

Speisekarte



Frühstück 09.00-14.30 Kaffee & Kuchen 09.00-17.00
Mittagstisch 11.30-14.30

SÜSS

Croissant 3⁰⁰
mit Marmelade & Butter +1⁵⁰

Smoothie Bowl (v) 11⁰⁰
Kokos-Chia Pudding / Limettengel / Quinoacrunch

Zimt-Granola (vegan möglich) 11⁰⁰
Buttermilchjoghurt / Kirschgel / Beeren

Semolina Pancakes (vegan möglich) 9⁹⁰
Geschlagene Butter / Heidelbeersirup /
extra Obst der Saison +3⁵⁰

SAUERTEIGBROTE

Drei gerührte Eier 10⁵⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Butter /
Wildkräutersalat

Veganes Rührei 10⁵⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz /
Tofu / Kala Namak Salz / vegane Butter / Wildkräutersalat

Avocado Toast (v) 12⁹⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Fenchelöl /
Avocadocreme / Kräutersalat / eingelegte Zwiebeln

Hummus Bowl (v) 12⁹⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Dill /
Pinienkerne / gegrillte Pilze / Spitzpaprika-Salsa

Strammer Max 14⁹⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Kochschinken
vom Obersteinberger Hof / zwei Spiegeleier / Senf /
Comté-Soße

Eggs Florentine 12⁹⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz /
zwei pochierte Eier / sautierter Spinat / Pinker Pfeffer /
Hollandaise / Senfkresse

EXTRAS

Glasierter Speck 4⁰⁰

Avocadocreme (v) 3⁵⁰

Glasierte Pilze (v) 3⁵⁰

Räucherlachs 4⁰⁰

MITTAG

Montag bis Freitag gibts bei uns Mittagstisch
von 11.30 bis 14.30 Uhr. Frag das Serviceteam
nach unserer heutigen Auswahl.

KUCHEN

Wir haben immer Zimtschnecken & Kuchen für
dich in unserer Auslage. Das Serviceteam sagt
dir gerne, was wir heute im Angebot haben.

Abendservice 17.30-22.00

VORNE

Sauerteigbrot & geschlagene Butter (vegan möglich) 5⁵⁰
Sauerteigbrot von der Bäckerei Lambertz / geschlagene
Butter / Nussbutter / Maldon Salz

Geschlagener Ricotta 8⁵⁰
Sauerteigbrot von der Bäckerei Lambertz / geschlagene
Ricottacreme / griechische Oliven / Lauchpulver

Handgeschöpfter Schafskäse & Honig 9⁵⁰
Schafskäse vom Hofgut Kapellenhof / Thymianhonig

Rindertatar Sattblau 17⁵⁰
Hangeschnittenes Rindertatar aus der Rinderhüfte vom
Obersteinbergerhof / Sirachia / Eigelb / Radieschen /
Schnittlauch / Sauerteigbrot von der Bäckerei Lambertz
Mit extra schwarzem Trüffel +8⁵⁰

Pilzschnitte (v) 15⁰⁰
Pilzcreme / Radieschen / rohe Champignon / gebratene
Seitlinge / Feigengel / Schnittlauch / Siracchia /
Sauerteigbrot von der Bäckerei Lambertz
Mit extra schwarzem Trüffel +8⁵⁰

Chopped Salad (vegan möglich) 14⁵⁰
Romana Salat / Radicchio / Parikadressing /
Walnüsse / Dill / Manchego

MITTE

Gegrillter Rosenkohl 14⁵⁰
Gegrillter, lauwarmer Rosenkohl / Knoblauch / Caesar
Dressing / frittierte Karpfen / Comte / Semmelbrösel

Dubo Kimchi (v) 14⁵⁰
Seidentofu / Gebratenes kimchi / Knoblauch / Sesamöl /
Zwiebeln / geröstete Cashews / Korianderöl

Arancini 11⁰⁰
Zwei frittierte Reisbällchen / Taleggiofüllung /
Petersiliensoubise / Salzzitrone

Wildbratwurst von Ulrich Reh 10⁵⁰
Sauerteigbrot von der Bäckerei Lambertz / Wildbratwurst /
Preiselsensenf / Meerrettich

Fritten (vegan möglich) 8⁵⁰
Rosmarin-Parmesan Salz / Umami-Mayo / Ketchup
Mit extra schwarzem Trüffel +8⁵⁰

Rinder Short Ribs vom Obersteinberger Hof 32⁰⁰
Sellerie Püree / Zitronengras-Pflaumen-Jus /
Gemüsesalädchen mit Aprikosendressing

Gegrilltes Nackensteak vom Obersteinberger Hof 27⁰⁰
Gegrillte Zwiebeln & Paprika / Bratensoße / Fritten

Selleriesteak (v) 26⁰⁰
Sellerie im Salzteig gegart und anschließend gegrillt / Rahm-
Weißbeinsoße / Pilze / gebratene Zitrone / Karpfen /
Petersilie / Drillinge

Selbstgemachte Regatoni (vegan möglich) 19⁵⁰
Tomaten-Sahnesoße / Vodka infusioniert (auch ohne möglich)
/ Basilikumöl / Parmesan / schwarzer Pfeffer
Salsiccia von Maurice Zach +4⁰⁰

Gegrilltes Hähnchen vom Obersteinberger Hof 27⁰⁰
Confiertes und gegrilltes Hähnchen (Stücke vom ganzen
Huhn) / Limettenjoghurt / Gochuian / Krautsalat / gegrillte
Drillinge

Rinder-Steak vom Obersteinberger Hof 42⁰⁰
280g Roasbeef / Pinker-Pfeffer-Hollandaise / Salat / Fritten

Softeis 8⁰⁰
Vanille-Tonka-Softeis / Mandarinensoße /
Brezel-Miso-Crunch / Kürbiskernöl
Mit extra schwarzem Trüffel +8⁵⁰

Handgeschöpfter Schafskäse & Honig 9⁵⁰
Schafskäse vom Hofgut Kapellenhof / Thymianhonig /
Walnüsse / Pflaume

Sattblau Churros (v) 8⁵⁰
Frittierte veganer Hefeteig / Zucker / Zimt / Vanillesoße
Mit extra Softeis +4⁰⁰

SCHLUSS

GETRÄNK EKARTE



WARM

Espresso, single / double	2 ⁹⁰ / 3 ⁹⁰
Sertão von Hoppenworth & Ploch	
Gast Espresso	3 ⁹⁰
Monatlich wechselnde Espressosorte	
Flat White	4 ⁴⁰
Cappuccino, klein	3 ⁷⁰
Cappuccino, groß	4 ⁶⁰
Milchkaffee	4 ⁶⁰
Americano / Filterkaffee	3 ⁶⁰
Tee	
Yunnan Special White Leaf Tea	5 ⁹⁰
Sencha Miyazaki	5 ⁹⁰
Milky Oolong	5 ⁴⁰
Darjeeling TGFOP-I	5 ⁴⁰
Berggipfel Kräutertee	5 ⁴⁰
Bio Früchtetee	5 ⁴⁰
Frische Minze	4 ⁹⁰
Heiße Ingwer-Zitrone	5 ⁴⁰
Matcha	5 ⁶⁰
Chai / Heiße Schokolade	4 ⁶⁰

WINTERGETRÄNKE

Heiße Apfel-Quitte vom Lambertz	4 ⁹⁰
Obst aus eigener Ernte / 100 % Frucht / kein Zuckerzusatz	
Golden Milk	4 ⁹⁰
Kurkuma / Ingwer / Zimt / Kardamom / geschäumte Milch	

KALT

Selbstgemachte Limo	4 ⁹⁰
Verschiedene Sorten	
Wasser, so viel du willst	3 ⁹⁰
pro Person, gefiltert, mit oder ohne Kohlensäure	
No Porno	8 ⁵⁰
Maracuja / Verjus / Tonka / Soda	
Proviant Softdrinks	3 ⁹⁰
Cola, Cola Light, Rhabarber, Apfelschorle	
Orangensaft	4 ⁴⁰
Cold Brew	5 ²⁰
Iced Americano	4 ²⁰
Iced Latte / Chai / Schoki	4 ⁹⁰
Iced Matcha	5 ⁹⁰
Espresso Tonic	5 ⁹⁰

ALKOHOLISCH

Octobräu Helles 0,4ltr. gezapft	5 ⁵⁰
Octobräu Pils 0,3ltr. gezapft	4 ⁷⁰
Octobräu alkoholfrei 0,25ltr. gezapft	3 ⁹⁰
Faust Hefeweizen 0,5ltr. gezapft	5 ⁵⁰
Faust Hefeweizen, alkoholfrei 0,5ltr. Flasche	5 ⁵⁰
Haus Spritz	10 ⁰⁰
Grapefruit / Bitter / Schaumwein / Soda	
Aperol Spritz	8 ⁵⁰
Aperol / Schaumwein / Soda	
Negroni	11 ⁵⁰
Gin / Bitter / Wermut	
Dirty Highball	11 ⁰⁰
Gin / Wermut / Olive / Tonic	

STARTER

555 Rosé Spumante extra dry	8 ⁰⁰ / 32 ⁰⁰
Stefano Accordini, Valpolicella, Italien	
SATTBLAU Sekt	9 ⁵⁰ / 39 ⁰⁰
Grande Cuvee, brut nature, Weingut George, Rheingau	

WEISS

Blanc de Noir	7 ⁵⁰ / 29 ⁰⁰
trocken, Weinmanufaktur Petershof, Saar	
Riesling	7 ⁵⁰ / 29 ⁰⁰
trocken oder feinherb, Weinmanufaktur Petershof, Saar	
Grauburgunder	8 ⁰⁰ / 32 ⁰⁰
Grenzgänger, trocken, Weingut Becker, Pfalz	
Weißburgunder	8 ⁵⁰ / 33 ⁰⁰
Frauenberg, trocken, Weingut Full, Rheinhessen	

ROSÉ

Spätburgunder	7 ⁵⁰ / 29 ⁰⁰
trocken, Weingut Hees, Nahe	

ROT

Montepulciano	7 ⁵⁰ / 29 ⁰⁰
trocken, Azienda Cirelli, Abruzzen, Italien	
Valpolicella Classico, trocken	8 ⁵⁰ / 34 ⁰⁰
Stefano Accordini, Valpolicella, Italien	
Tempranillo	8 ⁵⁰ / 34 ⁰⁰
Sitio de Valdehermoso, Valderiz, Ribera del Duero	

ALKOHOLFREI

Apfel & Hopfen	6 ⁰⁰ / 24 ⁰⁰
Bergapfelsaft, Weingut Thomas Kohl, Südtirol	
Rouge	6 ⁰⁰ / 24 ⁰⁰
Bergapfelsaft, Thomas Kohl, Südtirol	
Red Style	7 ⁵⁰ / 29 ⁰⁰
Acala Sparkling Tea, Litauen	
Spritz Style	7 ⁵⁰ / 28 ⁰⁰
Acala Sparkling Tea, Litauen	
I'm Not Full Riesling	7 ⁰⁰ / 28 ⁰⁰
trocken, Weingut Full, Rheinhessen	
Sauvignon Blanc Prestige	7 ⁵⁰ / 29 ⁰⁰
trocken, Noovi, Deutschland	
Rosé Prestige	7 ⁵⁰ / 29 ⁰⁰
trocken, Noovi, Deutschland	

Gals 0,15ltr. / Flasche 0,7ltr.

PRODUKTE & HÄNDLER

Wir verarbeiten mit viel Liebe für euch: Eier, Fleisch und Wild vom Obersteinberger Hof, Saisonales Gemüse in Bio-Qualität von Uwe Engelhard Grünzeug und Gartenbau Koch, Backwaren aus der Bäckerei Lambertz, Wild aus Ansitz- und Pirschjagd von Ulrich Reh.