



ZUM LÖWEN
LAND GAST HOF



Na, liebe Gäste, wie hat Ihnen die Atmosphäre bei uns geschmeckt?

... wie bitte? Atmosphäre kann man doch nicht schmecken!

Natürlich nicht, aber jetzt, wo wir Ihre Aufmerksamkeit haben, würden wir gerne mit Ihnen darüber sprechen, was „gut Essen gehen“ eigentlich bedeutet. Und Atmosphäre ist auch ein Teil davon. Wie ein leckeres Gericht, besteht auch das *Erlebnis Essen gehen* aus verschiedenen Zutaten: Komponenten, die man vielleicht nicht bewusst wahrnimmt, aber einfach als stimmiges Gesamtbild empfindet.

Da sind ganz zu Beginn die Produkte, die Siggie Reitz sorgfältig aussucht, um Ihnen Qualität und ein Geschmackserlebnis auf hohem Niveau zu bieten. Er macht daraus kein großes Aufhebens, aber das ist vielleicht auch eines seiner Markenzeichen. Die Speisekarte soll ehrlich sein: übersichtlich, für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas dabei und immer für eine Überraschung gut.

Die Arbeit in der Küche ist eine weitere wichtige Komponente: ein halbes Dutzend Leute bereiten dort Ihr Wunschgericht zu – mit Expertise, Hingabe und „unter Dampf“, weil Köche wissen, dass Gäste Hunger haben. So kommt Ihr Essen dann entsprechend ansprechend auf hübsche Teller und zu Ihnen – durch Servicekräfte, die auf Zack sind und dabei aufmerksam und freundlich.

Hinzu kommt noch die besagte Atmosphäre in unserem Landgasthof. Gemütlich muss es sein, einladend und natürlich sauber. Wir legen auf all' diese Komponenten großen Wert und nennen das die *Zutaten guter Gastlichkeit*. Denn erst im gelungenen Zusammenspiel entsteht für Sie das *Erlebnis Essen gehen*.

Wenn wir Ihnen das alles frisch und heiß servieren konnten, ist unser Anspruch erfüllt. Und, wenn Sie einfach satt und glücklich nach Hause fahren, ist natürlich auch alles in bester Ordnung. Später, im Gespräch mit Freunden oder Kollegen, fallen Ihnen dann all' diese *Zutaten guter Gastlichkeit* sicher wieder ein ...

Allergene ...

... sind ganz natürliche Lebensmittelbestandteile, wie Weizenmehl, Eier oder Milch.

Wir nehmen unsere Verantwortung sehr ernst und haben die verwendeten Allergene in der Speisekarte für Sie mit Buchstaben gekennzeichnet. Die Kennzeichnung von A bis N ist inzwischen Standard. Was sich dahinter verbirgt, finden Sie auf der Legende ganz hinten in der Speisekarte oder auf unserer Website.

Wir möchten an dieser Stelle an zwei Dinge appellieren:

Zum Einen an Ihren Verstand, der Ihnen sagt, dass fürs Omelett Eier verwendet werden und dass im Fisch Fisch ist. Zum Anderen an Ihre Eigenverantwortung, mit der Sie uns mitteilen, wenn Sie oder Ihre Kinder Lebensmittel-Allergien haben - vor allem bei schweren Formen, wo schon Spuren (z.B. von Erdnüssen) zu heftigen Reaktionen führen können. Im Gegenzug berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche bei der Zubereitung der Speisen - wo immer das möglich und verhältnismäßig ist.

Teilen Sie uns also bitte mit, gegen was Sie oder Ihre Kinder allergisch sind. Besten Dank!

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VORHER

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Gemüse und Flädle ^{A,G,C,I}	4,80 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahne und Basilikum, dazu Baguette ^{A,G}	4,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyere überbacken ^{A,G}	5,20 €
Knoblauchsuppe mit Garnelen ^{A,G}	6,50 €

VOR DER VORSPEISE KOMMT EIN HERZLICHES WILLKOMMEN

... und das kommt – wie alles aus unserer Küche – wärmstens und von Herzen. Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und wünschen Ihnen eine schöne Zeit im Landgasthof ZUM LÖWEN.

Ihr Siggie Reitz und das ganze Löwenrudel

VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE

Die Gerichte in unserer Speisekarte klingen alle so gut – und sind es auch – dass man es kaum erwarten kann. Wir verstehen das! Bei uns wird allerdings alles frisch zubereitet ... und da ist Kochen, neben Kunst und Liebe, einfach auch Handwerk oder einfach gesagt: *Gut Ding will Weile haben.*

In der Regel geht es fix, aber bei besonderem Andrang oder bestimmten Gerichten dauert es auch mal länger. Darüber informieren wir Sie natürlich und bitten um etwas Geduld. Dankeschön.

FRAGEN SIE AUCH MUTIG NACH EINER KLEINEN PORTION

Das Verzeichnis der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

SUPPEN
 SCHNITZEL
 STEAK & BURGER
 WAS WIR LIEBEN
 OHNE FLEISCH
 SALATE
 FÜR KINDER
 EIS
 VESPER & BROTZEIT

KLASSIKER UND AKTUELLE HITS –
 IMMER GESCHMACKVOLL INTERPRETIERT

Schnitzel-Schnitzel einfach nur mit Zitrone ^{A,C}	8,50 €
Jäger-Schnitzel mit Soße von frischen Pilzen ^{A,G,G}	11,50 €
Zigeuner-Schnitzel mit Siggis Paprikasoße ^{A,C}	11,50 €
Zwiebel-Schnitzel mit Schmorzwiebeln ^{A,C}	11,50 €
Sänger-Schnitzel mit Schmorzwiebeln, gebratenem Speck und Spiegelei ^{A,C}	14,00 €
Wiener-Schnitzel Achtung, das ist vom Kalb! ^{A,C}	18,50 €
Schweinekotelett paniert, mit Zitrone ^{A,C}	13,00 €
Hähnchenschnitzel paniert, mit Zitrone ^{A,C}	10,50 €
Welche Beilage darf es sein?	
Bauernbrot ^A	-2,50 €
Frittierte Süßkartoffeln	+1,00 €
Löwen-Bratkartoffeln ^G	inklusive
Pommes-frites	inklusive
Was Ihr Gericht komplett macht	
Bunter Marktsalat	3,80 €
Bunter Marktsalat, groß	6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J	
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

SUPPEN
 SCHNITZEL
 STEAK & BURGER
 WAS WIR LIEBEN
 OHNE FLEISCH
 SALATE
 FÜR KINDER
 EIS
 VESPER & BROTZEIT

MAL MEHR – MAL RARE
 MAL KARTOFFEL – MAL SALAT

Schweinerückensteak	220g	11,80 €
	150g	8,50 €
Rumpsteak	220g	22,50 €
vom argentinischen Black Angus-Rind	350g	30,50 €
	150g	15,50 €
Was soll oben drauf? Wählen Sie ein Topping.		
mit Kräuterbutter ^G	inklusive	
mit Schmorzwiebeln	inklusive	
mit Pfefferrahm ^G	inklusive	
mit Calvadosrahm ^G	inklusive	
Hähnchenbrustfilet <i>Tessiner Art</i>		
mit Speck und Käse überbacken ^G		11,50 €
Welche Beilage darf es sein?		
Bauernbrot ^A	-2,50 €	
Frittierte Süßkartoffeln	+1,00 €	
Löwen-Bratkartoffeln ^G	inklusive	
Pommes-frites	inklusive	
Wilder Hasselburger		13,50 €
mit Fleisch vom Hasselbacher Wild, belegt mit Rauke und Tomate, Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße, dazu Wedges mit Kräuterdip ^{A,G}		
Geflügelburger		11,00 €
saftige Hähnchenbrust, belegt mit Eisbergsalat, Paprika, Ananas, Sweetchili-Soße und Cheddarkäse, dazu frittierte Süßkartoffeln ^{A,G,K}		
Was Ihr Gericht komplett macht		
Bunter Marktsalat		3,80 €
Bunter Marktsalat, groß		6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J		
Gemüse nach Tagesangebot		3,50 €

WIDME DICH DER LIEBE UND DEM KOCHEN MIT GANZEM HERZEN

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

Deutsches Beefsteak, wahlweise ^{A,G,J} mit Schmorzwiebeln mit Siggis Zigeunersoße mit frischen Champignons ^G mit Spiegelei	9,50 €
Welche Beilage darf es sein? Bauernbrot ^A Frittierte Süßkartoffeln Löwen-Bratkartoffeln ^G Pommes-frites	-2,50 € +1,00 € inklusive inklusive
Siggis Bauernfrühstück Bratkartoffeln, Speck, hausmacher Wurst und Eier ^{G,J}	8,50 €
Hessischer Wurstsalat Presskopf, Apfel, Zwiebel und Gurke mit Bauernbrot und Butter ^{A,G,J}	8,00 €
Feines Tatar vom deutschen Rind mit Zwiebeln, frischem Eigelb, Gurke und Kapern, dazu Bauernbrot und Butter ^{G,A,G}	14,50 €
Was Ihr Gericht komplett macht Bunter Marktsalat Bunter Marktsalat, groß ... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J	3,80 € 6,00 €
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VEGETARIER

Omelette mit frischen Pilzen	8,50 €
Tagliatelle Frische Bandnudeln mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Pinienkernen, dazu Parmesanspähne ^{A, C, G, Hc, Hd}	11,50 €
Hausgemachte Gemüselasagne mit Parmesan überbacken ^G mit Quinoa und Gemüse der Saison, dazu Salatbukett geht auch vegan , ohne Parmesan	10,80 €
Ziegenkäse mit feinem Honig gratiniert, auf gebratenen Apfelscheiben, dazu frisches Baguette ^{G, A}	12,80 €
Löwen-Bratling von Quinoa mit Kräuterdip auf feinem Salat von Rucola und Trockenfrüchten ^{G, C, 1}	13,80 €
Was Ihr Gericht komplett macht	
Bunter Marktsalat	3,80 €
Bunter Marktsalat, groß	6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette [∪]	
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

Das Verzeichnis der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

KNACKFRISCH TRIFFT HANDFEST

Bunter Marktsalat	3,80 €
Bunter Marktsalat, groß	6,00 €
Dressings Joghurt-Kräuter-Dressing ^G Essig-Öl-Dressing ^J Balsamico-Olivenöl-Dressing ^J	
Salatteller mit gegrillten Garnelen Blattsalate, Tomate, Avocado mit pikantem Essig-Öl-Dressing ^{B,J}	16,50 €
Salatteller mit gegrillten Hähnchenfilets Blattsalate, Rucola, Kirschtomate, Feta und Mango ^G	14,50 €
Salatteller mit Käse und Ei unsere Salate mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{G,C}	8,50 €
Rucolasalat mit gebratenen Pilzen Honig-Senf-Dressing, Parmesanspäne und Pinienkerne ^{G,C,E,H,J}	14,50 €
Zu den Salattellern reichen wir Baguette ^A .	

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

FÜR UNSERE LIEBLINGSGÄSTE



Kloß mit Soß' 2 Klöße mit Bratensoße ^l	4,50 €
Nudel trifft Tomate Nudeln mit Tomatensoße ^{A,C}	4,50 €
Lecker Pommes mit Ketchup, Mayo oder so ... ^c	3,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes ^{A,C}	5,90 €
Knusperhähnchen mit Pommes ^{A,C}	5,90 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei ^c	4,50 €

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

EIS GEHT IMMER



3 Kugeln Eis Sahne ^G	3,60 € 0,70 €
Früchtebecher Vanille-Eis mit Früchten, Obstlikör und Sahne ^G	5,50 €
Coup Dänemark Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne ^G	5,90 €
Banana-Split Vanille-Eis, Banane, heiße Schokoladensoße, Sahne und Mandelsplitter ^{G,Ha}	5,90 €
Walnuss-Eis mit Schuss Irish Creme und Sahne ^{G,Hc}	6,00 €
Eis mit hausgemachter Waldbeerengrütze Vanille-Eis, Grütze und Sahne ^G	6,00 €
Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Sahne ^G	6,00 €

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

DIE KÜCHE MAL IM DORF LASSEN

Handkäse	
mit Musik, Bauernbrot und Butter ^{AG}	4,20 €
mit Bauernbrot und Butter ^{AG}	3,50 €
Siggí's Handkäs-Variation	8,50 €
Bauernbrot und Butter ^{AG}	
Strammer Max	8,50 €
Brot mit Butter, rohem Schinken, Käse und Spiegelei ^{AG,J}	
Portion gemischte Hausmacher	6,80 €
Gurke, Bauernbrot und Butter ^{AG,J,3,4}	
Portion Presskopf	
mit Musik	7,50 €
ohne Musik ^J	6,80 €
Bauernbrot und Butter ^{AG,3,4}	
Presskopf-Handkäse-Duett	6,50 €
mit Musik	
Bauernbrot und Butter ^{AG,3,4}	
Tomatenbrot	5,80 €
mit Zwiebeln und Schnittlauch ^{AG}	
Was Ihr Gericht komplett macht	
Bunter Marktsalat	3,80 €
Bunter Marktsalat, groß	6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J	
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

Das Verzeichnis der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

GERSTENSAFT UND HESSENSAFT

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

Krombacher Pils	2,40 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
Krombacher, alkoholfrei	2,40 €	0,3 l
Krombacher Dunkel	2,40 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
Paulaner Weizen, naturtrüb	2,50 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
Russ' ^{1,8} auch alkoholfrei	3,80 €	0,5 l
Alsterwasser / Radler ^{1,8} auch alkoholfrei	3,50 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, Speierling	1,90 €	0,25 l
	3,50 €	0,5 l
HEIL Birnenwein	1,90 €	0,25 l
	3,50 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, alkoholfrei	1,90 €	0,25 l
	3,50 €	0,5 l
Den Apfelwein gibt es auch im 4er, 6er oder 8er-Bembel auf den Tisch. Ganz, wie es sich gehört!		
Heißer Apfelwein mit Zitrone	3,50 €	0,3 l
Cooper's Cider, direkt aus der Flasche		
Kirsch	2,50 €	0,33 l
Original	2,50 €	0,33 l

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

ERFRISCHT, WENN'S ZISCHT
... ODER STILLE WASSER SIND TIEF

Selters Culinar, Mineralwasser	1,80 €	0,25 l
Flasche Selters Culinar	4,80 €	0,75 l
Zitronenlimonade ^{1,8}	2,40 €	0,3 l
	3,60 €	0,5 l
Orangenlimonade ^{1,8}	2,40 €	0,3 l
	3,60 €	0,5 l
Coca Cola ^{5,6}	2,40 €	0,3 l
	3,60 €	0,5 l
Coca Cola Zero ^{2,5,6,7}	2,40 €	0,3 l
	3,60 €	0,5 l
HEIL Feria Orange Limonade ohne Konservierungsstoffe	2,80 €	0,33 l
HEIL Apfelsaft naturtrüb als Schorle	2,80 €	0,3 l
	2,40 €	0,3 l
	4,40 €	0,5 l
HEIL Sauerkirsch-Nektar als Schorle	3,00 €	0,3 l
	2,80 €	0,3 l
	4,80 €	0,5 l
HEIL Ananas-Nektar als Schorle	3,00 €	0,3 l
	2,80 €	0,3 l
	4,80 €	0,5 l

HEISS UND BELEBEND – BIO UND FAIR

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

Tasse Kaffee ⁶	1,90 €
Kännchen Kaffee ⁶	3,50 €
Kaffee im Haferl ⁶	2,50 €
Milchkaffee in der Maxitasse ^{6,G}	2,50 €
Cappuccino ^{6,G}	2,80 €
Latte Macchiato ^{6,G}	3,60 €
Espresso ⁶	2,20 €
Espresso Macchiato ^{6,G}	2,40 €
Doppelter Espresso ⁶	3,80 €
Ristretto ^{6,G}	2,50 €
Heiße Schokolade in der Maxitasse ⁶ mit Sahne	2,50 € 2,80 €
Tee von EILLES, bio und fairtrade	2,00 €
Darjeeling Grün	
Darjeeling Imperial	
Baroness Grey	
Pfefferminze	
Kamille	
Rooibos	
Bio-Vervenia, Kräuterteemischung	
Früchtetee	

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

MEHR WEIN ALS SCHEIN

6grad10minuten Perlwein	3,20 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	5,80 €	0,2 l
<i>Sexy deutscher ‚Frizzante‘ aus Silvaner, Bacchus und Müller Thurgau. Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit. Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.</i>		
Riesling Sekt Cuvée X	4,50 €	0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Rheinhessen		
<i>Dieser Sekt, aus dem rheinhessischen Seltztal, ist verführerisch duftig. Die Perlage ist fein und perfekt eingebunden und Noten von grünem Apfel und Pfirsich schmeicheln dem Gaumen. Der perfekte Sekt für uns...</i>		
Grauburgunder QbA, trocken, 2017	2,50 €	0,1 l
Weingut Deiss, Rheinhessen	4,80 €	0,2 l
<i>Kraftvoll, harmonisch, dezente Säure.</i>		
Riesling, trocken, 2017	2,50 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	4,80 €	0,2 l
<i>Feine Frucht, rieslingtypische Säure, mineralische Länge.</i>		
BLANCO Sauvignon blanc, 2017	2,90 €	0,1 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos, Toledo, Spanien	5,50 €	0,2 l
<i>Duftige Nase, am Gaumen Kiwi, Stachelbeere und Granitboden.</i>		
Rivaner, 2017	2,50 €	0,1 l
Weingut Gabel, Herxheim am Berg, Pfalz	4,80 €	0,2 l
<i>Ausgewogen, feinfruchtig, traubig und leicht.</i>		
Rosé, trocken, 2017	2,90 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	5,50 €	0,2 l
<i>Lebendig, frisch mit Druck. Himbeere und Kräuter.</i>		
Spätburgunder, feinherb, QbA,2015	2,90 €	0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Deutschland	5,50 €	0,2 l
<i>Ausgewogen, fruchtig, rote Beeren, wenig Säure.</i>		
Pinuaga tinto, 2017	2,90 €	0,1 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos, Toledo, Spanien	5,50 €	0,2 l
<i>Rein und vollmundig. Frische Frucht von Himbeere und mineralische Länge.</i>		
Leggero Appassimento, IGT, 2016	3,50 €	0,1 l
Corte Guala, San Martino Buon Albergo, Veneto	6,30 €	0,2 l
<i>Getrocknete Trauben, wie beim Amarone. Satte volle Frucht mit Körper und erstaunlicher Länge.</i>		

PROBIEREN, EINSCHENKEN, GENIESSEN –
NACHSCHENKEN, GESELLIG SEIN

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

<p>R2 Riesling Kabinett, trocken, 2016 Wein&SektGut Stefan Breuer, Deutschland <i>Klassischer Rheingauer mit feiner Säure und Mineralik. Zitrus und Limette in Nase und am Gaumen. So schmeckt der Rheingau wirklich. Stefan entstammt der Weindynastie Breuer, hier das Weingut Altenkirch in Lorch.</i></p>	26,00 €	0,75 l
<p>Weißburgunder, Gutswein, trocken, 2017 Wagner Stempel, Siefersheim, Rheinhessen <i>Trocken-, frische und animierende Säure, feiner mineralischer Körper. Filigraner Duft mit Anklängen von gelben Äpfeln, Birnen und Quitte. Vom Vorzeigeweingut in Siefersheim und seinen Phorphyböden.</i></p>	24,00 €	0,75 l
<p>Grauburgunder, 2017 Weingut Gabel, Herxheim am Berg, Pfalz <i>Bereits der Gutswein wird in großen Fudern ausgebaut. Im Duett mit der fordernden Säure entsteht ein cremig, frischer und komplexer Grauburgunder mit viel Tiefe. Ein perfekter Essensbegleiter.</i></p>	21,00 €	0,75 l
<p>Sancerre Gemièrre <i>Initiale</i>, 2016 Domaine Daniel Millet & Fils, Sancerre, Frankreich <i>Frisch, knackig, mineralisch. Aromen von Stachelbeere, Heu und feine Säure. So lieben wir Sancerre. Meeresgetier und Gemüse lassen sich toll begleiten. Oder einfach solo. Sancerre geht immer.</i></p>	32,00 €	0,75 l
<p>Spätburgunder, trocken, 2015 Weingut Trautwein, Bahlingen, Baden <i>Dieser Spätburgunder wurde klassisch im großen Holzfass ausgebaut. Dies erzeugt einen weichen, schmelzigen Geschmack. Die vulkanischen Böden bringen tiefe Materialität. Am Gaumen dominiert ein Aroma von dunklen Kirschen, gepaart mit Nelke und Vanille. Für diese Preisklasse überragend.</i></p>	29,00 €	0,75 l
<p>Dolcetto D'Alba Iodoli, 2016 Ca del Baio, Piemont, Italien <i>Volle Farbe und Charakter im Glas. Am Gaumen mittelschwer mit intensiver Frucht von roten Beeren und Holunder. Erstaunlich langer Geschmack. Das ist das elegante, trinkige Piemont. Einfach schön.</i></p>	24,00 €	0,75 l
<p>Vinas Jovenes, 2014 Miguel Merino, Rioja, Spanien <i>Was für ein Wein... dunkle Farbe und eine intensive Nase, schwarze Kirschen, Tannennadeln und mediterrane Kräuter. Viel Geschmack am Gaumen, herzhaft mit seidigen Tanninen und langem Finish. Für diesen Weinstil ist Merinos kleine, feine Bodega bekannt.</i></p>	35,00 €	0,75 l

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

AUFSCHLUSSREICH – APERITIF

Aperol Spritz	5,50 €	0,25 l
Hugo	5,50 €	0,25 l
Martini Bianco	4,00 €	4 cl
Martini Rosso	4,00 €	4 cl
Lillet Wild Berry	5,50 €	0,25 l
Campari Orange	6,00 €	0,25 l
Campari on the Rocks	4,50 €	0,25 l
Sherry Dry, Sandemann	4,00 €	4 cl
Sherry Sweet, Sandemann	4,00 €	4 cl
<i>6grad10minuten</i> Perlwein Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen <i>Sexy deutscher ‚Frizzante‘ aus Silvaner, Bacchus und Müller Thurgau. Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit. Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.</i>	3,20 €	0,1 l
Riesling Sekt Cuvée X Wein&SektGut Stefan Breuer, Rheinhessen <i>Dieser Sekt, aus dem rheinhessischen Seltztal, ist verführerisch duftig. Die Perlage ist fein und perfekt eingebunden und Noten von grünem Apfel und Pfirsich schmeicheln dem Gaumen. Der perfekte Sekt für uns...</i>	4,50 €	0,1 l

WOHLTUEND ZUM ABSCHLUSS – DIGESTIF

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

ABER KLAR DOCH

Doppelkorn, <i>Nordhäuser</i>	2,50 €	2 cl
Malteser	2,20 €	2 cl
Ouzo	2,00 €	2 cl
Sambuca	3,00 €	2 cl
Wodka	2,70 €	2 cl
Fürst Bismark	2,50 €	2 cl
Marillenbrand	3,00 €	2 cl
Obstler	2,50 €	2 cl
Williams	2,50 €	2 cl
Kirschwasser	2,50 €	2 cl
Zwetschgenwasser	2,50 €	2 cl
Quittenbrand	3,50 €	2 cl

AM ENDE TRINKT MAN EDLE BRÄNDE

Lantenhammer Wildkirsch	6,50 €	2 cl
Lantenhammer Mirabelle	4,50 €	2 cl
Lantenhammer Waldhimmbeere	5,00 €	2 cl
Haselnuss-Schnaps	2,50 €	2 cl

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

BUNT UND SAMTIG

Jubi Aquavit	2,70 €	2 cl
Asbach Uralt	3,50 €	2 cl
Grappa, <i>Riserva</i>	3,50 €	2 cl
Alter Pflaumenbrand	3,50 €	2 cl
Milder Bergapfel	3,00 €	2 cl
Baileys	2,80 €	2 cl
Baileys Mandel, <i>vegan und lactosefrei</i>	2,80 €	2 cl
Apfellikör	2,80 €	2 cl
Eierlikör	3,00 €	2 cl
Limoncello Likör, <i>Pallini</i>	3,00 €	2 cl

DUNKEL UND BESEELT

Jägermeister	2,50 €	2 cl
Kümmerling	2,20 €	2 cl
Fernet Branca	2,80 €	2 cl
Reichspostbitter	3,00 €	2 cl
Ramazotti	4,50 €	4 cl

ZUM AUSFÜHRLICH-GENIESSEN

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

Aperol Spritz	5,50 €	0,25 l
Hugo	5,50 €	0,25 l
Lillet Wild Berry	5,50 €	0,25 l
Campari Orange	6,00 €	0,25 l
Campari on the Rocks	4,50 €	0,25 l
Martini Bianco	4,00 €	4 cl
Martini Rosso	4,00 €	4 cl
Gin Tonic	6,00 €	
Jacky Cola	4,50 €	
Cola-Cognac „Hütchen“	4,00 €	4 cl
Grape Lemon, <i>alkoholfrei</i>	4,50 €	0,25 l

WHISKEY ... ODER DOCH LIEBER WHISKY?

Jack Daniel's	3,50 €
Auchentoshan, <i>Single Malt Scotch Whisky</i>	4,50 €

WIR SAGEN, WAS DRIN IST – SIE SAGEN,
WAS SIE NICHT VERTRAGEN. DEAL, ODER?!

Zusatzstoffe – leider geht es manchmal nicht ohne

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Pökelsalz
- 5 mit Farbstoff
- 6 koffeinhaltig
- 7 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 mit Säuerungsmittel / Säureregulatoren

Eine komplette Übersicht, inklusive der wechselnden Zusatzstoffe, hängt in unseren Räumen aus. Sie können diese auch gerne in einer Liste einsehen. Sprechen Sie uns einfach an.

Allergene – mit Vorsicht (zu) genießen

Teilen Sie uns bitte immer mit, gegen was Sie oder Ihre Kinder allergisch sind. Besten Dank!

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eiererzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte
Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashew-Nuss, He Pecanuss, Hf Paranuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss
- I Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfide
- M Lupine und Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)



Spurenkennzeichnung

„Unbeabsichtigte Einträge von allergenen Stoffen in Lebensmittel sind technisch nicht mit absoluter Sicherheit zu vermeiden.“ ... so lesen wir es auf den Verpackungen unserer Lieferanten.

Unsere Speisen können demnach Spuren von Nüssen enthalten.

Der Spurenhinweis bedeutet nicht, dass in dem Lebensmittel wirklich Spuren von Allergenen enthalten sein müssen. Es kann aber nicht sicher ausgeschlossen werden und über diese Möglichkeit möchten wir Sie informieren.

Von Freude keine Spur bei so vielen Informationen

Ganz im Gegenteil!

Wir sind davon überzeugt, dass man viel unbeschwerter genießen kann, wenn man anständig informiert ist – und das macht doch wirklich Freude, oder?!?