

*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für  
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen  
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus  
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude  
für Sinne und Gaumen!*

*Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:*

*Lillet Wild Berry 7,70 €*

*„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 7,50 €*

*gerne auch alkoholfrei!*

*Aperol Spritz 7,70 €*

*Orange Spritz 7,50 €*

*fruchtig, herber Genuss alkoholfrei !!!*

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren  
aufgefüllt mit Sekt 7,90 €*

*Limoncello / Prosecco 7,90 €*

*Granatapfel Spritz 7,70 € gerne auch alkoholfrei!*

*Rinderkraftbrühe „Royal“ <sup>9,1,11,14</sup> 7,30 €*

*Dreierlei Suppen zum probieren!*

*Pfifferlingcreme*

*Rinderkraftbrühe / Tomatensuppe <sup>9,1,11,14</sup> 8,30 €*

*Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico*

*gebackener Rucola / Orangendressing <sup>9,6,1</sup> 12,30 € vegetarisch*

*Vitello Tonato / Rucola*

*Kirschtomate / Kapern / Thunfischsauce <sup>1,14,12</sup> 14,90 €*

*Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf - Dill - Sauce*

*Reibekuchen <sup>1,14,12</sup> 16,50 €*

*Garnelen in Chili - Knoblauchöl*

*Hausbrot <sup>6,2,9,3</sup> 13,80 €*

**Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.**  
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse /  
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen  
Brot & Dip <sup>1,9,12,14,10,6</sup> à Pers. 14,50 €

### **Unsere Weinempfehlung:**

#### **2024 er Weißer Burgunder**

Trocken & aromatisch, leicht & spritzig  
Markus Pfaffmann Pfalz Glas 0,2l 8,00 €

#### **2022 Las Mulas Reserva Cabernet Sauvignon**

Rotwein Chile, ausgewogene reife Tannine,  
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,50 €

#### **2024 Musso Weißwein Sauvignon**

alkoholfrei / feine Säure/ fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

#### **2024 er Musso Merlot Spanien**

alkoholfrei, Kirsch- und Beerenaromen Glas 0,2l 7,80 €

### **„Isselburger“**

Chicken / Teriyaki, Jalapenos / Wakame  
Honig-Senf / Pommes – frites <sup>1,9,12,14,10,6</sup> 19,80 €

### **Pulled Pork Burger**

Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse  
Salat / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 19,80 €

### **Galloway - Burger vom Fengels Hof am Winzelbach**

Bacon / Marmelade von Zwiebeln / Kirschen / Tomaten  
Cheddar-Käse / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 19,90 €

### **Veggie – Burger**

mit Roten Zwiebeln / Tomaten & Bergkäse  
Rosmarinkartoffeln <sup>1,2,9,10,12</sup> 18,50 € **vegetarisch**

**Kalbstafelspitz / Frankfurter grüne Sauce**  
Röstkartoffeln / Salatteller 23,50 €

**Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein**  
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller <sup>1,9,10,6</sup> 22,90 €

**Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute**  
geschmorte Zwiebeln / Gemüse  
Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller<sup>9,10,6,.</sup> 23,90 €

**Schnitzel „Cordon Bleu“**  
gefüllt mit Käse & Schinken,  
Röstkartoffeln / Marktgemüse <sup>1,9,10,6</sup> 23,50 €

**Kalbschnitzel**  
Röstkartoffeln / Salatteller <sup>.9,1,10,6</sup> 25,90 €

**Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm**  
Pommes – frites / Salatteller <sup>1,9,10,6</sup> 32,90 €

**Lammhüfte rosé gebraten / Grillgemüse**  
Barollosauce / Gratinkartoffeln <sup>1,9,10,6</sup> 25,50 €

**Entenbrust rosé gebraten**  
Gratinkartoffeln / Marktgemüse <sup>1,9,10,6</sup> 28,80 €

**Schweinefilet / frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm**  
Marktgemüse / Kroketten<sup>1,9,10,6</sup> 27,90 €

**Rinderfilet / frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm**  
Serviettenklöße / Salatteller<sup>1,9,10,6</sup> 39,50 €

**Auberginenschnitzel / Steinpilzrisotto / Parmesan**  
Salatteller 5,6,10,1 18,50 € **vegetarisch**

**Spinatknödel mit Käsefüllung / Steinpilzrisotto**  
Kräutersalate 9,6,10,12,13 18,50 € **vegetarisch**

**Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm / Serviettenklöße**  
13,1,3,4,10 19,80 € **vegetarisch**

### **Salatteller**

**Roma- & Rucolasalat / Birnenspalten / karamalisierte Nüsse**  
Ziegenkäse / Hausbrot 3,5,8,6,11,12, 18,50 € **vegetarisch**

### **Salatteller**

**Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Fetakäse / Shrimps**  
Hausbrot 2,3,5,8,6,10, 19,90 €

## **Fisch**

**Frische Matjes / Speckbohnen / Röstkartoffeln** 1,8,10,6 16,50 €

**Gegrillter Pulpo / Sauce Aioli**  
Sommerliche Salate / Knoblauchbrot 1,8,10,6 22,80 €

**Thunfischsteak / Pfifferlinge in Kräutern geschmort**  
Rosmarinkartoffeln / Schwenkgemüse 1,8,10,6 33,90 €

**Butterfischfilet / Mango - Pfeffer - Sauce**  
Blattspinat / Rosmarinkartoffeln 8,10,6 26,90 €

**Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten**  
Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 28,90 €

## Desserts

*Walnusseis / Brombeeren / Whiskeyschaum* 5,9,10 8,50 €

*Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat*

*Panna Cotta / Crème brûlée* 5,10 8,80 €

*Schokolademousse / Basilikumeis / Erdbeeren* 9,10,1,5 8,50 €

*Milchreis / Limettencreme*

*Rote Grütze* 9,10,1,5 8,90 €

*Mascarponecreme / Brownies*

*Rhababerkompott* ,1,5,9,10,11 8,90 €

*Herrencreme* ,10,5 5,80 €

## Unser Menü

### *Gebeizter Wildkräuter Lachs*

*Reibekuchen*

*o0o*

### *Pfifferling - Creme*

*o0o*

### *Mais - Pouladenbrust*

*Zitronensauce / Rosmarinkartoffeln*

*oder*

### *Gegrillter Pulpo / Sauce Aioli*

*Rosmarinkartoffeln*

*o0o*

### *Mascarponecreme*

*Rhababerkompott*

*à Pers. 47,90 €*

## Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

- 1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Cereals containing gluten and products*
- 2 = *Krebstiere Crustaceans*
- 3 = *Sellerie Celeriac*
- 4 = *Sesamsamen Sesame seed*
- 5 = *Eier Egg*
- 6 = *Senf Mustard*
- 7 = *Weichtiere Molluscs*
- 8 = *Fisch Fish*
- 9 = *Schwefeloxide und -sulfid Sulphur dioxide and sulphite*
- 10 = *Laktose / Milch Lactose / milk*
- 11 = *Erdnüsse Peanuts*
- 12 = *Lupine Lupine*
- 13 = *Sojabohnen Soybeans*
- 14 = *Schalenfrüchte Edible nuts*

# Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!

## Weiß

2024 er Chardonnay Markus Burg Mosel  
feinstoffig, volle Aromen von Zitrusfrüchten gl. 0,2l 8,00 €

2025 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel  
Feinherb/ feine Säure/ Aromen von Äpfeln gl. 0,2l 7,80 €

2025 Langenbach Grauburgunder Baden  
frische Fruchtaromen / kräftig / vollmundig  
trocken gl.0,2l 8,50 €

2023 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi  
animierende Säure / florale Noten / Zitrusaromen  
0,2l Gl. 8,80 €

2024 Lugana . Sapore del Lago DOC Garda  
fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch  
Gl. 0,2l 8,80 €

## Rose

2025 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP  
frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße  
halbtrocken Gl. 0,2l 7,80 €

2023 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA  
fruchtbetont / dezente Süße / halbtrocken Gl. 0,2l 8,30 €

## Rot

2025 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia  
satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 8,30 €

2024 it's time to Barbecue Primitivo Puglia IGP  
würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 8,00 €

2023 Pricipe di Granatey Nero dio Avola **BIO Wein**  
vollmundig, weich / füllig mit reifen Taninen am Gaumen Gl.0,2l 8,80 €

2024 Le Petit Fermier Merlot **BIO Wein**  
IGP Pays d'Oc  
fruchtig/ weich / ausgewogen Gl. 0,2l 8,50 €

2023 Les Fruits Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black  
warme Fruchtaromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €

2023er Spätburgunder Rotwein Bio Weingut Helde Baden  
Dunkles Rot Steinfruchtaromen Gl. 0,2l 8,80 €