

Vorspeisen

Starter
1/12



Feldsalat mit Austernpilzen, Sellerie und
Äpfeln, Himbeeressig-Dressing
garniert mit kross gebratenem Speck

Corn salad with bacon

Euro 9,50

Poulardenbrust auf Waldorfsalat mit
Äpfeln, Sellerie und Walnüssen in
Hagebutten-Vinaigrette

Poulard with salad from apple, celery and apple
walnuts

Euro 9,50

Nordseekrabben auf Kräuterrührei

North Sea crab with herbage scrambled eggs

Euro 10,50

Carpaccio vom Weideochsen mit grünem Spargel,
Limetten-Walnuss-Vinaigrette und Pastinakenchips

Slices of marinated beef and parsnip chips

Euro 12,50

Suppen

Soup 1/12

Klare Tomatensuppe mit Joghurt-Basilikum-Sphäre

Clear Tomato Soup with yoghurt-basil-sphere

Euro 7,50

Champagner-Senf-Suppe mit Nordseekrabben

Campagner-Mustard-Soup with North Sea crab

Euro 6,50

Fische

Fish
1/12



Matjestatar mit grünem Pfeffer, Paprika
Crème fraîche und Rösti
Tatar from young herring with rösti
Euro 11,50

Jakobsmuscheln, gratiniert auf Blattspinat mit
Strohkartoffeln
Scallop-gratin with spinach
Euro 18.50

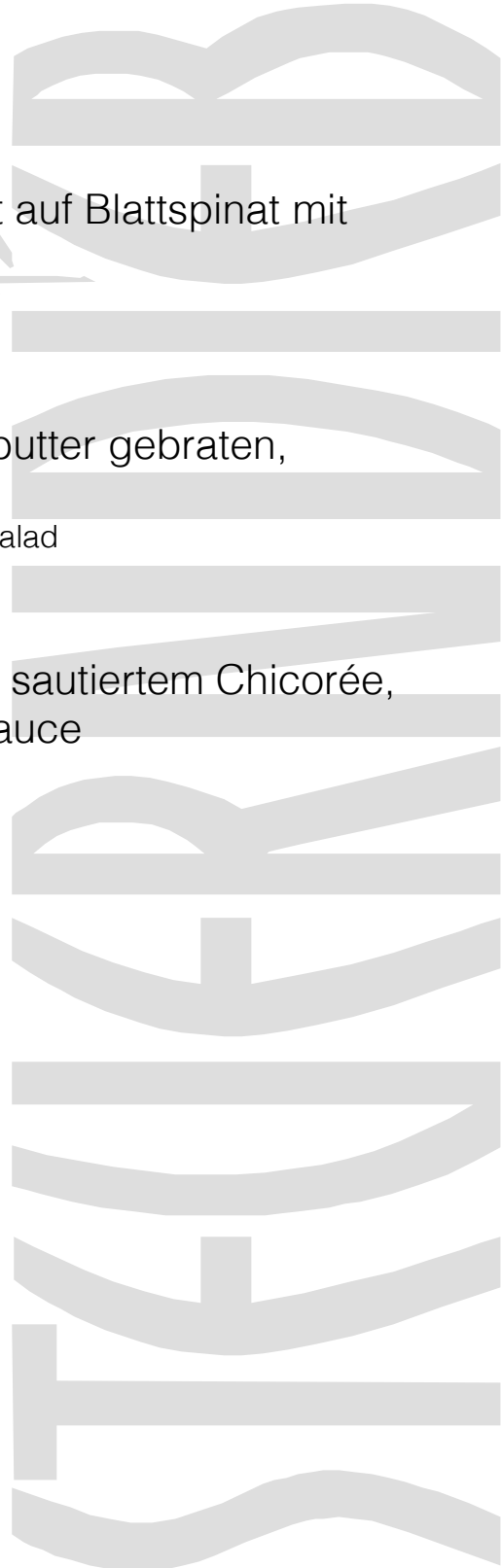
Zander „Doria“ in Zitronenbutter gebraten,
Stampfkartoffeln, Salat
Fried perch with lemon butter and salad
Euro 19.50

Dreierlei vom Edelfisch auf sautiertem Chicorée,
Noilly-Prat-Beurre-Blanc-Sauce
Mandel-Cous-Cous
choice of fine fish
Euro 24,50

Vegetarisch

Vegetarian

Piccata von Austernpilzen
Tomaten-Estragon-Sauce
Safrannudeln
Piccata from oyster-mushrooms
Tomato- tarragon-sauce, noodles
Euro 16,50



Fischmenü

Fish Menu
1/12



Champagner-Senf-Suppe mit
Nordseekrabben

Campagner-Mustard-Soup with North Sea crab

Euro 6,50

Zander „Doria“ in Zitronenbutter gebraten,
Stampfkartoffeln, Salat

Fried perch with lemon butter and salad

Euro 19,50

Creme Brulée von der Tonkabohne
mit Koriander-Pflaumensauce

Crème Brulée of tonka beans with coriander plum sauce

Euro 6,50

Menü komplett: Euro 29,50

Unsere Weinempfehlung

Franken

Silvaner, Qualitätswein, trocken, Erzeugerabfüllung

Juliusspital Würzburg, Weißwein

Glas 0,2 l Euro 5,80

Flasche 1,0l Euro 24,50

Menü mit Wildente

Menü with wild duck
1/12



Champagner-Senf-Suppe mit
Nordseekrabben
Campagner-mustard-soup
Euro 6,50

Wildente mit Pfeffer-Quittensauce,
Serviettenknödel, Spitzkohl mit Möhren
Wild duck with pepper-quince-sauce
Euro 19,50

Creme Brulée von der Tonkabohne
mit Korianderpflaumensauce
Creme brulée of tonkabbeans with coriander-plumsauce
Euro 6,50

Menü komplett: Euro 29.50

Unsere Weinempfehlung

Baden
Oberbergener Bassgeige
Spätburgunder, trocken, Qualitätswein
Winzergenossenschaft Oberbergen
Glas 0,2 l Euro 5,80
Flasche 1,0 l Euro 24,50

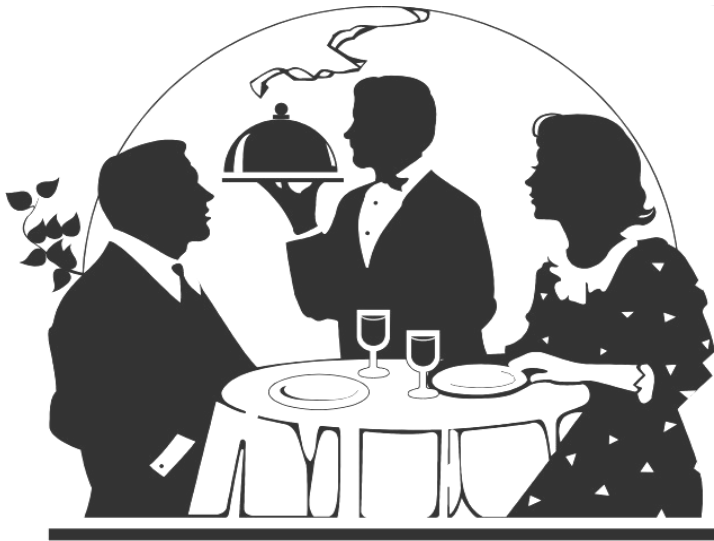
Überraschungs- Menü

Surprise Menü
1/12



Überraschungsmenü
mit vier Gängen
für 2 Personen
dazu 2 Glas
ausgesuchter Wein

Euro 65,00



Fleischspeisen

Meat
1/12



Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“
Röstkartoffeln, Feldsalat
Escalope with fried potatoes and salad
Euro 14,50

Kalbstafelspitz mit Gemüse der Saison
und Würfelkartoffeln in der Brühe serviert, Rettich
Boiled fillet of veal
Euro 16,50

Schweinefiletmedaillons mit Austernpilzen
in Rahmsauce, Gemüsebukett, handgeschabte
Spätzle
Filet of pork with mushrooms
Euro 19,50

Kurzgebratener Rinderrücken mit Pfeffer-
Kürbiskernkruste, Spätburgunderjus
Flachbohnen, Bratkartoffeln
Entrecote with, green beans
Euro 19,50

Wildente mit Pfeffer-Quittensauce, Serviettenknödel,
Spitzkohl mit Möhren
Wild duck with pepper-quince-sauce
Euro 19,50

Hasenrücken mit Hagenbuttensauce
glacierte Apfelspalten und Möhren,
hausgemachte Spätzle
Hare with chanterelle sauce, noodles
Euro 22,00

Desserts

Desserts
1/12



Karamell-Grießflammerie mit Preiselbeerjus

Caramel-semolina-flan with cowberry

Euro 5,50

Creme Brulée von der Tonkabohne

mit Koriander-Pflaumensauce

Crème Brulée of tonka-beans with coriander prune

Euro 6,50

Schokoladenganache mit Quittenkompott

Ganache of chocolat, quince compote

Euro 6,50

Stracciatella Eis mit heißer Ingwerschokolade

Stracciatella ice cream with hot ginger-chocolate

Euro 5,50

Hausgebackener Apfelstrudel mit Bourbon –Vanilleeis und Schlagsahne Euro 6,50

Apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Früchtegrütze mit Sahne Euro 5,00

Red fruit jelly

....mit Eier-Cognac- Schaum Euro 5,50

....mit Bourbon-Vanilleeis Euro 5,50

Käse

Cheese

Gorgonzola mit pochiertem Apfel Euro 6,50

Gorgonzola with poached apple

Gouda mit Radieschen Euro 4,50

Gouda with radish

Zum Essen der passende Wein



Als Aperitif:

einen trockenen Sherry, einen leichten Weißwein
oder einen trockenen Sekt

Zu Vorspeisen und leichten Zwischengerichten:
feinherbe Weißweine oder trockene Rotweine

Zu Fisch und Schalentieren:
trockene oder leichte französische Weißweine

Zu gekochtem Geflügel und Fleisch:
trockene Weiß- oder Roséweine

Zum Braten von dunklem Fleisch und zu Wild:
kräftige, runde Rotweine, z.B. Bordeaux, Rhône
Burgund

Zu süßen Desserts:
einen süßen Weißwein oder halbtrockenen Sekt

Zu Käse je nach Reifegrad:
feinherbe bis kräftige Rotweine

Zu Früchten:
Einen kräftigen Weißwein oder trockenen Sekt

Nach dem Essen:
Einen Portwein oder eine edle Spirituose

Diese Vorschläge sind als Anregung gedacht,
es entscheide aber bitte jeder nach seinem
Geschmack.

Offene Weine

1/12



Baden

Oberbergener Vulkanfelsen

Grauburgunder, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung

Winzergenossenschaft Oberbergen

Glas 0,2 l Euro 4,90 / Flasche 1,0 l Euro 22,50

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder,

Rotwein, trocken, Qualitätswein

Winzergenossenschaft Oberbergen

Glas 0,2 l Euro 5,80 / Flasche 1,0 l Euro 24,50

Pfalz

Pfälzer Riesling, Gutsedition, Qualitätswein

Erzeugerabfüllung Weingut Hammel

Glas 0,2 l Euro 4,90 / Flasche 1,0 l Euro 22,50

Franken

Silvaner, Qualitätswein, trocken, Erzeugerabfüllung

Juliusspital Würzburg, Weißwein

Glas 0,2 l Euro 5,80 / Flasche 1,0 l Euro 24,50

Württemberg

Willsbacher Salzberg, Trollinger, trocken

Qualitätswein, Rotwein, Schlosskellerei Affaltrach

Glas 0,2 l Euro 5,00 / Flasche 1,0 l Euro 23,50

Offene Weine

1/12



Italien – Trentino

Chardonnay Vini Amici, Bianco, Vigneti delle Dolomiti IGT

Casa Vinicola Endrizzi

Glas 0,2 | Euro 5,80 / Flasche 1,0 | Euro 24,50

Merlot Vini Amici, Rosso,

Vigneti delle Dolomiti IGT Casa Vinicola Endrizzi

Glas 0,2 | Euro 5,60 / Flasche 1,0 | Euro 23,50

Bordeaux

Château la Soulège, A.C. Rouge

Vins Fins Charron

Glas 0,2 | Euro 5,60 / Flasche 1,0 | Euro 23,50

Rhône

Côtes du Rhône A.C.

Vins fins Charron, Rotwein

Glas 0,2 | Euro 5,60 / Flasche 1,0 | Euro 23,50

Sekt

Schloss Rheinberg

Glas 0,1 | Euro 4,50 / 0,2 | Euro 6,50

Flasche Euro 21,50

Prosecco Glas 0,1 | Euro 4,50 / 0,2 | Euro 6,50

Flasche Euro 21,50

Flaschenweine

1/12



Mosel

2007er Schloss Marienlay, Riesling, trocken,
Qualitätswein, Erz.Abf. Reichsgraf von Kesselstadt
Euro 29,50

Baden

2008 er Bischoffinger, Weißburgunder, Qualitätswein,
trocken, Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft
Bischoffingen, weißer Burgunder
Euro 32,50

Franken

2009er Sommeracher Katzenkopf, Silvaner
Kabinett, trocken, Winzergenossenschaft Sommerach
Euro 24,50

Frankreich

2006 er Chablis, Domaine Auffrey
William Fevre, Chablis
Euro 39,50

2007er Sancerre, Mis en bouteille au Domaine
Reverdy-Ducroux, Verdigny-en-Sancerre
Euro 39,50

Bordeaux

2002er Château Anthonic, Cru, Bourgeois
Moulis en Medoc, A.C. Schlossabzug, Euro 48,50

Flaschenweine

1/12



Spanien

2005 er Rioja, Conde de Valdemar,
Crianza, Rioja Richj, Finca alto Cantabria, Rotwein
Euro 34,00

Südafrika

2006er Cabernet Sauvignon, Eikehof
Wine of origin Franschhoek, South Africa
Euro 39,50

Italien

2007er Gavi, Michele Chiarlo, Piemont, Bianco
Euro 34.50

2008er

Il Poggio – Sangiovese di Romagna, Superiore,
Denominazione di Origine Controllata Rotwein
Euro 34,50

Schaumwein

Prosecco, italienischer Perlwein
Euro 20,50

Sekt

Geldermann, Carte Blanche
Flaschengärung Euro 24,50

Champagner

Bruno Paillard, Reims, France
Brut Première-Cuvée Euro 59,50

Erfrischungen

Euro

1/12

Zitronenlimonade 0,2 l	1,60
Coca-Cola 0,2 l ^(1;3;9)	2,20
Cola-Cola Light 0,2l ⁽¹⁹⁾	2,20
Fanta 0,2 l ^(1;3)	2,20
Bad Gamberger Taunusquelle Premium 0,75 l	6,20
Taunusquelle 0,25 l	2,80
Tafelwasser mit Kohlensäure 0.5 l	3,00
Klindworth Apfelsaft 0.2 l	2,30
Klindworth Orangensaft 0,2 l	2,80
Tomatensaft 0,2 l	2,80
Kirsch Nektar 0.2 l	3,00
Schweppes Tonic Water 0,25 l ⁽¹⁰⁾	2,50
Schweppes Bitter Lemon 0,25 l ⁽¹⁰⁾	2,50
Schweppes Ginger Ale 0,25 l ⁽¹⁾	2,50
Alsterwasser 0,3 l (Zitronenlimonade-Bier)	2,60
Weinschorle 0,2 l	3,60
Apfelschorle 0,2 l	2,60
Spezi (Cola + Limonade) 0,2 l ^(1;3;9)	2,60
Ratskeller Edelpils 0,3 l	3,20
Beck's Bier alkoholfrei	3,20
Franziskaner Weißbier 0,5 l Flasche	4,20
Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5 l Flasche	4,20

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja 16) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz 17)) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 2)

Kaffee und Heißgetränke

Euro

1/12

Tasse Schümli Kaffee	2,90
Becher Milchkaffee	3,50
Schokolade mit Sahne	3.50
Kaffee Latte Macchiato	3.80
Becher Tee	3.50
Cappuccino mit Milch	2.90
Espresso	2.50
Kaffee „Amaretto“	3.60
Irish Coffee	3.60
Schokolade mit Rum und Sahne	4,00
Grog von Rumverschnitt	3.00
Glühwein	3.00
Spirituosen 2 cl	
Korn 38%	1.50
Malteser Kreuz, 40%	2,00
Jubiläumsaquavit 42%	2.30
Linie Aquavit 42%	2.60
Fernet Branca 42%	2.60
Wodka 40%	2.80
Himbeergeist 40 %/Kirschwasser 40%	3,50
Williamine 40%	3.50
Whisky 40%	3.00
Averna 32%	4,50
Franz. Cognac 40%	4.50

Aperitifs:	Euro
Glas Sekt, 0,2 l	4,50
Tio Pepe extra dry	4,00
Sherry medium 5cl	3,60
Sherry cream 5cl	3,60
Portwein 5cl	3,60
Vermouth, weiß, rot oder dry 5cl	3,60
Noilly Prat dry, frz. Vermouth 5 cl	3,80
Pernod, Anis Spirituose 5 cl (1)	5,00
Campari Bitter mit Orangensaft (1)	5,50
Kir mit Sekt oder Wein	5,00
Rose of Sharon (Hibiskusblüte mit Sekt)	6,50
Steuerndieb „Spezial“	5,50
Russischer Wodka mit Bitter Lemon (10)	5,00
Gordons dry, Gin, 37,5 % mit Tonic Water	5,00
Martini Cocktail, dry	5,00
Bloody Mary/ Tomatensaft mit Wodka	5,50
Alkoholfreie Aperitifs	
Steuerndieb Waldgeister (1)	4,50
Florida Cocktail (17;18)	5,50
Orangensaft mit Grenadine (17;18)	3,30
Apfelschorle	3,00
Monin Bitter mit Orangensaft (18)	4,50
Frisch gepresst: Orange Glas 0,2 l	4,50
Hibiskusblüte mit Ginger Ale l (10)	5,00
Biere	
Ratskeller Edelpils 0,3 l	3,20
Ratskeller Edelpils 0,4 l	4,20
Franziskaner Weissbier 0,5 l Flasche	4,20
Alkoholfreies Bier 0,3 l Flasche	3,20