

Hotel - Weinhaus „Am Stiftstor“

Leewa Jast !

*Mia bringe imma uff de Disch - de Speis' nach Wunsch
und och frisch.*

Bei uns ist jeda Jast enn König - doch woate muss er halt ä wenisch.

Datt Koche jecht nett so in Eil - denn juude Dinge brauche enn Weil.

Bei nem juude Tropfen Wein - soll ohsa Haus enn Treffpunkt sein.

Datt Schienste aawa uss jelingt - wenn de Jäst zu friere sinn.



*Mia freue uss uff Sure Besooch und were bestrebt säin,
Sich uff datt Beste zu bewirte.*

Eua Familisch Peter Beckenkamp

Sehr gährte Jäste,
im Restaurang dörfe Se Bar odda mit Plastikkatt ab 25,00 Euro bezahle.

Oosare Empfählunge

. . .viaher

Glas Sekt 0,1 l

- puu

3,20

- mit Weinbergpfirsichlikör

4,00

- mit Aperol (mit Farbstoff)

4,00

Martini Bianco

oder Rosso met Eis 5 cl

3,60

Aperol Spritz 0,2 l

(mit Farbstoff)

5,50

Baileys orijinal mit Eis 4 cl

3,70

Campari Oransch 0,2 l

(Campari mit Farbstoff)

4,20

Viaher

jebackene Camembert mett Preiselbeerekombott
unn jeröstet Brood 6,90

äh halw Dutzänt Wingartsschnecke in Riesling-
Kräutasoß, mett Kääs iwabacke unn Brod 7,80

frischä Schloodtellarä

„Fitness-Schloodtella“

gebroodene Hähnchenbruststreife an anjemachte Schlood,
dabei Brood 11,50

en klaaner jemischtä Schloodtella 3,50

Ebbes joodes aus em Suppedöppe

Rinnakarftbröh mit Markkleeßja 5,80

Krumbieresupp mit Jemöös 5,60

All Esse und Jetränke der Speisekoat sinn in Euro und inkl. MwSt. und Bedienung.

*Eine Speisenkarte 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*

ohne Flaasch

bunta Jemöötella mett Krumbieretasche
unn holländisch Soof⁽²⁸⁾ 10,30

Umelett mett Champijnongs, Ausjescheppte
unn gemischte Schloodtella 10,50

Enn Portion Domes von da Söößkrumbier
met saua Krääm und Schloodtella 8,50

Fisch

Landafilee uff de Haut gebroode,
mett Blattspinat und Ausjescheppte dabei 17,80

jebroodeenes Dangaifilee mit Remuladesoof,
dabei Dumm fritt unn gemischte Schloodtella 12,90

Portion Beilagen: Salzkartoffeln, Kroketten,
Domes frites, Spätzle, Reis, oder Gemüse je 3,00

Portion Bratkartoffeln 3,30

Aufschlag für Umbestellung 1,00

Hauptjereechte

Hähncheschnetzel mett Currysooß ⁽²⁸⁾ Früschte unn Butterraas	11,50
Schweineschnetzel mett Zitronescheew mett Dumm fritt unn jemeschte Schloodtella	12,50
-ää bisje klaaner für die „Ahle“ -	10,50
Schweineschnetzel „Huberdduss“ mett Champinjongs unn Kääs ⁽¹⁾ ienabacke, dabei Broodkrumbiere unn jemeschte Schloodtella	14,50
Rinnataofelspitz mett Meerräddischsooß, Ausjescheppte und jemeschte Schloodtella	15,80
Rumpsteak mett Kräutabotta unn Röstzweewe dabei Broodkrumbiere unn jemeschte Schloodtella	19,50
Wiener Schnetzel vom Kalb mit Domm fritt unn jemeschte Schloodtella	18,50
Schweinsbuckelschteak mett emm halwe Dutzänd Wingartsschnecke in Riesling-Kräutasooß, mett Krokettä unn jemeschte Schloodtella	18,80

Klaane Jereschte

Toast „Hawaii“

zwei Scheive Waasbrood mett Schinke, Ananas
unn Kääs⁽¹⁾ ienabacke

7,50

„Winza-Sülze“

Weinsülz mett Broodkrumbiere,
Remouladensoß unn äh bisje Schlood

9,50

Stramma Max mett zwei Speejeleier

7,80

zwei wachholderjeräucherte Forellenfilees mett
Sahnemeerräddisch^(5,11), jeröstet Waasbrood
und Botta

11,50

Datt woar ett.

Deklarierung fia die Krangge is in ah anna Koart.