



Vorspeisen

Spargelcremesuppe Klassische Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	8,00 €
Spargelsalat Marinierter Spargelsalat, Mango und Büffelmozzarella	16,00 €
Bruschetta 3 Stück Ciabatta belegt mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	8,50 €
Mango-Avocado-Salat Frischer Avocado-Mango-Salat mit Lachstatar	16,00 €
Rindercarpaccio Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	15,90 €
Garnelen 5 Garnelen mit knusprigem Brot, Olivenöl und Kräutern	16,90 €
Vorspeisenteller 2 Personen Variation feiner Vorspeisen nach Art des Hauses	30,00 €

Nudeln

Tagliatelle mit Garnelen Tagliatelle aglio e olio mit 5 Garnelen, Kirschtomaten, Babyspinat, Parmesan, Olivenöl und Kräutern (auch in Mittelscharf/ oder Scharf)	25,50 €
Tagliatelle mit Rind & Schwein Tagliatelle mit gebratenen Rinder- sowie Schweinestreifen, dazu Champignonsauce	24,00 €
Tagliatelle Vegetarisch Tagliatelle aglio e olio mit Spargel, Büffelmozzarella und Kirschtomaten	22,50 €



Fleisch

Rumpsteak mit Pfeffersauce 250g Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Pfeffersauce	30,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter 250g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat	28,50 €
Hähnchensteak (überbacken) Mit Mozzarella überbackenes Hähnchensteak, dazu Pommes Frites, Beilagensalat und Basilikumsauce	24,00 €
Micha's Grillteller Gemischter Grillteller (Hähnchen, Rind, Iberico, Schwein) mit Pommes Frites, Champignonsauce und Beilagensalat	29,50 €

Fisch

Hailbuttsteak Steak vom Heilbutt mit Spargel-Mango-Risotto, Babyspinat und Basilikumsauce	29,50 €
Lachssteak Steak vom Lachs mit Spargel-Mango-Risotto, Babyspinat und Basilikumsauce	29,50 €



Schnitzel

Schnitzel „Haus Schauff“	22,90 €
2 große, panierte Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern, glasierten Zwiebeln und Speck, dazu Pommes Frites	
Schnitzel „Wiener Art“	17,50 €
2 große, panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat	
Schnitzel „Champignon“	21,50 €
2 große, panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Champignonsauce, und Beilagensalat	
Cordon Bleu	24,50 €
Cordon Bleu vom Kikohähnchen, gefüllt mit Serrano-Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites und Beilagensalat	

Salate

Hähnchensalat	16,90 €
Großer gemischter Salat mit Kikok-Hähnchenstreifen, Sweet-Chilli-Sauce und Dressing	
Rindersalat	21,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und Dressing	
Fischsalat	22,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenem Fisch und Dressing	
Garnelensalat	21,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Dressing	
Schafskäsesalat	17,50 €
Großer gemischter Salat mit mariniertem Schafskäse, Mango und Spargel	



Für die kleinen Gäste

Chicken Nuggets

6 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup oder Mayo

7,50 €

Kleines Hähnchenschnitzel

Kleines, knusprig paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayo

11,50 €

Pommes Frites

Eine Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo

4,00 €

Desserts

Schoko-Soufflé

Frisches, hausgemachtes Schoko-Soufflé mit Obstsalat und Vanilleeis

8,90 €

Panna Cotta

Frische, hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce und Joghurt-Eis

8,90 €

Kugel Eis

Eine Kugel Eis, Schoko oder Vanille

1,50 €



Unsere Spargelkarte

Spargel mit Salzkartoffeln Spargel mit Salzkartoffeln, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	21,50 €
Spargel mit Schinken Spargel mit Salzkartoffeln, Schinken und Rosmarin, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	25,50 €
Spargel mit Cordon Bleu Spargel mit Salzkartoffeln und Cordon Bleu, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	34,00 €
Spargel mit Schweinemedallions im Speckmantel Spargel mit Salzkartoffeln und Schweinemedallions im Speckmantel, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	29,00 €
Spargel mit Iberico Spargel mit Salzkartoffeln und Iberico-Steak, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	32,50 €
Spargel mit Kikok-Hähnchen Spargel mit Salzkartoffel und, Steak vom Kikok-Hähnchen, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	29,50 €
Spargel mit Rumpsteak Spargel mit Salzkartoffeln und 250g Rumpsteak, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	35,00 €
Spargel mit Rinderfilet Spargel mit Salzkartoffeln und 250g Rinderfilet, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	36,50 €
Spargel mit Hailbutt Spargel mit Salzkartoffeln und Steak vom Hailbutt, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	32,50 €
Spargel mit Lachs Spargel mit Salzkartoffeln und Steak vom Lachs, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	32,50 €
Spargel mit Schnitzel Spargel mit Salzkartoffeln und 2 großen Schnitzeln, dazu selbstgemachte Hollondaise oder Butter	30,00 €
Spargel Tagliatelle (Vegetarisch) Tagliatelle aglio e olio mit Spargel, Büffelmozzarella und Kirschtomaten	22,50 €

Zum Spargel passende Weine

Weingut Brogssitter, Cuvée, Weißburgunder & Chardonnay & Sauvignon Blanc, Rheinhessen	0,2l	0,75l
Frische & florale Aromen, die hervorragend mit dem Spargel harmonisieren	6,00 €	25,00 €

Unsere Überraschungsmenüs

Wie es funktioniert: Teilen Sie uns gerne mit, welche Lebensmittel Sie nicht vertragen (z. B. Allergien oder Unverträglichkeiten) oder welche Zutaten Sie einfach nicht mögen. Auf dieser Basis kreieren wir für Sie ein raffiniertes 3-Gänge-Menü, das Sie rundum genießen können – voller Überraschungen, abgestimmt auf Ihre Wünsche und ganz ohne Kompromisse.

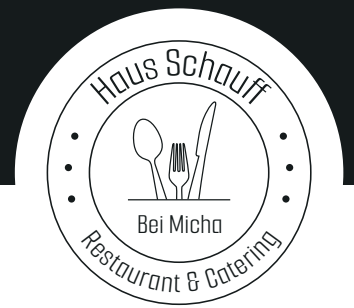
Das 3-Gang Menü

Für 2 Personen, je 38,50 €

Das 4-Gang Menü

Für 2 Personen, je 45,00 €





Alkoholfreie Getränke

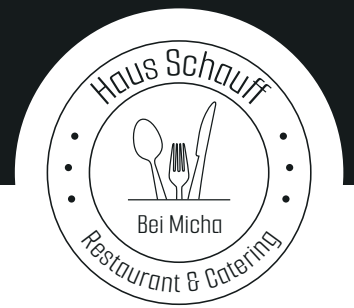
	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	2,70 €	4,30 €
Coca Cola Zero	2,70 €	4,30 €
Fanta	2,70 €	4,30 €
Sprite	2,70 €	4,30 €
Mezzo Mix	2,70 €	4,30 €
Schweppes Bitterlemon	2,90 €	
Schweppes Ginger Ale	2,90 €	
Schweppes Tonic Water	2,90 €	
Schweppes Wild Berry	2,90 €	

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,60 €	4,90 €
Apfelsaft	2,60 €	4,90 €
Rhabarbersaft	2,60 €	4,90 €
Apfelschorle	2,30 €	4,30 €
Rhabarberschorle	2,30 €	4,30 €
Tomatensaft	1,50 €	

Flaschengetränke

	0,25 l	0,75 l
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	2,50 €	6,00 €
Gerolsteiner Gourmet Still	2,50 €	6,00 €



Warme Getränke

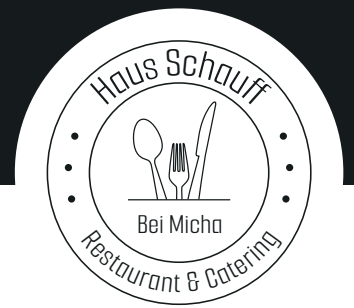
Kaffee Crema	2,30 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Latte Macchiato	3,30 €
Tee	2,30 €

Biere

	0,2l	0,3l	0,5l
Gaffel Kölsch (vom Fass)	2,00 €	2,80 €	
Gaffel Kölsch Wiess (vom Fass)	2,00 €	2,80 €	
Gaffel Kölsch Alkoholfrei (Flasche 0,33 l)		3,10 €	
Gaffel Kölsch Lemon (Flasche 0,33 l)		3,10 €	
Bitburger Pils (vom Fass)	2,00 €	2,80 €	
Fassbrause (Orange, Zitrone oder Apfel, Flasche 0,33 l)		3,50 €	
Vitamalz		3,10 €	
Benediktiner Hefeweizen			4,70 €
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei			4,70 €

Mixgetränke

Gin Tonic	9,00 €
Bacardi / Whisky Cola	9,00 €
Wodka Cola / Lemon / O-Saft	9,00 €
Lillet Wild Berry	6,90 €
Aperol Spritz	6,90 €
Campari	6,90 €



Spirituosen

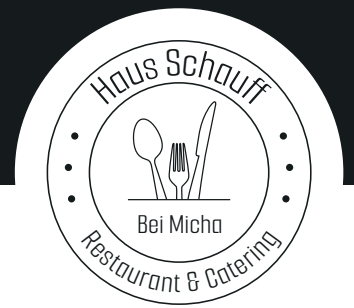
	0,2 cl	0,4 cl
Martini Bianco		4,00 €
Ramazotti		4,10 €
Averna		4,10 €
Jägermeister	2,60 €	
Fernet-Branca	2,60 €	
Sambuca	2,60 €	
Wodka Absolut	2,60 €	
Korn	1,90 €	
Malteser Aquavit	3,10 €	
Obstbrände (Haselnuss, Mirabelle, Kirche, Marille, Williams Birne)	3,10 €	
Grappa	4,00 €	

Whisky / Brandy

	0,4 cl
Johnnie Walker	6,00 €
Vecchia Brandy	6,00 €
Jack Daniels	7,00 €

Liköre

	0,2 cl
Baileys	3,10 €



Offene Weine

Schaumwein	0,1 l	0,75 l
Sacchetto Prosecco „Silber“ Vino Frizzante Veneto IGT	3,50 €	19,00 €
Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut		29,00 €
Champagne Veuve Duroy, Champagner, Frankreich		49,00 €
Weißwein	0,15 l	0,75 l
Grauburgunder Trocken, Weingut Heyl Zu Herrnsheim, Rheinhessen	5,00 €	22,00 €
Passo Adagio, Velenosi 2022 Trebbiano, Abruzzen, Italien	5,00 €	22,00 €
Roséwein	0,15 l	0,75 l
Condesa de Leganza 2022 Tempranillo Castilla La Mancha	4,50 €	19,00 €
Rotwein	0,15 l	0,75 l
Neprica Primitivo, 2022, Apulien, Italien	5,50 €	24,00 €
Maximo Tinto, Tempranillo, La Mancha, Spanien	5,00 €	22,00 €

Flaschenweine

Weißwein	0,75 l
Weissburgunder, Weingut Lorenz & Söhne Nahe	22,00 €
Riesling, Weingut Lorenz & Söhne Nahe	22,00 €
Chardonnay, Weingut Pfannebecker, Rheinhessen	24,00 €
Lugana Sirmiolino DOP 2022 Cà Maiol Lombardei, Italien	29,00 €
Roséwein	
Rosé, Markus Pfaffmann, Pfalz	22,00 €
Rotwein	
M.A.N. Syrah Südafrika	22,00 €
Montepulciano D´abruzzo, Passo Adagio, Velenosi, Italien	24,00 €
Merlot, Gerard Bertrand Languedoc	28,00 €