

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 (mit Farbstoff)* 4,00

Martini Bianco

oder Rosso mit Eis 5 cl 3,60

Aperol Spritzz 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 Preiselbeerkompott und Toas 6,90
fried Camembert
with cranberry-marmalade and two slices of toast
gebakken camembert met bosbessen en toast

ein halbes Dutzend Weinbergschnecken in Riesling-Kräutersauce 7,80
mit Käse überbacken dazu Brot
half a dozen of escargots in Riesling herb sauce with cheese gratin
and bread
een half dozijn slakken gebakken in Riesling- kruidenbotersaus
met kaaskorstje en brood

„Fitness-Salatteller“

gebratene Hähnchenbruststreifen an marinierten Salaten, 11,50
dazu Brot
Salad with grilled chicken breast strips and toast
"Fitness-saladeschotel"
gebakken kippenborststreepjes met gemarineerde salades,
daarbij brood

kleiner gemischter Salatteller 3,60
small mixed green salad
kleine gemengde salade

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 5,80
und Gemüse
beef broth with bone marrow dumplings
and vegetables

Runderbouillon met de bollen van het teken en groente

Kartoffelrahmsuppe mit Gemüseeinlage 5,60
cream of potato soup with vegetables
Aardappelsoep met groente-bijlage

Fleischlose Gerichte

bunter Gemüseteller mit Pellkartöffelchen (Drillinge)
und Sc. Hollandaise ⁽²⁸⁾ 10,30

*Mixed fresh vegetable plate with potatoes boiled in their skin
and Sc. hollandaise*

gemengte verse groenteschotel met in de schil gekookte aardappels en
hollandaisesaus

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

sweet potatoe fries with sour cream and salad

portie fritjes uit de zoete aardappel

met een slag zure room en gemengte salad

Fisch

gebratenes Pangasiusfilet
mit Remouladensauce, Pommes frites und Salat 12,90

Fried swai fillet with remoulade sauce

french fries and mixed salad

Gebraden Pangasiusfilet met remlouladesaus, papat
en gemengde salade

gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat,
dazu Salzkartoffeln 17,80

Fried breaded Zander filet, served with spinach and boiled potatoes

Zander filet op de huid gebraden met spinazie en gekookte aardappels
en salade

Portion Beilagen: 3,30 - Aufschlag für Umbestellung 1,00

side dish

menü changes

portie bijgerecht

menuverandering

Hauptgerichte

Hähnchensteak an Currysauce
mit gebackener Ananas und Reis 11,50

*breaded chicken cutlet with curry sauce, served with fruit
and buttered rice*

Kipfilet met curry saus, vruchten en beboterde rijst

Schweineschnitzel „Hubertus“
mit Speck-Champignons und Käse überbacken
dazu Pommes-frites und Salat 14,50

Schnitzel “Hubertus”

*pork Schnitzel served with mushrooms, sauce and cheese gratin,
French fries and a mixed green salad*

Varkensvlees-schnitzel met champignons, kaaskorstje
daarbij patat en gemengde salade

Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe
Pommes frites und Salat 12,50

- als Seniorengericht - 10,50

pork Schnitzel

served with French fries and a mixed salad

Varkensvlees-schnitzel met en schijfje citron, papat en salade

- voor oudere mensen -

gekochter Tafelspitz vom Eif'ler Rind
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und Salat 15,80

*boiled beef with horseradish sauce, boiled potatoes
and a small mixed green salad*

Prime gekookt rundvlees met mierkswortelsaus,
gekookte aardappels en gemengde salade

Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat 19,50
*rumpsteak with herb butter,
served with fried potatoes and a mixed green salad*
Biefstuk met gebakken uien, kruidenboter, gebakken aardappels
en salade

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitronenscheibe, Preiselbeerkompott,
Pommes frites und Salat 18,50
*veal Schnitzel,
served with French fries and a mixed green salad*
Wiener Schnitzel van kalfsvlees met en schijfje citron,
fritjes en salade

Schweinerückensteak mit Weinbergschnecken in Kräuterrahmsauce
dazu Pommes frites und Salatteller 18,80
*pork steak with half a dozen of escargots in Riesling herb sauce
served with French fries and a mixed green salad*
Varkensvlees-steak met een half dozijn slakken gebakken in
Riesling- kruidenbotersaus, fritjes en salade

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

All Dishes and beverages includ taxes and service.

Alle Gerechten en drankjes van deze menukaart zij in euro inclusieve BTW en Service

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

Kleine und kalte Gerichte

Käseschnittchen (1), garniert mit Zwiebeln 7,80
hearty German bread with sliced cheese served with sliced onions
Canape met Kaas gearneerd met uien

Strammer Max mit zwei Spiegeleiern 8,50
hearty German bread with German smoked ham topped with two sunny-side-up eggs
Uitsmijter met twee gebakken eieren

zwei geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich (5,11), Toast und Butter 11,80
two smoked trout fillet served with creamed horseradish, toast and butter
twee gerookte forelfilets met mierikswortel crème toast en boter

Toast „Hawaii“
zwei Scheiben Toast mit Schinken, Ananas
und Käse (28) überbacken 7,80
toast au gratin with ham, sliced pineapple and cheese
twee toastjes met ham, ananas en gegratineerde kaas

„Winzer-Sülze“
Weinsülze mit Bratkartoffeln,
Remouladensoße und Salatgarnitur 11,50
pork in aspic served with fried potatoes and remoulade sauce
Wijn aspic met gebakken aardappels,
remoulade en salade garnituur