

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

Pasta und Vegi

Fettuccine _{A, G} mit rotem Pesto aus getrockneten
Tomaten, Walnüssen und Parmesan _G 14,80
dazu Buratta _{A, B} 21,80

One Pott Reiscurry
Kokosmilch, Lauchzwiebeln
Kirschtomaten Koriander 14,50

Burger & Co

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

Cheeseburger _{A, K} 18,50
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

(Bei Reservierungen ab 10 Personen sind Burger leider
nicht möglich)

Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| Paniertes Schnitzel vom Schwein _{A,C} | 16,90 |
| 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

Wild aus unserem Revier

Wildfrikadelle_{AG} mit Rahmsauce_{A,I,G} 14,50

Bosener Wildragout₁ Preiselbeerbirne 24,50

Tranche von der gebratenen Wildkeule,
Portweinsauce_{I,A} 27,50

Wildrücken, Portweinsauce_{A,I} 35,00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Rahmwirsing_G
und hausgemachte Spätzle_{A,G}

Gebratenes Zanderfilet_{A,D} mit Weißweinbutter und
Sauerkrautrisotto_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_G 4,50

Vanilleeis_G heiße Himbeeren
und Sahne_G 6,00

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

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

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 Queenlandnuss₉) 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 | 0,4l | 4,50 |
| Apfelschorle aus naturtrübem Apfelsaft vom Bosener Obst und Gartenbauverein | 0,2l | 2,60 | 0,4l | 4,50 |
| 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 |
| 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 |
| Weingut 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 Apulien | | | 0,2l | 7,20 |
| Schorlen | | | | |
| Weissweinschorle trocken / feinherb | | | 0,2l | 4,50 |
| Rotweinschorle trocken / halbtrocken | | | 0,2l | 4,50 |

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 |
| Moët & Chandon | 0,75l 99,00 |

Empfehlungen

| | |
|---|-------------|
| 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 |
| 2023 Ca dei Frati Lugana Bianco DOC Italien | 0,75l 38,00 |

Weiß

Riesling

| | |
|--|-------------|
| 2021 Riesling Klassiker Leonhard, Pfalz | 0,75l 24,00 |
| 2021 Riesling feinherb Jüngling, Mosel | 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 |
| 2022 Alexander Laible **, Baden | 0,75l 37,00 |
| 2019 Saarschiefer feinherb Petgen-Dahm, Saarland | 0,75l 38,00 |
| 2021 Alte Reben Van Volxem | 0,75l 45,00 |
| 2021 vV feinherb Van Volxem, Saar | 0,75l 30,00 |
| 2017 Scharzhofberger, GL Van Volxem, Saar | 0,75l 54,00 |

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 |
| 2022 Muschelkalk, Alexander Laible | 0,75l 35,00 |

Sauvignon blanc

| | |
|-----------------------------|-------------|
| 2020 Petgen-Dahm, Saarland | 0,75l 30,00 |
| 2023 CHARA Alexander Laible | 0,75l 34,00 |

Chardonnay

| | |
|--------------------------|-------------|
| 2023 ** Alexander Laible | 0,75l 35,00 |
|--------------------------|-------------|

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 Negroamaro Teatro Latino Puglia I.G.P. Italien | 0,75l | 32,00 |
| 2022 Primitivo, Teatro Latino Puglia I.G.P. Italien | 0,75l | 30,00 |
| 2019 Chianti Classico Le Regge Greve in Chianti Italien | 0,75l | 45,00 |
| 2020 Rioja La Vendima Palacios Remondo Spanien | 0,75l | 35,00 |

Zum Mitnehmen

Wildschinken, Wildsalami, Wildleberwurst
nach Verfügbarkeit
Unser Team ist gerne behilflich

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