

# 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<sup>(1,9)</sup>, Orange<sup>(1,3)</sup>, Zitrone

2,10 € / 3,50 €

Lichtenauer 0,2 l / 0,4 l

Ginger Ale<sup>(1)</sup>, Tonic<sup>(10)</sup> Himbeerbrause<sup>(1,11,12)</sup>

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<sup>(1,9)</sup> 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

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

## Eisspezialitäten

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

## Eisportionen nach eigener Wahl

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

## Eisgetränke

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

## Kuchen

<b>Warmer Apfelstrudel<sup>(8)</sup></b>	
mit Vanillesoße <sup>(1,8)</sup> und Sahne	<b>4,30 €</b>
mit Vanillesoße <sup>(1,8)</sup> , Vanilleeis <sup>(1)</sup> und Sahne	<b>5,50 €</b>
<b>Kuchen</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Torte</b>	<b>3,50 €</b>

## Wein & Sekt<sup>(5)</sup>

### 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

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

## Kinderspeisekarte ab 17 Uhr

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

## 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 Blattsalaten mit hausgemachter Kräutervinaigrette, Tomate, Paprika, Karottenstifte und Mais, überzogen mit Joghurtdressing<sup>(8)</sup>

**Bauernfrühstück**<sup>(3,15)</sup> 7,70 €  
mit frischem Salat und Joghurtdressing<sup>(8)</sup>

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

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

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

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

**Wir stellen für Sie auch Eistorten zu verschiedenen Anlässen her.**

# Heißer Stein

außer Sonntags



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

außer Sonntags

<b>Putenbrust</b>	270 g	<b>11,90 €</b>
<b>Schweinslende</b>	270 g	<b>14,00 €</b>
<b>Rumpsteak</b>	270 g	<b>16,50 €</b>
<b>Grillplatte</b>	270 g	<b>13,50 €</b>
Pute, Schweinslende, Schweinerücken, Rumpsteak, Ananas		
<b>Grillplatte für 2 Personen</b>	540 g	<b>27,00 €</b>
Pute, Schweinslende, Schweinerücken, Rumpsteak, Ananas		
<b>Feuertopf</b>	270 g	<b>13,50 €</b>
Pute, Schweinerücken, Rumpsteak mit Tabasco		
<b>Schweinslende Curry Ananas</b>	270 g	<b>14,50 €</b>
<b>Geflügelplatte</b>	270 g	<b>12,90 €</b>
Pute, Hähnchen, Pfirsich		
<b>Scharfes Geflügel</b>	270 g	<b>12,90 €</b>
Pute und Hähnchen mit Chili, Orangenfilets		
<b>Große gemischte Fleischplatte</b>	360 g	<b>17,80 €</b>
Pute, Schweinslende, Schweinerücken, Rumpsteak, Hähnchen		
<b>Gemüseplatte</b>	450 g	<b>9,50 €</b>
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 Dippsößen ( Gewürzketchup, BBQ-Soße<sup>(11,12)</sup>, Knoblauchsoße<sup>(1)</sup>).**

## Zum Heißen Stein empfehlen wir

<b>Kleine Salatschüssel<sup>(8)</sup></b>	<b>2,60 €</b>
<b>Folienkartoffel mit Quark</b>	<b>3,50 €</b>

## 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.