

## 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

Tagessuppe 9,50  
Tomatensalat mit Burrata <sup>GJ</sup> 12,50  
Marinierte Scheiben vom Rind  
mit Olivenöl und Balsamico 12,50

### Salate

Kleiner gemischter Gartensalat <sup>J</sup> 4,70  
Großer gemischter Salat <sup>J</sup>  
mit Blatt und Rohkostsalaten 9,90  
Blatt- und Rohkostsalate, kleines Rumpsteak,  
Kräuterbutter <sup>A, G</sup> 21,50  
Blatt- und Rohkostsalate gebratenes Zanderfilet <sup>A, D</sup> 21,40

### Pasta und Vegi

Fettuccine <sup>A, G</sup> mit rotem Pesto aus getrockneten  
Tomaten, Walnüssen <sup>H</sup> und Parmesan <sup>G</sup> 14,80  
dazu Burrata <sup>G</sup> 21,80  
One Pott Reiscurry  
Kokosmilch, Lauchzwiebeln  
Kirschtomaten Koriander 14,50

### Burger & Co

Hamburger <sup>A, K</sup> 17,50  
BBQ-Mayonnaise <sup>CI</sup>, Salat, Balsamico-Zwiebeln,  
eingelegte Gurken  
Cheeseburger <sup>A, K</sup> 18,50  
BBQ-Mayonnaise <sup>CI</sup>, Gouda Käse, Salat,  
Balsamico-Zwiebeln, eingelegte Gurken  
Wildburger <sup>A, K</sup> mit Zwetschgenchutney 19,90  
BBQ-Mayonnaise <sup>CI</sup>, 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 <sub>A,C</sub>	16,90
Wiener Schnitzel vom Kalb <sub>A,C</sub>	24,90
Cordon bleu vom Kalb <sub>A,C,G,I,5</sub>	28,50
Argentinisches Rumpsteak	28,50

hierzu servieren wir Steakhouse Fries & Gartensalat

Rahmsauce<sub>A,I,G</sub>, Pfeffersauce<sub>A,I</sub> oder Kräuterbutter<sub>A,G</sub> 1,50

Grenaille Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln  
und Speck mit einem Aufpreis 2,50

## Wild aus unserem Revier

Wildfrikadelle<sub>AG</sub> mit Rahmsauce<sub>A,I,G</sub> 14,50

Bosener Wildragout<sub>I</sub> Preiselbeerbirne 24,50

Tranche von der gebratenen Wildkeule,  
Portweinsauce<sub>I,A</sub> 27,50

Wildrücken, Portweinsauce<sub>A,I</sub> 35,00

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

Gebratenes Zanderfilet<sub>A,D</sub> mit Weißweinbutter und  
Sauerkrautrisotto<sub>G</sub> Speckwürfel<sub>I</sub> 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<sub>G</sub> 4,50

Vanilleeis<sub>G</sub> heiße Himbeeren  
und Sahne<sub>G</sub> 6,00

Blondie & Brownie<sub>ACGH</sub> 6,50  
Vanilleeis<sub>G</sub> mit Schokokuchen

Gebrannte Vanillecreme<sub>4 6 C G H</sub> 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 (Weizen<sub>1</sub>, Roggen<sub>2</sub>, Gerste<sub>3</sub>, Hafer<sub>4</sub>, Dinkel<sub>5</sub>, Kamut<sub>6</sub>,  
Hybridstämme<sub>7</sub>) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich  
Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel<sub>1</sub>, Haselnuss<sub>2</sub>, Walnuss<sub>3</sub>, Cashew<sub>4</sub>, Pecannuss<sub>5</sub>, Paranuss<sub>6</sub>, Pistazie<sub>7</sub>,  
Macadamianuss<sub>8</sub> und Queenlandnuss<sub>9</sub>) 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)				
Coca-Cola zero (1,2)				
Bluna Zitrone & Orange	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	

## 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 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 Leonhard 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
2022 Riesling trocken Geiben, Mosel	0,75l 26,00
2022 Riesling Spätlese Geiben, Mosel	0,75l 33,00
2022 Riesling feinherb Schwan, Pfalz	0,75l 27,50
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 vV feinherb Van Volxem, Saar	0,75l 30,00

### 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

### 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
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