

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, Kirschsafte, 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-
Jung, lebendig, frisch.

Feine Aromen nach Apfel und Birne
feingliedrige Struktur

Weingut Peth-Wetz - Rheinhessen

<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
Gurkenschaum
Apfelchutney
Limetten-Ingwer Sorbet
€ 16,00



Suppen

Geräucherte Tomatensuppe
Burrata Bruschetta
€ 9,50



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

Vegetarische Gerichte

Linsen Miso Bällchen
an weißen Bohnenmus
Tomaten-Auberginen Tatar
€ 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 Cacciatore
in Tomate geschmorte Maishähnchenbrust
Tagliatelle
Rucolasalat
€ 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 Veggie

Gemüsebratling

€ 17,50

Sommermenü

Geräucherte Tomatensuppe
Burrata Bruschetta



Maishähnchen Cacciatore
in Tomate geschmorte Mäishähnchenbrust
Tagliatelle
Rucolasalat

oder 

Thunfisch
Fenchelbutter
gegrillte Zucchini und Auberginen
Polenta

oder 

Linsen Miso Bällchen
an weißen Bohnenmus
Tomaten-Auberginen Tatar



Vanilleeis
Erdbeeren

Menüpreis

Hauptgang Hühnchen	€ 36,50
Hauptgang Thunfisch	€ 40,50
Hauptgang Linsen Miso	€ 32,00

Süßspeisen

Geeiste Passionsfrucht
Creme Brulée
€ 9,00

Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott
€ 14,50

Vanilleeis
(2 Kugeln)
Kürbiskernöl
€ 6,50

Vanilleeis
Erdbeeren
Sahne
€ 8,00

Limettengranite & Mangosorbet
Kokospuma, Ananaschips
€ 12,50