

*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 7,50 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 7,30 €

gerne auch alkoholfrei!

Aperol Spritz 7,30 €

“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren

aufgefüllt mit Sekt 7,70 €

Limoncello / Prosecco 7,70 €

Granatapfel Spritz 7,30 € gerne auch alkoholfrei!

*Erbsen - Minz - Suppe ^{10,6,9,11} 7,90 € **vegan***

Rinderkraftbrühe „Royal“ 7,30 €

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsen - Minz - Süppchen

Rinderkraftbrühe / Tomatensuppe ^{9,1,11,14.} 8,30 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

*gebackener Rucola / Orangendressing ^{9,6,1} 11,80 € **vegetarisch***

Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf - Dill - Sauce

Reibekuchen ^{1,14,12,} 14,50 €

Garnelen in Chili - Knoblauchöl

Hausbrot ^{6,2,9,3} 13,80 €

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

Unsere Weinempfehlung:
2023 LYV Sauvignon Pays DÒC Frankreich
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2l 8,50 €

2023 Nardelli Negroamaro
Rotwein Italien 95 Punkte, ausgewogene reife Tannine,
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,80 €

2023 Musso Weißwein Sauvignon
alkoholfrei / feine Säure/ fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

2023 er Musso Merlot Spanien
alkoholfrei, Kirsch- und Beerenaromen Glas 0,2l 7,80 €

„Isselburger“
Chicken / Teriyaki, Jalapenos / Wakame
Honig-Senf / Pommes – frites 1,9,12,14,10,6 18,80 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse
Salat / Pommes-frites 1,9,10,6 18,80 €

Galloway - Burger vom Fengels Hof am Winzelbach
Bacon / Marmelade von Zwiebeln / Kirschen / Tomaten
Cheddar-Käse / Pommes-frites 1,9,10,6 18,90 €

Veggie – Burger
mit Roten Zwiebeln / Tomaten & Bergkäse
Rosmarinkartoffeln 1,2,9,10,12 17,90 € **vegetarisch**

Geschmorte Kalbsbäckchen

Rote Beete – Kartoffelstampf / Salatteller 1,9,10,6 26,80 €

Rheinischer Sauerbraten

Apfelrotkohl / Spätzle 21,80 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein

Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 22,50 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute

geschmorte Zwiebeln / Gemüse

Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller 9,10,6, 23,80 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

gefüllt mit Käse & Schinken,

Röstkartoffeln / Marktgemüse 1,9,10,6 21,80 €

Kalbschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller 9,1,10,6 25,50 €

Rinderfilet / Steinpilze in Rahm

Gratinkartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 36,90 €

Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 32,90 €

Lammhüfte rosé gebraten

Schwenkgemüse / Barollosauce / Gratinkartoffeln 1,6,9,10 24,80 €

Lammrücken / Chorizo - Kräuterkruste

Barollosauce / Gratinkartoffeln 1,9,10,6 35,90 €

Entenbrust rosé gebraten

Gratinkartoffeln / Marktgemüse 1,9,10,6 28,80 €

Auberginenschnitzel / Steinpilzrisotto / Parmesan

Salatteller 5,6,10,1 18,50 € **vegetarisch**

Rote Beete-Knödel mit Ziegenkäse / Steinpilzrisotto

Kräutersalate 9,6,10,12,13 18,50 € **vegetarisch**

Frische Steinpilze in Rahm / Bandnudeln

Kirschtomaten / Parmesan / Rucola 13,1,3,4,10 18,90 € **vegetarisch**

Salatteller

Roma- & Rucolasalat / Birnenspalten / karamalisierte Nüsse

Ziegenkäse / Hausbrot 3,5,8,6,11,12, 17,90 € **vegetarisch**

Salatteller

Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Fetakäse / Shrimps

Hausbrot 2,3,5,8,6,10, 19,90 €

Gebackene Süßkartoffel / Rote Beete / Trüffelsauce

Kräutersalate 9,6,3,4,12,13 18,50 € **vegan**

Fisch

Skrei-Filet gebraten Rote Beete – Meerrettichsauce

Rosmarinkartoffeln / Salatteller 29,90 €

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

Bio Käseauswahl aus Nordbrock
mit Haus Brot / Früchten 5,6,9,10,12 10,30 €

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

Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat
Panna Cotta / Crème brûlée 5,10, 8,80 €

Schokolademousse / Basilikumeis / Feigen 9,10,1,5 8,50 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse
Gelbe Grütze 9,10,1,5, 8,90 €

Mascarponecreme / Avocado – Brownies
Pflaumenkompott ,1,5,9,10,11 8,50 €

Herrencreme ,10,5 5,80 €

Unser Menü

Gebeizter Wildkräuter Lachs

kleiner Reibekuchen

o0o

Erbsen – Minz - Creme

o0o

Pouladenbrust / grüner Spargel

Rote – Bete - Kartoffelstampf

oder

Doradenfilets / Kirschtomaten / Knoblauch

Rosmarinkartoffeln

o0o

Mascarponecreme

Avocado - Brownie

à Pers. 47,90 €

Legende der Allergenischen 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 -sulfite 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 Nardelli Diamant Puglia

trocken, feine Aromen nach Äpfeln & Zitronen 8,50 €

2022 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel

Feinherb/ feine Säure/ Aromen von Äpfeln 7,80 €

2023 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 €

2023 Lugana . Sapore del Lago DOC Garda

fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch

Gl. 0,2l 8,80 €

Rose

2023 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

2022 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia

satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 8,30 €

2023 it's time to Barbecue Primitivo Puglia IGP

würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 7,80 €

2023 Principe di Granatey Nero di 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 Oubliés Vieilles Vignes Syrah Black

warme Fruchtaromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €

2021er Spätburgunder Rotwein Bio Weingut Helde Baden

Dunkles Rot Steinfruchtaromen Gl. 0,2l 8,80 €