

Aperitif

Lillet Passion Spritz <i>Lillet Rosé, Prosecco, Passionsfrucht, Grenadine</i>	0,15 l	€	8,00
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, Mineral</i>	0,15 l	€	8,00
Kirsch - Hugo <i>Prosecco, Kirschsafft, Holunder, Minze</i>	0,15 l	€	8,00
Himbeer – Secco, <i>fruchtig, frisch</i> <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€	6,50

Alkoholfrei

Minz Fresh <i>Ginger Ale, Mineralwasser, Minzsirup</i>	0,15 l	€	7,50
Erdbeer - Secco <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€	6,50

Weinempfehlung

Rivaner –trocken- Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen

Jung, lebendig, frisch.

Feine Aromen nach Apfel und Birne

feingliedrige Struktur

<i>Glas</i>	0,2 l	€	7,00
<i>Flasche</i>	0,75 l	€	22,50

Appetitanreger

Zweierlei Dips
Kräuterbutter
Landbrot, Baguette
1 Person - € 4,50
2 Personen - € 7,50

Vorspeisen

Rindertatar – *à la Bonef Stroganoff*
Champignons, Rote Beete, Creme Fraiche
geröstetes Sauerteigbrot
€ 16,50

Hauptgangportion
€ 24,50

Garnelen-Ceviche
Limetten Vinaigrette
Paprika Cayenne Creme
eingelegte Kirschtomaten
Koriander
€ 17,50

Fermentierter Fenchel
Gurkenschauum
Apfelchutney
Limetten-Ingwer Sorbet
€ 16,00



Suppen

Geräucherte Tomatensuppe
Burrata Bruschetta
€ 9,50



Hühnerconsomme
Ingwer & Zitronengras
Geflügel Wan Tan gebacken
€ 9,50

Vegetarische Gerichte

Spargel Risotto
Gebratener Spargel
Erbsen
Cashew Kerne
€ 20,50



Ziegenkäse-Wirsing-Praline
Kartoffelsticks
Feigen-Birnen-Kompott
€ 18,50

Fisch

Gegrillter Pulpo
geschmorter Fenchel mit Orangen und Kapern
knusprige Kartoffelchips
€ 31,00

Thunfisch
Fenchelbutter
gegrillte Zucchini und Auberginen
geschmorte Tomaten
cremige Polenta
€ 28,00

Fleisch

Rumpsteak
Pfeffersoße
Speckbohnen
Bratkartoffeln
€ 33,00

Wiener Schnitzel
lauwarmer Kartoffelsalat
Preiselbeeren
€ 29,00

Cippola Tagliata
Roastbeefscheiben
Rotweinscharlotten
cremige Polenta
gegrillte Aubergine
€ 31,00

Fleisch

Glasiertes Schweinekotelett
asiatischer Cole Slow
gebackene Meersalzkartoffel
€ 26,50

Maishähnchen Roulade
Zucchini Mantel
Spargelcassoulet
Kartoffelsticks
€ 24,50

Mälzerschnitzel
Schweineschnitzel
Speckstreifen, Spiegelei
Salat, Bratkartoffeln
€ 19,50

Karibik-Bowl
Tomatisierter Reis, Mais, Avocado
Pimentos, Salat
Geröstete Paprikacreme mit Nüssen, Koriander
€ 19,50

mit

Hähnchen in Fajita Marinade € 22,00
Schafskäse Tortilla € 22,00
Knoblauch-Garnelen € 26,00

Klassiker

Matjes Hausfrauenart

Bratkartoffeln

Salat

€ 17,50

Matjesfilet

Radieschen-Kresse-Creme

Gurken-Apfelsalat

gebackene Kartoffel

€ 19,50

Großer bunter Salat

€ 17,00

mit Hähnchen

€ 21,00

mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren

€ 19,00

Alpenbörger

auf Landbrot

200g Rinderpatty

Kartoffelkäse, Röstzwiebeln

Bergkäse

Pommes Frites

€ 19,50

Alpenbörger Vегgie

Gemüsebratling

€ 17,50

Sommermenü

Geräucherte Tomatensuppe
Burrata Bruschetta



Maishähnchenroulade
Zucchini Mantel
Spargelcassoulet
Kartoffelsticks

oder 

Thunfisch
Fenchelbutter
gegrillte Zucchini und Auberginen
Polenta

oder 

Spargel Risotto
Gebratener Spargel
Erbsen
Cashew Kerne



Vanilleeis
Erdbeeren

Menüpreis

Hauptgang Hühnchen	€ 43,00
Hauptgang Thunfisch	€ 40,50
Hauptgang Risotto	€ 32,00

Süßspeisen

Geeiste Passionsfrucht
Creme Brulée
€ 9,00

Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott
€ 14,50

Vanilleeis
(2 Kugeln)
Kürbiskernöl
€ 6,50

Vanilleeis
Erdbeeren
Sahne
€ 6,50

Limettengranite & Mangosorbet
Kokospuma, Ananaschips
€ 12,50