

Getränke

Erfrischungsgetränke

Säfte von Bauer 0,2l / 0,4l

Apfel, Orange, Kirsch, Banane,

Bio-Johannisbeere, Rhabarber 2,20 € / 3,60 €

Saftschorle 2,10 € / 3,50 €

Vita Limonade 0,2l / 0,4 l

Cola Pur^(1,9), Orange^(1,3), Zitrone 2,10 € / 3,50 €

Lichtenauer 0,2 l / 0,4 l

Ginger Ale⁽¹⁾, Tonic⁽¹⁰⁾ Himbeerbrause^(1,11,12) 2,10 € / 3,50 €

Mineralwasser spritzig oder pur 1,60 € / 2,60 €

Mineralwasser Flasche 0,7 l 4,20 €

Weißweinschorle 0,2 l 2,60 €

Rotweinschorle 0,2 l 2,60 €

Prosecco 0,1 l 2,00 €

Bier

Radeberger vom Fass 0,3 l / 0,4 l 2,50 € / 3,00 €

Krombacher 0,5 l 3,50 €

Krombacher alkoholfrei 0,5 l 3,50 €

Krombacher Weizen 0,5 l 3,50 €

Krombacher Weizen alkoholfrei 0,5 l 3,50 €

Köstritzer Schwarzbier 0,5 l 3,50 €

Eibauer Schwarzbier 0,5 l 3,50 €

Radler, Diesel^(1,9) 0,3 l / 0,4 l 2,50 € / 3,00 €

Heißgetränke

Kaffee und Schokolade von Westhoff

Tasse Kaffee	2,00 €
Tasse Kaffee groß	3,80 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
Holländischer Kaffee mit Eierlikör und Sahne	3,70 €
Irish Coffee mit Irish Whisky, br. Rohrzucker und Sahne	3,70 €
Russische Schokolade mit Wodka und Sahne	3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €

Bio-Tee von Westhoff



Darjeeling	
Earl Grey	
Grüner Tee	
Ingwer-Zitronengras	
Früchtetea	
Rooibos	
Minze	
Kamille-Verbene	
Hibiskus-Rote Beete	2,20 €

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis mit Sahne	4,60 €
Vanille ⁽¹⁾ -, Schoko- und Erdbeereis	
Black & White	6,00 €
Schoko-, Vanille ⁽¹⁾ - und Stracciatellaeis, Vanillesoße ^(1,8) Sahne mit Schokoraspel garniert und Waffel	
Süßer Traum	6,70 €
3 Vanilleeis ⁽¹⁾ , heiße Himbeeren, Sahne mit Himbeersoße ⁽¹⁾ garniert, Waffel	
Haselnuss-Eiscup	5,90 €
Stracciatella-, Nuss- und Schokoeis, Sahne garniert mit Schokosoße ⁽⁸⁾ , Haselnussplitter, Schokomikado ⁽⁸⁾ , Florentiner ⁽⁸⁾	
Schwedeneisbecher	7,10 €
3 Vanilleeis ⁽¹⁾ , Apfelmus ⁽³⁾ , Eierlikör, Sahne und Waffel	
Schokoeisbecher	6,70 €
1 Vanille ⁽¹⁾ , 2 Schokoeis, Eierlikör, Sahne mit Schokosoße ⁽⁸⁾ und Waffel garniert	
Schwarzwälder Kirsch	7,70 €
Vanille ⁽¹⁾ , Kirsch- und Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschlikör, Sahne mit Schokosoße ⁽⁸⁾ und Waffel garniert	
Erdbeer Royal (saisonbedingt)	7,70 €
Vanille ⁽¹⁾ , Joghurt- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren, garniert mit Sahne, Erdbeersoße ⁽¹⁾ und Waffel	
Frische Erdbeeren mit Sahne (saisonbedingt)	3,70 €
Exotik	7,20 €
3 Kugeln verschiedenes Fruchteis mit Ananas, Mandarinen und Pfirsichen, garniert mit Sahne und Kiwisoße ⁽¹⁾ , Waffel	
Eisberg Rieseneisbecher	13,80 €
10 Kugeln gemischtes Eis, Ananas, Mandarinen und Pfirsiche, Sahne mit Himbeersoße ⁽¹⁾ , Haselnussplitter und Waffel garniert	

Eisspezialitäten

Eistraum Amore für 2 Personen	12,70 €
2x3 Kugeln Eis (1 Schoko- und 2 Fruchteis), mit frischen Früchten, Sahne, Erdbeer ⁽¹⁾ - und Kiwisoße ⁽¹⁾ und Waffeln	
Eisgondel	7,70 €
3 Kugeln verschiedenes Fruchteis, frische Früchte der Saison, garniert mit Sahne, Orangensoße ⁽¹⁾ und Waffel	
Füllhorn	5,40 €
2 Kugeln Joghurt/Quark-Frucht-Eiskreationen, Himbeeren und Bananen, Sahne garniert mit Bananen ⁽¹⁾ - und Himbeersoße ⁽¹⁾ , Waffel	
Spaghetti Eisteller	5,40 €
3 Kugeln Vanilleeis ⁽¹⁾ in Spaghettifäden auf Sahne, mit Erdbeersoße ⁽¹⁾ und weißen Schokoraspeln garniert, Waffel	
Kaminfeuer	7,60 €
Kirsch-, Schoko-, und Stracciatellaeis, Sauerkirschen, Pfirsiche, Schlehenfeuerlikör, garniert mit Sahne und Waffel	
Birne Helene	7,30 €
Vanille ⁽⁻¹⁾ , Birne- und Schokoeis, Birnen, garniert mit Sahne, Schokosoße ⁽⁸⁾ , Mandelblättchen und Waffel	
Bounty	5,40 €
1 Schoko-, 2 Kokoseis überzogen mit einer knusperartigen Schokokruste ⁽⁸⁾ , garniert mit Sahne, Kokosraspel und Waffel	
Rhabarber-Kelch	6,20 €
1 Erdbeer- und 2 Joghurteis auf Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Vanillesoße ^(1,8) , garniert mit Sahne, Erdbeersoße ⁽¹⁾ u. Waffel	
Cookies-Eisbecher	6,40 €
2 Cookies ⁽¹⁾ - und 1 Stracciatellaeis, Eierlikör, garniert mit Sahne, Cookie-Keks und Waffel	

Eisportionen nach eigener Wahl

1 Kugel Eis	1,40 €
2 Kugeln Eis	2,60 €
3 Kugeln Eis	3,60 €
Portion Sahne	1,20 €
Likör 3 cl	1,50 €
Portion Soße^(1,2)	0,60 €
Schoko ⁽⁸⁾ , Erdbeer, Himbeer, Kiwi, Banane, Pfirsich, Heidelbeer, Minze, Blutorange, Vanille ⁽⁸⁾ , Mango, Kirsch, Maracuja, Melone, Waldfrucht	
Frische Früchte	2,50 €
Apfelmus⁽³⁾ / Sauerkirschen / Bananen	1,00 €
Pfirsiche, Mandarinen, Ananas	2,00 €
Vanillesoße^(1,8)	1,20 €
Haselnusssplitter / Smarties^(1,8) / Schokoraspel	0,50 €
Bunte Streusel⁽¹⁾	0,30 €

Eisgetränke

Vanille-Eismilch⁽¹⁾	3,00 €
Erdbeer-Eismilch⁽¹⁾	3,00 €
Schoko-Eismilch	3,00 €
Eiskaffee mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	3,80 €
Eisschokolade mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	3,80 €
Sekt-Sorbet mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	4,80 €

Kuchen

Warmer Apfelstrudel⁽⁸⁾	
mit Vanillesoße ^(1,8) und Sahne	4,30 €
mit Vanillesoße ^(1,8) , Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	5,50 €
Kuchen	2,80 €
Torte	3,50 €

Wein & Sekt⁽⁵⁾

Wein 0,2l / 0,75l

Landwein weiß, trocken 0,2l Pfalz 3,10 €

Landwein weiß, lieblich 0,2l Pfalz 3,10 €

Bischoffinger Grauer Burgunder 3,90 € / 14,50 €

Trocken, fruchtig, apart und duftig im Bukett, feine Herbe

Bischoffinger Weißer Burgunder 3,90 € / 14,50 €

Halbtrocken, reines fruchtiges Bukett, erfrischend, angenehme Säure

Bischoffinger Spätburgunder Rosé 3,90 € / 14,50 €

Halbtrocken, feine Beerenaromen, fruchtig, kernige Säure

Bischoffinger Spätburgunder 4,20 € / 15,60 €

Trockener Rotwein, reife Kirscharomen, fruchtig und ausgewogen

Sekt

Rotkäppchen Picco trocken oder halbtrocken 4,20 €

Rotkäppchen Flasche trocken oder halbtrocken 14,30 €

Rotkäppchen 0,1 l trocken oder halbtrocken 2,20 €

Prosecco 0,1 l 2,00 €

Spirituosen 2cl / 4cl

Ramazotti 2,00 € / 3,80 €

Jägermeister 2,00 € / 3,80 €

Grappa 2,00 € / 3,80 €

Obstler 2,00 € / 3,80 €

u.a.

Tageskarte

Dienstag bis Samstag

Kleine Salatschüssel	2,60 €
gemischte Blattsalate mit Paprika, Mais und Joghurtdressing ⁽⁸⁾	
Würzfleisch	4,70 €
hausgemacht aus Geflügelfleisch, überbacken mit Emmentaler Käse ⁽⁸⁾ , dazu ein knuspriger Toast und Zitrone	
Tagessuppe	3,00 €
hausgemacht, serviert mit 1 Scheibe Toast	

Kinderspeisekarte ab 17 Uhr

Tick, Trick und Track	3,30 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ⁽³⁾	
Käpt'n Nemo	3,80 €
4 Fischstäbchen mit Pommes Frites, Ketchup	
Asterix	2,70 €
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise ⁽³⁾	

Abendkarte

Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr bis 1 Std. vor Schließzeit

Folienkartoffel 5,20 €
gefüllt mit Quark, an Salatbukett

Gebackene Kartoffelecken 4,50 €
mit Kräuter-Quarkdipp

Fitnessteller 8,50 €
gebratenes Geflügelfleisch auf gemischtem Blattsalat mit hausgemachter Kräutervinaigrette, Tomate, Paprika, Karottenstifte und Mais, überzogen mit Joghurtdressing⁽⁸⁾

Bauernfrühstück^(3,15) 7,70 €
mit frischem Salat und Joghurtdressing⁽⁸⁾

Gemüse Omelett 6,20 €
gedünstetes frisches Gemüse in Ei gebacken

Schnitzel Wiener Art 9,80 €
vom Schwein, gedünstete frische Buttermöhren⁽⁸⁾ und Blumenkohlröschen, dazu Pommes Frites

Steak au four 11,50 €
Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse⁽⁸⁾ überbacken, gedünstete frische Buttermöhren⁽⁸⁾ und Blumenkohlröschen, dazu Krokette⁽¹⁾

Für Feiern und Festlichkeiten unterbreiten wir Ihnen gern Angebote für Buffets.

Wir stellen für Sie auch Eistorten zu verschiedenen Anlässen her.

Heißer Stein



Sehr geehrte Gäste, wir bitten Sie für das Essen vom Heißen Stein um Vorbestellung.

Braten auf dem heißen Stein? – Ganz einfach!

Das Fleisch wird ungeschnitten auf den heißen Stein gelegt und nach einigen Sekunden gewendet. Nach ein paar weiteren Sekunden ist auch diese Seite angebraten. Schneiden Sie sich direkt auf dem Stein Stück für Stück mundgerecht ab. Braten Sie jeden Bissen nach Belieben englisch, medium oder durch. Am Schluss dippen Sie das Fleisch in eine der Saucen. Es empfiehlt sich, das Garen mit den dunklen Fleischsorten zu beginnen. Keine Eile, der Stein verbrennt das Fleisch nicht und bleibt ca. 40 Minuten heiß, um darauf zu braten.

Achtung! Bitte legen Sie keine Kräuterbutter auf den Stein.

Guten Appetit!

Heißer Stein

Putenbrust	270 g	11,90 €
Schweinslende	270 g	14,00 €
Rumpsteak	270 g	16,50 €
Grillplatte	270 g	13,50 €
Pute, Schweinslende, Schweinerücken, Rumpsteak, Ananas		
Grillplatte für 2 Personen	540 g	27,00 €
Pute, Schweinslende, Schweinerücken, Rumpsteak, Ananas		
Feuertopf	270 g	13,50 €
Pute, Schweinerücken, Rumpsteak mit Tabasco		
Schweinslende Curry Ananas	270 g	14,50 €
Geflügelplatte	270 g	12,90 €
Pute, Hähnchen, Pfirsich		
Scharfes Geflügel	270 g	12,90 €
Pute und Hähnchen mit Chili, Orangenfilets		
Große gemischte Fleischplatte	360 g	17,80 €
Pute, Schweinslende, Schweinerücken, Rumpsteak, Hähnchen		
Gemüseplatte	450 g	9,50 €
Champignons, Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebel		

Alle Gerichte sind mit Champignons, Zwiebel und Paprika garniert. Das Fleisch wird mit Virginia-Grillkräutern gewürzt. Zu allen Gerichten reichen wir Brötchen, Kräuterbutter und Dipsoßen (Gewürzketchup, BBQ-Soße^(11,12), Knoblauchsoße⁽¹⁾).

Zum Heißen Stein empfehlen wir

Kleine Salatschüssel⁽⁸⁾	2,60 €
Folienkartoffel mit Quark	3,50 €

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 mit Sulfiten
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz

Die gesamte Speisekarte mit **Allergen-Kennzeichnung** erhalten Sie vom Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.