

Vorspeisen:

Consommé
mit Markklößchen und feinen Gemüsen
*1 Weizen, 3,9

8,50

Gazpacho mit Hirschschinken aus eigener Herstellung

7,50

Zwiebelkuchen mit Walnuss
Rucola und Balsamicovinaigrette
*1 Weizen, 3, 7, 8 Walnüsse, 10 vegetarisch

7,50

Vitello Tonnato
*3,4,10

12

Sous vide gegarter Tafelspitz vom Milchkalb mit Thymianglace,
Bohnen, Pfifferlingen und Tomaten
* 7, 9

12

„Currywurst“ Kalbsbratwurst aus eigener Herstellung mit fruchtig-pikanter Currysoße
* 1 Dinkel, 10
mit unseren hausgemachten Pommes

7

11

Grafschafter Weinbergschnecken
in Thymiansud mit hausgemachtem Weißbrot
* 1 Dinkel, 7, 9, 14

á 2,50

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Orangensoße,
Fenchel und Kartoffelmus
*4,7,9 pescetarisch

22,50

Handgefertigte Bandnudeln
mit Rahmsoße und gebratenen Pfifferlingen
*1 Weizen, 3,7,9, vegetarisch

18

Gebackene Kartoffel- Gemüsebällchen mit Fourme d'Amber
Pilzragout und Zwiebellauch
*1 Weizen, 3,7, 9 vegetarisch

20

Gebratene Blutwurst aus eigener Herstellung
mit Endiviendurcheinander und Röstzwiebeln
* 1 Weizen, 7,9

19

Königsberger Klopse vom Milchkalb
mit Salzkartoffeln
*1 Dinkel, 3,4,7, 9,10

18

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
mit Blatt- und Kartoffel-Gurkensalat
Kalbsschnitzel, hauchdünn plattiert (auf Wunsch norddeutsch garniert, mit Sardelle und Kapern)
* 1 Weizen, 3,4,7, 9,10

23

Keule vom westerwälder Wildschwein aus eigener Zerlegung
mit Rotweinglace, Rotkohl und handgeschabten Spätzlen
* 1 Weizen, 3,7, 9

23

Grillhaxe vom Eifeler Glücksschwein

23

ca. 900 g Rohgewicht
mit Biersoße, Krautsalat und Kartoffelecken
(Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von mindestens 45 Minuten!)
*1 Gerste, 7, 9,10

Rumpsteak vom Simmentaler Rind vom Gut Godenhaus aus der Eifel

22

ca. 200g
ca. 300g

32

Filet vom Simmentaler Rind vom Gut Godenhaus aus der Eifel

31

ca. 200g
ca. 300g

44

Wir servieren unsere Steaks mit kleinem Blattsalat
und hausgemachten Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch eine Pfeffersauce zum Steak. Aufpreis 2,50
Die Gewichtsangaben der Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht. * 4, 7, 10

Desserts:

Mousse von weißer Schokolade
mit Nektarinenkompott
*7, 8 Haselnüsse

7

Bananensplit
Banane, Vanilleeis, Zartbitterschokolade
*3,7,8 Haselnüsse vegetarisch

8

Erdbeeren Romanoff
Marinierte Erdbeeren mit Eis von frischen Madagaskar- Bourbonvanilleschoten
und geschlagener Sahne
*3,7, mit Alkohol

8,50

Crème brûlée
* 3, 7 vegetarisch

5,50

Käseauswahl mit hausgebackenem Brot
* 7 vegetarisch

12

Eis und Sorbet aus eigener Herstellung:

je Kugel 2,50

*3,7,8 Mandel vegetarisch/vegan

Haselnusseis

Wassermelonensorbet

Birnensorbet

Zartbitterschokoladensorbet

Eis von frischen Madagaskar- Bourbonvanilleschoten

Sorbet von roten Früchten

Cassissorbet

Mausefalle

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

*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.

1 **Glutenhaltiges Getreide** namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus, 2 **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus, 3 **Eier** und Erzeugnisse daraus, 4 **Fische** und Erzeugnisse daraus, 5 **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus, 6 **Soja** und Erzeugnisse daraus, 7 **Milch** und Erzeugnisse daraus, 8 **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus, 9 **Sellerie** und Erzeugnisse daraus, 10 **Senf** und Erzeugnisse daraus, 11 **Sesam** und Erzeugnisse daraus, 12 **Schwefeldioxid** und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr, 13 **Lupinen** und Erzeugnissen daraus, 14 **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus

Bier vom Fass:

Lahnsteiner Pils , Privatbrauerei Familie Fohr Gebraut in der historischen Lahnsteiner Brauerei, kräftige Farbe und betonte Hopfenbittere, 4,9% Vol.	0,3l	3,00
	0,5l	4,00
Echt Mölmsch , Mölmsch GmbH und Co. KG Helles Obergäriges, moderater Kohlensäuregehalt, fruchtig-mild, 4,9% Vol.	0,3l	3,00
	0,5l	4,00
Füchschen Alt , Füchschen Brauerei Eines der beliebtesten Altbiere Düsseldorfs mit kräftigen Malz und Röstaromen und deutlicher Herbe 4,8 % Vol.	0,3l	3,00
	0,5l	4,00
Lahnsteiner Zwickel , Privatbrauerei Familie Fohr Unfiltriertes, naturtrübes Pils, kräftig strohgelb, milder, hefiger und ein klein wenig fruchtiger als das Pils, 4,9 % Vol.	0,3l	3,00
	0,5l	4,00

Flaschenbier:

Maisel's Weissbier Hell oder alkoholfrei	0,5l	4,00
Jever fun, alkoholfrei	0,33l	3,00
Feldschlösschen Malzbier alkoholfrei	0,5l	3,50

Spezialitäten / Craftbeer:

Störtebecker – Atlantik Ale naturbelassen, hell, obergärig, strohgelbe Farbe, schlanker Körper, Zitrone, Grapefruit, Melone, kräftig herb Hopfen: Tradition, Perle, Cascade, Amarillo, Citra, IBU: 25, 5,1% Vol.	0,5l	5,50
Störtebecker – Atlantik Ale alkoholfrei	0,5l	5,50
Brauprojekt 777 - Pilss unfiltriert und daher leicht trüb,würzig-kräutrig mit deutlich bitterem Hopfenakzent, leichte Zitrusaromen, langer Nachhall Hopfen: Tradition, Willamette, Herkules, IBU: 36, 5,0% Vol.	0,33l	4,00
Brauprojekt 777 – Single Hop intensiver Duft nach Mango und Pfirsich, leichte Bitternoten und dezente Malzigkeit, kaltgehopft, ausgezeichnet mit der Silbermedaille der „Lyon International Competition 2017“ Hopfen: Simcoe, IBU: 22 , 4,7% Vol.	0,33	4,50
Brauprojekt 777 – Red Ale obergäriges Bier, kräftig eingebranntes Ale mit rötlicher Farbe, geprägt durch Karamell – und Röstnoten, ausgezeichnet mit der Silbermedaille des „Dublin Craft Beer Cup 2016“ Hopfen: Cascade, Fuggles, IBU: 36 , 5,9% Vol.	0,33l	5,50
Brauprojekt 777 – Triple 7 IPA obergäriges Bier, besonders stark eingebranntes hopfen-aromatisches Ale mit komplexer Gesamtaromatik, kaltgehopft, deutlich bitterer Akzent, ausgezeichnet mit der Goldmedaille der „Lyon International Competition 2017“ Hopfen: Cascade, Saphir, Citra, Styrian Golding, IBU: 74, 8,0% Vol.	0,33l	5,50

Alkoholfreie Getränke:

Schlossquelle Mineralwasser oder still	0,25l	2,00
	0,75l	5,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta oder Sprite	0,2l	2,50
	0,3l	3,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Thomas Henry	0,2l	3,00

Säfte der Privatkellerei van Nahmen:

Die Privatkellerei van Nahmen steht für handwerkliche Mostertradition mit hohen Qualitätsanforderungen.
Die sortenreine Obstsaft-Serie wurde geschaffen, um die Typizität alter, regionaler Obstsorten zu erhalten.

Apfelsaft von Streuobstwiesen, Orangensaft, Sauerkirchsaft, schwarzer Johannisbeerenektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Stachelbeere, roter Traubensaft	0,1l	2,00
	0,2l	3,00
Saftschorlen	0,3l	4,00
	0,5l	6,00
Kiba	0,3l	4,50

Unsere Weine im offenen Ausschank

Weißweine

2019 Riesling , trocken Weingut Milch, Rheinhessen	0,1l	4,50
	0,2l	8,50
2019 Chardonnay „vom Kalkstein“ , trocken Weingut Milch, Rheinhessen	0,1l	4,00
	0,2l	8,00
2020 Grauburgunder „vom Kalkstein“ , trocken Weingut Milch, Rheinhessen	0,1l	4,50
	0,2l	8,50
2019 Scheurebe & Riesling „Wechselspiel“ , feinherb Weingut Metzger, Pfalz	0,1l	3,50
	0,2l	7,00
2019 Weißburgunder , trocken Weingut Metzger, Pfalz	0,1l	4,00
	0,2l	7,50

Roséweine

2018 Rosé , trocken Weingut Drautz-Able, Württemberg	0,1l	4,50
	0,2l	8,50

Rotweine

2018 Cuvée Fleckvieh , feinherb Weingut Metzger, Pfalz	0,1l	3,50
	0,2l	7,00
2018 Hausmarke Rot , trocken Weingut Metzger, Pfalz	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
2018 Kleiner Schwarzer , trocken Weingut Metzger, Pfalz	0,1l	5,00
	0,2l	9,50
2018 Zweigelt , trocken Weingut Domaene Gobelsburg, Österreich, Barrique	0,1l	4,00
	0,2l	8,00
2017 Garnacha „La Multa“ , trocken El Escocés Volante, Spanien/Calatayud	0,1l	3,50
	0,2l	7,00
2018 Merlot , trocken Fiuza&Bright, Portugal/Tejo, Barrique	0,1l	4,00
	0,2l	7,50

Portwein

Portwein Ruby Porto Niepoort	0,05l	4,00
-------------------------------------	-------	------

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

*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.

1 **Glutenhaltiges Getreide** namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus, 2 **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus, 3 **Eier** und Erzeugnisse daraus, 4 **Fische** und Erzeugnisse daraus, 5 **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus, 6 **Soja** und Erzeugnisse daraus, 7 **Milch** und Erzeugnisse daraus, 8 **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus, 9 **Sellerie** und Erzeugnisse daraus, 10 **Senf** und Erzeugnisse daraus, 11 **Sesam** und Erzeugnisse daraus, 12 **Schwefeldioxid** und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr, 13 **Lupinen** und Erzeugnissen daraus, 14 **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus