



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

Sommer Aperitif trockener Weißwein mit Schuss nach Wahl z. B. Holunderblütensirup, Limoncello	0,25l	5,80
Aperol Spritz	0,25l	5,80
Hugo	0,25l	5,80
Rosato Frizzante, trocken <i>fruchtiger Rosate feine Perlage, nicht zu trocken</i> Villa Sandi, Veneto Italien	0,75 l	24,60
Prosecco Frizzante, trocken <i>feinperlig frisch, fruchtig exotische Früchte</i> <i>Pfirsich, Maracuja, Melone, sehr harmonisch</i> Villa Sandi, Veneto Italien	0,75 l	24,60
Blanc de Blanc Sekt trocken <i>Fruchtig harmonisch frisch</i> Massard, Mosel	0,75 l	27,00
Martini bianco, rosso oder dry auf Eis mit Zitrone	5 cl	4,80
„Damen-Weiße“ Kleines Maisel's Weißbier mit einem Schuss Aperol, serviert in einem großen Weinglas	0,3l	4,90

Lieber Gast,

da jeder einen anderen Geschmack hat und um dem Gerechten zu werden, können Sie Ihre Speisen individuell so zusammenstellen, wie Sie es wünschen. Wählen Sie Ihre Beilagen aus, sei es ein kleiner Salat oder eine Ofenkartoffel. Wir hoffen, dass Sie es so noch mehr genießen werden, bei uns zu speisen.





SUPPEN

- Pikante Tomatensuppe** 4,80
mit frischen Tomaten und Basilikum
- Zwiebelsuppe** 5,90
mit Brot und Bergkäse überbacken

SALATE

- Mozzarella-Rucolasalat** 9,60
Büffelmozzarella mit Rucola, Kirschtomaten
und Pinienkernen
- a la Caesar Salad** 11,70
mit gegrillter Hähnchenbrust und Croutons im Käsenest
- Feta Salat** 9,90
nach griechischer Art mit Tomate, Gurke,
Salatherzen, Oliven, roten Zwiebeln
und Feta mit Olivenöl
- Rosalie Salat Hähnchen** 12,80
Salatauswahl mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
- Rosalie Salat Garnele** 13,90
Salatauswahl mit Black Tiger Garnelen aus der Pfanne
- Kleiner Salatteller** 4,30

Unsere Dressings:

American, Caesar, Orangen-Joghurt, Balsamico
Vinaigrette, Rote Beete Sesam Vinaigrette





KLEINES UND SPEZIELLES

Berliner Currywurst 7,50

„Das Original“ in würziger Soße mit Pommes frites

Wildfang Garnelen gegrillt 11,80

4 Stück Garnelenschwänze,
Baguette und Knobi Dip

Bruschetta 6,50

geröstetes Weißbrot mit Tomaten- und
Zwiebelwürfel und frischem Basilikum

Feta gratiniert 7,60

mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Olivenöl
und Kräutern, dazu Baguette

Club Sandwich 10,80

Der Klassiker aus NY mit Hähnchenbrustfilets, krossem
Speck und Tomate

PASTA

Pasta Carbonara 12,70

mit Pancetta, Grana Padano und Bio Eiern

Pasta Garnele 13,90

Scampis in Tomaten-Weißweinrahm

Pasta Gemüse 9,60

Vegetarisch Aglio e Olio
und Grana Padano

Portion Grana Padano gehobelt 1,50





LANDHAUS KÜCHE

Bauernfrühstück

9,80

mit Katenschinken und Gewürzgurke

Golferplatte Schweinefilet

13,90

3 Medaillons vom Lavagrill mit Gemüse,
frischen Champignons und Sauce Bernaise

Golferplatte Rahmgeschnetzeltes

11,80

feine Streifen vom Schweinefilet in Rahmsauce
mit frischen Champignons nach „Züricher Art“

Golferplatte Rosalie

16,90

Medaillons vom Entrecôte, Schweinefilet
und Hähnchen mit Grillgemüse
und Zitronen-Kräuterbutter

Fitnessplatte

12,60

Streifen vom Känguruhfilet mit verschiedenem Gemüse
in leichtem Weißweinsud, dazu Knoblauchbrot

**Sie haben die Wahl!
Kombinieren Sie mit unseren Beilagen!**





SCHNITZEL

Schweineschnitzel

11,90

„Wiener Art“ aus der Oberschale,
immer frisch paniert

„**Hamburger Art**“ (mit Speigelei und Bacon)

3,50

Champignon-Rahmsauce

2,50

Piccata Milanese

17,90

Hähnchenbrustschnitzel 300 g in Parmesanhübel
ausgebacken auf Spaghetti in Tomatensalsa

FISCH

Zander

14,60

im Sauerrahm gebacken an frischem Gemüse

Zartes Maränenfilet

15,60

gebraten auf gerahmtem Gurkengemüse

**Sie haben die Wahl!
Kombinieren Sie mit unseren Beilagen!**





STEAKS

Unsere Steakspezialitäten
vom Angus und Hereford Rind
aus Argentinien

Falls Sie keinen besonderen Wunsch äußern, bereiten wir
Ihr Steak „medium“ zu.

Rumpsteak

Saftig, herzhaft, mit leichtem Biss

200 g 13,90

300 g 18,90

Entrecôte

Das Zwischenrippenstück
mit dem typischen Fettauge

300 g 16,60

500 g 25,00

800 g 38,50

Känguruhfilet

in Tranchen geschnitten

200 g 13,20

Sie haben die Wahl!
Kombinieren Sie mit unseren Beilagen!

Alle Preise verstehen sich in € (EURO) und sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene können Sie gerne in
unserem Ordner einsehen. Fragen Sie unser Personal!





BEILAGEN

Bratkartoffeln	3,00
Ofenkartoffel mit Sourcream	4,00
Steakhouse Pommes	3,00
Kroketten	2,50
Knobibrot	3,00
Grillgemüse (saisonal)	3,50
Champignons	2,50
Weinzwiebeln	2,00
Kräuterbutter	1,50
Champignon-Rahmsoße	2,50
Sour Cream	2,00
Ketchup	0,80
Mayo	0,80
Grana Padano	1,50

DESSERT

Warmes Schokoküchlein an Fruchtspiegel mit einer Kugel Vanilleeis	5,50
2 Crêpes mit Fruchtjoghurtfüllung	5,50
Rote Grütze mit Bourbon Vanillesauce	4,50
Kugel Eis verschiedene Sorten	1,50
Schoko- oder Fruchtsoße 1 Portion	0,80
Sahne 1 Portion	1,00





SOFTGETRÄNKE

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,31	3,20
Apfelsaft/Orangensaft	0,21	2,40
	0,41	3,80
KiBa	0,41	4,80
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	0,21	2,40
	0,41	3,80
Apollinaris	0,251	2,40
Vio still	0,251	2,40
Apollinaris	0,751	5,90
Vio still	0,751	5,90
Vio Johannisbeerschorle	0,31	3,20
Vio Rhabarberschorle	0,31	3,20
Vio Gurke Limette	0,31	3,20
„Golfer“ Bitter Lemon mit Grapefruit	0,41	4,20
„Joto“ Tonic Water mit Johannisbeere	0,41	4,20
Bitter Lemon (chininhaltig)	0,21	2,80
Ginger Ale	0,21	2,80
Tonic Water (chininhaltig)	0,21	2,80

BIERE

Veltins Pils vom Fass	0,21	2,40
	0,41	3,80
Alsterwasser	0,21	2,40
	0,41	3,80
Guinness vom Fass	0,21	2,80
	0,41	4,90
Veltins alkoholfrei	Fl. 0,331	3,20
Maisel's Weisse	Fl. 0,51	4,20
Maisel's Weisse alkoholfrei	Fl. 0,51	4,20

MIXGETRÄNKE

Tullamore Whisky	4 cl	5,80
Bacardi Rum	4 cl	5,80
Havana Club Rum	4 cl	5,80
Absolut Wodka	4 cl	5,80
Pernod	4 cl	5,80





SZENEGETRÄNKE

Aperol Spritz	0,2l	5,80
Hugo	0,2l	5,80

KURZE

Helbing Kümmel	2 cl	2,10
Mackenstedter Waldmeister	2 cl	2,10
Mackenstedter Rhabarber-Vanille	2 cl	2,10
Absolut Wodka	2 cl	2,40
Ouzo 12	2 cl	2,40
Jägermeister	2 cl	2,40
Sambuca	2 cl	2,80
Jubiläums Akvavit	2 cl	2,80
Bailys auf Eis	4 cl	3,60
Averna auf Eis	4 cl	4,20
Ramazotti auf Eis	4 cl	4,20

HEISGETRÄNKE

Espresso		1,90
Espresso doppio		3,20
Tasse Kaffee		2,20
Tasse Heiße Schokolade		2,90
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato		3,90
Becher Tee, div. Sorten		2,90

DIGESTIF

Ziegler Obstbrand	2 cl	3,90
Ziegler Walnussgeist	2 cl	4,20
Ziegler Alter Apfel, Alte Zwetschge	2 cl	6,90
Ziegler Schlehe, Quitte, Marille	2 cl	7,90





WEINKARTE & SEKTKARTE

Ausgesucht und für gut befunden
von Flottran's Weinhof

WEISSWEINE

	l	€
Silvaner halbtrocken, QbA.		
<i>feiner Birnenduft, leicht, fruchtig</i>	0,20	5,20
Winzergenossenschaft Ihringen, Baden	1,00	21,50
Grauer Burgunder, QbA, trocken		
<i>harmonisch, fruchtig, unser Hauswein</i>	0,20	5,90
Weingut Finger, Rheinhessen	0,75	22,50
Chardonnay, QbA, trocken		
<i>Aromen von Banane und reifen Früchten</i>	0,20	5,90
Weingut Braun, Pfalz	0,75	22,50
Riesling No 1 trocken, QbA.		
<i>spritzig frisch</i>	0,20	5,90
Weingut Eser, Rheingau	0,75	22,50
Vernaccia Di San Gimignano, DOCG, trocken		
<i>säurearm, zarte Frucht, frisch</i>	0,20	6,50
Rocca delle Macie, Toskana, Italien	0,75	24,50
Lugana, Doc, trocken		
<i>harmonisch, feine exotische Fruchtnoten,</i>	0,20	7,40
<i>charmanter, säurearmer Wein vom Gardasee</i>	0,75	26,00
Pratello, Lombardei, Italien		
Pinot Gris Reserve, trocken		
<i>fruchtig, mit Noten von Trockenfrüchten,</i>	0,20	7,40
<i>Aprikose und Honig, langer Abgang</i>	0,75	26,00
Joseph Cattin, Grand C, Elsaß, Frankreich		

ROSEWEIN

Lesegut Rosado, D.O., trocken		
<i>im Bukett dominieren reife rote Früchte</i>	0,20	5,90
Bodegas Argonanarra, Navarra Spanien		



WEINKARTE & SEKTKARTE

ROTWEIN

	l	€
Rotwein halbtrocken, QbA		
<i>fruchtig, brillante leuchtend rote Farbe</i>	0,20	5,90
Bioweingut Eric Riffel, Rheinhessen	0,75	22,50

Spätburgunder QbA, trocken

<i>harmonisch, schöne Frucht</i>	0,20	5,90
Weingut Bühler, Pfalz	0,75	22,50

Nero d'Avola, trocken

<i>Kirschnoten, würzig mit dezenter Fruchtsüße</i>	0,20	5,90
Terre diCampo Sasso, Sizilien, Italien	0,75	22,50

Chianti Classico „San Jacopo“ DOCG, trocken

<i>feine Aromen von Waldbeeren und Gewürzen</i>	0,20	6,80
Fattoria di Castelvecchi, Toskana, Italien	0,75	26,50

Primitivo di Mandura „Mandus“, trocken

Noten von Sauerkirsche und Cassis	0,20	6,60
Pietra Pura, Apulien, Italien	0,75	25,50

Merlot, trocken

<i>rund harmonisch brillante violette Farbe</i>	0,20	5,90
Domaine La Croix Belle, Südfrankreich	0,75	22,50

Cabernet Shiraz, trocken

<i>feine Röstnoten, ausgewogen, harmonisch</i>	0,20	5,90
Simonsig Stellenbosch, Südafrika	0,75	22,50

PROSECCO

Marca Trevigiana, Villa Sandi	0,75	29,80
-------------------------------	------	-------

SEKT

Hausmarke	0,75	18,00
-----------	------	-------

CREMANT

Crement de Limoux, Sieur d'Aroues Longuedoc	0,75	36,00
---	------	-------