

Speisekarte

6- Gang Überraschungsmenü 49,00
(von Montag bis Freitag, nur tischweise und auf Vorbestellung buchbar)
Für Vegetarier und Veganer können wir das Menü leider nicht anbieten

Empfehlung des Küchenchefs
Surf & Turf - Rumpsteak^{AH} Garnelen^D 39,00
Süßkartoffelpüree^G Gnocci^{AG}

Vorspeisen

Tagessuppe 11,50
Büffelmozzarella^{GJ} Rote-Beete-Cashew-Crème^{H4}
Olivenöl, Balsamico 12,50
Marinierte Scheiben vom Rind
mit Olivenöl und Balsamico 13,50

Salate

Kleiner gemischter Gartensalat^{JA} 4,70
Großer gemischter Salat^{JA}
mit Blatt und Rohkostsalaten 11,50
Blatt- und Rohkostsalate^A, kleines Rumpsteak,
Kräuterbutter^{A, G} 24,50
Blatt- und Rohkostsalate^A Garnelenspieß^{A, D} 22,40

Pasta und Vegi

Fettuccine^{A, G} mit rotem Pesto aus getrockneten
Tomaten, Walnüssen^H und Parmesan^G 16,20
dazu Büffelmozzarella^G 22,20

One Pott Reiscurry
Kokosmilch, Lauchzwiebeln
Kirschtomaten Koriander 15,50

Burger & Co

Hamburger^{A, K} 18,50
BBQ-Mayonnaise^{CJ}, Salat, Balsamico-Zwiebeln,
eingelegte Gurken
Cheeseburger^{A, K} 19,50
BBQ-Mayonnaise^{CJ}, Gouda Käse, Salat,
Balsamico-Zwiebeln, eingelegte Gurken
Wildburger^{A, K} mit Zwetschgenchutney 21,00
BBQ-Mayonnaise^{CJ}, Salat, Balsamico-Zwiebeln,
eingelegte Gurken
Extra Käse 1,50

Zu allen Burgern servieren
wir weißen Kappessalat & Steakhouse Fries

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

Hauptgänge

Paniertes Schnitzel vom Schwein _{A,C} ,	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb _{A,C} ,	25,50
Cordon bleu vom Kalb _{A,C,G,I,5}	29,50
Argentinisches Rumpsteak	29,90

hierzu servieren wir Steakhouse Fries & Gartensalat

Rahmsauce _{A,I,G}, Pfeffersauce _{A,I}, oder Kräuterbutter _{A,G} 2,00

Grenaille Bratkartoffeln _G mit Lauchzwiebeln
und Speck mit einem Aufpreis 3,50

Wild aus unserem Revier

Wildfrikadelle _{AG} mit Rahmsauce _{A,I,G} 16,50

Bosener Wildragout _I Preiselbeerbirne 25,50

Tranche von der gebratenen Wildkeule,
Portweinsauce _{I,A} 28,50

Wildrücken, Portweinsauce _{A,I} 36,00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Rahmwirsing _G
und hausgemachte Spätzle _{A,G}

Gebratenes Zanderfilet _{A,D} mit saisonalem Risotto 27,50

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 5,00

Vanilleeis _G heiße Himbeeren
und Sahne _G 6,50

Blondie & Brownie _{ACGH} 7,00
Vanilleeis _G mit Schokokuchen

Gebrannte Vanillecreme _{4 6 C G H} 7,50

EU-Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene:

*Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,
5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle*

Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6,

Hybridstämme7) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich

Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7,

Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf

K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen

N= Weichtiere

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Rhodium Mineralwasser, Afri Cola (1)	
Afri Cola zero (1,2)	
Bluna Zitrone & Orange	0,2l 2,80 0,4l 4,90
Apfelschorle aus naturtrübem Apfelsaft vom Bosener Obst und Gartenbauverein	0,2l 2,80 0,4l 4,90
Orangensaft	0,2l 2,80
Johannisbeersaft	0,2l 3,30
Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry (3)	0,2l 3,00
Richard Sun Ice Tea Pfirsich, Zitrone oder Granatapfel	0,33l 3,90
Hochwald Premium Mineralwasser	0,75l 6,90
Hochwald Premium naturell	0,75l 6,90
Gerolsteiner Naturell oder Medium	0,25l 3,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee / Kaffee Creme	3,00
Grosse Tasse Kaffee	5,00
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,60
Latte Macchiato	3,80
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,20
Doppelter Espresso	5,10
Milchkaffee	4,20
Heiße Schokolade	3,10
Teesorten „Pure“	3,70
Darjeeling, Earl Grey, Fenchel, Wildberry	
Minze, Kamille, Rooibos	

Biere

Karlsberg Ur Pils vom Faß	0,3l 3,30 0,5l 5,00
Krombacher Pils vom Faß	0,3l 3,30 0,5l 5,00
Krombacher dunkel vom Faß	0,3l 3,30 0,5l 5,00
Krombacher Hefeweizen vom Faß	0,3l 3,30 0,5l 5,00
Krombacher 0,0% alkoholfrei, Radler 0.0% in der Flasche	0,33l 3,50
Karlsberg Ur-Pils in der Flasche	0,33l 3,50
Gründels fresh	0,33l 3,50
Krombacher Weizen oder alkoholfrei	0,5l 5,00

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
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
BOAR Schwarzwald medium Gin	0,2l	16,00
Rosa Gin GM (Fresa)	0,2l	7,00
O.R.O. Gin	0,2l	8,50
ALX	0,2l	9,50

Unsere Gin Sorten servieren wir mit Schweppes Tonic
oder Wildberry

Aperitif

Sekt „Merker's Hausmarke“	0,1l	5,00
Crémant d'Alsace	0,1l	7,00
Hugo mit Holunderblütensirup und Sekt	0,2l	7,00
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry	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 cream	5cl	5,20
Ricard (1)	2cl	5,00
Campari pur (1)	4cl	5,00
Campari Soda oder Orange (1)	5cl	6,00

Alkoholfreier Aperitif

Martini floreale mit Tonic oder Wildberry	0,2l	7,00
Gin alkoholfrei mit Tonic	0,2l	7,00

Digestif

Mirabelle, Williams Christ	2cl	3,30
Fernet Branca	2cl	3,00
Grappa Cellini	2cl	3,00
Baileys	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Kizer Alter Williams, Haselnuss, Limoncello	2cl	4,70
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	9,00
Ziegler Williams Christ	2cl	10,00

Vallendar		
Mirabelle, Sauerkirsch	2cl	8,00
Tresterbrand	2cl	5,00

Caol Ila 12 Jahre	2cl	9,00
Arran 10 Jahre	2cl	9,00

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
Moët & Chandon	0,75l 99,00

Empfehlungen

2021 Spätburgunder 11° Sommerwein Schmitt-Weber, Mosel	0,75l 28,00
2023 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
2023 Riesling feinherb Jüngling, Mosel	0,75l 24,00
2022 Riesling trocken Geiben, Mosel	0,75l 26,00
2023 Alexander Laible **, Baden	0,75l 37,00
2019 Saarschiefer feinherb Petgen-Dahm, Saarland	0,75l 38,00
2023 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

Rosé

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
2023 Spätburgunder Alte Reben
Alexander Laible, Baden 0,75l 40,00
2021 Negroamaro Teatro Latino
Puglia I.G.P. Italien 0,75l 32,00
2023 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