



„Eine gute Küche ist  
das Fundament allen Glücks.“

*Georges Auguste Escoffier · 1846 – 1935*



## Unsere Klassiker

Argentinisches Rumpsteak mit Ofengemüse und grünem Spargel

200g · 28,90 Euro

300g · 32,90 Euro

Die Grammangabe bezieht sich auf das Rohgewicht ohne Fettdeckel, schieres Fleisch.

Dreierlei hausgemachte Eis- oder Sorbetspezialitäten

6,50 Euro · eine Kugel 2,60 Euro

## Tagesangebote

Unsere Tagesangebote und Desserts finden Sie an unserer Tafel.

*Sehr verehrte Gäste,  
sollten wir bei Ihnen Unvertäglichkeiten zu beachten haben, lassen Sie uns dies bitte wissen.  
Eine Karte mit Zusatzstoffkennzeichnung kann gerne eingesehen werden.*

# Suppen & Vorspeisen

## Oberschänken-Fischsuppe

klein 6,90 Euro · mittel 8,50 Euro · groß 12,00 Euro

## Crèmige Pifferlingssuppe mit Aprikosenschaum, gefüllter Nudel und Truthahnklößchen

7,90 Euro

## Eisgekühlte Gurken-Avocadosuppe, Gineis, Tomatenreduktion

7,50 Euro



## Gebeizte Fjordforelle, lauwarmer Kartoffelfrittata, Gurke, Kopfsalatcrème

10,50 Euro

## Matjestatar mit grünem Apfel, karamellisiertem Ofenspeck und roter Beete

10,50 Euro

## Geschmolzener Harzer Käse mit Radieschenschmand

2,70 Euro / Stück

## Rosa Rinderrücken mit Avocado, gebackener Garnele und Limettenmayonnaise

12,50 Euro

## Ceasar Salad mit Kaninchenleber in Kürbiskerncrunch gebraten, Parmesan

Vorspeise 8,90 Euro · Hauptgang 13,50 Euro





## Hauptspeisen

Bratling von Couscous und Kichererbsen  
mit geschmolzenem Ziegenkäse, warmem Spinatsalat und Aprikosenchutney

13,50 Euro

Pfifferlingsrisotto mit gebratenem Kohlrabi und gebackenem Ei

15,00 Euro

Saftige Brust vom Schwarzfederhuhn mit Aprikosen,  
Rotweinzwiebeln, Pfifferlingen und Chorizo-Kartoffelschmarrn

22,50 Euro

Röllchen vom Ibérico-Schwein mit Estragon-Senfsauce,  
Bohnenbündel und Bratkartoffelstampf mit Lauch und Apfel

23,50 Euro

Eifel-Kaninchenkeule mit Gemüse in Tomate und cremiger Spinat-Käsepolenta

22,90 Euro

Unser dickes Backfischfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade

18,50 Euro

Filet vom Kabeljau mit Petersilienpesto und Krustentierschaum,  
wildem Brokkoli und Knackwurst-Kartoffelgrauen

25,90 Euro

Tagesfischfilet mit lauwarmem Pasta-Gemüsesalat,  
mit Tomatenzweierlei, Kräutermix, Parmesan und Pinienkernen

22,50 Euro

Krosses Saiblingsfilet mit Limetten-Thymianbuttersauce, Kartoffeln und Salat

22,90 Euro

Zartes Matjesfilet-Neufang  
mit grünen Speckbohnen oder Apfel-Zwiebelrahm und Bratkartoffeln

15,00 Euro



## Bier

Wernesgrüner Pils <sup>P1</sup>	0,20 l	2,40 €
<i>vom Fass</i>	0,40 l	3,70 €
Köstritzer Kellerbier <sup>P1</sup>	0,20 l	2,40 €
<i>vom Fass</i>	0,40 l	3,70 €
Benediktiner Hefeweizen <sup>P2</sup>	0,30 l	2,70 €
<i>vom Fass</i>	0,50 l	3,90 €
Radler <sup>P1</sup>	0,20 l	2,40 €
<i>Pils, Zitronenlimonade <sup>3</sup></i>	0,40 l	3,70 €
Weizenradler <sup>P2</sup>	0,30 l	2,70 €
<i>Hefeweizen, Zitronenlimonade <sup>3</sup></i>	0,50 l	3,90 €
Benediktiner Hefeweizen <sup>P2</sup>	0,50 l	3,90 €
<i>Flasche, alkoholfrei</i>		
Wernesgrüner <sup>P1</sup>	0,33 l	3,30 €
<i>Flasche, alkoholfrei</i>		
Köstritzer Schwarzbier <sup>P1</sup>	0,33 l	3,30 €
<i>Flasche</i>		

## Sprudel

Oppacher Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
<i>classic, medium, still</i>		
Oppacher Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
<i>classic, medium, still</i>		
Oppacher Tonic <sup>2</sup>	0,25 l	2,40 €
Oppacher Ginger Ale <sup>3</sup>	0,25 l	2,40 €
Oppacher Bitter Lemon <sup>2,4</sup>	0,25 l	2,40 €
Fritz Kola <sup>3,5</sup>	0,33 l	3,30 €
Proviand Orangenlimonade <sup>3,4</sup>	0,33 l	3,30 €
Proviand Rhabarberlimonade <sup>4</sup>	0,33 l	3,30 €
Proviand Apfelsaftschorle	0,33 l	3,30 €
Fritz MischMasch <sup>3,4,5</sup>	0,33 l	3,30 €

## Aperitif

Martini	5 cl	3,50 €
<i>dry, bianco, rosso</i>		
Gonzales Byass	5 cl	3,50 €
<i>Tio Pepe, Sherry trocken</i>		
Gonzales Byass	5 cl	3,50 €
<i>Sherry medium</i>		
Pernod	5 cl	3,00 €
Taylor's · Portwein	5 cl	3,50 €
<i>Late Bottled Vintage Port</i>		
Taylor's · Portwein	5 cl	5,20 €
<i>20 years old tawny port</i>		
Campari Soda		4,50 €
Campari Orange		4,80 €
Aperol Spritz		6,50 €
Sekt mit	0,1 l	4,20 €
Weinbergspfirsichlikör		
Gin Tonic		6,90 €
<i>Bombay Sapphire mit Zitrone</i>		
Gin Tonic		7,90 €
<i>Hendrick's mit Gurke</i>		

## Saft

Sachsenobst Apfelsaft	0,20 l	2,20 €
Sachsenobst Orangensaft	0,20 l	2,20 €
Vaihinger Johannisbeersaft	0,20 l	2,20 €
Vaihinger Tomatensaft	0,20 l	2,40 €
Saftschorle	0,40 l	3,50 €

## Sekt

Geldermann Sekt	0,1 l	3,80 €
<i>Carte Blanche, trocken</i>	0,75 l	25,00 €
<i>Breisach/Rhein</i>		

## Champagner

Champagne Taittinger	0,75 l	65,00 €
<i>Nocturne Sec, City Lights't</i>		
Champagne Taittinger	0,75 l	65,00 €
<i>Brut Reserve</i>		

## Weißwein

	0,2 l	
Oberschänke Hauswein · trocken	4,20 €	
<i>Weißer Burgunder QbA</i>	1,0 l	19,00 €
Weißweinschorle	3,50 €	
<i>Weißer Burgunder QbA</i>		
Riesling QbA · trocken oder feinherb	4,90 €	
<i>Mosel; Weingut Geschwister Köwerich</i>		
Grauburgunder QbA · trocken	5,90 €	
<i>Pfalz; Markus Pfaffmann</i>		
Gelber Muskateller · feinherb	7,00 €	
<i>Pfalz; Lergenmüller</i>		
Sauvignon Blanc QbA · trocken	6,00 €	
<i>Rheinhessen; Dr. Koehler</i>		
Blanc de Noirs QbA · trocken	7,00 €	
<i>Weißwein aus roten Trauben</i>		
<i>Rheingau; Spreizter</i>		
„Twentysix“ QbA · trocken	6,20 €	
<i>Franken; Bickel-Stumpf</i>		
„Der kleine Schwarz“ QbA · trocken	8,00 €	
<i>Sachsen; Martin Schwarz</i>		
Müller Thurgau QbA · trocken	6,50 €	
<i>Sachsen; Hoflößnitz</i>		
Souvignier Gris QbA · trocken	8,00 €	
<i>Sachsen; Hoflößnitz</i>		
Elbling · trocken	9,00 €	
<i>Sachsen; Schloß Proschwitz</i>		

## Roséwein

	0,2 l	
Pinot_& Co. QbA · trocken	7,50 €	
<i>Rheinhessen; Dreissigacker</i>		
Spätburgunder QbA · feinherb	6,50 €	
<i>Baden; Martin Waßmer</i>		
„Schieler“ QbA · trocken	8,00 €	
<i>Sachsen; Hoflößnitz</i>		

## Rotwein

	0,2 l	
Oberschänke Hauswein · trocken	4,20 €	
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1,0 l	19,00 €
„Oak & Steel“ · trocken	7,50 €	
<i>Cabernet Sauvignon, Pfalz; Lergenmüller</i>		
„Cuvée N°1“ QbA · trocken	8,00 €	
<i>Baden; Klumpp</i>		
„rot Hügel“ QbA · trocken	8,00 €	
<i>Franken; Bickel-Stumpf</i>		
Montes Reserva Merlot	6,00 €	
<i>Montes; Chile</i>		
Kaiken Malbec	6,50 €	
<i>Montes/Kaiken; Argentinien</i>		
Tempranillo	5,00 €	
<i>Bodegas Maximo; Spanien</i>		

## Likör & Magenbitter

Baileys <sup>3</sup> <i>Irischer Sahnelikör</i>	2,30 €
Amaretto Disaronno <i>Mandel, Aprikose, Vanille, Italien</i>	2,30 €
Sambuca Molinari <i>Anislikör, Italien</i>	2,30 €
Ziegler Weinbergspfirsich <i>Freudenberg, Deutschland</i>	4,50 €
Fernet Branca <i>Kräuterbitter, Italien</i>	2,30 €
Ramazzotti <i>Kräuterbitter, Italien</i>	2,30 €
Becherovka <i>Kräuterbitter, Tschechien</i>	2,30 €
Underberg <i>Kräuterlikör, Deutschland</i>	2,40 €
Schierker Feuerstein <i>Kräuterhalb bitter, Deutschland</i>	2,30 €
Radeberger Bitter <i>Kräuterbitter, Deutschland</i>	2,30 €
Malteser Aquavit <i>Kümmel, Deutschland</i>	2,40 €
Linie Aquavit <i>Kümmel, Norwegen</i>	2,40 €
Ouzo 12 <i>Anis, Griechenland</i>	2,30 €

## Kornbrand & Whisky

Bushmill's Malt 10 Jahre <sup>3</sup> <i>Irland</i>	2,60 €
John Jameson <sup>3</sup> <i>Irland</i>	2,60 €
John Jameson 12 Jahre <sup>3</sup> <i>Irland</i>	4,90 €
Connemara <i>Irland</i>	2,60 €
Glenmorangie 10 Jahre <sup>3</sup> <i>Schottland, Highlands</i>	3,50 €
Macallan Amber <i>Schottland</i>	6,00 €
Auchentoshan Three Wood <sup>3</sup> <i>Schottland, Lowlands</i>	4,90 €
Chivas Regal 12 Jahre <i>Schottland</i>	2,60 €
Dimple 15 Jahre <i>Schottland</i>	2,80 €
Balvenie 12 Jahre Double Wood <sup>3</sup> <i>Schottland, Speyside</i>	2,60 €
Lagavulin 16 Jahre <sup>3</sup> <i>Schottland, Islay</i>	5,00 €
Bowmore 10 Jahre <i>Schottland, Islay</i>	4,60 €
Ardbeg 10 Jahre <i>Schottland, Islay</i>	3,90 €
Blanton's Gold Edition <i>USA, Kentucky</i>	5,60 €
Green Mark <sup>3</sup> <i>Russland</i>	2,40 €
Nordhäuser Doppelkorn <sup>3</sup> <i>Deutschland</i>	2,10 €

Weitere Whiskys auf Anfrage.  
Alle Preise beziehen sich auf 2 cl.

## Grappa & Obstbrand

Grappa di Prosecco <i>Andrea Da Ponte, Italien</i>	3,40 €
Sarpa Barrique Di Poli <i>Jacopo Poli, Italien</i>	3,60 €
Grappa Po' di Poli Aromatica <i>Jacopo Poli, Italien</i>	3,60 €
Schladerer Obstbrand <i>Himbeere, Deutschland</i>	2,80 €
Schladerer Obstbrand <i>Williams Birne, Deutschland</i>	2,80 €
Klumpp Mirabelle <i>Markus Klumpp, Bruchsal, Deutschland</i>	3,20 €
Williamsbirnenbrand <i>Ziegler, Deutschland</i>	5,90 €
Alte Zwetschge <i>Ziegler, Freudenberg, Deutschland</i>	5,90 €
Waldhimbeergeist <i>Ziegler, Freudenberg, Deutschland</i>	5,90 €
Wildkirsch Nr. 1 <i>Ziegler, Freudenberg, Deutschland</i>	11,00 €

## Weinbrand

Wilthener Nr. 1 <i>Deutschland</i>	2,40 €
Hennessy Fine de Cognac <i>Frankreich</i>	5,00 €
Bombay Sapphire <i>London Dry Gin, England</i>	2,40 €
Hendrick's Gin <i>Schottland</i>	3,00 €

*Alle Preise beziehen sich auf 2 cl.*

## Heißgetränke

Tasse Kaffee <i>Café Verde · aus biologischem Anbau</i>	2,00 €
Cappuccino <sup>D</sup>	2,60 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato <sup>D</sup>	2,20 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Milchkaffee <sup>D</sup>	3,10 €
Latte Macchiato <sup>D</sup>	3,20 €
Irish Coffee <sup>D</sup> <i>Irischer Whiskey, Kaffee, Zucker und Schlagsahne</i>	4,50 €

Heiße Schokolade <sup>D</sup> <i>Weiß, Vollmilch, Zartbitter</i>	3,20 €
Heiße Schokolade <sup>D,3</sup> mit Amaretto oder Baileys	4,50 €
Grog	2,30 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Kännchen Tee nach Wahl <i>Eilles Tee · für eine erlesene Teeauswahl fragen Sie bitte unseren Service.</i>	3,80 €

Alle Heißgetränke können auf Wunsch auch mit lactosefreier Milch zubereitet werden.



Sehr verehrte Gäste,  
in unserem Gesellschaftszimmer präsentieren wir Ihnen  
eine Ausstellung von Ralf Uhlig und Freunden.

„MAL (WAS) ANDERES“



*Inhaltsstoffe:*

*1 Konservierungsstoff · 2 Chinin · 3 Farbstoff · 4 Zitronensäure · 5 Coffein · 6 Phosphat  
Weine und Sekte enthalten Sulfite.*