

VOR/NACH MITTAG

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

SÜSS

Croissant (v)	3 ⁰⁰
mit Marmelade & Butter	1 ⁵⁰
Sattblau-Granola (vegan möglich)	11 ⁰⁰
Kirsch-Kokos-Quinoa Granola / Limetten-Joghurt / Maracuja-Gel / frischer Beerenmix	
Easy Semolina Pancakes (vegan möglich)	9 ⁹⁰
Ahornsirup / Butter	
mit extra saisonalem Obst	3 ⁵⁰
Edel Semolina Pancakes	12 ⁹⁰
Pochierter Rhabarber / Vanillepudding / Butterstreusel	
mit extra saisonalem Obst	3 ⁵⁰

CLASSIC FRÜHSTÜCK

Frühstücksplatte	19 ⁰⁰
Platte mit Wurst & Käse Auswahl / Aufstriche / eingelegtes Gemüse / Marmelade / Sauerteigbrot & Brötchen von der Bäckerei Lambertz	
Vegan: Veganer Käse / mehr Dips	
Vegetarisch: mehr Käse	

SAUERTEIGBROTE

Drei gerührte Eier	10 ⁵⁰
Brot von der Bäckerei Lambertz / Eier vom Obersteinberger Hof / geschlagene Butter / Babyleaf Salat / Senfdressing	
Veganes Rührei	10 ⁵⁰
Brot von der Bäckerei Lambertz / Tofu / Kala Namak Salz / Wildkräutersalat / vegane Butter	
Avocado Brot (v)	12 ⁹⁰
Brot von der Bäckerei Lambertz / Avocadocreme / Babyleafsalat / eingelegte Zwiebeln / Koriander / Fenchelöl	
Strammer Max	14 ⁹⁰
Brot von der Bäckerei Lambertz / Kochschinken / zwei Spiegeleier vom Obersteinberger Hof / Comté-Soße / eingelegter Senf	

EXTRAS FÜR ALLES

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

TSCHIRP, TSCHIRP

FRÜHSTÜCKSSPECIAL

Shakshuka	16 ⁵⁰
Würzige Tomatensoße / pochierte Eier / griechischer Joghurt / Petersilienbutter / gegrillte Paprika / Koriander / Brot von der Bäckerei Lambertz	



KUCHEN

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

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 Anstiz- und Pirschjagd von Ulrich Reh.

GETRÄNKE WARM/KALT

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

KAFFEE, TEE & SO

Espresso, single / double 2 ⁹⁰ / 3 ⁹⁰ <i>Sertão von Hoppenworth & Ploch</i>	Matcha 5 ⁶⁰
Gast Espresso 3 ⁹⁰ <i>Monatlich wechselnde Espressosorte</i>	Chai 4 ⁹⁰
Flat White 4 ⁴⁰	Golden Milk 4 ⁹⁰ <i>Kurkuma / Ingwer / Zimt / Kardamom / geschäumte Milch</i>
Cappuccino, klein 3 ⁷⁰	Tee
Cappuccino, groß 4 ⁶⁰	<i>Yunnan Special White Leaf Tea 5⁹⁰</i>
Milchkaffee 4 ⁶⁰	<i>Sencha Miyazaki 5⁹⁰</i>
Americano 3 ⁶⁰	<i>Milky Oolong 5⁴⁰</i>
Heiße Schokolade 4 ⁹⁰	<i>Darjeeling TGFOP-I 5⁴⁰</i>
	<i>Berggipfel Kräutertee 5⁴⁰</i>
	<i>Bio Früchtetee 5⁴⁰</i>

SUMMER SPECIAL (JA, BEI UNS IST JETZT SCHON SOMMER)

MMO 6 ⁵⁰ <i>Mizudashi Milky Oolong infusiert mit Datteln, Zitronen & Zitronenzeste mit Soda auf Eis</i>

KALTER KAFFEE, LIMO & SAFT

Wasser, so viel du willst 3 ⁹⁰ <i>pro Person, gefiltert, mit oder ohne Kohlensäure</i>	Orangensaft 4 ⁴⁰
Selbstgemachte Limo 4 ⁹⁰ <i>Verschiedene Sorten</i>	Cold Brew 5 ²⁰
Proviant Softdrinks 3 ⁹⁰ <i>Cola, Cola Light, Rhabarber, Apfelschorle</i>	Iced Americano 4 ²⁰
	Iced Latte / Chai / Schoki 4 ⁹⁰
	Iced Matcha 5 ⁹⁰
	Espresso Tonic 5 ⁹⁰

BIER & ÄPPLER

Dicke Berta Apfelwein 4 ⁵⁰ <i>Flasche 0,33ltr.</i>
Octobräu Helles 5 ⁵⁰ <i>gezapft 0,4ltr.</i>
Octobräu Pils 4 ⁷⁰ <i>gezapft 0,3ltr.</i>
Octobräu Pils alkoholfrei 3 ⁹⁰ / 5 ⁵⁰ <i>gezapft 0,25ltr. / 0,4ltr.</i>
Faust Hefeweizen 5 ⁵⁰ <i>gezapft 0,5ltr.</i>
Faust Hefeweizen alkoholfrei 5 ⁵⁰ <i>Flasche 0,5ltr.</i>

DRINKS

Aperol Spritz 8 ⁵⁰
Haus Spritz 10 ⁰⁰ <i>Grapefruit / Bitter / Schaumwein / Soda</i>
Negroni 12 ⁰⁰ <i>Gin / Bitter / Wermut</i>
Dirty Highball 11 ⁰⁰ <i>Gin / Wermut / Olive / Tonic</i>
Maracujabalken alkoholfrei 8 ⁵⁰ <i>Maracuja / Verjus / Tonka / Soda</i>

À LA CARTE DINNER

Wednesday - Saturday 17.30 - 23.00

TONIGHT, THIS IS WHAT WE HAVE FOR YOU

Asparagus & Cream (v) 13⁵⁰
Cream of asparagus soup / wild garlic & lemongrass foam

Beef Tartare 17⁵⁰
Hand-cut beef tartare from the top round, sourced from Obersteinberger Hof / green sauce herbs / cured egg yolk / radishes / crème fraîche / sourdough bread from Lambertz Bakery

Green & Greener 17⁵⁰
*Mixed green salad / "Grüne Soße" dressing / pickled radishes / caramelized walnuts / Manchego / sumac croutons
Vegan: nutritional yeast flakes*

Grilled Asparagus & Béarnaise 19⁵⁰
*Grilled green & white asparagus / béarnaise sauce / chive oil / pan-fried baby potatoes
Vegan: cashew hollandaise*

Rigatoni & Asparagus 19⁵⁰
*Homemade rigatoni / green & white asparagus / chervil pesto / pickled lemon / burrata
Extra: pan-fried chicken breast strips....4⁵⁰
Vegan: vegan pesto / asparagus / sautéed mushrooms*

Schweinenackensteak 27⁰⁰
Sous vide cooked for 24 hours & seared / herb butter / grilled onions / fries

Celeriac Steak (v) 26⁰⁰
Celery root cooked in a salt crust and grilled / asparagus tips / mini pak choi / cashew sauce / wild garlic oil / grilled baby potatoes

Thai-Style Char 32⁰⁰
Whole char from Korb Münchholzhausen fish farm / cashews / lemongrass-fish sauce-chili dressing / kohlrabi glass noodle salad / coriander / roasted garlic

Chicken & Chicken 32⁰⁰
Chicken from Obersteinberger Hof / thigh ragout & grilled breast / ricotta dumplings / spring vegetables / white wine sauce

Beef Steak from Obersteinberger Hof 42⁰⁰
Ask us about today's cut - minimum 280g / hollandaise or chimichurri / salad / fries

Soft serve ice cream & Strawberries ..8⁰⁰
Soft serve ice cream / fresh strawberries / white chocolate / strawberry balsamic sauce

Yogurt Ice Cream & Rhubarb 13⁵⁰
Yogurt ice cream from Kapellenhof / rhubarb / oat cookie / fennel

MITTAGS TISCH

Montag-Freitag

11.30-14.30

- Fritten** (vegan möglich) 8⁵⁰
Rosmarin-Parmesan-Salz / selbstgemachte Umami-Mayo / Ketchup
Kinderportion 5⁵⁰
- Grün & Grüner** 17⁵⁰
Gemischter grüner Salat / Grüne-Soße-Dressing / Manchego / eingelegte Radieschen /
karamellisierte Wallnüsse / Sumak-Croutons
Vegan: Hefeflocken
- Spargel & Creme** (v) 13⁵⁰
Spargelcremesuppe / Bärlauch-Zitronengras-Schaum
- Gegrillter Spargel & Bernaise** 19⁵⁰
Gegrillter grüner & weißer Spargel / Bernaise / Schnittlauchöl / gebratene
Drillinge
Vegan: Cashewhollandaise
- Rigatoni & Spargel** 19⁵⁰
Selbstgemachte Rigatoni / grüner & weißer Spargel / Kerbelpesto / eingelegte
Zitrone / Burrata
Extra: gebratene Hühnerbruststreifen 4⁵⁰
Vegan: veganes Pesto / Spargel / gebratene Pilze
- Hühnerbrust & Püree** 25⁵⁰
Gebratene Hühnerbrust vom Obersteinberger Hof / Kartoffel-Bärlauch-Püree /
Frühlingsgemüse / Weißweinsöße
- Softeis & Erbeeren** 8⁰⁰
Softeis / frische Erdbeeren / weiße Schokolade / Erdbeer-Balsamico-Soße

À LA CARTE DINNER

Mittwoch-Samstag 17.30-23.00
Küche bis 21.30

HEUTE ABEND GIBT'S FÜR EUCH

Spargel & Creme (v) 13⁵⁰

Spargelcremesuppe / Bärlauch-
Zitronengras-Schaum

Rindertatar 17⁵⁰

Handgeschnittenes Rindertatar aus der
Rinderhüfte vom Obersteinberger Hof /
Grüne Soße Kräuter / gebeiztes Eigelb /
Radieschen / Crème fraîche /
Sauerteigbrot von der Bäckerei Lambertz

Grün & Grüner 17⁵⁰

Gemischter grüner Salat / Grüne-Soße-
Dressing / eingelegte Radieschen /
karamellisierte Walnüsse / Manchego /
Sumak-CROUTONS
Vegan: Hefeflocken

Gegrillter Spargel & Bernaise 19⁵⁰

Gegrillter grüner & weißer Spargel /
Bernaise / Schnittlauchöl / gebratene
Drillinge
Vegan: Cashewhollandaise

Rigatoni & Spargel 19⁵⁰

Selbstgemachte Rigatoni / grüner &
weißer Spargel / Kerbelpesto / eingelegte
Zitrone / Burrata
Extra: gebratene Hühnerbruststreifen ... 4⁵⁰
Vegan: veganes Pesto / Spargel /
gebratene Pilze

Schweinenackensteak 27⁰⁰

24h Sous Vide gegart & scharf angebraten /
Kräuterbutter / gegrillte Zwiebeln / Fritten

Selleriesteak (v) 26⁰⁰

Knollensellerie im Salzteig gegart und
gegrillt / Spargelspitzen / mini Pakchoi /
Cashewsoße / Bärlauchöl / gegrillte
Drillinge

Thai-Style Saibling 32⁰⁰

Ganzer Saibling von der Fischzucht Korb
Münchholzhausen / Cashewnüsse /
Zitronengras-Fischsoßen-Chili-Dressing /
Kohlrabi-Glasnudel Salat / Koriander /
gerösteter Knoblauch

Hähnchen & Hähnchen 32⁰⁰

Hähnchen vom Obersteinberger Hof /
Ragout vom Oberschenkel & gegrillte
Brust / Ricottaklöße / Frühlingsgemüse /
Weißweinsauce

Rindersteak vom Obersteinberger Hof ... 42⁰⁰

Frag uns nach dem aktuellen Cut -
Mindestens 280g / Hollandaise oder
Chimichurri / Salat / Fritten

Softeis & Erdbeeren 8⁰⁰

Softeis / frische Erdbeeren / weiße
Schokolade / Erdbeer-Balsamico-Soße

Joghurteis & Rhabarber 13⁵⁰

Joghurteis vom Kapellenhof / Rhabarber /
Haferkeks / Fenchel

WEIN MIT & OHNE

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

Glas 0,15ltr. / Flasche 0,75ltr.

STARTER

Jean-Pierre Decofer, Rosé brut 10⁵⁰ / 49⁰⁰
Weingut Ziereisen / Baden

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

WEISS

Gutedel - Heugumber 7⁰⁰ / 28⁰⁰
trocken / Weingut Ziereisen / Baden

Verdejo 7⁰⁰ / 28⁰⁰
trocken / Bodegas de Bardos / Rueda / Spanien

Weißburgunder 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken / Weinmanufaktur Petershof / Saar

Riesling 8⁰⁰ / 32⁰⁰
trocken oder feinherb / Weinmanufaktur Petershof / Saar

Chardonnay - unfiltriert 12⁰⁰ / 48⁰⁰
trocken / Nik Weis - St. Urbans-Hof / Mosel

ROSÉ

Montepulciano - Tempus 7⁵⁰ / 29⁰⁰
trocken / Stefano Accordini / Valpolicella / Italien

ROT

Xinomavro - Apla Red 7⁵⁰ / 30⁰⁰
trocken / Oenops Wines / Makedonien Griechenland

Tempranillo - Valdehermso Crianza ... 8⁵⁰ / 35⁰⁰
Bodegas y Vinedos Valderiz / Ribera del Duero / Spanien

Spätburgunder - Auener Höhe 9⁰⁰ / 37⁰⁰
trocken / Ortswein / Weingut Hees / Nahe

TSCHIRP, TSCHIRP

FRAG DAS TEAM

Wenn du auf unserer Weinkarte nicht fündig wirst oder neugierig bist, was das Team gerne trinkt, frag nach unseren Empfehlungen! Wir haben immer ein paar Nettigkeiten da, die nicht auf der Karte stehen.



ALKOHOLFREI STARTER

Spritz Style 7⁵⁰ / 28⁰⁰
Sparkling Tea / Acala / Litauen

Rouge Bergapfelsaft 6⁰⁰ / 24⁰⁰
Thomas Kohl, Südtirol

ALKOHOLFREI WEISS

Bergapfelsaft & Hopfen 6⁰⁰ / 24⁰⁰
Thomas Kohl / Südtirol

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

Sauvignon Blanc Prestige 7⁵⁰ / 29⁰⁰
Noovi / trocken / Deutschland

ALKOHOLFREI ROSÉ

Rosé Prestige 7⁵⁰ / 29⁰⁰
Noovi / trocken / Deutschland

ALKOHOLFREI ROT

Red Style 7⁵⁰ / 29⁰⁰
Sparkling Tea / Acala / Litauen

DRINKS, BIER & ANDERES

Abendservice

17.30-23.00

BIER & ÄPPLER

Dicke Berta Apfelwein	4 ⁵⁰
<i>Flasche 0,33ltr.</i>	
Octobräu Helles	5 ⁵⁰
<i>gezapft 0,4ltr.</i>	
Octobräu Pils	4 ⁷⁰
<i>gezapft 0,3ltr.</i>	
Octobräu Pils alkoholfrei	3 ⁹⁰ / 5 ⁵⁰
<i>gezapft 0,25ltr. / 0,4ltr.</i>	
Faust Hefeweizen	5 ⁵⁰
<i>gezapft 0,5ltr.</i>	
Faust Hefeweizen alkoholfrei	5 ⁵⁰
<i>Flasche 0,5ltr.</i>	

KALT & SÜSS

Selbstgemachte Limo	4 ⁹⁰
<i>Verschiedene Sorten</i>	
Wasser, so viel du willst	3 ⁹⁰
<i>pro Person, gefiltert, mit/ohne Kohlensäure</i>	
Proviant Softdrinks	3 ⁹⁰
<i>Cola, Cola Light, Rhabarber, Apfelschorle</i>	

KAFFEE & TEE

Espresso, single / double	2 ⁹⁰ / 3 ⁹⁰
<i>Sertão von Hoppenworth & Ploch</i>	
Tee	
<i>Yunnan Special White Leaf Tea</i>	5 ⁹⁰
<i>Sencha Miyazaki</i>	5 ⁹⁰
<i>Milky Oolong</i>	5 ⁴⁰
<i>Darjeeling TGFOP-I</i>	5 ⁴⁰
<i>Berggipfel Kräutertee</i>	5 ⁴⁰
<i>Bio Früchtetee</i>	5 ⁴⁰

SPRITZ

Aperol Spritz	8 ⁵⁰
Haus Spritz	10 ⁰⁰
<i>Wermut / Schaumwein / Soda / Grapefruit / Bitter</i>	

HIGHBALLS

Paloma	12 ⁰⁰
<i>Tequila / Limette / Agave / Salz / Grapefruit</i>	
Pferdenacken	12 ⁰⁰
<i>Irish Whisky / Zimt / Apfel / Zitrone / Ingwer / Orange</i>	
Dirty Highball	11 ⁰⁰
<i>Gin / Wermut / Olive / Tonic</i>	

COCKTAILS

Marrakesh Martini	12 ⁰⁰
<i>Wodka / Kardamom / Espresso / Tonka</i>	
Continental Sour	14 ⁰⁰
<i>Bourbon Whiskey / Tawny Port / Zitrone / Pflaume / Aqua Faba</i>	
Negroni	12 ⁰⁰
<i>Gin / Bitter / Wermut</i>	

ALKOHOLFREI

NOgroni	12 ⁰⁰
<i>Alkoholfreier Gin / alkoholfreier Bitter / alkoholfreier Riesling</i>	
ZeroSour	11 ⁰⁰
<i>Alkoholfreier Gin / schwarzer Tee / Zitrone / Quitte / Aqua Faba</i>	
Oolong Highball	10 ⁰⁰
<i>Milky Oolong / Zitrone / Salbei / Tonic</i>	
Maracujabalken	8 ⁵⁰
<i>Maracuja / Verjus / Tonka / Soda</i>	

BRUNCH

Samstag & Sonntag 09.30-14.30

ALL YOU CAN BRUNCH

Brunch 29⁹⁰

Zwei Brötchen & eine Scheibe Brot

Butter oder vegane Butter

Selbstgemachte Kirschmarmelade

Selbstgemachter Hummus

Ricotta Creme oder veganer Frischkäse

Eingelegtes Gemüse

Rühreier aus drei Eiern oder veganes Rührei

Drei Mini-Pancakes, Heidelbeersirup, Butter oder vegane Butter

Dazu wählst du noch eine der Brunchoptionen

Nachbestellen so viel du willst!

TSCHIRP, TSCHIRP

Eggs Benedict & Lachs ... 14⁵⁰
Brioche / Zwei pochierte Eier /
Sauce Hollandaise / Lachs /
Spinat

Arme Ritter 12⁰⁰
In Sahne & Ei eingeweichtes
und angebratenes Weißbrot /
Erdbeeren, Holunder Sahne /
Mohn-Butterkeks Topping



BRUNCHOPTIONEN

Vegan

Selbstgemachtes Pesto

Feta, Violife

Gouda, Violife

Vegane Salami, Rügenwalder Mühle

Gegrillte Aubergine & Zucchini

Wurst & Käse

Stracke, Metzgerei Klingelhöfer

Italienische Mortadella

Käseauswahl

Französischer Ziegenweichkäse

Vegetarisch

Käseauswahl

Selbstgemachtes Pesto

EXTRAWÜNSCHE

Glasierter Speck 4⁰⁰

Avocadocreme (v) 3⁵⁰

Glasierte Pilze (v) 3⁵⁰

Räucherlachs 4⁰⁰

BRUNCHY DRINKS

Glas Sattblau Sekt 9⁵⁰

Mimosa / Mimosa alkoholfrei 8⁰⁰

Maracujabalken (alkoholfrei) 8⁵⁰
Maracuja / Verjus / Tonka / Soda

Negroni 12⁰⁰
Gin / Bitter / Wermut

Haus Spritz 10⁰⁰
Grapefruit / Bitter / Schaumwein / Soda

EINFACH
BOTTLOS

BOTTO
MILLES
SEKT &
MINMOJA
18€

SAMSTAG & SONNTAG / PRO PERSON
NUR TISCHWEISE / ZWEI STUNDEN