

Speisekarte

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 _{C, J}, Salat, Balsamico Zwiebeln,
eingelegte Gurken

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

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

Zu allen Burgern servieren
wir weißen Kappessalat & 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
Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln und Speck 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 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 Vanilleeis	4,50
Vanilleeis heiße Himbeeren und Sahne	6,00
Blondie & Brownie _{ACGH} Vanilleeis mit Schokokuchen	6,50
Gebrannte Vanillecreme _{4 6 C G H}	7,00

Wir bitten Sie um Verständnis dass wir für Gruppen ab 10
Personen, sowie an Sonn- und Feiertagen eine etwas verkleinerte
Karte anbieten.

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=geschwärtzt, 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 (Mandell , 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

Getränkekarte

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
Latte Macchiato				3,60
Espresso				2,80
Espresso Macchiato				2,90
Doppelter Espresso				4,90
Milchkaffee				3,90
Heiße Schokolade				2,90
Teesorten „Pure“				3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry				
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange				

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

Offene Weine

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

Gin Liebe

Gordon's Gin	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,2l	13,00
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic oder Wildberry

Lieber Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic statt Schweppes? Aufpreis 1,50

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Ramazotti rosato mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00

Ramos Pinto Porto White mit Schweppes Tonic	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
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
Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl	3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl	3,00
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
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00

Vallendar

Mirabelle, 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

Weinkarte

Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,75l	27,00
Crémant d´Alsace	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne	0,75l	55,00

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
--	-------	-------

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
---	-------	-------

2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
--	-------	-------

Herzensangelegenheit Fluthilfe 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 Lenz-feinherb 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

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

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
2020 Kaitui, Schneider, Pfalz	0,75l	32,00

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
------------------------------	-------	-------

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° Sommerwein		
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 barique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo, 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

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

Speisekarte

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 _{C, J}, Salat, Balsamico Zwiebeln,
eingelegte Gurken

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

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

Zu allen Burgern servieren
wir weißen Kappessalat & 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

Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln
und Speck 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 | 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 Vanilleeis 4,50

Vanilleeis heiße Himbeeren
und Sahne 6,00

Blondie & Brownie_{ACGH} 6,50
Vanilleeis mit Schokokuchen

Gebrannte Vanillecreme_{4,6,C,G,H} 7,00

Wir bitten Sie um Verständnis dass wir für Gruppen ab 10 Personen, sowie an Sonn- und Feiertagen eine etwas verkleinerte Karte anbieten.

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=geschwärtzt, 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 (Mandell , 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

Getränkekarte

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
Latte Macchiato				3,60
Espresso				2,80
Espresso Macchiato				2,90
Doppelter Espresso				4,90
Milchkaffee				3,90
Heiße Schokolade				2,90
Teesorten „Pure“				3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry				
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange				

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

Offene Weine

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

Gin Liebe

Gordon's Gin	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,2l	13,00
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic oder Wildberry

Lieber Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic statt Schweppes? Aufpreis 1,50

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Ramazotti rosato mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00

Ramos Pinto Porto White mit Schweppes Tonic	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
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
Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl	3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl	3,00
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
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00

Vallendar		
Mirabelle, 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

Weinkarte

Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,75l	27,00
Crémant d´Alsace	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne	0,75l	55,00

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
--	-------	-------

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
---	-------	-------

2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
--	-------	-------

Herzensangelegenheit Fluthilfe 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 Lenz-feinherb 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

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

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
2020 Kaitui, Schneider, Pfalz	0,75l	32,00

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
------------------------------	-------	-------

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° Sommerwein		
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 barique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo, 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

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

Speisekarte

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, 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 Kappessalat & 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
Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln und Speck 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 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 Vanilleeis	4,50
Vanilleeis heiße Himbeeren und Sahne	6,00
Blondie & Brownie _{ACGH} Vanilleeis mit Schokokuchen	6,50
Gebrannte Vanillecreme _{4 6 C G H}	7,00

Wir bitten Sie um Verständnis dass wir für Gruppen ab 10
Personen, sowie an Sonn- und Feiertagen eine etwas verkleinerte
Karte anbieten.

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=geschwärtzt, 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 (Mandell , 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

Getränkekarte

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
Latte Macchiato				3,60
Espresso				2,80
Espresso Macchiato				2,90
Doppelter Espresso				4,90
Milchkaffee				3,90
Heiße Schokolade				2,90
Teesorten „Pure“				3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry				
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange				

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

Offene Weine

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

Gin Liebe

Gordon's Gin	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,2l	13,00
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic oder Wildberry

Lieber Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic statt Schweppes? Aufpreis 1,50

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Ramazotti rosato mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00

Ramos Pinto Porto White mit Schweppes Tonic	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
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
Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl	3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl	3,00
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
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00

Vallendar

Mirabelle, 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

Weinkarte

Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,75l	27,00
Crémant d´Alsace	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne	0,75l	55,00

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
--	-------	-------

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
---	-------	-------

2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
--	-------	-------

Herzensangelegenheit Fluthilfe 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 Lenz-feinherb 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

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

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
2020 Kaitui, Schneider, Pfalz	0,75l	32,00

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
------------------------------	-------	-------

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° Sommerwein		
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 barique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo, 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

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

Speisekarte

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, 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 Kappessalat & 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
Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln und Speck 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 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 Vanilleeis	4,50
Vanilleeis heiße Himbeeren und Sahne	6,00
Blondie & Brownie _{ACGH} Vanilleeis mit Schokokuchen	6,50
Gebrannte Vanillecreme _{4,6,C,G,H}	7,00

Wir bitten Sie um Verständnis dass wir für Gruppen ab 10
Personen, sowie an Sonn- und Feiertagen eine etwas verkleinerte
Karte anbieten.

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=geschwärtzt, 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 (Mandell , Haselnuss2 , Walnuss3 , Cashew4 , Pecannuss5 , Paranuss6 , Pistazie7 ,
Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf
K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen
N= Weichtiere

Getränkekarte

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
Latte Macchiato				3,60
Espresso				2,80
Espresso Macchiato				2,90
Doppelter Espresso				4,90
Milchkaffee				3,90
Heiße Schokolade				2,90
Teesorten „Pure“				3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry				
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange				

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

Offene Weine

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

Gin Liebe

Gordon's Gin	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,2l	13,00
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic oder Wildberry

Lieber Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic statt Schweppes? Aufpreis 1,50

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Ramazotti rosato mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00

Ramos Pinto Porto White mit Schweppes Tonic	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
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
Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl	3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl	3,00
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
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00

Vallendar

Mirabelle, 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

Weinkarte

Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,75l	27,00
Crémant d´Alsace	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne	0,75l	55,00

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
--	-------	-------

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
---	-------	-------

2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
--	-------	-------

Herzensangelegenheit Fluthilfe 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 Lenz-feinherb 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

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

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
2020 Kaitui, Schneider, Pfalz	0,75l	32,00

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
------------------------------	-------	-------

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° Sommerwein		
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 barique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo, 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

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

Speisekarte

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, 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 Kappessalat & 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

Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln
und Speck 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 | 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 Vanilleeis 4,50

Vanilleeis heiße Himbeeren
und Sahne 6,00

Blondie & Brownie_{ACGH} 6,50
Vanilleeis mit Schokokuchen

Gebrannte Vanillecreme_{4 6 C G H} 7,00

Wir bitten Sie um Verständnis dass wir für Gruppen ab 10 Personen, sowie an Sonn- und Feiertagen eine etwas verkleinerte Karte anbieten.

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=geschwärtzt, 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 (Mandell , Haselnuss2 , Walnuss3 , Cashew4 , Pecannuss5 , Paranuss6 , Pistazie7 , Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf
K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen
N= Weichtiere

Getränkekarte

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
Latte Macchiato				3,60
Espresso				2,80
Espresso Macchiato				2,90
Doppelter Espresso				4,90
Milchkaffee				3,90
Heiße Schokolade				2,90
Teesorten „Pure“				3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry				
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange				

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

Offene Weine

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

Gin Liebe

Gordon's Gin	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,2l	13,00
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic oder Wildberry

Lieber Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic statt Schweppes? Aufpreis 1,50

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Ramazotti rosato mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00

Ramos Pinto Porto White mit Schweppes Tonic	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
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
Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl	3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl	3,00
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
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00

Vallendar		
Mirabelle, 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

Weinkarte

Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,75l	27,00
Crémant d´Alsace	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne	0,75l	55,00

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
--	-------	-------

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
---	-------	-------

2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
--	-------	-------

Herzensangelegenheit Fluthilfe 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 Lenz-feinherb 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

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

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
2020 Kaitui, Schneider, Pfalz	0,75l	32,00

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
------------------------------	-------	-------

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° Sommerwein		
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 barique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo, 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

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

Speisekarte

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, 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 Kappessalat & 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
Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln und Speck 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 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 Vanilleeis	4,50
Vanilleeis heiße Himbeeren und Sahne	6,00
Blondie & Brownie _{ACGH} Vanilleeis mit Schokokuchen	6,50
Gebrannte Vanillecreme _{4 6 C G H}	7,00

Wir bitten Sie um Verständnis dass wir für Gruppen ab 10
Personen, sowie an Sonn- und Feiertagen eine etwas verkleinerte
Karte anbieten.

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=geschwärtzt, 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 (Mandell , 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

Getränkekarte

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 Pfirisch, 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
Latte Macchiato				3,60
Espresso				2,80
Espresso Macchiato				2,90
Doppelter Espresso				4,90
Milchkaffee				3,90
Heiße Schokolade				2,90
Teesorten „Pure“				3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry				
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange				

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

Offene Weine

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

Gin Liebe

Gordon's Gin	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,2l	13,00
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic oder Wildberry

Lieber Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic statt Schweppes? Aufpreis 1,50

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Ramazotti rosato mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00

Ramos Pinto Porto White mit Schweppes Tonic	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
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
Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl	3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl	3,00
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
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00

Vallendar

Mirabelle, 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

Weinkarte

Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,75l	27,00
Crémant d´Alsace	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne	0,75l	55,00

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
--	-------	-------

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
---	-------	-------

2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
--	-------	-------

Herzensangelegenheit Fluthilfe 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 Lenz-feinherb 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

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

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
2020 Kaitui, Schneider, Pfalz	0,75l	32,00

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
------------------------------	-------	-------

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° Sommerwein		
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 barique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo, 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

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

Speisekarte

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 _{C, J}, Salat, Balsamico Zwiebeln,
eingelegte Gurken

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

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

Zu allen Burgern servieren
wir weißen Kappessalat & 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
Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln und Speck 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 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 Vanilleeis	4,50
Vanilleeis heiße Himbeeren und Sahne	6,00
Blondie & Brownie _{ACGH} Vanilleeis mit Schokokuchen	6,50
Gebrannte Vanillecreme _{4,6,CGH}	7,00

Wir bitten Sie um Verständnis dass wir für Gruppen ab 10
Personen, sowie an Sonn- und Feiertagen eine etwas verkleinerte
Karte anbieten.

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=geschwärtzt, 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 (Mandell , 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

Getränkekarte

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
Latte Macchiato				3,60
Espresso				2,80
Espresso Macchiato				2,90
Doppelter Espresso				4,90
Milchkaffee				3,90
Heiße Schokolade				2,90
Teesorten „Pure“				3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry				
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange				

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

Offene Weine

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

Gin Liebe

Gordon's Gin	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,2l	13,00
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic oder Wildberry

Lieber Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic statt Schweppes? Aufpreis 1,50

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Ramazotti rosato mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00

Ramos Pinto Porto White mit Schweppes Tonic	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
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
Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl	3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl	3,00
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
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00

Vallendar

Mirabelle, 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

Weinkarte

Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,75l	27,00
Crémant d´Alsace	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne	0,75l	55,00

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
--	-------	-------

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
---	-------	-------

2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
--	-------	-------

Herzensangelegenheit Fluthilfe 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 Lenz-feinherb 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

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

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
2020 Kaitui, Schneider, Pfalz	0,75l	32,00

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
------------------------------	-------	-------

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° Sommerwein		
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 barique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo, 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

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

Speisekarte

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, 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 Kappessalat & 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
Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln und Speck 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 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 Vanilleeis	4,50
Vanilleeis heiße Himbeeren und Sahne	6,00
Blondie & Brownie _{ACGH} Vanilleeis mit Schokokuchen	6,50
Gebrannte Vanillecreme _{4 6 C G H}	7,00

Wir bitten Sie um Verständnis dass wir für Gruppen ab 10
Personen, sowie an Sonn- und Feiertagen eine etwas verkleinerte
Karte anbieten.

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=geschwärtzt, 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 (Mandell , 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

Getränkekarte

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
Latte Macchiato				3,60
Espresso				2,80
Espresso Macchiato				2,90
Doppelter Espresso				4,90
Milchkaffee				3,90
Heiße Schokolade				2,90
Teesorten „Pure“				3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry				
Minze, Kamille, Rooibos, Kurkuma-Orange				

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

Offene Weine

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

Gin Liebe

Gordon's Gin	0,2l	7,00
Ferdinand's Saar Gin	0,2l	11,50
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	0,2l	13,00
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic oder Wildberry

Lieber Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic statt Schweppes? Aufpreis 1,50

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Vermut Lustau pur auf Eis	5cl	5,50
mit Schweppes Tonic	0,2l	7,50
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Ramazotti rosato mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry oder Peach	0,2l	7,00

Ramos Pinto Porto White mit Schweppes Tonic	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
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
Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ, Kirsch, Himbeergeist	2cl	3,30
Fernet Branca oder Mentha	2cl	3,00
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
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2cl	14,00

Vallendar

Mirabelle, 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

Weinkarte

Sekt / Champagner

Sekt „Merker´s Hausmarke“	0,75l	27,00
Crémant d´Alsace	0,75l	28,00
Gosset Brut Excellence Champagne	0,75l	55,00

Empfehlungen

2021 Ebbes von Hei, Weissweincuvée Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	26,00
--	-------	-------

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l	28,00
---	-------	-------

2021 Spätburgunder Alte Reben Alexander Laible, Baden	0,75l	40,00
--	-------	-------

Herzensangelegenheit Fluthilfe 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 Lenz-feinherb 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

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

Sauvignon blanc

2020 Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	30,00
2020 Kaitui, Schneider, Pfalz	0,75l	32,00

Chardonnay

2021 Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
------------------------------	-------	-------

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° Sommerwein		
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 barique, Petgen-Dahm, Saarland	0,75l	40,00
2022 Primitivo, 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

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