</i>	5,50 €
<i>Calvados, Gilbert vol. 40 %</i>	6, 50 €
<i>Schladerer Kirschwasser vol, 42 %</i>	5, 70 €

## Weinbrände und Liköre 2cl

<i>Mackenstädter Fire</i> vol. 32%	3, 90 €	<i>Mackenstädter Karamell</i> vol. 15%	3, 90 €
<i>Mackenstädter Quitte</i> vol. 18 %	2, 90 €	<i>Johannisbeer Genever</i> vol. 25 %	2, 90 €
<i>Asbach Uralt</i> vol. 38 %	4, 60 €	<i>Waldmeister/Saurer</i> <sup>(5)</sup> vol. 15 %	2, 90 €
<i>Cognac Courvoisier VSOP</i>	6, 30 €	<i>Weinbergpfirsich</i> vol. 18 %	4, 60 €
<i>DOM Bénédictine</i> vol. 40 %	6, 50 €	<i>Creme de Cassis</i> vol. 16 %	4, 20 €
<i>Cointreau</i> 40 %	6, 50 €	<i>Baileys</i> vol. 17 %	4, 50 €
<i>Grand Marnier</i> 40 %	6, 50 €	<i>Tullamore dew, Irish Whiskey</i> vol. 40 %	5, 60 €
<i>Amaretto</i> vol. 21,5 %	4, 50 €	<i>Scotch Whisky Single Malt (verschiedene Destillen/Sorten)</i>	
		ca. vol. 45%	2 cl
			4 cl
			9,90 €
			16, 00 €

## Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	3, 10 €
<i>Espresso</i>	3, 70 €
<i>Doppelten Espresso</i>	5, 20 €
<i>Cappuccino</i>	4, 50 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	5, 70 €
<i>Milchkaffee</i>	4, 70 €
<i>Glas Tee</i>	3, 10 €
<i>Kännchen Tee</i>	5, 70 €
<i>Kännchen Schokolade mit Schlagsahne</i>	7, 10 €
<i>Glas heiße Zitrone</i>	5, 70 €
<i>Grog von Rum</i>	7, 20 €
<i>Glühwein</i>	7, 20 €
<i>Seehund von Mosel</i>	7, 20 €
<i>Rüdesheimer Kaffee</i>	9, 00 €
<i>Irish Coffee</i>	9, 00 €
<i>Café crema</i>	3, 70 €

*Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und 19 % MWST*