



Täglich

... aber nicht alltäglich

Unsere Biere, frisch vom Fass



Bitburger Premium Pils ¹¹

0,25 l 3,20 €

0,40 l 4,80 €

0,50 l Steinkrug
eisgekühlt 5,60 €

Bitburger 0,0% Herb ¹¹ Pils Alkoholfrei

0,25 l 3,20 €

0,40 l 4,80 €



Benediktiner Weissbier ¹¹ Naturtrüb

0,5 l 5,60 €

Benediktiner Hell ¹¹

0,5 l 5,60 €



Th. König Zwickl ¹¹

0,3 l 3,20 €

0,5 l 5,60 €

Crew Republic ¹ ⁵

Jackpot Hazy IPA

0,30 l 3,80 €



Freuen Sie sich auf unsere
Biervielfalt vom Fass

Saisonal können Sie bei uns weitere Fassbiere
genießen. Sprechen Sie gerne unseren
Service darauf an.



Spezialitäten aus der Flasche

Bitburger 0,0% Radler 0,33 | 3,90 €
naturtrüb Alkoholfrei

Bitburger
Fassbrause naturtrüb
Zitrone ^⑤^⑪ Flasche 0,33 | 3,90 €
Orange ^⑤^⑪ Flasche 0,33 | 3,90 €

Benediktiner ^⑪ 0,50 | 5,60 €
Weißbier Alkoholfrei

Kandi Malz ^⑪ 0,33 | 3,80 €

CRAFTWERK
saisonal BREWING 0,33 | 3,80 €

Softdrinks

Coca-Cola ^①^③ 0,3 | 3,80 €
0,4 | 4,80 €

Coca-Cola Zero ^①^③^⑦ 0,3 | 3,80 €

Fanta ^①^③^⑧ 0,3 | 3,80 €
0,4 | 4,80 €

Sprite 0,3 | 3,80 €
0,4 | 4,80 €

Lift Apfelsaftschorle 0,3 | 3,80 €
0,4 | 4,80 €

Fuze Eistee Zitrone ^⑤ 0,3 | 3,80 €
0,4 | 4,80 €

Tonic Water ^④ 0,3 | 3,90 €
0,4 | 4,90 €

Bitter Lemon ^④ 0,3 | 3,90 €
0,4 | 4,90 €

Ginger Ale ^① 0,3 | 3,90 €
0,4 | 4,90 €

GEROLSTEINER[®]



Naturell 0,50 | 5,20 €
Sprudel 0,50 | 5,20 €

Selfmade Lemonade

Mango & Maracuja ^①^⑤ 0,3 | 5,40 €
Wassermelone
& Apfel ^①^⑤ 0,3 | 5,40 €

Säfte

Ananas ^⑤ 0,3 | 3,90 €
Apfel 0,3 | 3,90 €
Banane ^⑤ 0,3 | 3,90 €
Cranberry 0,3 | 3,90 €
Kirsche 0,3 | 3,90 €
Maracuja ^⑤ 0,3 | 3,90 €
Orange 0,3 | 3,90 €
KiBa ^⑤ 0,3 | 3,90 €

Saftschorle 0,4 | 4,80 €
mit allen Säften kombinierbar

Heißgetränke

<i>Café Crema</i> ^③	klein	3,00 €
	groß	4,20 €
<i>Cappuccino</i> ^③		3,40 €
<i>Milchkaffee</i> ^③		3,90 €
+ Sirup <i>salted Caramel, Haselnuss, Vanille, weiße Schokolade</i>		0,80 €
<i>Latte Macchiato</i> ^③		3,90 €
+ Sirup <i>salted Caramel, Haselnuss, Vanille, weiße Schokolade</i>		0,80 €
<i>Espresso</i> ^③		2,90 €
<i>Espresso Doppio</i> ^③		3,90 €
<i>Espresso Macchiato</i> ^③		3,20 €
<i>Heiße Schokolade</i>		3,40 €
+ Sahne		0,80 €
<i>Heiße Schokolade weiß</i>		3,90 €
+ Sahne		0,80 €
<i>Iced Latte</i> ^③		4,60 €
<i>Iced Chocolate</i>		4,60 €
<i>Iced Chocolate weiß</i>		4,60 €
+ Sirup <i>salted Caramel, Haselnuss, Vanille, weiße Schokolade</i>		0,80 €

Tee

<i>English Breakfast</i>		3,60 €
<i>Grüntee</i>		3,60 €
<i>Sommerbeeren</i>		3,60 €
<i>Kamillenblüte</i>		3,60 €
<i>Kräutergarten</i>		3,60 €
<i>Minze (frisch)</i>		4,10 €
<i>Ingwer Minze (frisch)</i>		4,10 €
<i>Heiße Zitrone (frisch)</i>		3,80 €
Portion Honig		0,60 €

Viez

<i>Viez</i> ^⑩	0,40 l	3,30 €
<i>Viez Limo</i> ^{① ⑤ ⑩}	0,40 l	3,30 €
<i>Viez Sprudel</i> ^⑩	0,40 l	3,30 €
<i>Viez Cola</i> ^{① ③ ⑩}	0,40 l	3,30 €
<i>Viez Cola Zero</i> ^{① ③ ⑦ ⑩}	0,40 l	3,30 €

Offene Weine

Rotwein

<i>2022 Edition Rot</i> ^⑩	0,2 l	6,90 €
<i>Weingut Schmitges, Erden, Mosel, trocken</i>		
<i>2023 Le Masnuy</i> ^⑩		
<i>Merlot & Cabernet</i>	0,2 l	6,90 €
<i>Frankreich, Languedoc, trocken</i>		

Weißwein

<i>2023 Grauburgunder</i> ^⑩	0,2 l	6,50 €
<i>Weingut Schmitges, Erden, Mosel, trocken</i>		
<i>2023 Chardonnay</i> ^⑩	0,2 l	6,50 €
<i>vom Muschelkalk</i>		
<i>Weingut Apel, Nittel, trocken</i>		
<i>2023 180 Grad</i> ^⑩	0,2 l	6,50 €
<i>Riesling VDP</i>		
<i>Weingut Josef Milz, Trittenheim, Mosel, trocken</i>		
<i>2023 Riesling Kabinett vom Roten Schiefer</i> ^⑩	0,2 l	7,20 €
<i>Weingut Schmitges, Erden, Mosel, süß</i>		
<i>2024 Summerwine</i> ^⑩	0,2 l	6,50 €
<i>Weingut Römerhof, Riol, Mosel, Riesling feinherb</i>		

Rosé

2023 Orchideenfels ^⑩ 0,2 l | 6,50 €

Blauer Spätburgunder, Weingut, Apel, Nittel, trocken

2023 Rosé Spätburgunder ^⑩ 0,2 l | 6,50 €

Weingut Schmitges, Erden, Mosel, trocken

Weißweinschorle

mit beliebigen Weinen ^⑩ 0,2 l | 4,80 €

Sekt

Nik Weis 0,2 l | 6,40 €

Riesling Sekt Brut Flasche 28,90 €

Flaschenweine

Rotwein

2022 Edition Rot ^⑩ 0,75 l | 26,90 €

Weingut Schmitges, Erden, Mosel, trocken

2023 Le Masnuy ^⑩

Merlot & Cabernet 0,75 l | 28,90 €

Frankreich, Languedoc, trocken

Weißwein

2023 Grauburgunder ^⑩ 0,75 l | 26,90 €

Weingut Schmitges,
Erden, Mosel, trocken

2023 Chardonnay ^⑩ 0,75 l | 26,90 €

vom Muschelkalk

Weingut Apel, Nittel, trocken

2023 Wiltinger ^⑩ 0,75 l | 36,90 €

Riesling VDP

Weingut Van Volxem, Wiltingen Saar

2023 Sebastian No.1 ^⑩ 0,75 l | 26,90 €

Weingut Deutschherrenhof, Trier, Mosel

2023 180 Grad ^⑩

Riesling VDP 0,75 l | 26,90 €

Weingut Josef Milz, Trittenheim, Mosel, trocken

2023 Riesling ^⑩ 0,75 l | 32,90 €

Kabinett vom Roten Schiefer

Weingut Schmitges, Erden, Mosel, süß

2024 Summerwine ^⑩ 0,75 l | 24,90 €

Weingut Römerhof, Riol, Mosel, Riesling feinherb

Rosé

2023 Orchideenfels 0,75 l | 24,90 €

blauer Spätburgunder ^⑩

Weingut, Apel, Nittel, trocken

2023 Rosé

Spätburgunder ^⑩ 0,75 l | 24,90 €

Weingut Schmitges, Erden, Mosel, trocken

Champagner

Moët et Chandon

Brut Imperial Flasche 89,90 €

Moët et Chandon

Ice Imperial Flasche 119,90 €

Longdrinks

Wodka 9Mile ^① ^③ ^④ ^⑥ 7,80 €

mit Orange, Cranberry, Lemon, Red Bull

Gin Bombay Sapphire ^④ 7,80 €

Tonic Water

Jack Daniel's Cola ^① ^③ 7,80 €

Flying Hirsch Jägermeister ^① ^③ ^⑥ 7,80 €

Red Bull

Hennessy Cognac ^① ^③ 8,30 €

Cola, Red Bull

Cocktails ohne Alkohol

Virgin Mojito ^① 8,20 €

Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale

Ipanema ^① ^⑤ 8,20 €

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft,
Ginger Ale, Maracujasaft

Virgin Colada ^① ^⑤ 8,40 €

Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Cocktails mit Alkohol

<i>Tequila Sunrise</i> ^①	10,60 €
<i>Tequila, Zitrone, Grenadinesirup, Orangensaft</i>	
<i>Long Island Ice Tea</i> ^{①③}	11,20 €
<i>Wodka, Rum, Gin, Tequila, Trile Sec, Limette, Cola</i>	
<i>Sex on the Beach</i> ^①	10,60 €
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup, Cranberrysaft, O-Saft</i>	
<i>Zombie</i> ^{①⑤}	11,20 €
<i>Rum weiß und braun, Kirschlikör, Apricot Brandy, Zitrone, Orangensaft, Maracujasaft</i>	
<i>Espresso Martini</i> ^{①③}	10,80 €
<i>Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup</i>	
<i>Caipirinha</i>	9,80 €
<i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	
<i>Mojito</i>	9,80 €
<i>Weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</i>	
<i>Pina Colada</i> ^{①⑤}	10,60 €
<i>Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne</i>	

Whisky

<i>Jameson Irish Whisky</i>	4cl	5,80 €
<i>Jack Daniel's</i>	4cl	5,80 €
<i>Chivas Regal</i>	4cl	6,80 €
<i>Glenfiddich Single Malt</i>	4cl	6,80 €
<i>Balvenie Double Wood Single Malt</i>	4cl	7,80 €

Tequila

<i>Cazadores Blanco</i>	2cl	3,30 €
<i>Patron Silver</i>	2cl	4,30 €
<i>Cazadores Reposado</i>	2cl	4,30 €
<i>Patron Reposado</i>	2cl	4,30 €

Liköre

<i>Baileys on Ice</i> ^{①③}	4cl	4,80 €
<i>Amaretto</i>	4cl	4,80 €
<i>Ramazotti</i> ^①	4cl	4,80 €

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	4cl	5,80 €
<i>Aperol Spritz</i> ^{①②④⑩}	7,50 €	
<i>Campari Orange, Soda</i> ^{③⑩}	7,50 €	
<i>Lillet Berry Orange, Soda</i> ^{③⑩}	7,50 €	
<i>Hugo</i> ^⑩	7,50 €	

Digestif & Shots

<i>Williamsbirne</i>	3,50 €
<i>Mirabelle</i>	3,50 €
<i>Grappa</i>	3,30 €
<i>Hennessy Cognac</i>	4cl 6,30 €
<i>Sambuca</i>	2cl 3,10 €
<i>Jägermeister</i> ^①	2cl 3,30 €
<i>Berliner Luft</i>	2cl 3,00 €
<i>Dreyberg</i> ^①	2cl 3,00 €
<i>Erdbeerlime</i> ^①	2cl 3,00 €
<i>Wodka: 9mile</i>	2cl 3,30 €
<i>B52</i> ^{①③} <i>KAHLUA, BAILEYS, JAMAICA RUM</i>	2cl 4,20 €
<i>Süss-Sauer</i> ^① <i>WODKA, ZITRONENSAFT, GRENADINE</i>	2cl 4,20 €
<i>Red Bull</i> ^{①③⑥}	2cl 4,40 €
<i>Red Bull Sugar Free</i> ^{①③⑥}	2cl 4,40 €

Unsere *T*äglich-Köstlichkeiten



Frühstück

Täglich ...von 9:00 - 11:30 Uhr

Brotzeit - Brotscheibe belegt mit:

1. Kräuterschmand, Lachs, 7,90 €
Spiegelei ^{ACDG}
2. Avocado Creme, Avocado, 8,50 €
Spiegelei ^{ACG}
3. Frischkäse, Melone, 7,50 €
Serranoschinken ^{AG}
4. Strammer Max ^{AC} 7,00 €

Omelette

Unsere Omeletts werden mit einem Brötchen, Butter und Salatbouquet serviert.

1. Klassisch mit frischen 9,90 €
Kräutern und Käse ^{ACG}
2. Feta-Käse mit Rucola 11,90 €
Cherrytomaten, Fetakäse,
Rucola und hausge-
machtes Basilikumpesto ^{ACGN}
3. Serrano-Schinken, Käse 12,90 €
Cherrytomaten, Fetakäse,
Rucola und hausgemachtes
Basilikumpesto ^{ACGN}

French-Toast ^{ACG}

Goldbraune Toastscheiben, 8,50 €
serviert mit knusprigem
Bacon und verfeinert mit
süßem Ahornsirup

Herzhaftes Frühstück ^{ACDGM} 18,50 €

Zwei ofenfrische Brötchen,
Rührei mit frischen Kräutern,
Rindersalami, Putenbrust,
Käsevariation, hausgemachter
Currydattel-Dip, geräucherter
Lachs mit Dill, Butter, und frischem
Obstsalat mit Vanillesoße

Mäusefalle ^{ACGHMO} 14,90 €

2 ofenfrische Brötchen,
1 gekochtes Ei, Currydattel-Dip,
Käsevariation, Weintrauben,
Walnüsse, Butter, Marmelade

Bayrisch-Frühstück ^{AGM} 13,90 €

2 Weißwürste, süßer Senf,
frisch gebackene Brezel und
1 Benediktiner Weissbier ⁽¹¹⁾ 0,5l

Sweet Variation ^{ACGH} 13,90 €

1 ofenfrisches Brötchen und
1 Croissant, Pancakes mit Puder-
zucker, frischen Beeren, Butter,
Marmelade, Nutella, frisches
Obst mit Vanillesoße

Frühstück für Zwei

Etagere für 2 Personen ^{ACDGHMO} 38,90 €

4 ofenfrische Brötchen,
2 Croissants,
Pancakes mit Puderzucker & Beeren
2 gekochte Eier
Wurst-/Käsevariation
Serrano-Schinken mit Melone
Feta-Käse, Tomate-Mozzarella
geräucherter Lachs mit Dill,
Marmelade, Nutella, Currydattel Dip,
Oliven, frisches Obst mit Vanille-
soße und 2 Gläser Sekt 0,1l

Kids Frühstück

Regenbogen ^{ACGH} 9,50 €

1 ofenfrisches Brötchen, Pancakes
mit Puderzucker, Nutella, frisches
Obst, Butter und eine Tasse Kakao



Speisekarte

Täglich ...von 12:00 - 21:30 Uhr

Wechselnder Mittagstisch:

Montag bis Freitag
von 12:00 bis 15:00 Uhr



Vorspeisen

Kartoffelsuppe ^{ACG} 7,90 €

Cremige Suppe aus Kartoffeln

+ verfeinert mit knusprig 2,00 €

gebratenem **Speck** ^A

+ **Wurststückchen** ^{AOM} 2,00 €

Brotkorb ^{AGCH} 7,90 €

3 verschiedenen Dips:

Kräuterbutter, Knoblauchquark,
Schmalz

Tomate Mozzarella ^{AG} 8,90 €

Frisch geschnittene Tomaten und
cremige Mozzarella-Scheiben,
serviert mit einem Hauch von kalt-
gepresstem Olivenöl, Balsamico-
Creme, dazu Brot

Teufelsgarnelen ^{ABM}
mit knusprigem Brot 14,90 €
Zart gebratene Garnelen in einer pikanten Chili-Knoblauch-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern, serviert mit ofenfrischem Brot

Rinder Carpaccio ^G 16,90 €
Zartes, hauchdünn geschnittenes Rinderfleisch, verfeinert mit frischem Rucola, Parmesan und einem Hauch von Olivenöl und Zitrone

Snacks

Flieten · 6 Stück ^{DO} 8,90 €
Wahlweise im Kombi-Deal mit:
- kleinem Beilagensalat ^{LNO} + 3,50 €
- Süßkartoffelpommes mit Dip ^{AMO} + 5,90 €
- Pommes Frites mit Dip ^{AMOCG} + 3,90 €

Currywurst

Currywurst „täglich“ ^{ABMOCGL} 6,50 €
mit Currysauce

Currywurst Spezial ^{AMOCGLN} 8,50 €
mit Currysauce und Zwiebel, Gewürzgurken, Ketchup, Mayonnaise

Wahlweise mit:
- Pommes Frites ^{AO} + 3,90 €
- Süßkartoffelpommes ^{AO} + 5,90 €
- Kartoffelsalat ^{ACMGO} + 6,50 €

Salate

Frischer Gartensalat ^{LMOG} 14,40 €
Bunte Mischung aus knackigem Gemüse, frisch zubereitet und mit einem leichten Dressing verfeinert

Wahlweise mit:
- Gegrillte Hähnchenbruststreifen ^{AO} + 3,00 €
- Gegrillte Rinderstreifen ^{AOMG} + 4,00 €
- Gegrillte Garnelen ^{ABGOM} + 4,00 €

Hauptgerichte

Spätzle mit geschmolzenem Käse ^{ACGHMO} 14,90 €
Zubereitete Spätzle, geschmolzener Käse und goldbraune Röstzwiebeln

Königsberger Klopse ^{ABC G H M L O} 15,90 €

Saftige Fleischklöße in einer feinen Kapern-Sahnesauce, serviert mit Spätzle

Bauernpfanne ^{A C G L O} 12,90 €

Knusprig gebratene Kartoffeln mit Spiegelei

Wahlweise mit:

- **Speck** ^o 2,00 €

- **Nürnberger Wurst** ^o 2,50 €

Schnitzel Wiener Art ^{A C G H O M L} 17,90 €

Hausgemachtes Schnitzel mit einer Zitronenscheibe, Beilagensalat und Pommes

Schnitzel Jäger Art ^{A C G L M O H} 18,90 €

Hausgemachtes Schnitzel mit frischer Champignons Sauce, Beilagensalat und Pommes

Wahlweise mit:

- **Nürnberger Wurst** ^o 2,50 €

Rinderroulade ^{A C G H L M O P} 22,90 €

Zarte Rinderroulade, gefüllt mit Zwiebeln und Gewürzgurken, serviert mit kräftiger Soße, Rotkohl und Kartoffelknödel

Porta Pfanne ^{A C G H L M O} 23,90 €

Zarte Schweinefilet - Medaillons mit Champignonrahm-Sauce, serviert mit Spätzle und Beilagensalat

Rumpsteak ^{A C G H L M O} 29,90 €

Rumpsteak 250g mit einer Pfefferrahmsauce und knusprigen Kartoffelecken, dazu ein frischer Beilagensalat mit Hausdressing

Burger

Alle Burger werden serviert mit Pommes Frites ^{A O}

Beef Burger ^{A C G M O H P} 18,90 €

200g Beef, Cole-Slow, Tomate, Gewürzgurken, karamellierte Zwiebeln, verfeinert mit einer Cocktailsoße

Feuriger

Barbecue-Burger ^{A C G M O H P} 18,90 €

200g Beef, Cole-Slow, Tomate, Gewürzgurken, karamellierte Zwiebeln, verfeinert mit einer feurigen Barbecue Soße

Crispy Chicken Burger ^{A C G M O H P} 18,90 €

Crispy Chicken Patty, Cole-Slow, Tomate, Gewürzgurken, karamellierte Zwiebeln, verfeinert mit einer Cocktailsoße

Veggie Burger ^{A C G M O H P} 18,90 €

200g vegetarisches Patty, Cole-Slow, Tomate, Gewürzgurken, karamellierte Zwiebeln, verfeinert mit einer Cocktailsoße

Flammkuchen

Elsässer Art ^{AG} 13,90 €

Knuspriger Flammkuchen, belegt mit feiner Creme fraiche, mildem Speck und zarten Zwiebelstreifen

Toskana ^{AG} 15,90 €

Fruchtige Tomatensauce mit zart schmelzender Mozzarella und aromatischem Basilikumpesto.

Spanischer Genuss ^{AG} 17,90 €

Knuspriger Flammkuchen, belegt mit feiner Creme fraiche, zartem Serrano Schinken, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan.

Gerichte für Kinder

Spongebob ^{ACG} 8,50 €

Nuggets mit Pommes
(serviert mit Ketchup oder Mayonnaise)

Flipper ^{ACD} 8,50 €

Fischstäbchen mit Pommes
(serviert mit Ketchup oder Mayonnaise)

Schneewittchen ^A 6,50 €

Kartoffelpuffer & Apfelmus

Dipauswahl

- Kräuterschmand ^G 2,50 €

- feurige BBQ-Sauce ^{LM} 2,50 €

- Ketchup 1,30 €

- Mayonnaise ^{CM} 1,30 €

- Sweet Chili 2,50 €

- Aioli ^C 2,00 €

Desserts

Creme Brûlée ^{CG} 8,90 €

Klassisches französisches Dessert mit einer samtigen Vanillecreme, gekrönt von einer knusprigen, goldbraunen karamellisierten Zuckerschicht.

Kaiserschmarrn 8,90 €

Goldbrauner gebackener Pfannkuchen, zerrupft und karamellisiert, serviert mit Puderzucker

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Liste der Allergene und Inhaltsstoffe:

- | | |
|-----------------------------|--|
| ① mit Farbstoff | A: Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) |
| ② mit Konservierungsstoffen | B: Krebstiere |
| ③ koffeinhaltig | C: Eier |
| ④ chininhaltig | D: Fisch |
| ⑤ mit Antioxidationsmittel | E: Erdnüsse |
| ⑥ mit Taurin | F: Sojabohnen |
| ⑦ mit Süßungsmittel | G: Milch (einschließlich Laktose) |
| ⑧ mit Beta Carotin gefärbt | H: Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse) |
| ⑨ mit Phosphat | L: Sellerie |
| ⑩ Schwefeldioxid & Sulfite | M: Senf |
| ⑪ Gluten | N: Sesamsamen |
| | O: Schwefeldioxid und Sulfite (bei Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l) |
| | P: Lupinen |
| | R: Weichtiere |