

Highlights

6- Gang Überraschungsmenü 44,00
(von Montag bis Freitag, nur tischweise und auf Vorbestellung buchbar)
Für Vegetarier und Veganer können wir das Menü leider nicht anbieten

Weitere Tages-Empfehlungen und Highlights
erfährt ihr von unseren Mitarbeitern

Vorspeisen

Bosener Wildrahmsuppe _G 8,50

Rote Beete Tatar _J 9,50

Marinierte Scheiben vom Rind
mit Olivenöl und Balsamico 12,50

Salate

Kleiner gemischter Gartensalat _J 4,70

Großer gemischter Salat _J
mit Blatt und Rohkostsalaten 9,90

Blatt- und Rohkostsalate, kleines Rumpsteak,
Kräuterbutter _{A,G} 21,50

Blatt- und Rohkostsalate gebratenes Zanderfilet _{A,D} 21,40

Blatt- und Rohkostsalate Garnelenspieß _{AB} 21,50

Pasta und Vegi

Fettuccine _{A,G} mit rotem Pesto aus getrockneten
Tomaten, Walnüssen und Parmesan _G 13,80
dazu Garnelenspieß _{A,B} 21,80

One Pott Reiscurry
Kokosmilch, Lauchzwiebeln
Kirschtomaten Koriander 14,50

dazu Putenstreifen 20,40
dazu Garnelenspieß _{A,B} 22,00

Burger & Co

Hamburger _{A,K} 16,50
BBQ-Mayonnaise _{CI}, Salat, Tomaten, Balsamico
Zwiebeln, eingelegte Gurken

Cheeseburger _{A,K} 17,50
BBQ-Mayonnaise _{CI}, Gouda Käse Salat,
Balsamico Zwiebeln, eingelegte Gurken

Wildburger _{A,K} mit Quittenchutney 19,90
BBQ-Mayonnaise _{CI}, Salat, Balsamico Zwiebeln,
eingelegte Gurken

Zu allen Burgern servieren
wir weißen Kappesalat & Steakhouse Fries

Hauptgänge

Paniertes Schnitzel vom Schwein _{A,C}	16,90
Paniertes Schnitzel von der Pute _{A,C}	17,40
Wiener Schnitzel vom Kalb _{A,C}	23,50
Cordon bleu vom Kalb _{A,C,G,I,5}	26,90
Argentinisches Rumpsteak	28,50
hierzu servieren wir Steakhouse Fries & Gartensalat	
Rahmsauce _{A,I,G} , Pfeffersauce _{A,I} oder Kräuterbutter _{A,G}	1,50
Bratkartoffeln mit einem Aufpreis	2,50

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 ₁ Preiselbeerbirne	24,50
Tranche von der gebratenen Wildkeule, Portweinsauce _{I,A}	26,50
Wildrücken, Portweinsauce _{A,I}	33,50
Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle _{A,G}	
Gebratenes Zanderfilet _{A,D} mit Rotweinbutter und Kräuterrisotto _G	27,00

We are family:

Für unsere Kleinen haben wir eine Kinderkarte oder Ihr sucht Euch ein Gericht aus der Großen Karte aus und wir bringen 2,-€ in Abzug.

Dessert

Espresso und 1 Kugel Eis	4,50
Gemischtes Eis _{G,H,C}	4,30
Gemischtes Eis mit Sahne _{4,C,H}	4,80
Vanilleeis heiße Himbeeren oder Schokoladensauce und Sahne	6,00
Blondie & Brownie _{ACGH} Vanilleeis mit Schokokuchen	6,50
Gebrannte Vanillecreme _{4,6,C,G,H}	7,00
Dessertvariation	8,50

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

Alkoholfreie Getränke

Rhodium Mineralwasser, Afri Cola (1)				
Cola light / Cola zero (1,2)				
Fanta & Bluna Zitrone	0,2l	2,60	0,5l	5,20
Apfelschorle aus naturtrübem Apfelsaft vom Bosener Obst und Gartenbauverein	0,2l	2,60	0,5l	5,20
Orangensaft		0,2l	2,60	
Johannisbeersaft		0,2l	3,10	
Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry (3)		0,2l	2,80	
Richard Sun Ice Tea Pfirsich, Zitrone oder Granatapfel	0,33l	3,70		
Hochwald Premium Mineralwasser		0,75l	6,50	
Hochwald Premium naturell		0,75l	6,50	
Hochwald Medium		0,75l	6,50	
Gerolsteiner Naturell oder Medium		0,25l	2,80	

Warme Getränke

Tasse Kaffee / Kaffee Creme	2,80
Grosse Tasse Kaffee	4,40
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,40
Cappuccino mit Sahne	3,60
Latte Macchiato	3,60
Espresso	2,80
Espresso Macchiato	2,90
Doppelter Espresso	4,90
Milchkaffee	3,90
Tasse Kakao	2,90
Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch als entkoffeiniert	
Teesorten „Pure“	3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange	

Aperitif

Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Tonic und Orange	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00
Gordon's Gin		
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin		
mit Schweppes Tonic und Minze	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin		
mit Schweppes Tonic	0,2l	13,00
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

Alkoholfreier Aperitif

Hugo mit Holunderblütensirup und alkoholfreiem Sekt	0,2l	7,00
Campari pur (1)	4cl	5,00
Campari Soda oder Orange (1)	5cl	6,00

Biere

Karlsberg Ur Pils vom Faß	0,3l	3,00	0,5l	4,50
Krombacher Pils vom Faß	0,3l	3,00	0,5l	4,50
Krombacher dunkel vom Faß	0,3l	3,00	0,5l	4,50
Krombacher Hefeweizen vom Faß	0,3l	3,00	0,5l	4,50
Krombacher 0,0% alkoholfrei, Radler 0.0% in der Flasche			0,33l	3,20
Karlsberg Ur-Pils in der Flasche			0,33l	3,20
Gründels fresh			0,33l	3,20
Krombacher Weizen dunkel oder alkoholfrei			0,5l	4,50

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

Offene Weine

Weiß

Weißer Burgunder Leonhard Pfalz	0,2l	6,70
Grauer Burgunder Petgen-Dahm Saarland	0,2l	7,20
Gutsriesling trocken Jüngling Mosel	0,2l	7,00
Gutsriesling feinherb Jüngling Mosel	0,2l	7,00
Gutsriesling lieblich Jüngling Mosel	0,2l	7,00

Rosé

Rosé Petgen-Dahm Saarland	0,2l	6,70
Portugieser Weißherbst halbtrocken Leonhard Pfalz	0,2l	6,70

Rot

Dornfelder halbtrocken Leonhard Pfalz	0,2l	6,70
Dornfelder trocken Lergenmüller Pfalz	0,2l	6,70
Merlot Petgen-Dahm Saarland	0,2l	7,00

Primitivo Sizilien

0,2l 7,20

Schorlen

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

Flaschenweine

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
2020 Hero „ine“ Weissweincuvée, Wageck Pfalz Herzensangelegenheit Fluthilfe	0,75l	27,00
2019 Spätburgunder feinherb 1479 Nelles, Ahr	0,75l	42,00

Weiß

Riesling

2021 Riesling Klassiker Leonhard, Pfalz	0,75l	24,00
2021 Riesling feinherb Jüngling, Mosel	0,75l	24,00
2022 Riesling feinherb Schwan, Pfalz	0,75l	24,00
2022 Riesling trocken Geiben, Mosel	0,75l	26,00
2022 Riesling feinherb Geiben, Mosel	0,75l	29,00
2022 Riesling Spätlese Geiben, Mosel	0,75l	33,00
2021 Alexander Laible *, Baden	0,75l	33,00
2019 Saarschiefer feinherb Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	38,00
2019 Monzinger trocken Schönleber, Nahe	0,75l	35,00
2019 Lenz-feinherb Schönleber, Nahe	0,75l	38,00
2019 Mineral-trocken Emrich Schönleber, Nahe	0,75l	38,00
2021 vV feinherb Van Volxem, Saar	0,75l	30,00
2019 Wiltinger Van Volxem, Saar	0,75l	48,00
2017 Scharzhofberger, GL Van Volxem, Saar	0,75l	54,00
2018 Ayler Unterstenbersch Faß 12 Peter Lauer, Saar	0,75l	52,00
2020 Ayler Riesling Faß25 Peter Lauer, Saar	0,75l	29,00
2016 Graacher Domprobst Molitor, Mosel	0,75l	40,00

Weissburgunder

2022 Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
Auxerrois		

2020 Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	27,50
Grauburgunder		
2021 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	27,00
2021 Alte Reben, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	35,00
2021 Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	30,00
2021 Nik Weis, Mosel	0,75l	30,00
2020 Alte Reben Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	35,00
2019 Monzinger Emrich-Schönleber, Nahe	0,75l	35,00
2021 Alexander Laible ** Baden	0,75l	33,00
2021 Muschelkalk Alexander Laible Baden	0,75l	40,00

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
----------------------------	-------	-------

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00

Rosé

2022 Cuvée Pink Swan Schwan, Pfalz	0,75l	24,00
2019 Saigner Rosé Schneider, Pfalz	0,75l	29,00
2021 Spätburgunder Rose Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	27,00
2022 Rotling Schmitt, Weber, Mosel	0,75l	27,00
2021 Spätburgunder Rosé feinherb Jüngling, Mosel	0,75l	27,00

Rot

2021 Spätburgunder 11° Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
2020 Cabernet Sauvignon Leonhard, Pfalz	0,75l	27,00
2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
2021 Merlot barrique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo Piluna, Italien	0,75l	25,00
2018 Bordeaux, Château du Retout, Bordeaux	0,75l	40,00
2015 Avignonesi Cantarolo, Toscana	0,75l	31,00
2016 Avignonesi Cantarolo Vino Nobile, Toscana	0,75l	64,00

Digestif

1= mit Farbstoff 2= mit Süßstoff Aspartam (enthält Phenylalanin)
3= chininhaltig

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 di Prosecco Andrea da Ponte	2cl	4,50
Grappa Sansibar	2cl	5,50
Ramazotti, Ouzo, Sambuca	2cl	3,00
Kizer		
Alter Williams, Haselnuss		
Limoncello, Bratapfel	2cl	4,70
Ziegler		
Obstbrand	2cl	7,00
Alte Zwetschge	2cl	9,00
Williams Christ	2cl	10,00
Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00
Vallendar		
Mirabelle, Williams Christ, Sauerkirsch	2cl	8,00
Tresterbrand	2cl	5,00
Whiskey		
Johnnie Walker, Jack Daniels	2cl	4,00
Caol Ila 12 Jahre	2cl	9,00
Cognac		
Leopold Gourmel	6 Karat, premieres saveurs	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