





SPEISEKARTE

Die Speisekarte gilt Mittwoch-Samstag. Ab 21:30 Uhr gibt es nur noch Kaltspeisen und Getränke


Kartenzahlung ab 30 Euro möglich!

VORSPEISEN

SPICY GULASCH SUPPE ⁹ 	7,90
OFEN ZIEGE ^{7,8} 	13,50
mit gezuckertem Apfel und Salatgarnitur	
GEGRILLTER FETA-KÄSE ⁷ 	14,50
(warm serviert) mit Oliven, Kirschtomaten, Zwiebeln, Kapern & hausgemachtem Kräuter-Öl	
GEGRILLTE CHORIZO ^{3,7, 17}	14,90
mit Zweierleidip	
KLEINER BUNTER BEILAGENSALAT ¹⁰ 	5,90
mit hausgemachtem weißen Balsamico-Senf-Honig-Dressing	


MARKTSALATE

mit hausgemachtem weißen Balsamico-Senf-Honig-Dressing

DIE ZIEGE ^{7,8,10} 	17,90
Bunter Marktsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen	
WEINSTUBENSALAT ^{8,10}	19,90
Bunter Marktsalat mit gebratenen argentinischen Rumpsteak-Streifen, Walnüssen, Parmesan & Champignons	
SALAT MEERESBRISE ^{4,10}	19,90
Bunter Marktsalat mit gebratenem Lachsfilet & Zitrone	

WEINSTUBEN-SCHNITZEL

Unsere Spezialitäten vom Fleischhandel / Bauern aus Amöneburg

WIENER ART ^{1,3}	18,50
mit Pommes oder Kartoffelsalat und jeweils Zitrone	
CORDON BLEU ^{1,3,7}	21,00
mit Pommes oder Kartoffelsalat und jeweils Zitrone	
PFLANZENSCHMAUS 	17,90
mit Pommes oder Kartoffelsalat und jeweils Avocadodip	
SCHNITZEL DES TAGES ^{1,3}	21,00
regelmäßig wechselnde Kreationen, bitte beim Service erfragen.	



= pikant



= vegan



= vegetarisch

1-24 = Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffe findest du auf der letzten Seite

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



SPEISEKARTE

Die Speisekarte gilt Mittwoch-Samstag. Ab 21:30 Uhr gibt es nur noch Kaltspeisen und Getränke

Kartenzahlung ab 30 Euro möglich!

HAUPTGERICHTE

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

ca. 300g Rohgewicht

mit Pommes & Kräuterbutter **29,50**

mit Kräuterbutter, Folienkartoffeln & Kräuterquark ⁷ **32,00**

mit Kräuterbutter & mediterranem Grillgemüse **32,00**

GEGRILLTES LACHSFILET ^{4,7} **25,90**

frisches norwegisches Lachsfilet saftig gegrillt mit mediterranem Gemüse & Sauce Tartare

FOLIENKATOFFEL ^{7,10}  **17,50**

mit buntem Marktsalat und Kräuterquark

SPINATKNÖDEL ^{3,7,8}  **17,90**

mit zerlassener Butter und Parmesan

WINTER SPECIAL

RINDERROULADEN ¹⁶ **25,90**

mit Rotkraut & Kartoffelknödel

GÄNSEKEULE ¹⁶ **27,90**

mit Rotkraut, Kartoffelknödel, Gänsesoße und Bratapfel

HIRSCHGULASCH ¹⁶ **26,50**

mit Kartoffelknödel, Preiselbeeren und Birne

WILDBRATWURST ¹⁶ **16,90**

mit Rotkraut & Kartoffelknödel


DESSERT

CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}  **8,90**

mit karamelisiertem Zucker und garniert mit Früchten



= pikant

 = vegan

 = vegetarisch

1-24 = Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffe findest du auf der letzten Seite

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

1. Glutenthaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
2. Krebstiere (z. B. Krabben, Hummer, Garnelen)
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
13. Lupinen
14. Weichtiere (z. B. Muscheln, Austern, Tintenfisch)
15. Farbstoffe (z. B. E100 – E199)
16. Konservierungsstoffe (z. B. E200 – E299)
17. Antioxidationsmittel (z. B. E300 – E399)
18. Geschmacksverstärker (z. B. E600 – E699, wie Mononatriumglutamat)
19. Phosphat (z. B. E338 – E341, E450 – E452)
20. Süßungsmittel (z. B. E950 – E969, wie Aspartam)
21. Nitritpökelsalz
22. Koffeinhaltig
23. Chininhaltig
24. Alkohol