

## Vorspeisen

Bosener Wildrahmsuppe <sub>G</sub>	6,90
Kürbiscrèmesuppe <sub>G</sub>	6,90
Rote Beete Tatar <sub>J</sub>	8,50
Marinierte Scheiben vom Rind Basilikumpesto	10,50

## Salate

Kleiner gemischter Gartensalat <sub>J</sub>	3,80
Gemischter Salat <sub>J</sub> Blatt & Rohkostsalate	7,80
Blatt- und Rohkostsalate, kleines Rumpsteak, Bratkartoffeln <sub>G,I,5</sub> Kräuterbutter <sub>A,G</sub>	20,50
Blatt- und Rohkostsalate gebratenes Zanderfilet <sub>A,D</sub>	18,50
Blatt- und Rohkostsalate Garnelenspieß <sub>AB</sub>	19,50

## Pasta und Vegi

Fettuccine <sub>A,G</sub> Basilikumpesto, Kirschtomaten Parmesan <sub>G</sub>	12,00
dazu Garnelenspieß <sub>A,B</sub>	19,50
Fettuccine <sub>A,G</sub> ,Knoblauchsauce <sub>A,B,I</sub> Roastbeefstreifen	20,50

One Pott Reiscurry Kokosmilch, Lauchzwiebeln Kirschtomaten Koriander	12,50
dazu Maishähnchenbrust	18,50
dazu Garnelenspieß	20,00

## Specials

Merker's Currywurst <sub>1,3,5</sub> würzige, hausgemachte Currysauce, Steakhouse Fries	
1 Wurst	7,50
2 Würste	10,50
Wildburger <sub>A,K</sub> Schalotten-Zwetschgen-Chutney BBQ-Mayonaise <sub>CJ</sub> , Krautsalat, Pommes Frites	18,50
Schweinefilet, Portweinjus, Selleriepüree <sub>G</sub> Serviettenknödel <sub>GCA</sub>	20,50
6 Gang Überraschungsmenü	38,00

(ausser an Sonn- und Feiertagen, nur tischweise buchbar)  
Für Vegetarier und Veganer können wir das Menü leider nicht anbieten

## Hauptsach gudd gess jeden Donnerstag

Gefillder <sub>1</sub> mit Specksauce <sub>G</sub> und Sauerkraut	13,00
Lyonerpfanne <sub>IG</sub> mit Gartensalat	12,50

## Hauptgänge

Paniertes Schnitzel vom Schwein <sub>A,C</sub>	14,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <sub>A,C</sub>	20,50
Cordon bleu vom Kalb <sub>A,C,G,I,5</sub>	24,90
Argentinisches Rumpsteak	28,00
hierzu servieren wir Ihnen wahlweise Bratkartoffel <sub>G,I,5</sub> oder Pommes Frites, Gartensalat	
Rahmsauce <sub>A,I,G</sub> , Pfeffersauce <sub>A,I</sub> oder Kräuterbutter <sub>A,G</sub>	1,00
Gebratenes Saiblingsfilet <sub>A,D</sub> vom Forellenhof Trauntal aus dem Nationalpark Hunsrück – Hochwald an Rieslingsauce <sub>G</sub> , Sauerkraut-Risotto, Speck	27,00

Aus unserem Bosener Jagdrevier, Reh-, Dam- oder Schwarzwild, waidgerecht erlegt und frisch zubereitet. Da die Natur und das Jagdglück die Verfügbarkeit bestimmen, fragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern nach, welches Wild aktuell verfügbar ist.

Bosener Wildragout <sub>I</sub> Preiselbeerbirne	21,50
Tranche von der gebratenen Wildkeule, Portweinsauce <sub>A,I</sub>	23,50
Wildrücken, Portweinsauce <sub>A,I</sub>	29,50

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Rahmwirsing  
und hausgemachte Spätzle<sub>A,G</sub>

## Dessert

Espresso und 1 Kugel Eis	4,00
Gemischtes Eis <sub>G,H,C</sub>	4,30
Gemischtes Eis mit Sahne <sub>4,C,H</sub>	4,80
Vanilleeis heiße Himbeeren oder Schokoladensauce und Sahne	5,30
Gebrannte Vanillecreme <sub>4,6,C,G,H</sub>	6,50
Dessertvariation	7,00

## Zum Mitnehmen

Leindotteröl 100 ml	7,50
---------------------	------

### *EU-Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene:*

*Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle*  
*Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf*  
*K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen*  
*N= Weichtiere*

## Getränke

### Gin

Gordon´s Gin	2 cl	4,00
mit Schweppes Tonic	0,2l	6,50
Ferdinand´s Saar Gin		
pur auf Eis	2 cl	8,00
mit Schweppes Tonic und Minze	0,2l	11,00
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin		
pur auf Eis	2 cl	9,00
mit Schweppes Tonic	0,2l	12,00

### Alkoholfreier Aperitif

Ferdinand´s Saar- Riesling Liqueur		
mit Tonic und Minze	10cl	7,00
Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup		
und alkoholfreiem Sekt	0,2l	7,00
Campari pur (1)	4cl	5,00
Campari Soda oder Orange (1)	5cl	6,00

### Aperitif

Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Tonic und Orange	0,2l	7,50
Hugo mit hausgemachtem		
Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet mit Schweppes Wild Berry	0,2l	7,00
Ramos Pinto Porto White		
mit Tonic und Minze	0,2l	8,00
Ramos Pinto Porto Tawny 7 Jahre alt	5cl	6,00
Ramos Pinto Porto White	5cl	6,00
Porto Tawny 20 Jahre alt	5cl	14,00
Martini rot oder weiß	5cl	5,20

Sandemann Sherry fino, medium, cream	5cl	5,20
Cynar	5cl	5,00
Pernod oder Ricard (1)	2cl	5,00
Campari pur (1)	4cl	5,00
Campari Soda oder Orange (1)	5cl	6,00

### Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,1l	5,00	0,75l	25,00
Crémant d´Alsace	0,1l	7,00	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne			0,75l	55,00
Moet Brut Impérial Moet & Chandon			0,75l	75,00
Veuve Cliquot brut, Champagne			0,75l	82,00

### Offene Weine

Weiß		
Weissburgunder Schmitt-Weber Mosel	0,2l	6,50
Grauer Burgunder Petgen-Dahm Saarland	0,2l	7,00
Gutsriesling trocken Jüngling Mosel	0,2l	6,80
Gutsriesling feinherb Jüngling Mosel	0,2l	6,80
Gutsriesling lieblich Jüngling Mosel	0,2l	6,80

### Rosé

Rosé Petgen-Dahm Saarland	0,2l	6,50
Portugieser Weißherbst halbtrocken		
Leonhard Pfalz	0,2l	6,50

### Rot

Dornfelder halbtrocken Lergenmüller Pfalz	0,2l	6,50
Dornfelder trocken Lergenmüller Pfalz	0,2l	6,50
Spätburgunder trocken Lergenmüller Pfalz	0,2l	6,50
Merlot Petgen-Dahm Saarland	0,2l	6,80
Primitivo Sizilien	0,2l	6,90

## Schorlen

Weissweinschorle trocken / feinherb	0,2l	4,50
Rotweinschorle trocken / halbtrocken	0,2l	4,50

## Flaschenweine

### Empfehlungen

2020 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,7l	26,00
2020 Hero „ine“ Weissweincuvée, Wageck Pfalz	0,7l	27,00
2017 Hero Rotweincuvée, Wageck Pfalz	0,7l	27,00
Herzensangelegenheit Fluthilfe 2019 Spätburgunder feinherb 1479 Nelles, Ahr	0,7l	42,00
Wein zum Wild 2018 Sireno, Belvento Toscana der Wein mit der Sau	0,7l	27,00

## Weiß

### Grauburgunder

2019 Petgen Dahm, Mosel	0,7l	27,00
2020 Schmitt-Weber, Mosel	0,7l	30,00
2020 Alte Reben Petgen Dahm, Mosel	0,7l	35,00
2019 Nik Weis, Mosel	0,7l	30,00
2019 Monzinger Emrich-Schönleber, Nahe	0,7l	35,00
2021 Alexander Laible ** Baden	0,7l	33,00
2021 Muschelkalk Alexander Laible Baden	0,7l	40,00

## Weissburgunder

2017 Monzinger Emrich Schönleber, Nahe	0,7l	26,00
2019 Nik Weis, Mosel	0,7l	30,00

## Pinot blanc

2016 Wehlener Klosterberg Markus Molitor, Mosel	0,7l	32,00
---	------	-------

## Chardonay

2021 Alexander Laible, Baden	0,7l	32,00
------------------------------	------	-------

## Riesling

2021 Riesling Klassiker Leonhard, Pfalz	0,7l	24,00
2020 Riesling feinherb Jüngling, Mosel	0,7l	24,00
2021 Alexander Laible *, Baden	0,7l	33,00
2019 Saarschiefer feinherb Petgen Dahm, Mosel	0,7l	38,00
2019 Monzinger trocken Schönleber, Nahe	0,7l	35,00
2019 Frühtau Schönleber, Nahe	0,7l	38,00
2019 Lenz-feinherb Schönleber, Nahe	0,7l	38,00
2016 Mineral-trocken Emrich Schönleber, Nahe	0,7l	38,00
2019 vV feinherb Van Volxem, Saar	0,7l	30,00
2019 Saar Riesling Van Volxem, Saar	0,7l	35,00
2018 Alte Reben Van Volxem, Saar	0,7l	45,00
2019 Wiltinger Van Volxem, Saar	0,7l	48,00
2017 Scharzhofberger, GL Van Volxem, Saar	0,7l	54,00
2016 Ayler Kupp feinherb Faß 6 Peter Lauer, Saar	0,7l	27,00
2018 Ayler Unterstenbersch Faß 12 Peter Lauer, Saar	0,7l	52,00
2020 Ayler Riesling Faß 25 Peter Lauer, Saar	0,7l	29,00
2018 Max trocken Othegraben, Saar	0,7l	28,00
2014 Zeltinger Sonnenuhr Molitor, Mosel	0,7l	39,00
2019 Graacher Domprobst Molitor, Mosel	0,7l	40,00
2009 Alte Reben Molitor, Mosel	0,7l	45,00

## Sauvignon blanc

2018 Kaitui Weingut Schneider, Pfalz	0,7l	32,00
2020 Petgen-Dahm, Mosel	0,7l	30,00

## Auxerrois

2020 Schmitt-Weber, Mosel	0,7l	27,50
---------------------------	------	-------

## Rosé

2018 Saigner Rosé Schneider, Pfalz	0,7l	29,00
2018 Spätburgunder Rose Petgen Dahm, Mosel	0,7l	27,00

## Rot

2019 Pinot Noir Lergenmüller, Pfalz	0,7l	27,00
2020 Spätburgunder Leonhard, Pfalz	0,7l	27,00
2018 Pinot Noir Markus Molitor, Mosel	0,7l	35,00
2020 Cabernet Sauvignon Leonhard, Pfalz	0,7l	27,00
2010 Philipp L Cuveé trocken Lergenmüller, Pfalz	0,7l	60,00
2019 Primitivo Piluna, Italien	0,7l	25,00
2019 Chianti Classico, Italien	0,7l	35,00
2018 Sireno, Belvento, Toscana der Wein mit der Sau Italien	0,7l	25,00
2018 Bordeaux, Château du Retout, Bordeaux	0,7l	40,00
2014 Burgund Mercurey 1er cru	0,7l	42,00
2015 Avignonesi Cantarolo, Toscana	0,7l	31,00
2016 Avignonesi Cantarolo Vino Nobile, Toscana	0,7l	64,00
2010 Ontanon Rioja Reserva, Spanien	0,7l	45,00
2018 Almiraz Toro Cuvée, Spanien	0,7l	37,00

## Biere

Karlsberg Ur Pils vom Faß	0,3l	2,80	0,5l	4,20
Kirner Keller Bier aus dem Nationalpark Hunsrück	0,3l	2,80	0,5l	4,20
Paulaner Hefeweizen vom Faß	0,3l	2,80	0,5l	4,20
Bitburger 0,0% alkoholfrei, Radler 0.0% in der Flasche			0,33l	3,00
Karlsberg Ur-Pils in der Flasche			0,33l	3,00
Gründels fresh			0,33l	3,00
Paulaner Weizen dunkel oder alkoholfrei			0,5l	4,20

## Alkoholfreie Getränke

Rhodium Mineralwasser, Afri Cola (1) Cola light / Cola zero (1,2)				
Fanta & Buna Zitrone	0,2l	2,50	0,5l	5,00
Apfelschorle aus naturtrübem Bosener Apfelsaft	0,2l	2,50	0,5l	5,00
Van Nahmen Rhabarber-, Quitten-, oder Zwetschgenschorle	0,2l	2,60	0,5l	5,60
Orangensaft			0,2l	2,60
Johannisbeersaft			0,2l	3,10
Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry (3)			0,2l	2,60
Hochwald Premium Mineralwasser			0,75l	6,20
Hochwald Premium naturell			0,75l	6,20
Gerolsteiner Naturell oder Medium			0,25l	2,60
Gerolsteiner Medium			0,75l	6,50

1= mit Farbstoff

2= mit Süßstoff Aspartam (enthält Phenylalanin)

3= chinihaltig

## Warme Getränke

Tasse Kaffee / Kaffee Creme	2,60
Grosse Tasse Kaffee	4,20
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,20
Cappuccino mit Sahne	3,40
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,60
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	4,70
Milchkaffee	3,70
Tasse Kakao	2,70
Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch als entkoffeinierte Variante	
Teesorten „Pure“	3,50
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry	
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange	

## Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl 3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl 3,00
Remy Martin	2cl 4,50
Calvados	2cl 3,50
Grappa Cellini	2cl 3,00
Grappa Sansibar	2cl 5,50
Ramazotti	2cl 3,00
Underberg	2cl 3,00
Ouzo	2cl 3,00
Sambuca	2cl 3,00

## Ziegler

Obstbrand	2cl 7,00
Alte Zwetschge	2cl 9,00
Williams Christ	2cl 10,00
Wildkirsch Nr. 1	2cl 14,00

## Vallendar

Mirabelle	2cl 8,00
Williams Christ	2cl 8,00
Sauerkirsch	2cl 8,00
Tresterbrand	2cl 5,00

## Whiskey

Johnnie Walker	2cl 4,00
Chivas Regal	2cl 6,00
Jura 10 Jahre	2cl 6,00
Talisker Storm	2cl 6,00
Caol Ila 12 Jahre	2cl 9,00
Glenmorangie	2cl 8,00
Talisker 10 Jahre	2cl 10,00
Arran 14 Jahre	2cl 13,00
Browmore 12 Jahre	2cl 13,00
Lagavulin 16 Jahre	2cl 13,00

## Cognac

Leopold Gourmel	6 Karat, premieres saveur	2cl 4,50
	10 Karat, Age du fruits	2cl 8,00
	15 Karat, Age des fleurs	2cl 10,00
	20 Karat, Age des épices	2cl 15,00