

Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Vorspeisen | Starters

Caesar Salat A, C, D, G, J Parmesandressing Croutons <i>Caesar salad</i> <i>parmesandressing / croutons</i>	15,50 €
mit Hähnchenbruststreifen <i>with chicken breast</i>	21,50 €
mit gebratenen Lachswürfeln <i>with grilled salmon</i>	24,50 €
Winterlicher Ackersalat 1, A, G, H, I, J, L Cerealien Cranberries Dressing zur Wahl - "Pink Lady"-Rote Beete-Himbeere - "Violette Traube"-Balsamico - "Juicy" - Maracuja-Dressing <i>Winter Salad</i> <i>cereals / cranberries</i> <i>Choice of dressing</i> - "violet grape"-balsamic - "Pink Lady"-beet root, raspberry - "Juicy"-passionfruit	16,50 €
Antipastivariation 1, 2, 3, B, D, G, J Garnele Gemüse Serrano Rindertatar <i>Variation of antipasti</i> <i>king prawn / vegetables / tartare of beef / ham</i>	22,50 € für 2 Personen 30,50 €
Räucherlachs -kalt- D, E, H, I, J, L Rösti Salat Dill - Senf - Sauce <i>Smoked salmon -cold-</i> <i>hash browns / salad / dill - mustard - sauce</i>	20,50 €
Rinderfilet Tatar 11, A, C, G, H, J Gepickelte Shiitake Pilze Kapernäpfel Schnittlauchcrème <i>Beef fillet tartare</i> <i>pickled shiitake mushrooms / caper apples / chives cream</i>	25,50 €
Tagessuppe G, H, I, J, L <i>Daily soup</i>	11,00 €
Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe- A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i>	23,50 €

Hauptgänge | Main courses

Gebratene Kalbsleber A, G, I, J, L Zwiebel-Senf-Jus Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Safranäpfel <i>Fried veal liver</i> <i>onion mustard jus / mashed potatoes / braised onions / saffron apples</i>	29,50 €
Backfisch 2, 3, A, C, D, G, I, J Remouladensauce Kleiner Salat Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i>Deep fried fish</i> <i>remoulade sauce / fried potatoes with bacon and onions / salad</i>	24,50 €
Sanft geschmorte Rinderroulade 2, 3, A, G, I, J, L Apfelrotkraut Kartoffelkloß <i>Gently braised beef roulade</i> <i>Red cabbage / potato dumpling</i>	30,50 €
Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe- A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i>	31,50 €
Kürbisrisotto A, C, G, H, I gebackener Ziegenkäse Feldsalat Walnüsse <i>Pumpkin risotto</i> <i>baked goat cheese / lamb's lettuce / walnuts</i>	25,50 €
Wiener Schnitzel A, C, F, G, H, I, J, L Pommes Trüffelcrème Kleiner Salat Zitrone Preiselbeeren <i>Escalope vienna style</i> <i>french Fries / truffle cream / cranberries / salad</i>	33,50 €
Hähnchen-Curry G, I, L Basmati-Duftreis buntes Gemüse <i>Chicken curry</i> <i>basmati rice / vegetables</i>	23,50 €
Currywurst von der Premium Bratwurst der Metzgerei Sommer aus dem Sauerland 4, 10, G, I, J, L Kleiner Salat Süßkartoffelpommes <i>Grilled Sausage</i> <i>currysauce / salad / sweet potato fries</i>	18,50 €

Ofenfrischer Gänsebraten *Oven-fresh roasted goose*

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans
Rotkraut | Maronen | Kartoffelklöße | Bratapfel

*Breast and leg from the „Oldenburger“ free-range goose
red cabbage | chestnuts | potato dumplings | baked apple*

1, (A), (G), (H), (I), (J), (L)

€ 46,50

Liebe Gäste,

nach längeren Überlegungen und Abwägungen sind wir zu dem Entschluss gekommen, dieses Jahr nicht auf das traditionelle Gänseessen zu verzichten. Wie schon durch die Presse erklärt, müssen wir den diesjährigen Gänsepreis erhöhen.

Die fehlenden Futtermittel durch den Ukrainekrieg, sowie die erhöhten Energiepreise und zuletzt die Vogelgrippe haben die Preise um 50 % steigen lassen.

Trotzdem ist die Nachfrage weiterhin hoch, so dass wir unseren Gästen gerne Ihren Wunsch erfüllen möchten und unseren Gänsebraten auch dieses Jahr, in gewohnter Qualität, anbieten.

Dear guests,

After long deliberations and considerations, we have come to the decision not to do without the traditional goose meal this year.

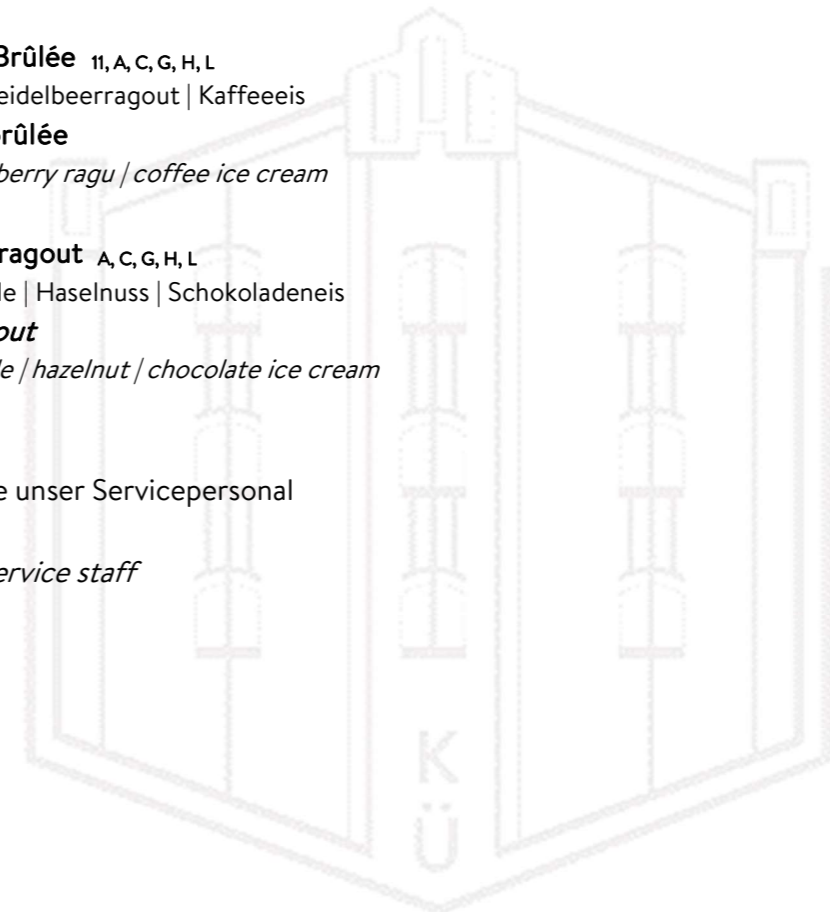
As already explained by the press, we have to increase this year's goose price. The lack of feed due to the Ukraine war, as well as the increased energy prices and, most recently, the bird flu have caused prices to rise by 50%.

Nevertheless, the demand is still high, so that we would like to fulfill our guests' wishes and offer our roast goose in the usual quality again this year.

Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Dessert | Sweets

Große Kugel Vanilleeis A, C, E, G, H, L Eierlikör warme Callebaut Schokolade <i>Large scoop of vanilla ice cream</i> <i>egg nogg / warm chocolate sauce</i>	11,00 €
Sorbetvariation variation of sorbet	10,00 €
Nougat Crème Brûlée 11, A, C, G, H, L Olivenkrokant Heidelbeerragout Kaffeeeis <i>nougat crème brûlée</i> <i>olive brittle / blueberry ragu / coffee ice cream</i>	13,50 €
Warmes Beerenragout A, C, G, H, L Nussbuttercrumble Haselnuss Schokoladeneis <i>warm berry ragout</i> <i>nut butter crumble / hazelnut / chocolate ice cream</i>	12,50 €
Kuchenauswahl Fragen Sie gerne unser Servicepersonal <i>Cake selection</i> <i>Please ask our service staff</i>	4,50 €



Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Weißweine

Deutschland | Pfalz

0,2 l

0,75 l

Weingut Reichsrat von Buhl

9,50 €

31,00 €

2021 | Riesling | QbA | trocken

*Dieser Wein passt hervorragend zu Fisch
und hellen Fleischgerichten.*

Weingut Emil Bauer & Söhne

9,50 €

31,00 €

2021 | Grauburgunder | QbA | trocken

*Dieser Wein eignet sich sehr gut als Aperitif.
Als Begleiter zur Antipasti und asiatischen Gerichten
eignet sich dieser Grauburgunder sehr gut.*

Weingut Emil Bauer & Söhne

10,00 €

32,50 €

2021 | Sauvignon Blanc | QbA | trocken

Dieser Wein harmoniert perfekt mit Meeresfrüchten.

Baden

Weingut Kiefer

9,50 €

31,00 €

2020 | Auxerrois | trocken

*Ein guter Begleiter für saisonale Spargelgerichte
und ideal zu Fisch und Geflügel.*

Italien | Südtirol

0,2 l

0,75 l

Weingut Castelfeder - 1,5 Liter -

15,00 €

90,00 €

2019 | Weissburgunder TECUM | DOC | trocken

Dieser Wein begleitet Sie gerne zu kräftigen Fischgerichten.

Lombardei

Weingut Franzosi

12,50 €

34,00 €

2021 | Lugana | DOP | trocken

*Diesen Wein empfehlen wir Ihnen gerne zu
kalten Vorspeisen und leichten Hauptspeisen.*

Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Weißweine

Frankreich | Gascogne

0,2l

0,75l

Weingut Domaine Saint-Lannes
2021 | Colombard & Gros Manseng
trocken

9,00 €

28,00 €

*Dieser Wein erfrischt Sie an tropischen Tagen und
ist daher ein perfekter Terrassenwein.*

Südafrika | Stellenbosch

Weingut Tertius Boshof, Herman du Preez
2021 | Chenin Blanc | trocken

13,50 €

40,00 €

*Wir empfehlen diesen Wein zu kräftigen Fischgerichten,
sowie hellem Fleisch.*

Roséweine

Deutschland | Rheinhessen

Weingut Espenhof
2021 | „Kalkstein“ Cuvée | QbA | trocken

9,00€

28,00 €

*Leichte Vorspeisen und saisonale Spargelgerichte passen
perfekt zu dieser Cuvée aus Syrah und Cabernet.*

Italien | Toskana

Weingut Luigi Brunetti
2021 | Rosé | IGT | trocken

9,00 €

28,00 €

*Diesen Rosé empfehlen wir zu
fruchtigen Vorspeisen, Pasta und
gebratenem Geflügel.*

Rotweine

Deutschland | Pfalz

Weingut Emil Bauer & Söhne 2019 „KÜ“vée QbA trocken	9,50 €	30,00 €
--	--------	---------

Mittagskarte Lunchmenu Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Rotweine

Italien Südtirol	0,2 l	0,75 l
---------------------------	--------------	---------------

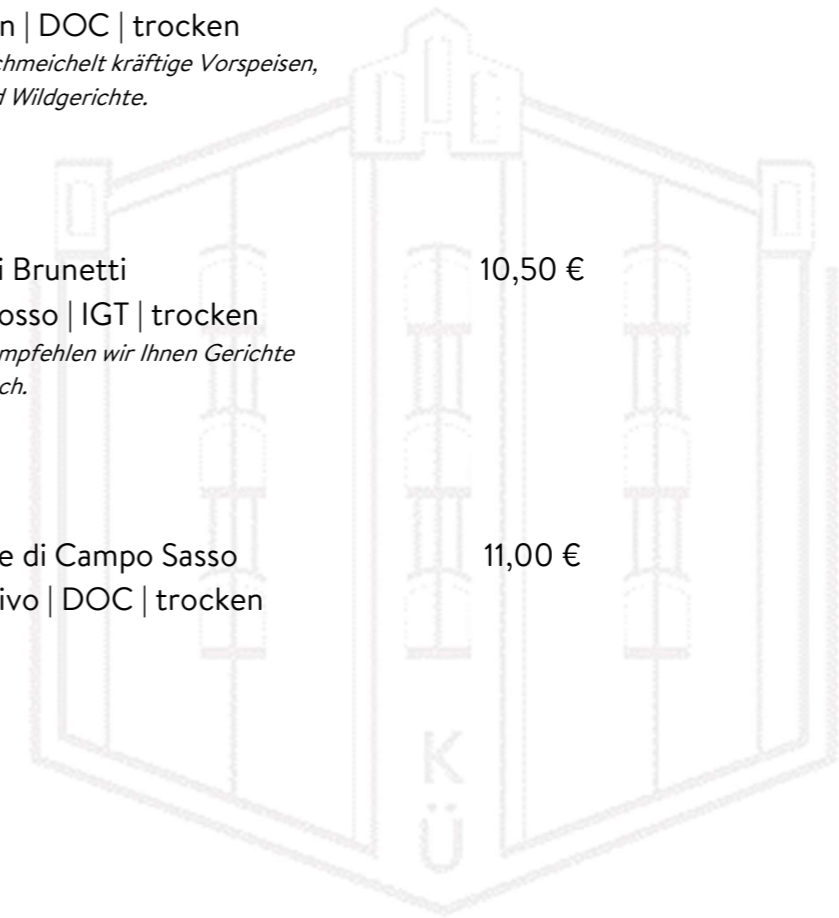
Weingut Castelfeder 2020 Lagrein DOC trocken <i>Dieser Wein umschmeichelt kräftige Vorspeisen, sowie Braten- und Wildgerichte.</i>	11,00 €	34,00 €
--	---------	---------

Toskana

Weingut Luigi Brunetti 2016 Aulo Rosso IGT trocken <i>Zu diesem Wein empfehlen wir Ihnen Gerichte mit dunklem Fleisch.</i>	10,50 €	33,50 €
--	---------	---------

Apulien

Weingut Terre di Campo Sasso 2020 Primitivo DOC trocken	11,00 €	33,00 €
--	---------	---------



Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Aperitifs

Prosecco extra Dry Spumante	0,1l	€ 8,00
Hibiskus Tonic <i>alkoholfrei</i> (1), (4), (6), (8), (10)	0,2l	€ 12,50
La vie en rose (4), (8), <i>auch alkoholfrei bestellbar 4,8</i> Gin, Lavendel, St Germain liqueur, Fentimans Rose Lemonade	0,2l	€ 13,50
Molinella (3) Maracuja, Lillet, Prosecco	0,2l	€ 11,50
Blackberry Fizz (4), (6), (9) Brombeere, Minze, Gin, Gurke	0,2l	€ 11,50
Hugo <i>auch alkoholfrei bestellbar</i> (4), (6), (9) Holunder, Minze, Prosecco	0,2l	€ 11,50
Aperol Spritz (1), (8) Aperol, Prosecco	0,2l	€ 11,50

Säfte

Apfelsaft	0,2l	€ 3,50
Orangensaft	0,2l	€ 3,50
Maracujasaft (3)	0,2l	€ 3,50
Rhabarbersaft (3)	0,2l	€ 3,50

Wasser

Original Selters - leicht / naturell	0,25 l Fl.	€ 3,20
Original Selters - leicht / naturell	0,75 l Fl.	€ 8,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola (3), (4), (5), (7)	0,2l Fl.	€ 3,80
Cola light (3), (4), (5), (6), (7), (10)	0,2l Fl.	€ 3,80
Cola Zero (4), (7), (10)	0,2l Fl.	€ 3,80

Fanta ^{(3), (4)}	0,2 l Fl.	€ 3,80
Sprite ^{(3), (4)}	0,2 l Fl.	€ 3,80

Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3 l	€ 3,90
König Pilsener	0,4 l	€ 4,50

Biere aus der Flasche

Erdinger Weissbier	0,5 l	€ 5,80
Frankenheimer Altbier	0,33 l	€ 3,90

Alkoholfreie Biere

König Pilsener	0,33 l Fl.	€ 3,50
Vita Malz	0,33 l Fl.	€ 3,20
Erdinger Weissbier	0,5 l Fl.	€ 5,80

Warme Getränke

Kaffee Crème Tasse ⁽⁷⁾	€ 3,50
Kaffee Crème große Tasse ⁽⁷⁾	€ 5,50
Espresso ⁽⁷⁾	€ 3,00
Espresso doppelt ⁽⁷⁾	€ 5,00
Espresso Macchiato ⁽⁷⁾	€ 3,50
Cappuccino ⁽⁷⁾	€ 4,50
Milchkaffee ⁽⁷⁾	€ 4,90
Latte Macchiato ⁽⁷⁾	€ 4,90
Kakao ^{(6), (7)}	€ 4,00
Kakao mit Sahne ^{(6), (7)}	€ 4,50

Just t-Teesorten

Just t legt großen Wert auf fairen Handel, natürliche Produkte und einwandfreie Herkunft.

- Dynamic Day – Grüner Tee
- Captain Earl Grey
- Nordic Blueberry
- Blue Sky Chamomile
- Unforgettable Moroccan Mint
- The Tumeric Ginger Treasure

€ 4,50

Ceylon's Secret Garden

Baby it's cold outside – Schwarzer Tee / Black Tea

Cheek to Cheek Vanilla