

Vorspeisen



Tomatencremesuppe à la André

€ 3,90



Gebackener Schafskäse

mit Paprikastreifen, Zwiebeln und frischem Knoblauch,
dazu Baguette

€ 5,20

Salat

Kleiner Salat vom Buffet

€ 2,80

Caesar Salad

Knackiger Römersalat mit Ei, Parmesanhobel, Croutons und
Caesar Dressing, dazu Baguette

€ 11,50

Das Dressing enthält Sardellen, auf Wunsch auch vegetarisches Dressing möglich.

Caesar Salad mit Bio-Hähnchen

€ 15,50

Knackiger Römersalat mit gebratenen Bio-
Hähnchenbruststreifen, Parmesanhobel, Croutons,
Caesar Dressing und Baguette

Unsere Getränkeempfehlung zum Salat: Craft Bier „Selection“



Schnitzel

Jedes Schnitzelgericht auch als kleine Portion für jeweils € 2,50 günstiger

Schnitzel Wiener Art

Zwei Schnitzel vom Schweinelachs
mit Pommes frites und einem Salat vom Buffet

€ 10,90

Schnitzel Jäger Art

Zwei Schnitzel vom Schweinelachs mit einer Sauce
aus frischen Champignons,
dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites und ein Salat vom Buffet

€ 12,50

Holzällerschnitzel

Zwei Schnitzel vom Schweinelachs mit zwei Spiegeleiern,
Bratkartoffeln und einem Salat vom Buffet

€ 12,50

Schnitzel Schellental

Zwei Schnitzel vom Schweinelachs
überbacken mit Preiselbeeren und Camembert,
dazu Pommes frites und ein Salat vom Buffet

€ 12,80



Schnitzel vom Gemüse

Paniertes Sellerieschnitzel mit Champignonsauce,
dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites und ein Salat vom Buffet

€ 11,90

Portion Majo oder Ketchup

€ 0,50

Burger

Cheeseburger (180g Rindfleisch)

Sesambrötchen, Cocktailsoße, Cheddar-Käse, Tomate, Gurke,
dazu Pommes frites

€ 9,90

Schellenturm (360g Rindfleisch)

Sesambrötchen, Cocktailsoße, Cheddar-Käse, Tomate, Gurke, Rucola &
Bacon, dazu Pommes frites

€ 12,90

Zwar nicht ganz so hoch wie sein Namensgeber, aber dennoch eine Portion
zum Sattwerden ;-)



vegetarisches Gericht

Fleisch

Argentinisches Rib-Eye-Steak (Entrecôte) ca. 250g € 17,50
mit Pfeffersauce und einem Salat vom Buffet,
dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites.

Unsere Getränkeempfehlung: Craft Bier „Baltic Porter“


Kalbsleber „Berliner Art“ € 16,50
mit Röstzwiebeln, gebratenen Apfelscheiben und
Kartoffelstampf, dazu ein Salat vom Buffet

Wildgulasch € 16,90
Mit selbstgemachten Eierspätzle, Preiselbeerbirne und Salat
vom Buffet


Riesencurrywurst⁽¹⁾ (180 g) € 6,90
Mit selbstgemachter Currysauce und Pommes frites

mit Bratkartoffeln € 7,90

Pasta

 **Waldpilzpfanne** € 12,90
Waldpilze mit Lauch in Rahmsauce mit selbstgemachten
Eierspätzle, Preiselbeeren und kleinem Salat vom Buffet

 **Käsespätzle** € 11,90
Mit frischen Tomaten, würzigem Rucola, Röstzwiebeln und
Salat vom Buffet

 **Zucchini pasta** € 10,50
Zucchini in Kräuter-Sahnesauce mit Bandnudeln und
Parmesanhobel, dazu ein Salat vom Buffet
Auf Wunsch auch vegan möglich.

(1)enthält Konservierungsstoff

 Vegetarisches Gericht

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel

Ein Schnitzel vom Schweinelachs mit Pommes
und Ketchup oder Majo

€ 4,50



Portion Pommes

€ 2,50

Für richtige Piraten

3 Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup

€ 4,00

Räuberteller

Teller mit Besteck zum räubern bei Mama und Papa

€ 0,00

Portion Majo oder Ketchup

€ 0,50

Dessert

Warme Schokotarte mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

€ 4,50

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

€ 4,50

Gemischtes Eis

*Je eine Kugel Vanille, Schokolade und Erdbeere
mit Sahne*

€ 3,50

Eine Kugel Eis nach Wahl

(Vanille, Erdbeere & Schokolade)

€ 1,00

Portion Sahne

€ 0,50



Biokaffee



Unser Kaffee ist aus biologischem Anbau und fair gehandelt.

Kaffee	Tasse	€ 1,80
Kaffee	Becher	€ 2,50
Milchkaffee	Becher	€ 2,90
Cappuccino	Tasse	€ 2,30
Latte Macchiato	Glas	€ 2,90
Espresso		€ 1,80
Doppelter Espresso		€ 3,50

Kakao

Warmer Kakao	Becher	€ 2,50
Portion Sahne		€ 0,50

Tee Bio & Fairtrade

Enjoy

Rooibostee-Mischung
mit Zimt & Vanille

Fencheltee

Pfefferminztee

Grüntee Cylon

Früchtetee

Mit Hagebutte, Holunderbeere,
Hibiskus & Apfel

Power

Kräutertee mit Ingwer,
schwarzem Pfeffer & Zimt

Kamillentee

Kräutertee

Schwarztee Darjeeling

GEPA®



Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 2,40
Apfelschorle klein	0,3 l	€ 2,50
Apfelschorle groß	0,5 l	€ 3,90
Orangensaft	0,2 l	€ 2,40
Sinalco Orange, Zitrone oder Cola ^(2,3)	0,3 l	€ 2,50
Sinalco Orange, Zitrone oder Cola ^(2,3)	0,5 l	€ 3,50
Coca Cola light ^(2,3,5)	0,33 l	€ 2,50
Proviant Rhabarberlimonade (Bio)	0,33 l	€ 2,50
Isimalta Malzbier	0,33 l	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon ⁽⁴⁾	0,2 l	€ 2,20
Bad Pyrmonter Mineralwasser Classic	0,25 l	€ 2,00
Bad Pyrmonter Mineralwasser Naturell (still)	0,25 l	€ 2,00
Bad Pyrmonter Mineralwasser Classic	1 l	€ 4,50





Proviant
Berlin

Bier vom Fass

Warsteiner Pils		0,3 l	€ 2,20
Warsteiner Pils		0,5 l	€ 3,50
Detmolder Landbier		0,3 l	€ 2,20
Detmolder Landbier		0,5 l	€ 3,50
Alster		0,3 l	€ 2,20
Alster		0,5 l	€ 3,50

Aus der Flasche

 Allersheimer Weissbier hell		0,5 l	€ 3,50
 Allersheimer Weissbier dunkel		0,5 l	€ 3,50
Erdinger Weizen alkoholfrei		0,5 l	€ 3,50
Krombacher Pils alkoholfrei		0,33 l	€ 2,50
Berliner Weiße mit Waldmeister(2)- oder Himbeersirup(2)		0,33 l	€ 2,80

Allersheimer Craft Biere aus der Flasche

Baltic Porter 7% vol		0,33 l	€ 3,60
-----------------------------	--	--------	--------

Ein Bier so kräftig und mystisch wie seine Farbe. Im Geruch des Bieres zeigen sich Anklänge von Dörrobst, dunkler Schokolade, Toffee und schwarzen Vanilleschoten. Auf der Zunge werden vom zarten Schmelz Aromen von Karamell, Vanille, Feige und geröstetem Malz getragen. Eine schöne, präzise Süße, ein wenig Rauch neben schwarzer Schokolade runden ein explosives Geschmackserlebnis ab.

Selection 5% vol		0,33 l	€ 2,60
-------------------------	--	--------	--------

Das Selection „Naturtrüb“ wird nach deutschem Reinheitsgebot mit amerikanischem Cascade-Hopfen gebraut. Gereift im pazifischen Klima der Westküste der USA, verleiht er dieser Bierspezialität eine fruchtige Note nach Zitrus, Aprikose und Holunderblüte. Das mild-würzige Aroma macht das Selection zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.

Offene Weine

Unsere Weine stammen alle vom Weingut Gustavshof aus Rheinhessen. Der Familienbetrieb erzeugt seine Weine seit 2004 nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus und seit 2012 auch biologisch, dynamisch nach den Richtlinien von Demeter.

Rotwein

Dornfelder trocken

Duft nach Schattenmorellen und Himbeeren.
Fruchtig, harmonischer trockener Rotwein.

0,2 l € 3,90
1 Liter € 18,50

Gau Heppenheimer

Rubinroter Dornfelder halbtrocken

0,2 l € 3,90
1 Liter € 18,50

Spätburgunder lieblich

Rubinrot und vollmundig mit feiner Süße

0,2 l € 4,90
0,75 l € 17,80

Weißwein

Riesling trocken

Vom kalkreichen Mergelboden. Die Reben für diesen Wein werden an den Hängen des höchsten Berges der Region biologisch, dynamisch bewirtschaftet.

0,2 l € 3,90
1 Liter € 18,50
Schorle 0,2 l € 3,50

Heroldrebe

Weißherbst rosé, halbtrocken

Jugendlich, fruchtiger Rosé Wein. Diese alte Rebsorte zählt zu den seltenen Rebsorten in Deutschland.

0,2 l € 4,80
0,75 l € 17,50
Schorle 0,2 l € 4,30

Huxelrebe Spätlese

Süßwein, hergestellt aus hochreifen Früchten. Die feine Süße dieses Weines schmiegt sich schön in den Duft von Pfirsich und Maracuja.

0,2 l € 5,40
0,75 l € 19,50
Schorle 0,2 l € 4,90

Longdrinks

Whiskey Cola

4 cl Jim Beam, Sinalco Cola (2), Eiswürfel

0,2 l € 4,80

Wodka-O

4cl Wodka Absolut, Orangensaft, Eiswürfel

0,2 l € 4,80

Spirituosen

Spezialität des Hauses:

selbst aufgesetzter Holunderblütenlikör (ca. 15% vol)

2 cl € 2,00

Malteser Aquavit

2 cl € 2,20

Linie Aquavit

2 cl € 2,40

Ouzo 12

2cl € 2,00

Molinari Sambuca

2 cl € 2,20

Lemgoer Wacholder

2 cl € 2,20

Vodka Absolut

2 cl € 2,20

Hardenberg Weizenkorn

2 cl € 1,50

Hardenberg Doppelkorn

2 cl € 1,80

Schladerer Williams Birne

2 cl € 2,50

Schladerer Obstwasser

2 cl € 2,00

Metaxa 7 Sterne

2 cl € 2,20

Grappa

2 cl € 2,20

Asbach Uralt

2 cl € 2,20

Averna

2 cl € 2,20

Jägermeister

2 cl € 2,20

Fernet Branca

2 cl € 2,20

Ramazotti auf Eis

2 cl € 2,50

Baileys auf Eis

2 cl € 2,50

Jim Beam pur oder auf Eis

2 cl € 2,20

Bacardi carta blanca

2 cl € 2,00