

## KALTE & WARME VORSPEISEN

---

<b>Apfel-Speck Ziegenkäsetürmchen*</b> <i>mit Honig und Thymian dazu Baguette</i>	<b>10,80 Euro</b>
<b>Chili-Garnelen</b> (drei Stück) <i>mit Avocado-creme und Tortillachips</i>	<b>10,80 Euro</b>
<b>Rinderfiletstreifen mit Rucola</b> <i>und Parmesan dazu Baguette</i>	<b>11,30 Euro</b>
<b>Gegrilltes Gemüse</b> <i>mit Oliven dazu Knoblauchbaguette (vegetarisch)</i>	<b>8,90 Euro</b>

## SUPPEN

---

<b>Süßkartoffel-Orangensuppe</b> <i>mit Pinienkernen (vegetarisch)</i>	<b>6,20 Euro</b>
<b>Minestrone</b> (vegan)	<b>5,90 Euro</b>
<b>Rote Paprikacremesuppe</b> <i>mit Speck-Pancakes</i>	<b>7,40 Euro</b>

## VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE

---

<b>Vegetarische Paella</b> <i>mit Cashewkernen und Joghurt</i>	<b>17,80 Euro</b>
<b>Scharfes Tofucurry</b> <i>mit Gemüse und Kokosmilch (vegan)</i>	<b>18,40 Euro</b>
<b>Linguinest</b> <i>mit Spinatschaum, Cherrytomaten und Feta</i>	<b>15,80 Euro</b>



\* Der Ziegenkäse, den wir bei unseren Gerichten verwenden, wird von unserer Mitarbeiterin Claudia Schäfer-Trumm selbst hergestellt. Darauf sind wir stolz – wir können auf frischen und qualitativ hochwertigen Ziegenkäse von Anna, Emma, Froni und Co. zurückgreifen.

Claudia's „Kleine Fromagerie“ ist vom „Feinschmecker“ ausgezeichnet und zählt zu den besten Käseherstellern Deutschlands.

## FLEISCH & FISCH

---

<b>Rumpsteak Strindberg</b> ( <i>Senf-Zwiebelkruste</i> ) 200g <i>an Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	24,90 Euro
<b>Westerwälder Krüstchen</b> ( <i>Schweineschnitzel mit Spiegelei</i> ) <i>mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat</i>	17,40 Euro
<b>Schweineschnitzel</b> <i>mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat</i> <i>dazu wahlweise mit Champignonrahm-, Zigeuner oder Rahmsoße</i>	18,40 Euro
<b>Lammschnitzel mit Pistazienhülle</b> <i>auf Zucchini-Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln</i>	21,30 Euro
<b>Piccata von der Pute</b> ( <i>Parmesan-Ei-Mantel</i> ) <i>mit Tomatenragout und Bandnudeln</i>	20,90 Euro
<b>Flugentenbrust in Waldhonig-Balsamicosauce</b> <i>an Urkarotten dazu Kartoffelstampf</i>	21,80 Euro
<b>Gebratene Garnelen</b> ( <i>sechs Stück</i> ) <i>auf fruchtiger Chili-Whiskeysauce</i> <i>dazu Paprikastreifen und Basmatireis</i>	24,50 Euro
<b>Zanderfilet auf Apfel-Curry-Zwiebelgemüse</b> <i>an schwarzen Bandnudeln</i>	21,90 Euro
<b>Rote Meerbarbenfilet auf Grillgemüse</b> <i>dazu Aglio-Spaghetti</i>	21,80 Euro



## DESSERTS

---

Oreo-Cheesecake-Becher	5,90 Euro
After-Eight-Mascarpone Trifle	6,20 Euro
Lauwarmer Feigenkompott <i>mit Ziegenfrischkäsenocken*</i>	7,40 Euro

## KINDER SPEISEKARTE

---

Kartoffeln und Möhrengemüse <i>mit einem kleinen Rostbratwürstchen</i>	5,90 Euro
Nudeln mit Tomatensauce	4,90 Euro
Kartoffelbrei mit Spiegelei	5,80 Euro
Eine Scheibe Brot <i>mit Wurst oder Schnittkäse</i>	2,30 Euro
Pommes mit Ketchup & Mayo	3,00 Euro



### **Inhaltsstoffverzeichnis**

Die markierten Produkte enthalten folgende Inhaltsstoffe: 1) Farbstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) Konservierungsstoffe, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat (nur bei Fleischerzeugnissen wie Würstwaren, Kochschinken usw.), 6) Milcheiweiß (nur bei Fleischerzeugnissen), 7) Lebensmittel mit Süßungsmitteln (ausgenommen Tafelsüßen) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 8) eine Phenylalaninquelle, kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

*In all' unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bitte wenden Sie sich an unsere freundlichen Mitarbeiter und fragen Sie nach unserer Allergenkennzeichnung.*



# STEAK-TAG

gültig jeden Donnerstag

## VORSPEISEN

<b>Apfel-Speck Ziegenkäsetürmchen*</b> <i>mit Honig und Thymian dazu Baguette</i>	10,80 €
<b>Chili-Garnelen</b> (drei Stück) <i>mit Avocadocreme und Tortillachips</i>	10,80 €
<b>Rinderfiletstreifen mit Rucola</b> <i>und Parmesan dazu Baguette</i>	11,30 €
<b>Gegrilltes Gemüse</b> <i>mit Oliven dazu Knoblauchbaguette (vegetarisch)</i>	8,90 €

## BURGER

<b>„Surf &amp; Turf“ Burger</b> <i>mit Rinderfiletscheiben und Garnelen</i>	21,60 €
<b>Black &amp; White Burger</b> <i>mit Roastbeef und Mozzarella</i>	20,30 €
<b>Tofu-Burger</b> <i>mit Avocadocreme (vegan)</i>	17,30 €

**Weitere Beilagen  
können Sie sich selbst  
zusammenstellen:**

Rosmarinkartoffeln  
Steakhouse Pommes  
Potato Wedges  
mediterranes Gemüse  
geschmorte Zwiebeln  
kleiner Salat  
je 3,00 €

Kräuterbutter  
Sour Cream  
Paprika-Salsa  
je 2,50 €

## STEAKS

	Ladies 200g	Men 300g
<b>Rumpsteak</b>	20,40 €	24,40 €
<b>Rinderfilet</b>	23,50 €	26,90 €
<b>Entrecôte</b>	21,80 €	23,80 €
<b>Barvette – Dry Aged</b>	220g	23,80 €

**Bitte wählen Sie, wie Sie Ihr Steak gebraten haben möchten:**  
english/blutig gebraten · medium/rosa gebraten · well done/durch

# GETRÄNKEKARTE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Taunusquelle	0,25l	1,80 €	0,7l	4,80 €
Vittel	0,2l	1,80 €		
Coca Cola <sup>+</sup>	0,2l	1,80 €		
Coca Cola light <sup>+</sup>	0,2l	1,80 €		
Fanta <sup>+</sup>	0,2l	1,80 €		
Tonic Water <sup>#</sup>	0,2l	2,40 €		
Ginger Ale <sup>+</sup>	0,2l	2,40 €		
Bitter Lemon <sup>#</sup>	0,2l	2,40 €		
Apfelsaftschorle	0,2l	1,80 €	0,4l	3,60 €
Apfelsaft	0,2l	1,80 €		
Orangensaft	0,2l	2,30 €		
Bananennektar	0,2l	2,30 €		
Sauerkirschnektar	0,2l	2,30 €		

## BIERE VOM FASS

Früh Kölsch	0,2l	1,80 €
Hachenburger Pils	0,3l	2,30 €

## FLASCHENBIERE

Hachenburger Pils alkoholfrei	0,33l	2,60 €
Hachenburger Radler	0,33l	2,60 €
Hachenburger Malzbier	0,5l	3,20 €
Hachenburger Weizen	0,5l	3,20 €
Hachenburger Weizen alkoholfrei	0,5l	3,20 €

Alle Biere können Spuren von Getreide, Schwefeldioxid und Sulfiten enthalten.  
Alle Softdrinks können Schwefeldioxide und Sulfite enthalten.

+ mit Farbstoff/Süßstoff # mit Chinin



## KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee*	1,90 €
Große Tasse Kakao*	2,30 €
Milchkaffee*	2,00 €
Cappuccino*	2,50 €
Espresso	2,00 €
Latte Macchiato*	2,90 €
Große Tasse Kiowa Power Tee	3,30 €
Große Tasse Tee, verschiedene Sorten	2,30 €

\*Milch & Laktose

## APERITIFS & LONGDRINKS

---

<i>Kir (Sekt mit Cassis)<sup>+</sup></i>	0,1l	5,00 €
<i>Aperol Spritz<sup>+</sup></i>	0,1l	4,90 €
<i>Hugo - Holunderblüte mit Prosecco -saisonal-<sup>+</sup></i>	0,1l	4,90 €
<i>Martini Bianco</i>	5cl	4,00 €
<i>Sherry dry/medium</i>	5cl	3,90 €
<i>Campari pur<sup>+</sup></i>	4cl	4,50 €
<i>Campari Orange<sup>+</sup></i>	0,2l	4,90 €
<i>Bacardi Cola<sup>+</sup></i>	0,2l	7,00 €
<i>Wodka Lemon<sup>#</sup></i>	0,2l	7,00 €
<i>Gin Tonic<sup>#</sup></i>	0,2l	7,00 €

## SEKT/CHAMPAGNER

---

<i>Sekt Hausmarke</i>	0,1l	4,50 €	0,7l	21,00 €
<i>Vivienna van Gogh (trocken)</i>				
<i>Prosecco</i>	0,1l	4,50 €	0,7l	21,00 €
<i>Moët &amp; Chandon Piccolo</i>	0,2l	16,50 €		
<i>Moët &amp; Chandon</i>	0,7l	59,00 €		

Alle Sekte, Champagner und Weine können Spuren von Schwefeldioxid und Sulfiten enthalten. <sup>+</sup> mit Farbstoff/Süßstoff, <sup>#</sup> mit Chinin

## COCKTAILS

---

<b>Petermännchen</b>	8,00 €
<i>Pepino Peach<sup>+</sup>, Blue Curaçao<sup>+</sup>, Sekt, Eis</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	8,00 €
<i>Tequila, Orangensaft, Grenadine<sup>+</sup>, Eis</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	8,00 €
<i>Wodka, Pepino Peach<sup>+</sup>, Orangensaft, Ananassaft, Eis</i>	
<b>Piña Colada</b>	8,00 €
<i>Rum, Batida de Coco, Ananassaft, Sahne* (*Laktose), Eis</i>	

## DIGESTIFS

### SPIRITUOSEN

---

<i>Asbach Uralt (Dt. Weinbrand)</i>	2cl	3,00 €
<i>Grappa Chardonnay</i>	2cl	3,80 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2cl	3,00 €
<i>Wodka Gorbatschow</i>	2cl	3,00 €
<i>Dry Gin</i>	2cl	3,00 €
<i>Bacardi Rum</i>	2cl	3,00 €
<i>Tequila Silver</i>	2cl	3,00 €
<i>Fernet Branca<sup>+</sup></i>	2cl	3,00 €
<i>Ramazotti<sup>+</sup></i>	2cl	3,00 €
<i>Jägermeister<sup>+</sup></i>	2cl	2,50 €
<i>Sambuca</i>	2cl	2,50 €

### WESTERWÄLDER SPEZIALITÄTEN

---

<i>Williamsbirnenbrand</i>	2cl	3,50 €
<i>Williamsbirnenbrand mit Honig</i>	2cl	5,00 €
<i>Haselnussbrand</i>	2cl	5,00 €
<i>Apfelbrand</i>	2cl	3,50 €
<i>Mirabellenbrand</i>	2cl	3,50 €
<i>Himbeerbrand</i>	2cl	3,50 €
<i>Westerwälder Korn</i>	2cl	3,00 €
<i>Westerwälder Obstler</i>	2cl	3,00 €
<i>Marillenlikör<sup>+</sup>, Haselnusslikör<sup>+</sup></i>	2cl	3,50 €
<i>Toffee Kuss* (*Laktose)</i>	2cl	3,00 €

### WHISKEY

---

<i>Johnny Walker Red Label (Scotch)</i>	4cl	5,00 €
<i>Jack Daniel's (Bourbon)</i>	4cl	5,00 €
<i>Glenfiddich (Malt)</i>	4cl	5,00 €

\* mit Farbstoff/Süßstoff





## AUSSCHANKWEINE

ab Jahrgang 2015 fortlaufend, je 0,2 l

### ROSÉ-/WEISSHERBST-WEINE

**Spätburgunder Weißherbst trocken** 4,80 €  
*Lorcher Kapellenberg, Weingut Laquai, Rheingau*

### WEISSWEINE

**Riesling trocken, halbtrocken** 4,80 €  
*Weingut Fritz Allendorf, Rheingau*

**Pinot Grigio trocken** 4,80 €  
*Indicazione Geografica Tipica delle Venezie, Italien*

**Chardonnay trocken** 4,80 €  
*Bouchard Aîné & Fils,  
Indication Géographique Protégée, Frankreich*

**Weißer Burgunder trocken** 4,80 €  
*Lorcher Bodental-Steinberg, Weingut Laquai, Rheingau*

### ROTWEINE

**Spätburgunder trocken, halbtrocken** 4,80 €  
*Lorcher Bodental-Steinberg, Weingut Laquai, Rheingau*

**Bardolino trocken** 5,00 €  
*Denominazione di origine controllata, Italien*

**Merlot trocken** 5,00 €  
*Lorcher Kapellenberg, Weingut Laquai, Rheingau*

**Cabernet Sauvignon trocken** 5,00 €  
*Bouchard Aîné & Fils  
Indication Géographique Protégée, Frankreich*



# FLASCHENWEINE

je 0,7 l

---

## ROSÉWEINE

**Spätburgunder Weißherbst trocken** 18,00 €  
*Lorcher Kapellenberg, Weingut Laquai, Rheingau*

## WEISSWEINE

**Riesling** 18,00 €  
*trocken, halbtrocken*  
*Winkeler Jesuitengarten, Weingut Fritz Allendorf, Rheingau*

**Weißer Burgunder trocken** 18,00 €  
*Lorcher Bodental-Steinberg, Weingut Laquai, Rheingau*

**Pinot Grigio** 18,00 €  
*trocken, Indicazione Geografica Tipica delle Venezie, Italien*

**Chardonnay** 18,00 €  
*trocken, Bouchard Aîné & Fils,*  
*Indication Géographique Protégée, Frankreich*

**Bordeaux blanc** 22,00 €  
*trocken, Baron Rothschild Berger Baron, Frankreich*

## ROTWEINE

**Bardolino** 18,50 €  
*Denominazione di origine controllata, Italien*

**Cabernet Sauvignon** 22,00 €  
*Bouchard Aîné & Fils*  
*Indication Géographique Protégée, Frankreich*

**Château Monplaisir** 22,00 €  
*Bordeaux Rouge, Merlot, Cabernet, Frankreich*

**Merlot** 18,50 €  
*Lorcher Kapellenberg, Weingut Laquai, Rheingau*