



Vorspeisen

Pfifferlingsuppe Frische Pfifferlingsuppe mit knusprigen Croûtons	9,00 €
Bruschetta 3 Stück Ciabatta belegt mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	8,50 €
Mango-Papaya-Salat Mango-Papaya-Salat mit gebratenem Kalamari	15,90 €
Ziegenkäse im Brik-Teig Ziegenkäse im Brik-Teig mit Wildkräutersalat und 3 Datteln im Speckmantel	16,50 €
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 Pfifferlingsauce	24,00 €
Tagliatelle Vegetarisch Tagliatelle aglio e olio mit Pfifferlingen, Büffelmozzarella und Kirschtomaten	22,50 €



Fleisch

Rinderfilet mit Pfeffersauce

250g Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen und Zwiebeln, dazu Kräuterkartoffeln, Pfeffersauce und Beilagensalat

36,00 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce

250g Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen und Zwiebeln, dazu Kräuterkartoffeln, Pfeffersauce und Beilagensalat

34,00 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter

250g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat

28,50 €

Iberico mit Kräuterbutter

250g Steak vom Iberico, dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat

28,50 €

Spanferkelfilet

Spanferkelfilet im Serano-Mantel, dazu Kräuterkartoffeln, Pfifferlingsauce und Spitzkohlgemüse

30,00 €

Schweinemedallions

Schweinemedallions mit Kräuterkartoffeln, Pfifferlingsauce und Bohnen im Speckmantel

27,00 €

Steak vom Kikok-Hähnchen (überbacken)

Mit Tomate und Mozzarella überbackenes Hähnchensteak, dazu Kräuterkartoffeln, Spitzkohlgemüse und Safran-Zitronen-Sauce

25,50 €

Micha's Grillteller

Gemischter Grillteller (Hähnchen, Rind, Iberico, Schwein) mit Pommes Frites, Champignonsauce und Beilagensalat

29,50 €

Fisch

Heilbuttsteak

Steak vom Heilbutt mit Pfifferling-Risotto, Babyspinat und Safran-Zitronen-Sauce

30,00 €

Lachssteak

Steak vom Lachs mit Pfifferling-Risotto, Babyspinat und Safran-Zitronen-Sauce

30,00 €



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 Kikohähnchenstreifen, 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 und gebratenen Pfifferlinge



Für die kleinen Gäste

Chicken Nuggets

7,50 €

6 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup oder Mayo

Kleines Hähnchenschnitzel

11,50 €

Kleines, knusprig paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayo

Pommes Frites

4,00 €

Eine Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo

Desserts

Schoko-Soufflé

8,90 €

Frisches, hausgemachtes Schoko-Soufflé mit Obstsalat und Vanilleeis

Marinierter Erdbeersalat

8,90 €

Frische, hausgemachte mit Zitronensorbet

Kugel Eis

1,50 €

Eine Kugel Eis, Schoko oder Vanille

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.

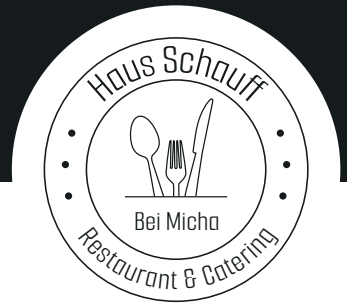
Das 3-Gang Menü

Für 2 Personen, je 38,50 €

Das 4-Gang Menü

Für 2 Personen, je 45,00 €





Alkoholfreie Getränke

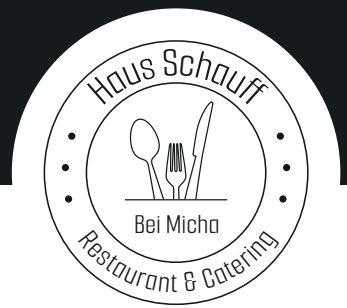
	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	2,70 €	4,30 €
Coca Cola Zero	2,70 €	4,30 €
Fanta	2,70 €	4,30 €
Sprite	2,70 €	4,30 €
Mezzo Mix	2,70 €	4,30 €
Schweppes Bitterlemon	2,90 €	
Schweppes Ginger Ale	2,90 €	
Schweppes Tonic Water	2,90 €	
Schweppes Wild Berry	2,90 €	

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

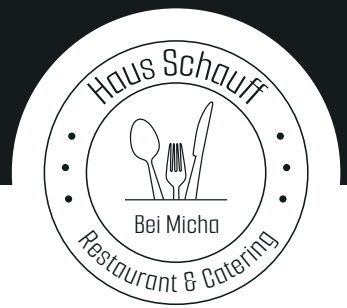
Kaffee Crema	2,30 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Latte Macchiato	3,30 €
Tee	2,30 €

Biere

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
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

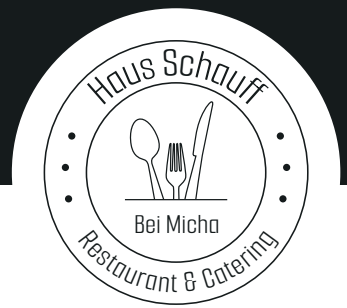
	0,2 cl	0,4 cl
Martini Bianco		4,00 €
Ramazotti		4,10 €
Averna		4,10 €
Jägermeister	2,60 €	
Fernet-Branca	2,60 €	
Sambuca	2,60 €	
Wodka Absolut	2,60 €	
Korn	1,90 €	
Malteser Aquavit	3,10 €	
Obstbrände (Haselnuss, Mirabelle, Kirche, Marille, Williams Birne)	3,10 €	
Grappa	4,00 €	

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, Abruzzan, 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
Neprika 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 €