



Vorspeisen

Bruschetta 3 Stück Ciabatta belegt mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	8,50 €
Kartoffelcremesuppe Frische Kartoffelcremesuppe verfeinert mit Rucola	8,00 €
Geräuchertes Lachstatar Geräuchertes Lachstatar mit einem Salat aus Rote Beete, Apfel und Meerrettich	16,90 €
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 Büffelmozzarella, Babyspinat und Kirschtomaten	22,50 €



Fleisch

Rumpsteak mit Pfeffersauce	34,00 €
250g Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterkartoffeln, Pfeffersauce und Beilagensalat	
Rumpsteak mit Kräuterbutter	29,50 €
250g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat	
Rinderbäckchen	30,00 €
Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree, Spitzkohl und Pfeffersauce	
Barbarie Entenbrust	28,50 €
Weibliche Barbarie Entenbrust mit Kartoffelpüree, Spitzkohl und Pfeffersauce	
Iberico mit Kräuterbutter	28,50 €
250g Steak vom Iberico, dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat	
Schweinemedallions im Speckmantel	27,50 €
Schweinemedallions im Speckmantel mit Kartoffelpüree, Spitzkohl und Champignonsauce	
Steak vom Kikok-Hähnchen (überbacken)	26,50 €
Mit Spinat und Camembert überbackenes Hähnchensteak mit Kräuterkartoffeln, Weißweinsauce und Beilagensalat	
Micha's Grillteller	30,00 €
Gemischter Grillteller (Hähnchen, Rind, Iberico, Schwein) mit Pommes Frites, Champignonsauce und Beilagensalat	

Fisch

Lachssteak	30,00 €
Steak vom Lachs mit Hokkaido-Risotto, Babyspinat und Safran-Zitronen-Sauce	
Skrei	30,00 €
Steak vom Kabeljau mit Hokkaido-Risotto, Babyspinat und Safran-Zitronen-Sauce	
Muscheln (rheinische Art)	25,50 €
1 kg Miesmuscheln (rheinische Art: mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie, in Weißweinsauce), dazu Brot und Butter	



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 Kikokhähnchen, 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 Hausdressing

Rindersalat

21,50 €

Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und Hausdressing

Fischsalat

22,50 €

Großer gemischter Salat mit gebratenem Fisch und Hausdressing

Garnelensalat

21,50 €

Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Hausdressing



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

Crème Brûlée

8,90 €

Frische, hausgemachte Crème Brûlée

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

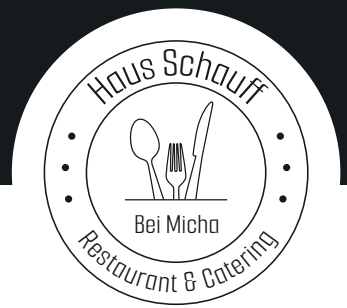
	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	2,70 €	4,30 €
Coca Cola Zero	2,70 €	4,30 €
Fanta	2,70 €	4,30 €
Sprite	2,70 €	4,30 €
Mezzo Mix	2,70 €	4,30 €
Schweppes Bitterlemon	2,90 €	
Schweppes Ginger Ale	2,90 €	
Schweppes Tonic Water	2,90 €	
Schweppes Wild Berry	2,90 €	

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

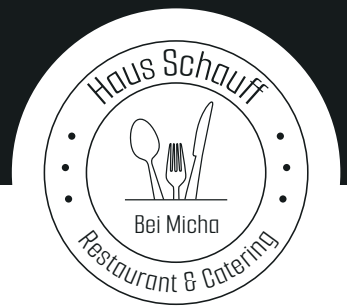
Kaffee Crema	2,30 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Latte Macchiato	3,30 €
Tee	2,30 €

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

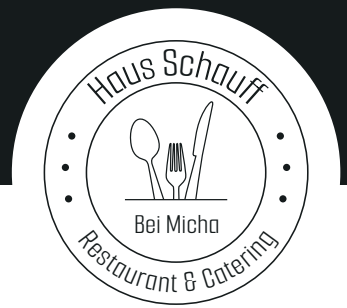
	0,2 cl	0,4 cl
Martini Bianco		4,00 €
Ramazotti		4,10 €
Averna		4,10 €
Jägermeister	2,60 €	
Fernet-Branca	2,60 €	
Sambuca	2,60 €	
Wodka Absolut	2,60 €	
Korn	1,90 €	
Malteser Aquavit	3,10 €	
Obstbrände (Haselnuss, Mirabelle, Kirche, Marille, Williams Birne)	3,10 €	
Grappa	4,00 €	

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 €