

Vorspeisen

Zwei gegrillte Peperoni Spieße

mit Knoblauch, ofenfrischem Baguette

8,50€

Garnelen im Kartoffelmantel

5 Stück mit Sweet Chili Dip

9,90€

Gebratene Champignons

mit Kräuterquark und Baguette

8,20€

Panierte Zwiebelringe

10 Stück mit Kräuterquark

7,90€

Portion Oliven

mit Kräuterquark dazu Baguette und Bauernbrot

6,90€

Jägersburger Frühlingsrollen

2 Stück mit Hagebutten-Honig-Chili-Dip

Vegetarisch 8,50€

Wildfleisch 9,80€

Deftiges

Hausgemachter Wurstsalat

mit Pommes oder Bauernbrot

10,90€

Kürbis-Kartoffelrösti

mit Salatgarnitur und Kräuterquark

9,90€

Kartoffelrösti

überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Salatgarnitur und Kräuterquark

10,90€

Kartoffelrösti

mit Räucherlachs, dazu Salatgarnitur und Kräuterquark

15,50€

Salate

Beilagensalat

mit Tomate, Gurke, Mais, Peperoni, Zwiebel

5,50€

Salatteller mit Hähnchenbruststreifen

Hähnchenbruststreifen gebraten in Sweet-Chili

15,50€

Salatteller mit Black Tiger Garnelen

mit Mango Chutney und Mangostreifen

17,90€

Salatteller mit gebratenen Champignons

mit Croutons

14,90€

*** wählen Sie zwischen **Balsamico Dressing** und **Joghurt Dressing** ***

Zu jedem Salat reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Pasta

Avocado-Basilikum-Pasta

mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan

13,50€

Gefüllte Gnocchi

in Tomatencremesoße mit Kirschtomaten

12,90€

Süßkartoffel Gnocchi

mit Oliven, Paprika, Zwiebeln, Rucola und Parmesan

11,90€

Linguini

mit Black Tiger Garnelen in Sahnesoße

16,90€

Linguini

in Tomatencremesoße

9,50€

Fisch

Lachsfilet

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln

19,50€

Zanderfilet

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln

19,90€

Schnitzel

vom Schwein inkl. Beilage nach Wahl

Schnitzel Wiener Art

12,50€

Schnitzel mit Kochkäse

15,90€

Schnitzel überbacken mit Tomate/Mozzarella

14,80€

Schnitzel mit gebratenen Champignons

14,50€

Schnitzel mit Jägersoße

15,50€

Schnitzel mit Schmorzwiebeln

14,90€

*** wählen Sie aus einer der folgenden Beilagen ***

Pommes, Spätzle, Beilagensalat

Hauptgerichte

Schweinelendchen
auf Jägersoße mit Spätzle
19,50€

Rumpsteak 260g
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat 29,90€
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat 32,90€

Wildgerichte

Wildschweinbratwürste
mit Sauerkraut und Bauernbrot
12,20€

Hirschgulasch
mit Spätzle
18,90€

Rehrücken
mit Portweinzwiebeln, Rotkraut und Spätzle
27,90€

Suppen

Karotten-Ingwer Suppe

7,50€

Cremige Waldpilzsuppe mit Nussbrot

8,90€

Kürbissuppe mit Kürbiskernen

7,50€

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis, Sahne und Früchten der Saison

8,20€

Crêpe gefüllt mit Nussnougat

mit Vanilleeis und Früchten der Saison

7,90€

Crêpe mit Zimt/Zucker

mit Vanilleeis und Früchten der Saison

7,90€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

4,90€

Schokoladenmousse an Erdbeersoße

mit Sahne und Früchten der Saison

8,50€

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50€
Cappuccino	2,90€
Milchkaffee	2,90€
Latte Macchiato	3,20€
Espresso	2,00€
Espresso Macchiato	2,50€

Tee

Schwarz	2,20€
Brennnessel	2,20€
Kamille	2,20€
8 Kräuter	2,20€
Pfefferminze	2,20€
Grüner Tee	2,20€
Waldbeere	2,20€
Kirsche	2,20€

Getränke

Wasser	0,25l 0,5l	Alkoholfreie Getränke	0,2l 0,3l
Classic	2,60€ 3,80€	Coca Cola	2,90€
Medium	2,60€ 3,80€	Cola light	2,90€
Naturell	2,60€ 3,80€	Fanta	2,90€
		Sprite	2,90€
Säfte	0,3l 0,5l	MezzoMix	2,90€
Apfelsaft	2,30€ 3,90€	Bitter Lemon	2,70€
Orangensaft	2,30€ 3,90€	Ginger Ale	2,70€
Johannisbeernektar	2,50€ 3,90€	Tonic Water	2,70€
Kirschnektar	2,50€ 3,90€	Elephant Bay Eistee	3,90€
Traubensaft	2,50€ 3,90€	Lemon, Peach, Raspberry, Mango Pineapple, Watermelon, Pomegranate, Blueberry	
Maracujanektar	2,50€ 3,90€	Bionade	2,90€
Saftschorle	2,50€ 3,90€	Holunder, Ingwer-Orange	
		Grohe Fassbrause	3,00€
Braustüb' l Biere	0,3l 0,5l	Krämer Apfelwein	0,25l 0,5l
Pilsner	3,20€ 4,40€	Apfelwein pur	3,10€ 4,20€
Pilsner alkoholfrei	3,20€	Apfelwein sauer	3,10€ 4,20€
Hefe-Hell	3,20€ 4,40€	Apfelwein Cola	3,10€ 4,20€
Hefe-Dunkel	4,40€		
Kristall	4,40€		
Hefe alkoholfrei	4,40€		

Unsere Weine

Weißweine

0,2l 0,75l

Bensheimer Streichling Riesling trocken

5,20€ 21,80€

Sortentypischer Riesling mit einer Pfirsich-Apfelnote in der Nase und einer angenehmen Säure am Gaumen. Ideal für helles Fleisch und vegetarische Gerichte.

Bensheimer Kirchberg Riesling Kabinett feinherb

5,50€ 22,90€

Die Restsüße von diesem Wein passt besonders gut zu leichten Gerichten wie Fisch und Geflügel. Die Zitrusnote am Gaumen rundet dies perfekt ab.

Grauer Burgunder Kabinett trocken

5,40€ 22,50€

In der Nase erkennt man Steinobst und eine leichte Nussnote. Diese harmoniert gut mit Lamm- und Wildgerichten.

Rotweine

Bensheimer Kirchberg Spätburgunder trocken

5,90€ 24,50€

Ein vollmundiger Spätburgunder, der in der Nase an rote Früchte erinnert und am Gaumen leichte Tannine zeigt. Passt vor allem zu Wild- und Fleischgerichten.

Bensheimer Kalkgasse Cuvee

4,10€ 20,50€

Dieser Rotwein ist ein Alltagswein, der mit seiner einfachen Struktur zu Käse, Fleisch und Nudelgerichten passt.

Blauer Zweigelt Barrique trocken

--- 25,90€

Durch seine dunkle Frucht und seine Tannine passt er optimal zu dunklen Saucen und Wildgerichten jeglicher Art.

Roséweine

Bensheimer Kalkgasse Rothberger Rosé feinherb

5,40€ 21,50€

Der Rosé ist mit seiner Erdbeerfrucht in der Nase und seiner Eleganz am Gaumen ein perfekter Sommerwein und passt zu Salaten und Nudelgerichten.

Spritziges

Secco	2,20€
Weinschorle	3,50€
Aperol Spritz	5,90€
Hugo	5,90€
Lillet Berry	5,90€
Campari Soda	4,80€
Campari Orange	4,80€

Whiskey (4cl)

Jack Daniels	4,50€
Chivas Regal	5,50€
Glenfiddich	5,50€
Talisker	6,00€
Dalwhinnie	6,00€

Digestif (2cl)

Jägermeister	3,00€
Ramazzotti	3,00€
Ouzo	3,00€
Grappa	3,70€
Prinz Obstler	3,50€

Marille, Birne, Kirsche, Haselnuss