

# Informationen über Allergene und Zusatzstoffe

<u>Allergene</u>	<u>Zusatzstoffe</u>
A - Glutenhaltiges Getreide	1 - mit Farbstoff (eu)
B - Eier	2 - mit Konservierungstoffen
C - Fisch	3 - mit Antioxidationsmittel
D - Soja	4 - mit Geschmacksverstärkern
E - Milch/Laktose	5 - mit mit Schwefeloxid
F - Schalenfrüchte/Nüsse	6 - mit Schwärzungsmittel
G - Senf	7 - mit Phosphat
H - Sesamsamen	8 - mit Milcheiweiß
I - Krebstiere	9 - koffeinhaltig
	10 - chininhaltig
V - vegetarisch	V - vegan
P - Pikant	GF - glutenfrei

Da in unserem Betrieb bzw. Bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro

# Vorspeisen

Beilagensalat <sup>(2,6)</sup> V 4,50

Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Karotte und Vinaigrette

Tomatensuppe <sup>(2)</sup> V 5,20

Geschälte Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Bier 0,0%, Gemüsebouillon, dazu Baguette (A,H)

Zwiebelsuppe V V 5,40

Zwiebeln, Thymian, Weisswein, Gemüsebouillon, dazu ein mit Käse überbackenes Baguette (A,H)

Kartoffelsuppe Topinambur V 6,20

Topinambur, Kartoffeln, Süsskartoffeln, Zwiebeln, Muskatnuss, dazu Baguette (A,H)

# Fisch

*Regenbogenforelle nach Müllerinnen Art* (A,C) V 18,60  
*Mehliert, praktisch Grätenfrei, gefüllt mit frischen Kräutern, Pfannen-gebacken, dazu Kartoffeln*

*Zander in Dill-Sahne-Soße* (A,C,E,G)(S) V 19,80  
*Mehliert, Zwiebeln, Weisswein, Dill, Sahne, Gemüsebouillon, dazu Reis*

*Pochierter Lachs in Sekt-Limetten-Soße* (C,E,G)(S) V GF 19,80  
*Natur, in Sekt gegart, Limettensaft und Limettenabrieb, Sahne, dazu Nudeln*

# Schnitzel Gerichte

*Unsere Schnitzel werden traditionell geklopft und frisch paniert*

*Schnitzel nach Wiener Art (A,B) 12,80*

*Mit Zitrone*

*Schnitzel nach Jäger Art (A,B,E)(S) 17,80*

*Mit gemischten Pilzen, Zwiebeln, Speck, Rinderbouillon, Rotwein, Rosmarin und Sahne*

*Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce (A,B,E)(S) 17,20*

*Mit Champignons, Zwiebeln, Gemüsebouillon, Weisswein, Thymian und Sahne*

*Schnitzel mit Pfeffer-Rahmsauce (A,B,E)(S) 18,80*

*Mit Zwiebeln, ganzen buntem Pfeffer, Butter, Portwein, Rinderbouillon und Sahne*

*Schnitzel mit Cheddar-Rahmsauce (A,B,E)(S) 17,20*

*Mit Sahne, Cheddar, Rosenpaprika, Kurkuma und eingelegten Peperoni*

*Schnitzel Teufelswerk (A,B)(9) 16,80*

*Sofe aus geschälten Tomaten, Paprika, Chilis, Kurkuma, Zwiebeln, Knoblauch, Cola*

*Schnitzel Hawaii (A,B,E)(S) 17,40*

*Mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken*

*Zu unseren Schnitzelgerichten servieren wir Pommes Fries oder Bratkartoffeln.*

# Cordon Bleu

*Cordon Bleu Classic* (A,B,E)(S) 16,80

*Gefüllt mit Emmentalerkäse und Kochschinken, mit Zitrone*

*Cordon Bleu Hawaii* (A,B,E)(S) 17,40

*Gefüllt mit Käse, Kochschinken, mit Ananas und Käse überbacken*

*Cordon Bleu Paris* (A,B,E)(S) 16,40

*Gefüllt mit Camembert und Räucherschinken, mit heißen Preiselbeeren*

*Cordon Bleu à la saison* (A,B,E)(6,S) 16,20

*Gefüllt mit saisonalem Gemüse*

*Cordon Bleu Appenzeller* (A,B,E)(S) 17,30

*Gefüllt mit Appenzellerkäse und Räucherschinken, mit heißen Preiselbeeren*

*Cordon Bleu Wallis* (A,B,E)(S) 18,10

*Gefüllt mit Le-Gruyere-Käse und Räucherschinken, mit heißen Preiselbeeren*

*Cordon Bleu Irish Style* (A,B,E)(S) 17,00

*Gefüllt mit Cheddar-Käse und Kochschinken, mit Zitrone*

*Cordon Blue à la Roland* (A,B,C)(S) 16,20

*Gefüllt mit Zwiebel, Bacon*

*Zu unseren Cordon-Bleu-Gerichten servieren wir Pommes Fries oder Bratkartoffeln.*

# Salate

<i>Saisonal gemischter Salat</i> (2,6)	8,80
<i>Gemischter Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Zwiebeln, Paprika, Vinaigrette</i>	
<i>Caprese Salat</i> (2,6)	11,40
<i>Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico Créma</i>	
<i>Salat Danielli</i> (H,J)(2,6)	15,80
<i>2 Scampi Spieße mit Sesam auf saisonal gemischtem Salat, Vinaigretten mit pikantem Dip</i>	
<i>Salat Moselblick</i> (A,B)(2,6)	13,80
<i>Schnitzelstreifen mit Mandarinen auf saisonal gemischtem Salat, Vinaigrette</i>	
<i>Fitness Salat</i> (F)(2,6)	15,60
<i>Putenbruststreifen, Beere und Walnüsse auf Blattsalat mit Karottenstreifen, Vinaigrette</i>	
<i>Reimunds Lieblingssalat</i> (2,6)	14,80
<i>Thunfisch, Fetakäse, Oliven und Paprika auf Blattsalat mit Karottenstreifen, Vinaigrette</i>	

*Zu unseren Salaten servieren wir Baguette, vom Bäcker unseres Vertrauens.*

# Rustikal

*Käse-Wurst-Salat mit Baguette* (A,G) 10,40

*nach original Schweizer Rezeptur, Wurststreifen, Emmentaler, Zwiebeln, saure Gurken, dazu Baguette*

*Käse-Wurst-Salat mit Pommes Frites* (G) GF 13,60

*nach original Schweizer Rezeptur, Wurststreifen, Emmentaler, Zwiebeln, saure Gurken, dazu Pommes*

*Vesper Teller* (A,B,E,G) 13,40

*Gemischte Käse- und Wurstplatte, Butter, Tomate, saure Gurke, 2 Scheiben Brot*

*Strammer Max* (A,B,E) 9,90

*Große Scheibe Winzerbrot, Butter, geräucherter Schinken, 3 Spiegeleier*

*Strammer Max Deluxe* (A,B,E) 15,60

*Große Scheibe Winzerbrot, Butter, Salat, Zwiebeln, Tomate, paniertes Schnitzel, 3 Spiegeleier*

*Flieten* (2,3,4) GF 13,80

*6 große und fleischige Hähnchenflügel mit pikantem Dip, dazu Pommes Fries*

# Flammkuchen

*Flammkuchen Klassik* (A,E)(S) 9,20

*Mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln*

*Flammkuchen Mediterran* (A,E)(6,8) V 11,60

*Mit Crème fraîche, Feta, milden Peperoni und Oliven*

*Flammkuchen Marina* (A,C,E,J)(S) V 12,60

*Mit Crème fraîche, Baby-Scampis, Lachs und Sahne-Meerrettich*

*Flammkuchen Apfelkompott* (A,E)(S) V 9,20

*Mit Crème fraîche, Äpfeln, Rosinen, Zimt und Zucker*

*Wir servieren unsere Flammkuchen geschnitten*

# Vegetarisch

*Veggi Strammer Max* (A,B,E)(8) 9,90

*Große Scheibe Wäzlerbrot, Butter, Emmentaler Käse, 3 Spiegeleier*

*Veggi Schnitzel* (A,B) 11,80

*Veganes Schnitzel, hausgemacht, dazu Pommes Fries und Beilagensalat*

*Topinambur Schnitzel* (A,B)(2,6) 14,90

*Hausgemachtes Kartoffelschnitzel nach Mama's Rezept, mit Topinambur verfeinert, dazu Gemüse und Beilagensalat*

# Für unsere kleinen Gäste

*Kleines Schnitzel* (A,B) 7,80

*Mit Pommes, Ketchup und Mayo*

*Nuggets* (A,B) 7,20

*6 Hähnchen nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo*

*Fish'n' Chips* (A,B,C) V 7,40

*5 Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und Mayo*

*Spaghetti Napoli* (A,B) V 6,90

*Spaghetti mit hausgemachter Tomatensoße*

## Softgetränke

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite &amp; Mezzo Mix (1,2)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,60</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water (1,3,10)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,80</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>

## Geschmack mit Stern

### *Gerolsteiner*

<i>Spritzig</i>	<i>0,25l/ 0,5l</i>	<i>2,10/3,90</i>
<i>Medium</i>	<i>0,25l/ 0,5l</i>	<i>2,10/3,90</i>
<i>Naturell</i>	<i>0,25l/ 0,5l</i>	<i>2,10/3,90</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20</i>
<i>Zitronen-Limo mit Minze</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20</i>
<i>Orangen-Limo mit Maracuja</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20</i>

## Bier vom Fass

Bitburger Pils <i>A</i>	0,3l/ 0,5l	2,90/4,90
Radler <i>A</i>	0,3l/ 0,5l	2,90/4,90
Cola-Pils <i>A 1,9</i>	0,3l/ 0,5l	2,90/4,90

## Flaschen Biere

Benediktiner Weissbier <i>A</i>	0,5l	4,20
naturtrüb, dunkel oder Alkoholfrei <i>A</i>		
Bitburger Pils 0,0% Alkoholfrei <i>A</i>	0,33l	2,80
Bitburger Radler 0,0% Alkoholfrei <i>A</i>	0,33l	2,80
Kandi Malz Malzbier Alkoholfrei <i>A</i>	0,33l	2,80

# Offene Qualitätsweine aus der Region

## Riesling

<i>Riesling Lieblich</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,80</i>
<i>Riesling Halbtrocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,80</i>
<i>Riesling Trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,80</i>

## Rotling Rosé

<i>Rotling Lieblich</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,60</i>
<i>Rotling Halbtrocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,60</i>
<i>Rotling Trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,60</i>

## Spätburgunder / Dornfelder

<i>Spätburgunder Trocken / Halbtrocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90</i>
<i>Dornfelder Trocken / Lieblich</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90</i>

*Alle Weine enthalten produktionsbedingt Sulfite*

## Besonderheiten

<i>Riesling Sekt</i> <i>Fass gereift</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60</i>
<i>Winzersekt Riesling =</i> <i>Fass gereift</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,90</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,25l/ 0,5l</i>	<i>3,60/6,90</i>
<i>Vier Apfelwein</i>	<i>0,25l/ 0,5l</i>	<i>3,50/6,80</i>
<i>Mosel Spritz</i> <i>Sekt mit einem Schuss »Roter Weinbergpfirsich-Likör«</i>		<i>4,40</i>

## Spirituosen aus der Region 2cl

<i>Williams Christ Brand</i>	2,20
<i>Moselfeuer Kräuterlikör</i>	2,20
<i>Roter Weinbergspfirsich Likör</i>	2,20
<i>Mirabellen Brand</i>	2,20
<i>Marillen Schnaps</i>	2,40
<i>Trester Brand</i>	2,20
<i>Haselnuss Likör</i>	2,50
<i>Obstler Apfel und Birne</i>	2,20
<i>Pilavas Ouzo</i>	2,50

## Longdrinks

<i>Bacardi Cola (1,9)</i>	4,90
<i>Whiskey Cola (1,9)</i>	4,90
<i>Gin Tonic</i>	4,90
<i>Aperol Spritz</i>	4,90
<i>Campari Orange</i>	4,90
<i>Ramazotti auf Eis mit Zitrone</i>	4,50

# Heiße Getränke

Kaffee, Espresso (9) 2,80

Doppelter Espresso (9) 3,80

Milchkaffee (E)(8,9) 3,60

Cappuccino, Latte Macchiato (E)(8,9) 3,90

Schokolade (E)(8) 3,90

Tee Fragen Sie unser Personal, welche Sorten Tee wir Ihnen anbieten können 3,20