

Lieber Gast !

*Wir bringen stets auf Ihren Tisch - die Speis' nach Wunsch
und immer frisch.*

Bei uns ist jeder Gast ein König - doch warten muss er halt ein wenig.

Das Kochen geht nicht so in Eile - denn gute Dinge brauchen Weile.

Bei einem guten Tropfen Wein - soll unser Haus ein Treffpunkt sein.

Das Schönste aber uns gelingt - wenn Sie als Gast zufrieden sind.



*Wir freuen uns über Ihren Besuch und werden bestrebt sein,
Sie auf das Beste zu bewirten.*

Ihre Familie Peter Beckenkamp

Sehr geehrte Gäste,

im Restaurant akzeptieren wir Kartenzahlungen ab 25,00 Euro.



Aperitifs

Glas Sekt 0,1 l

- | | |
|--|------|
| - pur | 3,20 |
| - mit Weinbergpfirsichlikör | 4,00 |
| - mit Aperol (<i>Aperol mit Farbstoff</i>) | 4,00 |

Martini Bianco

oder Rosso mit Eis 5 cl 3,60

Aperol Sprizz 0,2 l 5,50

(Aperol mit Farbstoff)

Baileys original mit Eis 4 cl 3,70

Campari Orange 0,2 l 4,20

(Campari mit Farbstoff)



Vorspeisen und frische Salate

gebackene Camemberts mit Preiselbeergrütze
und Toast

6,90

ein halbes Dutzend Weinbergschnecken in Riesling
Kräutersauce, mit Käse überbacken, dazu Brot

7,80

„Fitness-Salatteller“

gebratene Hähnchenbruststreifen an marinierten Salaten,
dazu Brot

11,50

kleiner gemischter Salatteller

3,60

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe ⁽⁴⁾ mit Markklößchen

5,80

Kartoffelrahmsuppe ⁽⁴⁾ Gemüseeinlage

5,60



Fleischlose Gerichte

*bunter Gemüseteller mit Kartoffeltaschen
und So. Hollandaise (4,28) 10,30*

*Omelette mit Rahmchampignons,
Salzkartoffeln und Salatteller 10,50*

*Portion Pommes frites von der Süßkartoffel
mit einem Schlag Sour cream und Salatteller 8,50*

Fisch

*gebratenes Pangasiusfilet
mit Remouladensauce, Pommes frites
und Salatteller 12,90*

*gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat,
dazu Salzkartoffeln 17,80*

Portion Beilagen: 3,40 - Aufschlag für Umbestellung 1,00

Hauptgerichte



Hähnchenschnitzel an Currysauce ⁽²⁸⁾,
mit Früchten und Reis 11,50

Schweineschnitzel „Hubertus“
mit Speck-Champignons und Käse ⁽¹⁾ überbacken,
dazu Pommes-frites und Salatteller 14,50

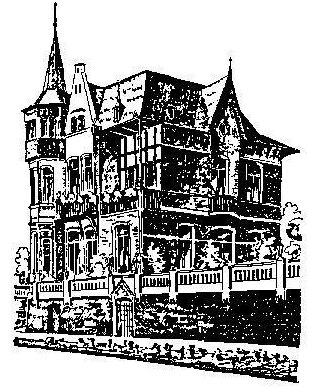
Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe,
Pommes frites und Salatteller 12,50
- als Seniorengericht - 10,50

gekochter Tafelspitz vom Eifeler Rind
mit Meerrettichsauce ^(4,5,11), *Salzkartoffeln*
und Salatteller 15,80

Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salatteller 19,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitronenscheibe, Preiselbeerkompott,
Pommes frites und Salatteller 18,50

Schweinerückensteak mit einem halben Dutzend
Weinbergschnecken in Kräutersauce dazu Pommes frites
und Salatteller 18,80



Kleine und kalte Gerichte

Käseschnittchen garniert mit Zwiebeln 7,80

Strammer Max mit zwei Spiegeleiern 8,50

*geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich ^(5,11), Toast und Butter
ein Filet 7,80*

zwei Filets 11,80

*Toast „Hawaii“
zwei Scheiben Toast mit Schinken, Ananas
und Käse ⁽¹⁾ überbacken 7,80*

*„Winzer-Sülze“
Weinsülze ^(2,4) mit Bratkartoffeln,
Remouladensauce und Salatgarnitur 11,50*

Alle Speisen und Getränke dieser Speisekarte sind in Euro und inkl. MwSt. und Bedienung.

*Eine Speisekarte mit einer Auflistung allergenhaltiger Zutaten bekommen Sie auf Wunsch von der
Bedienung.*

*Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff– 2. mit Konservierungsstoff–
3. mit Antioxidationsmittel*

*4. mit Geschmacksverstärker– 5. geschwefelt– 8. mit Phosphat– 11. mit Süßungsmittel
12. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel– 28. mit Pflanzenfett*