

Unsere Empfehlungen

Winzersekt „brut“

Weingut Alois Kirchen, Oberemmel

4,- €

Kir Royale

Cassis auf Eis mit Winzersekt

4,50 €

Sherry

dry - medium - fino

4,- €

APERITIF

Hochwälder Kartoffelsuppe
mit Speck
4,50 €

Salatteller „Hubertus“
Blattsalate mit Schinken vom Hirschkalb
und gebackenen Champignons
7,50 €

Tagessuppe
3,50 €

Henterner Zwiebelsuppe
mit Crôutons und Käse überbacken
4,50 €

Gebratene Scampi in Knoblauchsoße
mit Kräuterflit
6 Stück (13/15er) 7,- €
12 Stück (13/15er) 13,- €

mit Bandnudeln
6 Stück (13/15er) 9, €
12 Stück (13/15er) 15,- €

gebackene Schinken-Käseröllchen
mit Salaten garniert
Toast und Butter
6,- €

mit Honig gratinierter Ziegenkäse
auf Toastscheiben
an Blattsalat mit Vinaigrette
5,50 €

VORSPEISEN

Spargelcrèmesüppchen

4,90 €

~

frischer Pfälzer Spargel

..mit rohem und gekochtem Schinken 17,- €

..mit einem Kalbsschnitzel 19,50 €

..mit einem Kräuteromelette 17,- €

..mit einem Hähnchensteak 17,- €

..mit einem kleinen Rinderfilet 23,- €

..mit Zanderfilet 18,50 €

alle Spargelgerichte servieren wir Ihnen
mit Sc. Hollandaise und zerlassener Butter
sowie Salzkartoffeln

Spargel " exotisch"

mit Scampi und Hähnchenstreifen,

dazu Currysoße und Wildreis

19,90 €

Cordon rouge

Schweinerücken gefüllt mit rohem Schinken und Camembert
Salat und Pommes frites

14,- €

Kalbsrückensteak „Editha“

mit Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken
Salat und Kroketten

18,50 €

Züricher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Salat und Rösti

18,50 €

Piccata Milanese

2 kleine Kalbschnitzel in Eihülle mit Parmesan
dazu Spaghetti & Salatteller

16,50 €

SAISONALES

Wiener Schnitzel
(2 kleine Kalbschnitzel)
mit Pommes frites und Salatteller
16,- €

Schweinefilet „Berner Art“
mit Schinken und Käse überbacken
dazu Sc.Bearnaise, Kartoffel-Kräuter-Rösti
und ein Salatteller
15,20 €

paniertes Schnitzel
mit Pommes frites und Salatteller
9,50€
als Rahm-, Zigeuner- oder Zwiebelschnitzel
je + 2,- €

Allgäuer Rahmschnitzel
Schnitzel mit Röstzwiebeln,
Champignonrahmsauce und Käse überbacken
Salatteller und Pommes frites
13,50 €

Cordon bleu vom Schwein
Schweinerücken gefüllt mit gekochtem
Schinken und Gouda
mit Pommes frites und Salat
14,-€

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
mit Sc. Coron
Kartoffelkroketten und Salat
14,-€

Hähnchen - Scampi - Spieß mit Früchten
in feuriger Currysoße
Reis und Salat
17,-€

KLASSIKER

„Feuriges Pfännchen“

Schweinesteak mit feuriger Champignon-Pfefferrahmsoße
Salatteller und Bandnudeln
15,50 €

„Bauernsteak“

Schweinesteak mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck
Gemüse und Bratkartoffeln
15,50 €

Holzfüllersteak

Rumpsteak (400gr.) mit Röstzwiebeln
Salat und Bratkartoffeln
24,- €

Rumpsteak

vom Henterner Limousin-Rind
mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
und ein Salatteller
18,50 €

Rinderfiletsteak

„Madagaskar“ mit grünem Pfeffer in Rahmsoße
oder „Bearnaise“ mit Sc.Bearnaise

Salatteller und Pommes frites
21,- €

bunt gemischter Salatteller
mit Blattsalaten, Rohkostsalaten
und Hausdressing
6,80€

- ...als kleiner Beilagensalat 3,50€
- ...mit Streifen von der Hähnchenbrust 9,00€
- ...mit zwei Schweinemedallions 10,80€
- ...mit 8 gebratenen Scampi 11,-€
- ...mit Roastbeefstreifen 12,-€

STEAK & SALATE

Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Ananas
und Käse überbacken
dazu ein Salat
8,60 €

Bandnudeln mit Champignons in Käsesoße
dazu ein Salat
8,60 €

Flammkuchen „Elsässer Art“
mit Speck, Zwiebeln auf Sauerrahm
6,50 €

Flammkuchen „Waidmann“
mit Sauerrahm, grobem Pfeffer und Birne
garniert mit Wildschinken, Preiselbeeren und Salat
8,50 €

Flammkuchen „Camembert“
mit Sauerrahm, grobem Pfeffer
Camembert, Preiselbeeren und Nüsse
8,50 €

Toast Madame
Ananas und Pfirsich auf Toast und Schinken
mit Käse überbacken, dazu ein Spiegelei und Preiselbeeren
7,- €

Scherertoast
Schweinerückensteak auf Toast und Schinken mit
Champignons und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln
9,80 €

Toast „Sansibar“
Hähnchenbrustfilet auf Toast mit
Schinken, Pfirsich, Preiselbeeren und Käse überbacken
9,80€

Gemüsepfanne mit Couscous
dazu ein Beilagensalat
8,50 €

Frischer Fisch
Fragen Sie unsere Bedienung, was gerade vorbei schwamm

ALLERLEI

Hausmacherbrot
2 Scheiben Brot mit
hausmacher Blut- und Leberwurst
6,- €

Schinkenbrot
2 Scheiben Brot, eine Hälfte mit rohem,
eine mit gekochtem Schinken belegt
6,50 €

Käsebrod, reichlich garniert
2 Scheiben Brot mit Goudascheiben
6,50 €

Hausplatte für 2 Personen
roher und gekochter Schinken,
Blut- und Leberwurst, Sülze,
Braten, Käse, Brot und Butter
12,- €

Hausteller
7,50 €

Restaurationsbrot
roher und gekochter Schinken, Braten, Aufschnitt
Räucherlachs und Käse
auf 2 Scheiben Brot und Kartoffelsalat
8,- €

„Strammer Max“
Schinkenbrot mit rohem und gekochtem Schinken
und 2 Spiegeleiern
8,- €

„Winzerteller“
Schinken, roh und gekocht, Sülze, kalter Braten
sowie ein Käse am Stück, dazu deftiges Landbrot und Butter
8,- €

Portion Sülze mariniert in Essig und Öl
mit Bratkartoffeln
8,50 €

„Brotzeit-Teller“
Landbrot mit Hausmacher Blut- und Leberwurst
rohem und gekochtem Schinken, reich garniert,
und dazu ein Gläschen Pascheler Kräuterschnaps
9,- €

Schweizer Wurstsalat
mit Fleischwurst- und Käsestreifen,
in pikanter Marinade, dazu Bratkartoffeln
8,50 €

Winterlicher Dessertteller mit Mousse, Crème & Eis	6,50 €
Schwarzwaldbecher Vanille- & Schokoladeneiscreme Schattenmorellen, Kirschgeist und Sahne	4,90 €
Coup Dänemark Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensoße und Sahne	5,30 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen und Sahne	5,30 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Vanilleeiscreme mit heißer Himbeersoße und Sahne	5,30 €
Nussknacker Walnusseis mit Sahne garniert mit gerösteten Nüssen und Karamelsoße	5,30 €
Bananensplit Vanille- und Schokoladeneiscreme Banane, Eierlikör und Sahne	5,30 €
Benjamin Blümchen Vanille- und Erdbeereis mit Gummibärchen und Sahne	2,30 €

unsere Sorten:
Vanille, Erdbeer, Pistazie, Schokolade,
Walnuss und Nougat

SÜßES

Kaffee & Co.

Kaffee Crème	1,80 €
Kaffee Pott	2,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	2,20 €
Latte Macchiato	2,50 €
mit Flavour (Haselnuss, Caramel, Vanille)	+,40 €
Kakao	1,80 €
Tee	1,80 €

Schnäpse aus Paschel - Karl Jücker

Williamsbirne, 43% Vol	0,02l	2,50 €
Mirabellengeist, 40% Vol	0,02l	2,50 €
Kräuterschnaps, 42% Vol	0,02l	2,50€
Obstler, 42% Vol	0,02l	2,00€
Zwetschgen, 42% Vol	0,02l	2,50 €

Liköre aus Zerf - Roland Weichenhain

Weinbergspfirsich 20% Vol	0,02l	2,-€
Waldfrucht 25% Vol	0,02l	2,- €
Waldmeister 20% Vol	0,02l	2,- €
Winzerkaffee 20% Vol	0,02l	2,- €

Biere aus Trier - Kraftbräu

Kraftbräu hell - 5%	0,33l	2,50€
Kraftbräu dunkel - 5%	0,33l	2,50€
Kraftbräu Weizen - 5%	0,5l	3,50€

Viez aus Wintersdorf - Klimmes

Viez im Porz	0,4l	2,00 €
Viez gemischt	0,4l	2,00 €

KAFFEE & CO.

Närrisches Büffet

Fastnachtssonntag und -montag, 26.&27.02.2017
jeweils ab 17 Uhr



Suppen,
Salate,
Hauptgänge und Beilagen
Desserts

11,11 €