

**Sehr geehrte  
Gäste,**

**wir heißen Sie in  
unserem Hause**

**herzlich Willkommen & wünschen Ihnen angenehme Stunden.**



**Für Hochzeits-, Geburtstags-, Weihnachts- und weitere  
Familienfeiern stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und erfüllen  
Ihre Wünsche.**

**Es stehen Ihnen nach vorheriger Absprache:**

- **Restaurant**
- **Gesellschaftsraum**
- **Bistro**
- **Terrasse**
- **4 Bundeskegelbahnen**

**zur Verfügung.**

**Rolf Reck**

**Wir halten eine separate Speisekarte für Allergiker bereit. Bitte  
fragen Sie unser Servicepersonal.**

## Vorspeisen

**101**      **Frische Wiesenchampignons**      **12,00€**  
*mit frisch geschlagener Bearnaise überbacken auf Toast  
angerichtet*

**102**      **panierter Schafskäse**      **12,50€**  
*frittiert, mit Preiselbeersahne & gemischter Salatgarnitur*

**103**      **Weinbergschnecken nach Burgunder Art**      **13,50€**  
*mit einer raffinierten Kräuterbutter, Käse  
Stangenbrot & Zitronenecke*

**104**      **Weinbergschnecken Altstadt-Treff**      **14,00€**  
*mit Zwiebel, Lauch und frischen Champignons in einer  
Kräuterbutter gebraten, dazu servieren wir Stangenbrot*

**105**      **Gambas 6 Stück**      **18,50€**  
*In Knoblauchkräuterbutter gebraten, dazu servieren wir  
Stangenbrot & Salat Essig/Öl*

## Suppen:

<b>111</b>	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <i>Hausgemacht, mit Käse und Toast überbacken</i>	<b>6,00€</b>
<b>113</b>	<b>Rindfleischsuppe „Gärtnerin Art“</b> <i>hausgemacht, mit frischer Gemüseeinlage</i>	<b>6,00€</b>
<b>115</b>	<b>Feine Tomatencremesuppe</b> <i>mit Sahnehäubchen und Reis</i>	<b>6,00€</b>
<b>116</b>	<b>Chili con Carne</b> <i>mit frischem Fleisch, roten Bohnen, natürlich Chili scharf</i>	<b>6,50€</b>
<b>117</b>	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> <i>nach eigenem Rezept</i>	<b>6,00€</b>

## Salate:

**122**     *gemischter Salatteller*     **7,50€**  
*grüner Salat, Kraut, Möhre, Gurke, Paprika,  
Tomate, Hausdressing*

**124**     *Salatteller Belmont*     **15,00€**  
*mit frisch gegrilltem Geflügel*

**126**     *Salatteller Art des Hauses*     **13,00€**  
*mit Ei, Käse, Thunfisch*

**128**     *Salatteller Bowl*     **16,00€**  
*mit gegrillten Rindfleischspitzen, Sauce Bearnaise*

**130**     *Salatteller Kalabri*     **13,00€**  
*mit frischen heißen Champignons, Sauce  
Bearnaise*

*Kleiner Beilagensalat zu einem Hauptgericht*     **3,00€**

## Hauptgerichte

### Spezialitäten vom Grill

<b>141</b>	<b>Grillteller nach Art des Hauses</b> <i>verschiedene Sorten Fleisch (Schwein, Puter, kleines Rumpsteak, Speck), frische Champignons, Sauce Bearnaise</i>	<b>20,00€</b>
<b>142</b>	<b>„Farmersteak“</b> <i>ca. 200g Rumpsteak, Röstzwiebeln, Bohnenbündchen mit Sauce Bearnaise</i>	<b>26,50€</b>
<b>145</b>	<b>Schweinefilet Jägerin</b> <i>3 Medaillons mit Champignons á la creme ,dazu Kopfsalat mit Hausdressing</i>	<b>21,00€</b>
<b>146</b>	<b>Mediterranes Gemüsepfännchen</b> <i>mit Paprika, Auberginen, Zwiebeln, frische Champignons, dazu Stangenbrot mit Aioli</i>	<b>13,50€</b>
<b>147</b>	<b>Schweinefilet Hawaii</b> <i>3 Medaillons mit Ananas, Pfirsich, Sauce Bearnaise</i>	<b>20,00€</b>
<b>148</b>	<b>Schweinefilet Bombay</b> <i>3 Medaillons in zart-würziger Curryrahmsauce, gebackene Ananas und Pfirsich</i>	<b>21,00€</b>

<b>151</b>	<b>Schweinefilet in Kräutersahnesauce</b> 3 Medaillons, Broccoli mit Sauce Hollandaise und Kräutersahnesauce	<b>21,50€</b>
<b>152</b>	<b>Schweinefilet „Diabolo“</b> 3 Medaillons mit Pfeffer- Paprikasahnesauce, dazu gemischter Beilagensalat	<b>21,50€</b>
<b>156</b>	<b>Schweinefiletstreifen</b> <b>„Züricher Art“</b> Schweinefiletstreifen in einer Champignonsahnesauce, dazu Kopfsalat mit Hausdressing	<b>18,50€</b>
<b>157</b>	<b>Rindergeschnetzeltes</b> <b>„Stroganoff Art“</b> Rindfleischstreifen in einer Cognacsahnesauce, dazu Beilagensalat	<b>20,00€</b>

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir wahlweise  
Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln mit  
Speck & Zwiebeln, Folienkartoffel oder Reis.**

## Unsere Spiesse

**161**     **Grillspieß nach Art des Hauses**     **23,00€**  
*Rinder- & Schweinefiletmedaillons am Spieß  
& Thymiancognacsauce*

**162**     **Räuberspieß Zingara**     **19,50€**  
*verschiedene Sorten Fleisch mit einer feurigen Sauce*

**163**     **Filetspieß „Madrelene“**     **21,50€**  
*3 Schweinefiletmedaillons am Spieß mit einer  
feurigen Pfeffersoße, dazu gem. Salat*

**164**     **Rinderfiletspieß „Maitre de Hotel“**     **25,50€**  
*Rinderfiletmedaillons am Spieß mit hausgemachter  
Kräuterbutter, Bohnenbündchen & Bearnaise*

**165**     **Putenspieß nach Art des Hauses**     **17,00€**  
*Putenmedaillons am Spieß mit einer  
Kräutersahnesauce*

**166**     **Putensteak „Marco Polo“**     **19,50€**  
*mit Sauce Hollandaise & Käse überbacken,  
angerichtet auf Curryreis, dazu gem. Salat*

**167**     **Souvlaki – Spieß**     **15,50€**  
*3 Schweinesteaks am Spieß „feurig scharf“, mit  
Zwiebeln & Knoblauch, dazu Krautsalat*

**Zu jedem Spieß servieren wir Ihnen wahlweise Pommes frites, Kroketten,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Folienkartoffel oder Reis.**

## Schnitzelvariationen vom Schwein

**171**     **Schnitzel „Wiener Art“**     **15,00€**

**172**     **Cordon Bleu**     **19,50€**  
*mit Schinken & Käse gefüllt*

**173**     **Balkanschnitzel**     **17,50€**  
*mit einer Paprikasauce*

**174**     **Hawaii – Schnitzel**     **17,50€**  
*mit Ananas, Pfirsich & Bearnaise*

**175**     **Rahm – Schnitzel**     **17,50€**  
*mit frischen Champignons & Sauce Bearnaise*

**176**     **Schnitzel „Schweizer Art“**     **18,50€**  
*mit Schinken & Käse überbacken, dazu Sauce  
Bearnaise*

**177**     **Zwiebelschnitzel mit gebratenen Zwiebeln**     **17,50€**

**178**     **Jägerschnitzel mit einer Champignonsahnesauce**     **17,50€**

**Zu jedem Schnitzelgericht reichen wir einen Beilagensalat. Wahlweise servieren wir Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln mit Speck, Folienkartoffel oder Reis**



## Rumpsteak & Rinderfilet

<b>181</b>	<b>Rumpsteak „Bearnaise“</b>	<b>200g</b>	<b>24,00€</b>
<b>182</b>	<b>Rumpsteak „Bearnaise“</b>	<b>300g</b>	<b>30,00€</b>
<b>183</b>	<b>Rumpsteak „Kräuterbutter“</b> 200g mit hausgemachter Kräuterbutter		<b>24,00€</b>
<b>184</b>	<b>Rumpsteak „Kräuterbutter“</b>	<b>300g</b>	<b>30,00€</b>
<b>185</b>	<b>Rumpsteak „Röstzwiebeln“</b> 200g mit frischen Röstzwiebeln		<b>24,00€</b>
<b>186</b>	<b>Rumpsteak „Röstzwiebeln“</b>	<b>300g</b>	<b>30,00€</b>
<b>187</b>	<b>Rumpsteak „Försterin“</b> 200g mit frischen Champignons & Sauce Bearnaise		<b>25,00€</b>
<b>188</b>	<b>Rumpsteak „Försterin“</b>	<b>300g</b>	<b>30,00€</b>
<b>189</b>	<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b> 200g mit einer feurigen Pfeffersauce		<b>24,00€</b>
<b>190</b>	<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b>	<b>300g</b>	<b>30,00€</b>

<b>191</b>	<b>Filetsteak „Bearnaise“</b>	<b>250g</b>	<b>33,00€</b>
<b>192</b>	<b>Filetsteak „Madagaskar“</b> mit einer feurigen Pfeffersauce	<b>250g</b>	<b>33,00€</b>
<b>193</b>	<b>Tornedos vom Black Angus</b> 2 Rinderfiletsteaks mit Zwiebelchampignons, Bearnaise, frische Röstzwiebeln		<b>34,00€</b>
<b>194</b>	<b>Filetsteak „Bearnaise“</b>	<b>300g</b>	<b>34,00€</b>
<b>195</b>	<b>Tornedos nach Art des Hauses</b> 2 Rinderfiletsteaks mit Sauce Bearnaise und Sauce Choron		<b>34,00€</b>
<b>196</b>	<b>Rumpsteak „Thymian“</b> mit Thymiancognacsauce	<b>200g</b>	<b>24,00€</b>
<b>197</b>	<b>Rumpsteak „Thymian“</b>	<b>300g</b>	<b>30,00€</b>
<b>198</b>	<b>Rumpsteak „Surf ´n turf“</b> mit 3 Gambas geschält in Knoblauchkräuterbutter gebraten	<b>200g</b>	<b>30,00€</b>

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir wahlweise Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln mit Speck, Folienkartoffel oder Reis.**

## Kleine Gerichte

<b>221</b>	<b>Bockwurst</b> <i>Beilage nach Wahl</i>	<b>9,50€</b>
<b>222</b>	<b>Toast „Hawaii“</b> <i>2 Scheiben Toast mit Käse, Ananas, Schinken mit Sauce Bearnaise überbacken, Salatgarnitur</i>	<b>10,00€</b>
<b>223</b>	<b>Feinschmecker Toast</b> <i>2 Scheiben Toast mit Käse, Tomaten, Schinken mit Sauce Bearnaise überbacken, Salatgarnitur</i>	<b>10,00€</b>
<b>224</b>	<b>Waldmeister Toast</b> <i>Schweinerückensteak auf Toast, mit frischen Champignons, Bearnaise, Salatgarnitur</i>	<b>12,50€</b>
<b>225</b>	<b>Herrentoast</b> <i>kleines Rumpsteak auf Toast, mit frischen Champignons, Sauce Bearnaise, Salatgarnitur</i>	<b>20,50€</b>
<b>228</b>	<b>kleines Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <i>dazu Erbsen/Möhren mit Bearnaise &amp; Beilage nach Wahl</i>	<b>12,00€</b>
<b>229</b>	<b>kleines Schweinerückensteak</b> <i>mit frischen Champignons &amp; Sauce Bearnaise Beilage nach Wahl</i>	<b>12,00€</b>
<b>230</b>	<b>Schweinerückensteak „Königin“</b> mit <i>Cremechampignons und Salatgarnitur</i>	<b>13,00€</b>
<b>233</b>	<b>gebackener Camembert</b> <i>mit Preiselbeersahne &amp; Salatgarnitur</i>	<b>11,00€</b>
<b>234</b>	<b>Calamares</b> <i>frittierte Tintenfischringe mit Aioli, Brot &amp; Salatgarnitur</i>	<b>11,50€</b>

**Außer zu unseren Toastgerichten und Camembert servieren wir Ihnen  
wahlweise Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln mit Speck und  
Zwiebeln, Folienkartoffel oder Reis als Beilage.**

### zusätzliche Beilagen

<i>Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln , Reis</i>	<i>3,50€</i>
<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark</i>	<i>3,50€</i>
<i>Portion Pommes auf Teller</i>	<i>5,00€</i>
<i>Blumenkohl mit Bearnaise und Schinkenstückchen</i>	<i>5,00€</i>
<i>Broccoli mit Sauce Bearnaise</i>	<i>5,00€</i>
<i>Prinzessbohnen im Speckmantel mit Sauce Bearnaise</i>	<i>5,00€</i>
<i>Junger Mais mit Kokos</i>	<i>5,00€</i>
<i>schwarze Bohnen</i>	<i>5,00€</i>
<i>Erbsen/Möhren mit Sauce Bearnaise</i>	<i>5,00€</i>
<i>Erbsen á la francaise mit Schinkenstückchen</i>	<i>5,00€</i>

### Eis – Variationen

<i>241</i>	<i>kleines gemischtes Eis Schoko, Vanille, Erdbeere</i>	<i>4,00€</i>
<i>242</i>	<i>großes gemischtes Eis</i>	<i>5,50€</i>
<i>243</i>	<i>Cup Dänemark Vanilleeis mit heißer Schokosoße</i>	<i>6,50€</i>
<i>244</i>	<i>Vanilleeis mit heißer Himbeersoße</i>	<i>6,50€</i>

### Biere vom Fass:

<i>Bitburger Pils</i> 0,2l	2,00€	<i>Bolten Alt</i> 0,2l	2,00€
<i>Bitburger Pils</i> 0,4l	4,00€	<i>Bolten Alt</i> 0,4l	4,00€

### Weizen ( Flasche):

<i>Benediktiner</i> 0,5l	5,00€	<i>Benediktiner alkoholfrei</i> 0,5l	5,00€
<i>Bananen-, Kirschweizen</i> 0,5l	6,50€		

### Alkoholfreie Biere(Flasche):

<i>Bitburger alkoholfrei</i> 0,33l	3,00€	<i>Bitburger alkoholfrei</i> 0,33l Radler	3,00€
------------------------------------	-------	--	-------

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i> 0,2l	2,00€	<i>Schweppes Ginger Ale</i> 0,2 l	3,00€
<i>Flasche Gerolsteiner</i> 0,25l	2,50€	<i>Schweppes Bitter lemon</i> 0,2l	3,00€
<i>Flasche Gerolsteiner still</i> 0,25l	2,50€	<i>Schweppes Tonic water</i> 0,2l	3,00€
<i>Flasche Gerolsteiner</i> 0,75l	6,00€	<i>Red Bull Energy Drink</i> 0,25l	3,50€
<i>Flasche Gerolsteiner still</i> 0,75l	6,00€		

<i>Coca Cola</i> 0,2l	2,00€	<i>Fanta</i> 0,2l	2,00€
<i>Cola light</i> 0,2l	2,50€	<i>Sprite</i> 0,2l	2,00€
<i>Cola zero</i> 0,2l	2,50 €		

<i>Apfelsaft</i> 0,2l	3,00€	<i>Apfelsaftschorle</i> 0,2l	2,50€
<i>Orangensaft</i> 0,2l	3,00€	<i>Kirschaftschorle</i> 0,2l	2,50€
<i>Kirschaft</i> 0,2l	3,00€	<i>Ki-Ba (Kirsch/Banane)</i> 0,2l	3,00€
<i>Bananensaft</i> 0,2l	3,00€		

## Weine:

<i>Glas Weißwein trocken 0,2l</i>	<i>4,50€</i>	<i>Glas Rotwein trocken 0,2l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Glas Weißwein lieblich 0,2l</i>	<i>4,50€</i>	<i>Glas Rotwein halbtrocken 0,2l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Glas Weinschorle 0,2l</i>	<i>3,50€</i>	<i>Glas Rosé 0,2l</i>	<i>4,50€</i>

## Aperitifs:

<i>Martini bianco 0,05</i>	<i>4,00€</i>	<i>Sherry medium 0,05</i>	<i>4,00€</i>
<i>Aperol Spritz*</i>	<i>6,00€</i>	<i>Sherry dry 0,05</i>	<i>4,00€</i>
<i>Hugo*</i>	<i>6,00€</i>		
<i>Prosecco 0,2l</i>	<i>4,00€</i>		

*\*ca. 0,3l mit Eis*

## Longdrinks:

<i>Korn Cola, Korn Fanta</i>	<i>3,00€</i>	<i>Batida – Kirsch, Batida- O</i>	<i>4,50€</i>
<i>Bacardi Cola</i>	<i>4,00€</i>	<i>Malibu-Kirsch</i>	<i>4,50€</i>
<i>Wodka Cola, Sprite</i>	<i>4,00€</i>		
		<i>43er – Milch</i>	<i>4,00€</i>
<i>Malibu Sprite</i>	<i>4,00€</i>	<i>43er – O-Saft</i>	<i>4,50€</i>
<i>Wodka – Red Bull</i>	<i>4,50€</i>		
<i>Flieger (Wodka rot)</i>	<i>4,50€</i>	<i>Jim Beam Cola</i>	<i>4,00€</i>
<i>Captain Morgan -Cola</i>	<i>4,00€</i>	<i>Jack Daniels Cola</i>	<i>4,50€</i>
<i>Wodka Lemon</i>	<i>4,50€</i>	<i>Ballentine´s Cola</i>	<i>4,00€</i>
<i>Gordons Gin Tonic</i>	<i>4,50€</i>	<i>Southern Comfort Sprite</i>	<i>4,00€</i>
<i>Unsere Longdrinks werden mit 3cl Alkohol +Eis gemischt.</i>		<i>Southern Comfort O</i>	<i>4,50€</i>
		<i>Southern Comfort Ginger</i>	<i>4,50€</i>
		<i>Mariacron Cola</i>	<i>4,00€</i>
		<i>Asbach Cola</i>	<i>4,00€</i>

## Liköre/Cognac/Brandy:

<i>Baileys</i>	0,03	2,50€	43er	0,03	3,00€
<i>Frangelico</i>	0,03	2,50€	<i>Amaretto</i>	0,03	3,00€
<i>Tunel Hierbas</i>	0,03	2,50€	<i>Malibu</i>	0,03	3,00€
<i>Ramazzotti</i>	0,03	3,00€	<i>Cointreau</i>	0,03	3,00€
			<i>Tia Maria</i>	0,03	3,50€
<i>Mariacron</i>	0,02	2,50€	<i>Remy Martin</i>	0,02	4,00€
<i>Asbach</i>	0,02	2,50€	<i>Hennessy</i>	0,02	4,00€
<i>Maciera</i>	0,02	2,50€	<i>Obstler</i>	0,02	2,50€
<i>Osborne</i>	0,02	3,00€	<i>Williams</i>	0,02	2,50€
<i>Osborne 103</i>	0,02	3,00€	<i>Calvados</i>	0,02	4,00€

## Whisky:

<i>Jack Daniels</i>	0,02	4,00€	<i>Chivas Regal</i>	0,02	5,00€
<i>Johnny Walker Red</i>	0,02	4,00€	<i>Southern Comfort</i>	0,02	4,00€
<i>Jim Beam</i>	0,02	3,50€			
<i>Ballantine´s</i>	0,02	3,50€			

## Warme Getränke:

<i>Kaffee ( Tasse )</i>	2,00€	<i>Milchkaffee</i>	3,00€
<i>Espresso</i>	2,50€	<i>Latte Macchiato</i>	3,00€
<i>Doppelter Espresso</i>	3,50€	<i>Kakao mit Sahne</i>	3,00€
<i>Cappuccino</i>	3,00€		
<i>Pfefferminztee</i>	2,00€	<i>Kamillentee</i>	2,00€
<i>Schwarzer Tee</i>	2,00€	<i>Früchtete</i>	2,00€
<i>Rooibos Vanille Tee</i>	2,00€		

<i>Roter Genever</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>			
<i>Zack Zack</i>	<b>0,02</b>	<b>2,00€</b>			
<i>Pepino Peach</i>	<b>0,02</b>	<b>2,00€</b>			
<i>Spiegelei</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>			
<i>Berliner Luft</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>	<i>Korn</i>	<b>0,02</b>	<b>2,00€</b>
<i>Ouzo</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>	<i>Jägermeister</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>
<i>Waldmeister Wodka</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>	<i>Fernet Branca</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>
<i>WodkaGorbatschow</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>	<i>Malteser</i>	<b>0,02</b>	<b>3,00€</b>
<i>Wodka Absolut</i>	<b>0,02</b>	<b>3,00€</b>	<i>Jubilae</i>	<b>0,02</b>	<b>3,00€</b>
<i>Wodka Caramello</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>	<i>Kümmerling</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>
<i>Killepitsch</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>	<i>Underberg</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>
<i>Piccolo</i>	<b>0,02</b>	<b>2,00€</b>	<i>Feigling</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>
<i>Uerdinger</i>	<b>0,02</b>	<b>2,00€</b>	<i>Sambuca</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>
<i>Sangrita</i>	<b>0,02</b>	<b>2,00€</b>	<i>Sambuca Café</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>
<i>Tequila silver</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>			<b>2,50€</b>
<i>Tequila gold</i>	<b>0,02</b>	<b>2,50€</b>			