

Vorspeisen

Beilagensalat j,3 knackig frischer Salatmix Gurke Tomate Frühlingszwiebeln Paprika Essig/Öl-Senfdressing V,VE	5,90 €
Cremige Kürbis-Ingwersuppe f,m Kürbiskerne Kernöl V	6,90 €
Bruschetta b,e,j,3 Baguette geröstet in Olivenöl und Knoblauch frische Tomate V,VE	10,90 €
Herzhafte Zwiebelsuppe a,f,m,1, klassisch mit Käse und Baguette überbacken	12,90 €
Ziegenpeter f,j,3, mit Honig grainierter Ziegenkäse knackiger Salatmix V	12,90 €

Bowl's

Bowl j,3 grüner Salat Rucola Gurke Tomate Frühlingszwiebel Paprika Couscous V	8,90 €
+ mit Honig gratinierter Ziegenkäse	16,90 €
+ Hähnchenstreifen	19,90 €
+ Lachsfilet und Parmesan i,j,3	21,90 €

Alle Salatbowls werden mit hausgemachtem Essig-Öl-Senfdressing serviert.

Pasta

Bandnudeln Kürbis & Ziege a,f,g,j,k Bandnudeln Kürbissoße Ziegenkäse Rucola V	18,90 €
Bandnudeln Champignon a,f,g,j,k Champignons in Rahmsoße Tomate Rucola V	18,90 €
Bandnudeln Hähnchen a,f,g,j,k Streifen vom Hähnchenbrustfilet Tomate Curry-Sahnesoße Rucola	19,90 €
Bandnudeln „Lachs“ a,f,g,i,j,k Würfel vom Lachsfilet Tomate Weißwein-Sahnesoße Rucola	21,90 €

Kindergerichte

Bandnudeln mit pikanter Paprika Currysoße a,g,j,k,m	6,00 €
Kinderschnitzel mit Pommes (wahlweise Hähnchen oder Schwein) a,e,f,g	6,30 €
6 Chickennuggets mit Pommes a	8,40 €

Dessert

Brownie eine Kugel Vanilleeis a,g,f	6,90 €
Süsse Verführung f,g zwei Kugeln Vanilleeis Salted Caramellikör Sahne	8,90 €
Orangenmousse mit Gran Marnier verfeinert	8,90 €

V = vegetarisch ,VE = vegan

Wir erfüllen gern individuelle Wünsche. Bitte beachten Sie, dass wir Speisenänderungen mit 1,50 € berechnen.
Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen helfen Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne.

Fleisch

Bienefeld's Currywurst j,m,3,8,12 kross gebratene Bratwurst hausgemachte-pikante Paprika-Currysoße Pommes	12,00 €
+ extra Bratwurst	16,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ a,e,g,j,3 paniertes Schnitzel Pommes Salat	16,00 €
Champignonschnitzel a,e,g,j,3 Schnitzel Champignonrahmsoße Pommes Salat	19,90 €

Genießen Sie Ihr Schnitzel wahlweise aus zartem Schweine- oder saftigem Hähnchenfleisch.

BBQ Burger a,b,e,f,j,1,2 knuspriger Burgerbun saftiges Rindfleisch Cheddar hausgemachte BBQ-Soße rote Zwiebeln Sandwichgurken Salat Tomate Pommes	22,50 €
Rheinischer Sauerbraten vom Rind j,m,16 herzhafte Rosinensoße Kartoffelstampf Rotkohl Apfelpotpott	24,90 €

Fisch/Muscheln

Rheinische Muscheln a,b,c,l,m,q Miesmuscheln pikanter Weißwein-Wurzelgemüsesud Schwarzbrot Butter	21,90 €
Fischcurry i,j,3 pikantes Thaicurry Fischfilet Kokos-Tomatensoße Reis Salat	24,90 €
Lachsfilet f,i,j,3 gebratenes Lachsfilet Speck-Rahmwürsting Kartoffelstampf	26,90 €

Damit wir Ihnen stets frische Muscheln in bester Qualität servieren können, empfehlen wir eine Vorbestellung – diese ist für den gleichen Tag bis 11:00 Uhr möglich.

Weinempfehlung zu Muscheln und Fisch:

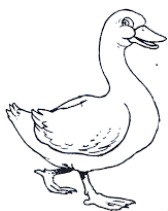
Riesling vom Sandstein – Weingut Staab, Nahe Trocken · Deutschland Frischer, fruchtiger Riesling mit feiner Mineralität und Noten von Aprikose und Zitrus. Macht einfach Lust auf den nächsten Schluck.	0,2 l 6,90 € 0,75 l 23,50 €
Purist Blanc de Noir – Weingut J.J. Adeneuer, Ahr Trocken · Deutschland Ein Weißwein aus roten Spätburgunder-Trauben: knackig, saftig, mit gelbem Apfel und Birne.	0,2 l 6,90 € 0,75 l 23,50 €

JEDEN FREITAG BACKFISCH

Backfisch mit Beilagensalat Remoulade a,f,g,i,j,k,1,2,3	12,90 €
Backfisch mit Pommes a,g,i,j,k,1,2,3 hausgemachter Remoulade	16,90 €
Backfisch Burger“ a,g,i,j,k,1,2,3 knuspriger Backfisch Burgerbun Remoulade rote Zwiebeln Cheddar Tomate Salat Pommes	24,50 €

Jeden 1. Freitag im Monat!

Backfisch hausgemachter Kartoffelsalat Remoulade a,g,i,j,k,1,2,3	16,90 €
---	---------



Gans und Wild



Gänsebrust a,g,m hausgemachte Kartoffelklöße feiner Rotkohl gebratener Rosenkohl aromatische Soße	34,90 €
Gänsekeule a,g,m hausgemachte Kartoffelklöße feiner Rotkohl gebratener Rosenkohl aromatische Soße	34,90 €
Wilde Bolognese a,f,g,j,k,m Bandnudeln Bolognese hergestellt aus Wildfleisch	22,60 €
Hirschedelgulasch a,g,m Butterspätzle Rotkohl Preiselbeerbirne	26,90 €
Wildschweinbratwurst a,f,g,j,m Speck-Rahmwirsing Kartoffelstampf	28,90 €

3 Gang Menue Gans & Wild

Kürbis-Ingwersuppe mit Kernen und Kernöl

*wahlweise Gänsebrust oder Keule, Wilde Bolognese, Hirschedelgulasch
oder Wildschweinbratwurst mit den jeweiligen Beilagen*

Erfrischendes, leichtes Orangenmousse mit Gran Marnier verfeinert

Menuepreis: Gänsebrust oder Keule 44 € | Wilde Bolognese 34 € |
Hirschedelgulasch 38 € | Wildschweinbratwurst 40 €

Getränkebegleitung zu „Gans & Wild“

Aperitif-Empfehlung:

LACHSSECCO Blanc de Noir, trocken Weingut Franz Coels, Ahrweiler-Deutschland

Am Gaumen frisch und lebendig mit feiner Perlage

0,1l 4,50 € | 0,75 l 28,00 €

Weinempfehlung:

2023 Purist Spätburgunder Weingut J.J. Adeneuer, Ahrweiler – Deutschland

Ein klarer, eleganter Spätburgunder aus den steilen Lagen der Ahr.

Der „Purist“ steht für feine Frucht, mineralische Frische und zurückhaltenden Holzeinsatz.

Ein Wein mit Fokus auf Herkunft und Handwerk – leicht, aber charakterstark.

Er harmonisiert hervorragend zu allen Gänse und Wildgerichten, da er die Röstaromen und die Würze der Gerichte elegant begleitet, ohne zu dominieren.

0,2 l 6,90 € | 0,75 l 23,50 €

2023 Ahrweiler Spätburgunder – VDP.Ortswein – trocken – Weingut J.J. Adeneuer, Ahrweiler

Ein eleganter Spätburgunder mit Aromen von Schattenmorelle, roten Beeren und feiner rauchiger Würze.

Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und klar, mit seidigen Tanninen, lebendiger Frische und dezenter Holznote aus dem Barrique. Typisch Ahr – präzise, mineralisch und elegant.

Ein hervorragender Begleiter zu Gans & Wild.

0,75 l 34,00 €

Digestif-Empfehlung:

Prinz Alte Marille • Prinz Haselnuss • Prinz Alter Bodensee-Apfel (41 % vol.) Feine Destillate aus der Bodensee-Region – ein krönender Abschluss unseres Menüs „Gans & Wild“.

2 cl 3,90 €