


## SUPPEN/ VORSPEISEN

<b>RINDERKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE</b> .....	<b>5,80 €</b>
<b>MINISTRONE</b> .....	<b>7,80 €</b>
<b>GARNELEN</b> .....	<b>12,80 €</b>
in Knoblauch-Öl gebraten mit Cherrytomaten und Baguette	
<b>GEBACKENE CHAMPIGNONS</b> ..... 	<b>10,80 €</b>
an Salatgarnitur und Knoblauchmajo	

## HAUPTGERICHTE

<b>CURRYWURST mit Pommes Frites</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>GROSSER GEMISCHTER SALATTeller MIT KäSE UND EI</b> ..... 	<b>12,80 €</b>
wahlweise mit Hähnchenbrust, Thunfisch oder Pulled Pork	
	<b>16,80 €</b>
<b>WITTGENSTEINER KRÜSTCHEN</b> .....	<b>14,80 €</b>
Schnitzel auf Toast, Champignonrahmsoße, Spiegelei und Salatbeilage	
<b>HAUSGEMACHTE KäSESPÄTZLE</b> ..... 	<b>14,80 €</b>
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	
<b>BERLEBURGER „BÄRENTOST“</b> .....	<b>16,80 €</b>
Schweinelendchen, gek. Schinken, gebratene Champignons, Sauce Hollandaise an Salatbeilage	



**HAUPTGERICHTE**

<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b> .....	<b>14,80 €</b>
mit Pommes Frites und Beilagensalat	
<b>CHAMPIGNONRAHMESCHNITZEL</b> .....	<b>17,80 €</b>
mit Pommes Frites und Beilagensalat	
<b>PFEFFERRAHMSCHNITZEL</b> .....	<b>17,80 €</b>
mit Kroketten und Beilagensalat	
<b>GEMÜSE-KOKOS CURRY</b> .....	<b>14,80 €</b>
mit Basmatireis und Beilagensalat (Wahlweise auch mit Hähnchen)	
	<b>18,80 €</b>
<b>„SCHWABENTOPF“</b> .....	<b>19,80 €</b>
Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzle in Championrahmsoße und Beilagensalat	
<b>ZANDERFILET GEBRATEN</b> .....	<b>22,80€</b>
auf Möhren-Lauchgemüse an Rieslingsoße dazu Basmatireis	
<b>RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER</b> .....	<b>25,80 €</b>
dazu Pommes Frites und Beilagensalat (wahlweise auch mit Pfeffersoße)	
	<b>26,80 €</b>
<b>GRILLPFANNE „WEISSES ROSS“</b> .....	<b>22,80 €</b>
Steaks von Schwein und Rind, Bacon, Grillsoße, Bratkartoffeln und Salat	
<b>PULLED PORK BURGER</b> .....	<b>18,80 €</b>
Salat, Barbecue Soße, Coleslaw dazu Pommes Frites mit Knoblauchmajo	





## KINDERGERICHTE



- „ICH WEISS NICHT“**..... 7,80 €  
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gurkensalat
- „HAB KEINEN HUNGER“**..... 7,80 €  
Schnitzel mit Pommes Frites und Gurkensalat
- „IRGENDWAS“**..... 7,80 €  
Spätzle mit Champignonsoße und Gurkensalat



## DESSERT



- WARMER APFELSTRUDEL**..... 5,80 €  
mit Vanilleeis und Sahne
- HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE**..... 8,80 €  
an Himbeersoße und Früchtégarnitur
- KAISERSCHMARRN**..... 9,80 €  
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis



## BIERE

Krombacher Pils	0,25l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Krombacher Pils Radler	0,25l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
<b>Starnberger hell</b>			<b>0,5l</b>	<b>5,50 €</b>
Krombacher Pils 0,0%			0,33l	<b>3,00 €</b>
Krombacher Radler 0,0%			0,33l	<b>3,00 €</b>
Krombacher Weizen			0,5l	<b>4,50 €</b>
Krombacher Weizen alkoholfrei			0,5l	<b>4,50 €</b>
Krombacher Dunkel			0,3l	<b>3,00 €</b>
Krombacher Fassbrause verschiedene Sorten			0,33l	<b>3,00 €</b>
Vitamalz			0,33l	<b>3,00 €</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,2l	<b>2,20 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Coca-Cola Zero	0,2l	<b>2,20 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Sprite	0,2l	<b>2,20 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Fanta	0,2l	<b>2,20 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Spezi	0,2l	<b>2,20 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
57 Wasser still/medium			0,25l	<b>2,40 €</b>
57 Wasser Gourmetflasche			0,75l	<b>5,40 €</b>
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Wild Berry	0,2l	<b>2,60 €</b>	0,4l	<b>5,00 €</b>
<b>SÄFTE</b> Orangensaft Apfelsaft „naturtrüb“ Bananensaft Rhabarbersaft Johannisbeersaft	0,2l	<b>2,60 €</b>	0,4l	<b>5,00 €</b>
Saftschorle	0,2l	<b>2,20 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>

## APERITIFS

Glas Sekt	0,1l	<b>3,50 €</b>
Piccolo	0,2l	<b>5,90 €</b>
Sherry medium	5cl	<b>4,20 €</b>
Gin Tonic		<b>6,50 €</b>
Camapri- O		<b>6,50 €</b>
Hugo		<b>6,50 €</b>
Aperol Sprizz		<b>6,50 €</b>
Lillet Wild Berry		<b>6,50 €</b>

## WEINE



### **LA CAVE Conrad - Bordeaux, Rotwein-Cuvée „Prestige“,**

#### **Merlot - Cabernet Sauvignon 2019**

Das Ergebnis jahrzehntelanger, vertrauensvoller Zusammenarbeit mit der Familie Quancard in Bordeaux und dem Weinhaus La Cave in Bad Laasphe: Eine exklusive Rotwein-Cuvée der besten Reben aus 80 % Merlot und 20 % Cabernet-Sauvignon - vor den Toren Bordeaux geerntet, anschließend sorgfältig im Barrique ausgebaut, führen zu diesem Wein von großer Fülle

0,75 l **34,00 €**

### **Château Labégorce - Bordeaux/Mar- gaux, Cru Bourgeois 2019**

Wein der Königs-Klasse aus Margaux. Idealer Begleiter für sämtliche Fleischgerichte.

0,75 l **98,00 €**

  
**Zum weißen Hof**

**SPIRITUOSEN**

Korn	2cl	<b>2,50 €</b>
Schloßfrieder	2cl	<b>2,50 €</b>
Malteser	2cl	<b>2,50 €</b>
Wodka	2cl	<b>2,50 €</b>
Amaretto	2cl	<b>2,50 €</b>
Baileys	2cl	<b>2,50 €</b>
Bacardi	2cl	<b>2,50 €</b>
Asbach	2cl	<b>2,50 €</b>
Ramazotti	2cl	<b>2,50 €</b>
Jägermeister	2cl	<b>2,50 €</b>
Sambuca hell/dunkel	2cl	<b>2,50 €</b>
Ouzo	2cl	<b>2,50 €</b>
Linie Aquavit	2cl	<b>3,50 €</b>
Jack Daniels	4cl	<b>6,00 €</b>
Ballentines	4cl	<b>6,00 €</b>
Jameson	4cl	<b>5,00 €</b>
Bombay Gin	4cl	<b>5,00 €</b>
Monkey 47 Gin	4cl	<b>5,80 €</b>
Don Papa (Rum)	4cl	<b>6,20 €</b>

**PRINZ OBSTBRÄNDE**

Prinz Hausschnaps 34%	2cl	<b>2,50 €</b>
Haselnuss 40%	2cl	<b>3,00 €</b>
Williams Birne 40%	2cl	<b>3,00 €</b>
Obstler 40%	2cl	<b>3,00 €</b>
Alte Marille 41%	2cl	<b>3,50 €</b>

**KAFFEE SPEZIALITÄTEN**

Tasse Kaffee	<b>2,40 €</b>
Pott Kaffee	<b>3,20 €</b>
Espresso	<b>2,40 €</b>
Doppelter Espresso	<b>4,80 €</b>
Whitepresso	<b>3,20 €</b>
Cappuccino	<b>3,20 €</b>
Latte Macchiato	<b>3,40 €</b>
Milchkaffee	<b>3,60 €</b>

**HEISSE GETRÄNKE**

Glas Tee	<b>2,40 €</b>
verschiedene Sorten	
Tasse Schokolade (weiß/braun)	<b>3,00 €</b>
Tasse Schokolade mit Sahne	<b>3,50 €</b>
Tasse Schokolade mit Rum	<b>4,20 €</b>
Grog	<b>4,20 €</b>
Glühwein	<b>4,20 €</b>
Jagertee	<b>4,20 €</b>

**WARME KÜCHE**  
**12:00 UHR - 14:00 UHR**  
**17:30 UHR - 20:30 UHR**

## WEISSWEIN

### **Morio Muskat, lieblich**

Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz  
Bekömmliches Säure-Frucht-Verhältnis, saftig spritzig  
0,25l 6,50 €

### **Weingut Abthof - Rheinhessen, Muscaris**

„AUFTAKT“ feinfruchtig  
Klimafreundliche Reben-Neuzüchtung. Intensiver  
Duft nach gelben und exotischen Früchten.  
0,25l 8,90 €

### **Weingut Abthof - Rheinhessen**

„AUFTAKT“ Souvignier Gris  
Lang anhaltender Geschmack mit tollem Spannungsbogen.  
Noten von Cassis mit cremigem Charakter.  
0,25l 8,90 €

### **Grauer Burgunder trocken**

WG Bischoffingen-Endingen, Kaiserstuhl  
Augeprägt mineralische Art, vielseitig, würziges Bukett  
0,25l 6,50 €

### **Riesling feinherb**

Weingut Reis & Luff - Rheinhessen ausgewogene Säure,  
feines Bukett von weissem Steinobst und Birne  
0,25l 6,90 €

### **Weingut Carl Loewen - Mosel, Riesling**

„Varidor“ trocken  
Unter dem Projektnamen VARIDOR wurde  
der Ur-Riesling-Klon ausgebuddelt und in einem Weinberg von  
Projektpartner Carl Loewen neu angepflanzt.  
0,75l 32,00 €                      0,25l 11,90 €

### **Weingut Carl Loewen - Mosel Leiwener**

**Laurentiuslay, Riesling Spätlese, limitiert**  
Der Weinberg zählt zu den besten, was die Mosel zu bieten hat  
0,75l 45,00 €

### **Weingut Karl H. Johner - Baden/Kaiserstuhl,**

**Weisser Burgunder & Chardonnay**  
Vereint meisterlich Frische und badischen Schmelz  
0,75l 45,00 €

### **WG Mayschoss-Altenahr - Ahr, Spätburgunder**

**Blanc de Noir - Exklusiv trocken**  
Weißwein aus schwarzen Trauben  
0,75l 55,00 €

### **Monte Cicogna Lugana Imperiale - Italien**

Der Lugana-Weißwein wird aus der autochthonen Rebsorte  
Trebiano di Lugana hergestellt und ist bekannt für seine  
Frische, Eleganz und Vielseitigkeit  
0,75l 35,00 €

## ROSÉWEIN

### **Spätburgunder Weissherbst feinherb**

WG Bischoffingen-Endingen, Kaiserstuhl  
feiner Rosè, hochwertig ausgebaut  
0,25l 6,50 €

### **Durbacher Winzer eG - Baden/Ortenau**

**Spätburgunder Weissherbst Kabinett lieblich**  
Der Roséwein präsentiert sich in einem hellen Erdbeerrot.  
Das Aroma erinnert an gelbfleischige Früchte und zarte  
Erdbeernoten  
0,25l 7,90 €

### **Weingut Karl H. Johner - Baden/Kaiserstuhl,**

**Roséwein-Cuvée „Luise“**  
Sehr anspruchsvolle Roséwein-Cuvée aus  
Spätburgunder - Merlot - Cabernet Mitos - Cabernet  
Sauvignon und Dacapo -Trauben  
0,75l 20,00 €

## ROTWEIN

### **Bischoffinger Winzer eG - Baden/Kaiserstuhl,**

**Vulkanfelsen Spätburgunder lieblich**  
Er ist gehaltvoll und mit einer feinen und  
ausgewogenen Süße ausgestattet.  
0,25l 6,90 €

### **Blaifränkisch halbtrocken**

Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz  
Elegant, rund, geschmeidig, trinkfertig  
0,25l 6,50 €

### **Spätburgunder trocken**

WG Bischoffingen-Endingen, Kaiserstuhl  
Tiefes Kirschrot, kraftvoll im Geschmack  
0,25l 6,50 €

### **Rotwein-Cuvée, Frühburgunder**

Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz  
Eleganz pur, Fruchtpalette von dunklen Beeren  
0,25l 7,50 €

### **Château de Vaugelas - LePrieuré**

Diese alte Rebfläche wurde von den  
Benediktinern der Abtei Lagrasse angelegt  
0,75l 30,00 €

### **Château Mercuès - Frankreich, Grand Vin**

**Seigneur „Les Eveques“ Malbec**  
Zählt zu den „Top 100 WINE SPECTATOR of the world.“  
0,75l 75,00 €