

## SUPPEN/ VORSPEISEN

**RINDERKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE**.....5,80 €

**GARNELEN**.....12,80 €

in Knoblauch-Öl gebraten mit Cherrytomaten und Baguette

**RÄUCHERLACHS**.....11,80 €

an Salatgarnitur mit Rösti und Schnittlauchdip

## HAUPTGERICHTE

**GROSSER GEMISCHTER SALATELLER MIT KÄSE UND EI** .....12,80 €

wahlweise mit Hähnchenbrust, Thunfisch oder Pulled Pork **16,80 €**

**WITGENSTEINER KRÜSTCHEN** .....14,80 €

Schnitzel auf Toast, Champignonrahmsoße, Spiegelei und Salatbeilage

**HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE** .....14,80€

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

**BERLEBURGER „BÄRENTOAST“**.....16,80€

Schweinelendchen, gek. Schinken, gebratene Champignons, Sauce Hollandaise  
an Salatbeilage

**PULLED PORK BURGER** .....18,80 €

Brioche Brötchen, Salat, Barbecue Soße, Coleslaw dazu Pommes Frites mit  
Knoblauchmajo



**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>LACHSMEDALLION</b> .....	<b>20,80 €</b>
auf Tagliatelle in Basilikumpesto, Cherrytomaten und Beilagensalat	
<b>„SCHWABENTOPF“</b> .....	<b>19,80 €</b>
Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzle in Championrahmsoße und Beilagensalat	
<b>GEBRATENE BLUTWURST</b> .....	<b>14,80 €</b>
auf Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben	
<b>RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER</b> .....	<b>26,80 €</b>
dazu Pommes Frites und Beilagensalat (wahlweise auch mit Pfeffersoße)	<b>27,80 €</b>
<b>GRILLPFANNE „WEISSES ROSS“</b> .....	<b>22,80 €</b>
Steaks von Schwein und Rind, Bacon, Grillsoße, Bratkartoffeln und Salat	
<b>OMAS RINDERROULADE</b> .....	<b>23,80 €</b>
mit Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	





## KINDERGERICHTE



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



## DESSERT



<b>WARMER APFELSTRUDEL</b> .....	<b>5,80 €</b>
mit Vanilleeis und Sahne	
<b>HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE</b> .....	<b>8,80 €</b>
an Himbeersoße und Früchtégarnitur	
<b>KAISERSCHMARRN</b> .....	<b>9,80 €</b>
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	



## BIERE

### Biere vom Faß

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>
Sternberger hell			0,5l	<b>5,50 €</b>
<b>NEU:</b> Sternberger Weizen	0,3l	<b>3,50 €</b>	0,5l	<b>5,50 €</b>

### Flaschenbiere

Krombacher Kellerbier naturtrüb	0,33l	<b>3,50 €</b>		
Krombacher Dunkel	0,33l	<b>3,50 €</b>		
Krombacher Pils 0,0%	0,33l	<b>3,00 €</b>		
Krombacher Radler naturtrüb 0,0%	0,33l	<b>3,00 €</b>		

Krombacher Weizen dunkel	0,5l	<b>4,50 €</b>		
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	<b>4,50 €</b>		
Krombacher Fassbrause verschiedene Sorten	0,33l	<b>3,00 €</b>		

Vitalmalz	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“ 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>7,00 €</b>
Camapri- O		<b>7,00 €</b>
Hugo		<b>7,00 €</b>
Aperol Spriz		<b>7,00 €</b>
Lillet Wild Berry		<b>7,00 €</b>
Limoncello		<b>7,00 €</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/Margaux, 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	2,50 €
Schloßfrieder	2cl	3,00 €
Malteser	2cl	3,00 €
Wodka	2cl	3,00 €
Amaretto	2cl	3,00 €
Baileys	2cl	3,00 €
Bacardi	2cl	3,00 €
Asbach	2cl	3,00 €
Ramazzotti	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Sambuca hell/dunkel	2cl	3,00 €
Ouzo	2cl	3,00 €
Linie Aquavit	2cl	4,00 €
Jack Daniels	4cl	6,00 €
Ballentines	4cl	6,00 €
Jameson	4cl	6,00 €
Bombay Gin	4cl	6,00 €
<b>Rum</b>		
Prinz Rum Caramel	4cl	7,00 €
Punch House Cherry	4cl	7,00 €
Canerock	4cl	7,00 €
Don Papa Masskara	4cl	7,00 €

### PRINZ OBSTBRÄNDE

Prinz Hausschnaps 34%	2cl	3,00 €
Prinz Heidelbeere 34%	2cl	3,00 €
Haselnuss 40%	2cl	3,00 €
Williams Birne 40%	2cl	3,00 €
Obstler 40%	2cl	3,00 €
Alte Marille 41%	2cl	3,50 €
Alte Birne 41%	2cl	3,50 €
Alte Haselnuss 41%	2cl	3,50 €
Alte Waldhimbeere 41%	2cl	3,50 €
Alte Erdbeere 41%	2cl	3,50 €
<b>Weitere Sorten auf Anfrage</b>		

### KAFFEESPEZALITÄTEN

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

### HEISSE GETRÄNKE

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

**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 Rosé, 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 €