



- Menü -

Cremige Spargelsuppe,
verfeinert mit Kräuteröl und
gebratenen Garnelen

Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel,
kleine Portion Stangenspargel mit
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

Waldmeistereis
mit Rhabarber-Mangokompott

25,80

Amérie
* MÜNSTERLÄNDER *
APERITIF

Likör von Walderdbeeren
und Waldhimbeeren mit Sekt
0,1l - 3,20



Spargel ...einfach himmlisch!



Suppe

Cremige Spargelsuppe,
verfeinert mit Bärlauchöl und gebratenen Garnelen 5,40



Hauptgang

1 Portion frischer Spargel aus der Region
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln 15,90

+ **Traditionell** - mit Rührei & Schinken (geräuchert & gekocht) 5,80

+ **Zartes Lachsfilet** 10,80

+ **Gebratenes Schweinefilet mit Kräutern im Speckmantel** 6,50

+ **230g Rumpsteak – rosa gebraten** 14,80

+ **1/2 Portion Spargel extra** 6,30

Gratinierter Spargel mit Gemüse,
Stangenspargel mit gebratenem Gemüse und Käse überbacken,
Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln 14,90

„Pasta-Ragus“
Bandnudeln mit Spargel in Rahmsauce,
verfeinert mit Zitrone und 5 gebratenen Riesengarnelen 15,80

„Schlemmerschnitzel“
Paniertes Schweineschnitzel, 1/2 Portion frischer Spargel,
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln 16,40



Dessert

Waldmeistereis mit Knusperhippe
und Rhabarber-Mangokompott 5,60

Leicht und Fit

Vorspeise

Vorspeisensalat

Blattsalate und Rohkost mit Vinaigrette, Croûtons und Kernen 4,60

Hauptgang/Kleines Gericht


Mittlerer Salatteller

4,60

oder

Großer Salatteller

5,90

+ Ofenkartoffel mit Kräuterquark  3,00

+ gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln 2,60

+ 1 gebratener Garnelenspieß mit Chilisoße 3,20

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 2,80

mit Vinaigrette (Standarddressing) oder Joghurt-Dressing 

Hähnchenbrust mit Zitronen-Kräuter-Gremolata,

auf grünem Spargel, sautierten Radischen und Kartoffelspalten 12,60

Vegane Gemüsepfanne



mit gebratenem Gemüse, leichte Kräutersauce, Cashewkernen
& Basmati-Wildreis

9,80

Klassiker & Regionales

Suppe

„Grönegauer Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit ordentlich was drin

3,80

Hauptgang

Schweinefilet mit Kräutern im Speckmantel

mit Pfeffer-Rahmsauce auf gebratenem Gemüse
und Ofenkartoffel mit Kräuterquark

16,50

„Jägerschnitzel“ - *beliebter Klassiker*

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit
frischen Champignons in Rahmsauce und Bratkartoffeln

11,00

„Paprikarahmschnitzel“

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit
Paprikarahmsauce, Kroketten und buntem Salat

12,60

„Riesenkrüstchen“

Schweineschnitzel aus der Oberschale,
gebratene Champignons auf Toast, 2 Spiegeleier und Salat

14,00

„Lieblingssteak“

Rumpsteak 230g, rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter,
gebratenen Champignons und Pommes-frites

23,80

Informationen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten sie in schriftlicher Form von unserem Servicepersonal.

Süßes Dessert

Nascherei im Weckglas

unsere Kellner präsentieren Ihnen
unsere Auswahl kleiner Genüsse

2,80

Kleiner Eisbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne

2,80

Für Kinder

Kleines Hähnchenschnitzel „Prinzessin Lillifée“
mit Kroketten und Gemüse



6,90



Schweineschnitzel „Bob der Baumeister“
mit Gemüse und Pommes-frites

6,90

Piranteller Sharky (Teller, Besteck & Serviette)



0,00

Jedes Kind erhält ein Überraschungsdessert!

Getränke

Aperitif & Sekt

Amerie – Likör von Walderdbeeren und Himbeeren mit Sekt	0,1	Ltr.	3,40
Aperol –Spritz (Aperol mit Sekt)	0,1	Ltr.	3,40
Hugo (Sekt mit Holunderblütensirup, Limette & Minze)	0,1	Ltr.	3,40
Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis)	0,1	Ltr.	3,40
Sekt – Schloss Koblenz - Glas	0,1	Ltr.	2,80
Wodka – Feige	0,05	Ltr.	2,80

Wasser, Saft & Limonade

Marienbrunnen	0,25	Ltr.	1,70
Arieheller Mineralbrunnen - medium	0,75	Ltr.	4,80
Fachinger (stilles Wasser)	0,25	Ltr.	1,70
Apfel-, Orangen-, Bananen-, Kirsch-, Maracuja- & Schwarzer Johannisbeernektar	0,3	Ltr.	3,00
- Saft als Schorle 0,5 l + 1,00	0,3	Ltr.	3,00
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,3	Ltr.	2,40
Bionade Holunder	0,33	Ltr.	2,50
Schweppes – Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2	Ltr.	2,50
Thomas Henry – Tonic Water	0,2	Ltr.	2,50

Biere

Herforder Pils vom Fass	0,2	Ltr.	1,60
Herforder Pils vom Fass	0,3	Ltr.	2,40
Herforder Pils vom Fass	0,4	Ltr.	3,00
Frankenheim Alt vom Fass	0,2	Ltr.	1,60
Schneider Weisse vom Fass	0,3	Ltr.	2,50
Schneider Weisse vom Fass	0,5	Ltr.	3,90
Vitamalz	0,33	Ltr.	2,50
Jever fun -alkoholfrei-	0,33	Ltr.	2,50

Offene Weine

Weißwein

Grüner Veltliner, trocken, Österreich	0,1	Ltr.	2,70	0,2	Ltr.	4,50
Riesling, trocken, Nahe	0,1	Ltr.	2,70	0,2	Ltr.	4,50
Weißer Burgunder	0,1	Ltr.	2,70	0,2	Ltr.	4,50
Grauer Burgunder, trocken, Baden	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Rivaner, halbtrocken, Rheinhessen	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Riesling, lieblich, Mosel	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, Baden	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	5,20
--	-----	------	------	-----	------	------

Rotwein

Spätburgunder, trocken, Baden	0,1	Ltr.	3,00	0,2	Ltr.	5,20
Barbera, trocken, Italien	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Merlot, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Cabernet Sauvignon, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	3,00	0,2	Ltr.	5,20
Temperanillio, trocken, Rioja	0,1	Ltr.	2,90	0,2	Ltr.	4,90
Dornfelder Rotwein, halbtrocken Rheinhessen	0,1	Ltr.	2,80	0,2	Ltr.	4,70

Weine

<u>Weißwein</u>	Euro
2016er Badischer Winzerkeller - Breisach Grauer Burgunder -trocken- Baden	14,90
2016er Weingut Schlink Riesling –trocken- Nahe	13,90
2016er Weingut Schlink Weißer Burgunder -trocken- Nahe	13,90
2016er Klüsserather St. Michael Riesling, Spätlese -lieblich- Mosel	14,90
2016er Weingut Schales Rivaner –halbtrocken- Rheinhessen	14,90
2016er Peter Freimuth Grüner Veltliner -trocken- Österreich - Burgenland	13,90
<u>Roséwein</u>	
2016er Tiengener Rebtal, Spätburgunder, Weißherbst -halbtrocken- Baden	14,90
<u>Rotwein</u>	
2016er Oberrimsinger Attilafelsen Spätburgunder -trocken- Baden	15,90
2016er Weinkellerei Drathen Dornfelder –halbtrocken- Rheinhessen	13,90
2015er Terre die Roveri Barbera Piemonte –trocken- Italien, Piemont, Costa di Bussia	14,90
2016er La Grange Terroir Merlot -trocken- Frankreich, Languedoc	14,90
2016er Aigles D`Aimery Cabernet Sauvignon -trocken- Frankreich, Languedoc	15,90
2016er Monte Clavijo Tempranillo -trocken- Spanien – Rioja	14,90
<u>Sekt</u>	
Sekt Schloss Koblenz - trocken 0,7 l	13,90

Spirituosen

Schnapps

Korn, Wacholder, Pfefferminzwacholder	2 cl	1,10
Steinhäger - Schinkenhäger Doppelwacholder	2 cl	1,60
Tequila, Tequila Gold	2 cl	2,50
Wodka – Absolut, Moskovskaja	2 cl	2,20

Likör

Apfel, Saure Kirsche, Rhabarber, Waldmeister	2 cl	1,10
Likör 43, Baileys, Tia Maria, Amaretto	2 cl	2,20

Anis, Aquavit & Kräuter

Sambuca, Ouzo, Jubiläums Aquavit, Malteser	2 cl	2,20
Leibwächter	2 cl	1,60
Ramazzotti, Averna, Jägermeister	2 cl	2,20
Fernet Branca, -Menta, Underberg, Kümmerling	2 cl	2,20

Obstbrände

Alte Marille von Prinz	2 cl	2,80
Grappa Moskato	2 cl	2,80
Himbeere von Pistole Hardcore Food	2 cl	2,80
Himbeergeist von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,20
Kakao mit Nuss von Sasse Feinbrennerei	2 cl	2,80
Pflaumenbrand mit Fruchtauszug, Streng's	2 cl	2,80
Williamsbirne aus dem Fässchen	2 cl	2,20
Williamsbirne mit Fruchtauszug, Streng's	2 cl	2,80
Williamsbirne von Pircher	2 cl	2,20
Williamsbirne von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,20

Lagerkorn, Whisky, Brandy & Weinbrand

Sasse - Lagerkorn VSOP	2 cl	2,40
Sasse - Cigar Spezial - Bester Whisky Kontinentaleuropas (Korn)	2 cl	4,80
Sasse - Lagerkorn 10 – German handcrafted Whiskey	2 cl	9,60
Sasse - TS Privat – alter Kornbrand von 1972	2 cl	15,80
Sasse - Bordeaux finish – Ausbau in Chateau Latour Barriques	2 cl	21,50
Jim Beam	4 cl	4,00
Jack Daniels	4 cl	4,50
Chivas Regal	4 cl	5,50
Mariacron, Osborne Veterano	2 cl	2,20
Grand Manier	2 cl	3,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,80
Kännchen Kaffee	3,20
Milchkaffee (Großes Glas)	2,40
Espresso	1,80
Cappuccino	2,00
Latte Macchiato (Großes Glas)	2,40
Glas Tee (Großes Glas):	
- Friesen-, Grüner-, Kamillen-, Früchte-, RooibosVanille-, Pfefferminztee	2,00
Kakao mit Sahne (Großes Glas)	2,20
Kakao mit Sahne und Amaretto (Großes Glas)	3,50
Heiße Zitrone (Großes Glas)	2,00
Glühwein (Großes Glas) / Grog - 4 cl Rum (Großes Glas)	3,80