

VOR/NACH MITTAG

Frühstück	09.00-14.30
Mittagstisch	11.30-14.30
Kaffee & Kuchen	09.00-17.30

SÜSS

Croissant	3 ⁰⁰
mit Marmelade & Butter	1 ⁵⁰
Zimt-Granola (vegan möglich)	11 ⁰⁰
Buttermilchjoghurt / Kirschgel / Beeren	
Semolina Pancakes (vegan möglich)	9 ⁹⁰
Geschlagene Butter / Heidelbeersirup / extra Obst der Saison	3 ⁵⁰

SAUERTEIGBROT

Drei gerührte Eier	10 ⁵⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Butter / Wildkräutersalat	
Veganes Rührei	10 ⁵⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Tofu / Kala Namak Salz / vegane Butter / Wildkräutersalat	
Avocado Toast (v)	12 ⁹⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Fenchelöl / Avocadocreme / Kräutersalat / eingelegte Zwiebeln	
Hummus Bowl (v)	12 ⁹⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Dill / Pinienkerne / gegrillte Pilze / Spitzpaprika-Salsa	
Strammer Max	14 ⁹⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / Kochschinken vom Obersteinberger Hof / zwei Spiegeleier / Senf / Comté-Soße	
Eggs Florentine	12 ⁹⁰
Geröstetes Brot von der Bäckerei Lambertz / zwei pochierte Eier / sautierter Spinat / pinker Pfeffer / Hollandaise / Senfkresse	

EXTRAS

Glasierter Speck	4 ⁰⁰
Avocadocreme (v)	3 ⁵⁰
Glasierte Pilze (v)	3 ⁵⁰
Räucherlachs	4 ⁰⁰

KUCHEN

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

MITTAG

Montag bis Freitag gibts bei uns Mittagstisch von 11.30 bis 14.30 Uhr. Schau im Eingangsbereich auf die Tafel oder frag das Serviceteam nach unserer heutigen Auswahl. Montags und Dienstags sind es immer Burger.

PRODUKTE

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 Anstitz- und Pirschjagd von Ulrich Reh.



ABEND

Abendservice

17.30-23.00

VORNE WEG

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

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

Handgeschöpfter Schafskäse & Honig ... 8⁵⁰
Schafskäse vom Hofgut Kapellenhof /
Thymianhonig / Walnüsse / Pflaumen

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

IN DIE MITTE

Gegrillter Rosenkohl 14⁵⁰
Gegrillter lauwarmer Rosenkohl / Knoblauch
/ Caesar Dressing / frittierte Karpfen /
Comté / Semmelbrösel

Dubo Kimchi (v) 14⁵⁰
Seidentofu / gebratener Kimchi / Knoblauch
/ Sesamöl / gegrillte rote Zwiebeln /
geröstete Cashews / Koriander-Öl /
Koriander

Arancini 11⁰⁰
Zwei frittierte Reisbällchen / Taleggio
Füllung / Petersiliensoubise / Salzzitrone

Wildbratwurst, Ulrich Reh 10⁵⁰
Sauerteigbrot von der Bäckerei Lambertz /
Wildbratwurst / Preiselbeersenf / Meerrettich

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

HAUPTSACHEN

Short Ribs, Obersteinberger Hof 32⁰⁰
Selleriepüree / Zitronengras-Pflaumen-Jus /
Gemüse-Salädchen / Aprikosendressing

Schweinenacken, Obersteinberger Hof 27⁰⁰
24h Sous Vide / Paprika-Zwiebel Gemüse /
Bratensoße / Pommes

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

Selbstgemachte Rigatoni 19⁵⁰
Tomaten-Sahnesoße / Vodka infusioniert
(auch ohne möglich) / Basilikum-Öl /
Parmesan / schwarzer Pfeffer (vegan
möglich)
Mit extra Salsiccia von Maurice Zach 4⁰⁰

Grillhähnchen, Obersteinberger Hof 27⁰⁰
Confierte gegrillte Hähnchenstücke aus dem
ganzen Huhn / Limettenjoghurt / Gochujang
/ Krautsalat / gegrillte Drillinge



ABGANG

Softeis 8⁰⁰
Vanille-Tonka-Softeis / Mandarinensoße /
Brezel-Miso-Crunch / Kürbiskern-Öl
Mit extra schwarzem Trüffel 8⁵⁰

Handgeschöpfter Schafskäse & Honig ... 8⁵⁰
Schafskäse vom Hofgut Kapellenhof /
Thymianhonig / Walnüsse / Pflaume

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

GETRÄNKE WARM/KALT

Frühstück
Mittagstisch
Kaffee & Kuchen
Abendservice

09.00-14.30
11.30-14.30
09.00-17.30
17.30-23.00

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	3 ⁶⁰
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	4 ⁶⁰
Heiße Schokolade	4 ⁶⁰

WINTERGETRÄNKE

Heiße Apfel-Quitte vom Lambertz 4⁹⁰
Obst aus eigener Ernte / 100 % Frucht / kein
Zuckerzusatz

Golden Milk 4⁹⁰
Kurkuma / Ingwer / Zimt / Kardamom /
geschäumte Milch

KALT & OHNE ALKOHOH

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

KALT & ALKOHOLISCH

Dicke Berta 0,33ltr.	4 ⁵⁰
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
Aperol Spritz	8 ⁵⁰
Haus Spritz	10 ⁰⁰
Grapefruit / Bitter / Schaumwein / Soda	
Negroni	11 ⁵⁰
Gin / Bitter / Wermut	
Dirty Highball	11 ⁰⁰
Gin / Wermut / Olive / Tonic	

WEIN MIT & OHNE

Frühstück	09.00-14.30
Mittagstisch	11.30-14.30
Kaffee & Kuchen	09.00-17.30
Abendservice	17.30-23.00

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

STARTER

555 Rosé Spumante extra dry 8⁰⁰ / 32⁰⁰
Stefano Accordini, Valpolicella, Italien

SATTBLAU Sekt 9⁵⁰ / 39⁰⁰
Grande Cuvee, brut nature, Weingut George,

WEISS

Blanc de Noir 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken, Weinmanufaktur Petershof, Saar

Riesling 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken oder feinherb, Weinmanufaktur
Petershof, Saar

Grauburgunder 8⁰⁰ / 32⁰⁰
Grenzgänger, trocken, Weingut Becker, Pfalz

Sauvignon Blanc Reserve, trocken 8⁰⁰ / 32⁰⁰
Full.Minant, Rheinhessen

Weißburgunder 8⁵⁰ / 33⁰⁰
Frauenberg, trocken, Weingut Full, Rheinhessen

ROSÉ

Spätburgunder 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken, Weingut Hees, Nahe

ROT

blauer Spätburgunder, trocken 8⁰⁰ / 32⁰⁰
Ziereisen, Markgräflerland

Valpolicella Classico, trocken 8⁵⁰ / 34⁰⁰
Stefano Accordini, Valpolicella, Italien

Tempranillo 8⁵⁰ / 34⁰⁰
Sitio de Valdehermoso, Valderiz, Ribera del
Duero

ALKOHOLFREI

Apfel & Hopfen 6⁰⁰ / 24⁰⁰
Bergapfelsaft, Weingut Thomas Kohl, Südtirol

Rouge 6⁰⁰ / 24⁰⁰
Bergapfelsaft, Thomas Kohl, Südtirol

Red Style 7⁵⁰ / 29⁰⁰
Acala Sparkling Tea, Litauen

Spritz Style 7⁵⁰ / 28⁰⁰
Acala Sparkling Tea, Litauen

I'm Not Full Riesling 7⁰⁰ / 28⁰⁰
trocken, Weingut Full, Rheinhessen

Sauvignon Blanc Prestige 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken, Noovi, Deutschland

Rosé Prestige 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken, Noovi, Deutschland