

## Aperitif und Digestiv

€

Martini weiß / rot 5cl

3,50

Sherry trocken 5cl

3,50

Portwein rot 5cl

3,50

Ricard / Pernod <sup>1</sup> 2cl

3,50

Campari Soda <sup>1</sup> 4cl

4,90

Campari Orange <sup>1</sup> 4cl

5,50

Baileys 2cl

3,90

Amaretto 2cl

3,50

Sambuca mit Espressobohnen 2cl

3,50

Obstbrände (Mirabell, Williams, Kirsch, Quitte) 2cl

3,90

Averna/ Ramazotti/ Fernet/ Jägermeister 2cl

3,50

Longdrinks Standard/ Premium 4cl

5,50/6,50

Hennessy/ Carlos Primeros 2cl

4,50

u.v.m.

## Sekt

Crémant de Loire „Bouvet“ Ladubay Saphir Brut 0,1l/0,75l

5,00 /34,-

Secco frisch vom Faß gezapft Weiß oder Rosé 0,1 l  
mit Orange

3,60

3,60

„Veneziano“ mit Aperol<sup>1</sup>,  
Secco, Soda und Orange 0,25l

5,90

Glas Kir Royal / Pêcher Mignon mit Secco

4,90

HUGO (nur Saison)  
mit Holunder, Frischer Minze, Limette Secco und Soda

5,90

## Für die gesellige Runde. . .

€

Frittierte Kartoffelecken mit Sourcream

3,80

### Hausgebackenes Brot dazu:

Knoblauch-Kräuterbutter

3,80

Olivenöl extra Vergine und Fleur de Sel

3,80

**Schweizer Wurstsalat\*** mit Käse und Brot

7,50

**Schweizer Wurstsalat\*** mit Käse und Pommes Frites

9,50

**Schafskäse im Pfännchen** (original Feta),  
mit Tomaten, Oliven, Peperoni,  
Zwiebeln und Knoblauch im Ofen gebacken

10,80

**Schwäbische Maultaschen geschmälzt**  
mit Bacon und Zwiebeln, dazu Salat

10,80

**Gratinierte Maultaschen in Rieslingsahne** mit  
Käse und Bacon

10,80

**Hausgemachte Käs' Spätzle** mit Greyerzer Käse  
Zwiebelschmelze und Salat

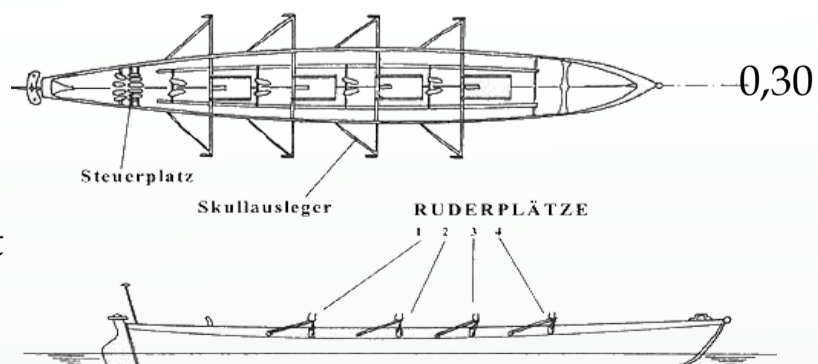
10,80

**Hausgebeizter Lachs** auf Kartoffelrösti  
mit Dijonsenf-Dillsoße im Salatbeet serviert

13,80

Ketchup oder Mayo

0,30



Gigboot

\*mit Phosphat

Alle Preise verstehen sich in € (Euro) inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.

## Unsere großen Salate

€

Mit hausgemachtem Joghurt-Curry Dressing  
(nur in dieser Größe, aber gerne mit 2 Bestecken)

**Alle Salate werden mit hausgebackenem Brot serviert**

**Salat „zum Achter“** 15,80  
mit rosa gebratenen Streifen vom Rumpsteak mit frischen gebratenen Champignons, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni

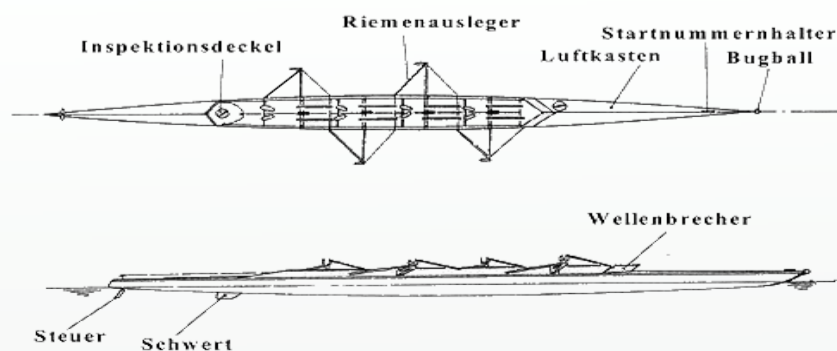
**Salat „Steuermann“** 11,80  
mit gebratener Bammentaler Putenbrust, frischen gebratenen Champignons, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni

**Blattsalate mit Schafskäse** (original Feta), 9,80  
Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Ei und Zwiebeln

**Salat Ziegenkäse** 12,80  
Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse und Waldhonig, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni

**Salatteller** 4,90

Rennboot



## Steaks

€

Geflügel beziehen wir vom Geflügelhof Ziegler in Bammental, Rind und Schwein von Regionalen Betrieben die unter dem Anspruch des Qualitätszeichens Baden-Württemberg zertifiziert sind; QZBW Fleisch steht für gesicherte hohe Qualität aus umweltbewusster integrierter und kontrollierter Tierhaltung. Regionale Herkunft aus Baden-Württemberg. Neutrale Kontrolle auf allen Stufen der Erzeugung.

**Schnitzel vom Schweinerücken paniert** 14,80  
mit Pommes Frites und Salat

**HRK Steak** 14,80  
2 Schweinerückensteaks gegrillt, mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Rösti und Salat

**Champignon Steak** 14,80  
2 Schweinerückensteaks gegrillt, an Champignonrahm mit Pommes Macaires

**Bammentaler Putensteaks mit Salat** 12,80  
2 Putensteaks gegrillt, mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, großem Salat und hausgebackenem Brot

**Bammentaler Putensteaks an Pfefferrahmsoße,** 14,80  
mit Rösti und Salat

## Baden -Württemberg Rind

**Rumpsteak rosa gegrillt**  
mit Pommes Frites, Kartoffelecken oder großem Salat

ca. 200 Gramm 22,80

ca. 300 Gramm 29,80

### dazu wahlweise:

\*hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter,

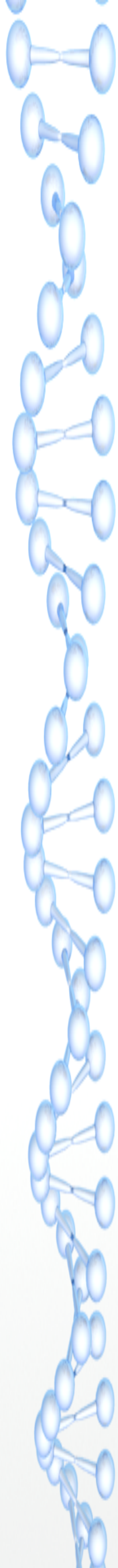
\*oder Cognac-Pfeffersoße

\*oder Zwiebelsoße

\*oder hausgemachte Sourcream

Unsere hausgemachten Soßen extra 2,00





## Dessert

€

### Eis-Becher Schoko

Vanilleeis mit warmer  
Schokoladensoße und Schlagsahne

4,90

### Walnuß Becher

Maple Walnut mit Waldhonig  
und Schlagsahne

4,90

### Englischer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,50

### Espresso Surprise

Espresso mit drei süßen Leckereien aus der Küche

7,50

## Eis Kugel

1,70

Vanille, Chocolate Chips, Maple Walnut,  
Erdbeere und Zitronensorbet

## Nur für Erwachsene

### Coupe Madame

Zitronensorbet mit Prosecco vom Faß

6,-

### Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

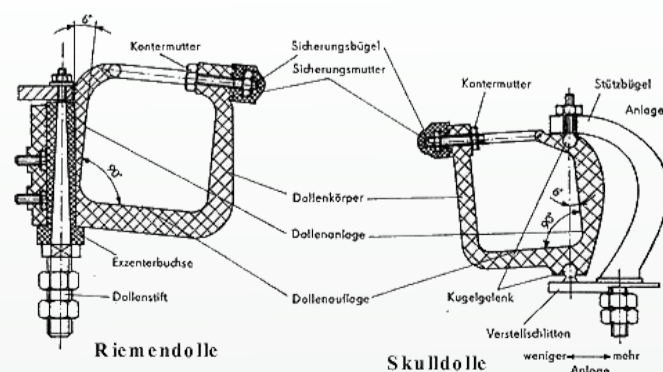
6,-

### Baileys Becher

Vanilleeis mit Baileys und Schlagsahne

6,-

Dollen im Detail



## Alkoholfreie Getränke

€

Odenwaldquelle Premium Naturelle	0,25l / 0,75l	Fl.	2,20/ 4,90
Odenwaldquelle Premium Classic	0,25l / 0,75l	Fl.	2,20/ 4,90
Tonic Water/ Ginger Ale „Schweppes“	0,2l	Fl.	2,60
Bitter Lemon <sup>3</sup> „Schweppes“	0,3l / 0,5l		2,90/ 4,30
Coca - Cola <sup>1,2</sup> / Fanta <sup>1</sup> / Spezi <sup>1,2</sup>	0,3l / 0,5l		2,90/ 4,30
Coca - Cola light <sup>1,2,4</sup>	0,33l	Fl.	3,00
Apfelsaft / Orangensaft	0,3l / 0,5l		3,00/ 4,30
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle	0,3l / 0,5l		3,00/ 3,70
Maracujasaft / Johannisbeer Nektar / Sauerkirsch Nektar	0,3l / 0,5l		3,30/ 4,50
Traubensaft	0,2l	Fl.	2,70
Warsteiner Alkoholfrei	0,33l	Fl.	2,80
König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0,5l	Fl.	3,90

### ... warme Getränke -Vollmer Kaffee Fairtrade aus Münster

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,-
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	3,20
Glas „Lieber Tee“ von Vollmer im Pyramidenbeutel	2,80
Darjeeling Bio Moondakotee	
Grüner Tee Litchi Mango mit Sonnenblumen, Kornblumen & Rosenblüten	
Kamille Honig	
Kräutertee Hagebutte, Brombeerblüte, Apfel, Ingwer, Fenchel, Anis, Orange, Myrtie	
Rooibos Vanille	
Lemon Tea Früchtetee aromatisiert mit Zitrone	
Schokolade mit Milch und Sahnehaube	3,50

1 mit Farbstoff

2 mit Koffein

3 mit Chinin

4. Mit Süßungsmittel

## **Bier vom Fass . . .**

€

Warsteiner Pils	0,3 l	2,80
Warsteiner Pils im Steinkrug	0,5 l	3,90
König Ludwig Weißbier hell	0,3 l	2,80
König Ludwig Weißbier hell	0,5 l	3,90
Radler vom Pils	0,5 l	3,90

## **. . . aus der Flasche**

König Ludwig Kristallweizen	0,5 l	3,90
König Ludwig Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,90
König Ludwig dunkel	0,5 l	4,10

## **Schorle**

Rieslingschorle	0,25 l	2,90
Rotweinschorle	0,25 l	2,90
Weißherbstschorle	0,25 l	2,90
Weinschorle groß	0,5 l	5,-
Apfelweinschorle (reiner Speierling)	0,5 l	3,90



## Weißwein 0,2l

€

<b>Grauer Burgunder</b> trocken Q.b.A. Pfalz Hambach fruchtig rassig körperreich,	4,10
<b>Riesling trocken</b> Q.b.A. Gutsabfüllung Weingut Georg Benz	4,10
<b>Riesling trocken Q.m.P. Kabinett</b> Heidelberger Herrenberg Weingut Hans Winter	4,50
<b>Gewürztraminer</b> Q.m.P Spätlese Pfalz Dürkheimer Feuerberg fruchtig, aromatisch	4,50
<b>Chardonnay</b> Q.m.P Spätlese Pfalz Kurt Glas	4,50

## Weißherbst 0,2l

<b>Heidelberger Rosé</b> Baden, Q.bA. trocken Weingut Clauer	4,10
<b>Elsener Spiegelberg Spätburgunder Weißherbst</b> Weingut Benz Elsenz	4,10
<b>Cinsault</b> Rosé Pays d'Oc, les coteaux du Pic vom Faß	3,90

## Rotwein 0,2l

<b>Syrah</b> trocken spanischer Rotwein vom Faß	3,90
<b>Dornfelder</b> trocken Q.b.A. Pfalz	4,10
<b>Trollinger Lemberger</b> Q.b.A. Weingut Benz Elsenz	4,10
<b>Spätburgunder</b> Q.b.A. Weingut Clauer	4,20
<b>Merlot</b> „harmonie“ Pays D'OC Pierre Rémy Gauthier -trocken	4,10