



Speisekarte

Öffnungszeiten

Dienstags - Sonntags: 11:30 - 23:00 Uhr

warme Küche: 11:30 - 15:00 Uhr

17:00 - 21:00 Uhr

Kaffee und Kuchen: 15:00 - 17:00 Uhr

Samstags, Sonn- und Feiertags durchgehend warme Küche

Montags Ruhetag! (außer an Feiertagen)



**Aus technischen Gründen können wir nur Bar- und EC-Kartenzahlungen akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!**



***"Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen,
aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden."***

(Honoré de Balzac, französischer Schriftsteller)



Wir würden uns über eine positive Google-Bewertung freuen!

Aperitifs

360	Campari Orange/Soda ¹	5 cl	8,50 €
361	Martini Bianco	5 cl	5,90 €
362	Campari ¹	5 cl	5,90 €
363	Pernod	5 cl	5,90 €
364	Sherry <i>medium / dry</i>	5 cl	5,90 €
365	Aperol Spritz ¹	0,2 l	8,50 €
366	Hugo	0,2 l	8,50 €
367	Prosecco	0,1 l	5,50 €
368	Ramazotti Rosato Mio	0,2 l	8,50 €
369	Lillet Rosé White Peach	0,2 l	8,50 €

Hausgemachte Schorlen

91	Rhabarber	0,4 l	5,90 €
92	Mango-Orange	0,4 l	5,90 €
93	Mango-Minze	0,4 l	5,90 €
94	Ingwer-Orange	0,4 l	5,90 €
95	Waldbeere-Minze	0,4 l	5,90 €
96	Apfel	0,4 l	5,90 €
97	Maracuja	0,4 l	5,90 €

Heißgetränke

61	Tasse Kaffee ⁹	2,90 €
62	Espresso ⁹	2,90 €
63	Milchkaffee ⁹	4,90 €
64	Cappuccino ⁹	3,90 €
65	Tasse heiße Schokolade	4,90 €
66	Tasse Kaffe Hag <i>(koffeinfrei)</i>	2,90 €
67	Latte Macchiato ⁹	4,90 €
72	Frischer Minztee	4,90 €
73	Frischer Ingwertee	4,90 €
74	Kännchen Kaffee ⁹	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

11	Gerolsteiner <i>still</i>	0,25 l	3,00 €	0,75 l	7,90 €
12	Gerolsteiner <i>classic</i>	0,25 l	3,00 €	0,75 l	7,90 €
13	Coca-Cola ^{1,9,11}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
14	Coca-Cola Light/Zero ^{1,9,11}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
15	Fanta ^{1,3}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
16	Sprite ^{1,3}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
17	Apfelschorle	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
21	Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
22	Schweppes Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
23	Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
24	Orangina ^{1,2,3,4,5,8}	0,2 l	3,50 €		
31	Apfelsaft	0,2 l	3,00 €	0,4 l	6,00 €
32	Orangensaft	0,2 l	3,00 €	0,4 l	6,00 €
33	Bananennektar ³	0,2 l	3,00 €	0,4 l	6,00 €
34	Maracujanektar ³	0,2 l	3,00 €	0,4 l	6,00 €
35	Kirschnektar	0,2 l	3,00 €	0,4 l	6,00 €
36	KiBa ³	0,2 l	3,00 €	0,4 l	6,00 €

Biere

41	Krombacher Pils	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,90 €
42	Schumacher Alt	0,25 l	3,50 €	0,5 l	7,00 €
43	Krombacher Weizen	0,5 l	5,90 €		
44	Radler	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,90 €
45	Alster	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,90 €
46	Starnberger Weißbier	0,33 l	3,90 €	0,5 l	5,90 €
51	Krombacher Pils <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	4,50 €		
52	Krombacher Weizen <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	5,90 €		
53	Malzbier ¹	0,3 l	3,50 €		

Whisky

301	Jack Daniels ¹	4 cl	6,00 €
302	Jim Beam ¹	4 cl	6,00 €
304	Johnny Walker ¹	4 cl	6,00 €
305	Ballantine's ¹	4 cl	5,50 €
306	Chivas Regal	4 cl	6,90 €

Cognac

310	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,90 €
311	Martell V.S.O.P.	2 cl	4,90 €
312	Osborne Veterano ¹	2 cl	3,50 €
313	Osborne 103 ¹	2 cl	3,90 €
314	Hennessy ¹	2 cl	4,90 €

Weinbrand

321	Metaxa ¹	2 cl	3,00 €
322	Asbach Uralt	2 cl	3,00 €

Nach dem Essen

331	Jägermeister	2 cl	3,50 €
332	Underberg	2 cl	3,00 €
333	Ramazzotti	2 cl	3,50 €
334	Averna	2 cl	3,50 €
335	Kümmerling	2 cl	3,00 €
336	Ouzo 12	2 cl	3,00 €
337	Fernet Branca ¹	2 cl	3,50 €
338	Killepitsch ¹	2 cl	3,90 €
339	Grappa	2 cl	3,50 €

Liköre

341	Baileys ^{1,9}	4 cl	5,50 €
342	Amaretto	2 cl	3,00 €
343	Molinari Sambucca	2 cl	3,50 €
344	Cointreau	2 cl	4,50 €
345	Grand Marnier	2 cl	4,50 €

Spirituosen

351	Korn	2 cl	2,50 €
352	Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
353	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
354	Malteser	2 cl	3,50 €
355	Williams Christ Birne	2 cl	3,90 €
356	Wodka Absolut	2 cl	3,50 €
357	Baccardi	2 cl	3,00 €
358	Tequila <i>braun</i>	2 cl	3,50 €
359	Tequila <i>silver</i>	2 cl	3,50 €

Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoff	Nr. 9 geschwefelt
Nr. 2 mit Farbstoff	Nr. 10 chininhaltig
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat	Nr. 13 geschwärzt
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	Nr. 14 gewachst
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam	Nr. 15 gentechnisch verändert
Nr. 8 mit Phosphat	Nr. 16 enthält Sulfite

Besonders zu empfehlen

"siehe saisonale Empfehlungskarte!"

Vorspeisen

Tomatensuppe [🌱]	7,90 €
Bruschetta <i>klassisch</i>	7,90 €
Antipastiteller <i>mit gegrilltem Gemüse, Hobelparmesan, Serrano-Schinken, Oliven, Dip und Baguette</i>	14,90 €
Vier Riesengarnelen <i>gebraten, leicht tomatisiert, mit Knoblauch, Weißwein, Olivenöl, getrockneten Tomaten, frischen Kräuter und Baguette (pikant)</i>	13,90 €
Rindercarpaccio <i>mit Olivenöl, Ruccola, Zitrone, Parmesan und Baguette</i>	14,90 €
Serrano-Schinken <i>auf Salatbouquet mit Ziegenkäse, Feigendressing und Baguette</i>	13,50 €
Hausgebeizter Lachs <i>mit Honig-Senf-Dillsauce, Berner Rösti und Salatbouquet</i>	16,90 €

Dessert

Eistorte <i>nach Art des Hauses mit Früchtegarnitur</i>	8,50 €
Panna Cotta <i>mit Fruchtsauce und Früchtegarnitur</i>	7,90 €
Nougat Toffee Creme <i>auf Joghurt-Eis und Früchtegarnitur</i>	7,90 €
Tiramisu <i>nach Art des Hauses mit Früchtegarnitur</i>	8,50 €
Duo von Sorbet <i>mit Früchtegarnitur</i>	7,90 €
Orangen-Cointreau-Parfait <i>mit Fruchtsauce und Früchtegarnitur</i>	8,50 €

Hauptspeisen

Großer gem. Salat mit drei Garnelen und kleinem Stück gebratenem Lachs, Avocadoscheiben, Hausdressing und Baguette	23,90 €
Großer gem. Salat mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen, Champignons, Hausdressing und Baguette	22,90 €
Großer gem. Salat mit Putenbruststreifen, Parmesandressing und Baguette	18,90 €
Schwarze Spaghetti (al dente) mit Garnelen in Hummersauce, Ruccola, Hobelparmesan und Cherrytomaten	20,90 €
Frische Spaghetti (al dente) mit Rinderstreifen in Rahm, Ruccola, Cherrytomaten, Hobelparmesan, frischen Champignons und Kräutern	21,90 €
Lachsfilet auf Spaghetti mit Hummer-Sauce, Knoblauch, Weißwein, Lauchzwiebeln, Cherry-Tomaten und Hobelparmesan	24,90 €
Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Parmesan-Sahnesauce	18,90 €
Putensteak vom Grill mit Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gem. Salat	22,90 €
Original Wienerschnitzel mit lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat	25,90 €
Jungschweinschnitzel "Jäger Art" mit Steakhausfries und gem. Salat	20,90 €
Jungschweinschnitzel mit Pfeffer-Rahm-Sauce, Kartoffelkroketten und gem. Salat	19,90 €
Rumpsteak vom Angus-Rind mit Ofenkartoffel und Sauerrahm, Pfannengemüse und Kräuterbutter	33,90 €
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Thymiandrillingen und grünen Bohnen	33,90 €
Steakteller mit kleinem Rind-, Schwein- und Putensteak, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Sauce Bernaise und gem. Salat	26,90 €

Aus ökologischen Gründen können Sättigungsbeilagen unentgeltlich nachgereicht werden

Allergienekarte auf Wunsch erhältlich

Kalbsmedaillons <i>in Basilikum-Weißweinsauce mit Berner Rösti und gem. Salat</i>	29,90 €
Kaltes Roastbeef <i>rosa gebraten mit Thymiandrillingen, Remouladensauce und Salatbouquet</i>	22,90 €
Kalbsragout <i>mit frischen Champignons, Butterspätzle und gem. Salat</i>	22,90 €
Lammfilet <i>mit Rosmarin-Rotwein-Sauce, Drillingen und grünen Bohnen</i>	35,90 €
Matjesfilet <i>mit Hausfrauenart-Sauce, Thymiandrillingen und Salatbouquet</i>	19,90 €
Zanderfilet <i>belegt mit zwei Garnelen, Pfannengemüse, Thymiandrillingen und frischen Kräutern</i>	26,90 €

Vegetarisch / Vegan

Spaghetti <i>vegetarisch leicht tomatisiert mit gebratenen Tofuwürfeln, getrockneten Tomaten, frischen Champignons, Lauchzwiebeln und Knoblauch</i>	18,90 €
Großer gem. Salat [🌱] <i>mit Greek White Würfeln, Melonenscheiben, frischen Champignons, Oliven, Walnüssen und Baguette</i>	18,90 €
Gemüsetaler Quinoa [🌱] <i>mit Tomatensauce, Berner Rösti, veganem geriebenen Pizzabelag und Salatbouquet</i>	18,90 €

Kindergerichte

Chicken Nuggets <i>mit Steakhausfries</i>	8,90 €
Penne <i>(al dente) mit Tomatensauce und Parmesan</i>	8,90 €
Kl. Schnitzel <i>mit Pfannengemüse und Steakhausfries</i>	10,90 €

Aus ökologischen Gründen können Sättigungsbeilagen unentgeltlich nachgereicht werden

Alle Preise verstehen sich incl. 19% MwSt. und Bedienungsentgelt

Weißwein

- 420 **Weinschorle** ¹⁶ 0,2 l | 5,50 €
- 421 **Hauswein Spezial** ¹⁶ 0,2 l | 5,50 €
Unser Hauswein – frisch, fruchtig und unkompliziert mit einer intensiven Frucht in der Nase und milder Säure.
- 422 **Ortenauer Grauburgunder** ¹⁶ 0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 27,00 €
Baden ist Burgunderland - der Grauburgunder ist wunderbar floral und sehr ausgewogen.
- 423 **Sauvignon Blanc Granit** ¹⁶ 0,2 l | 7,90 € 0,75 l | 26,00 €
Duftiger Sauvignon Blanc mit atemberaubender Frische. Diese französische Rebsorte glänzt in Baden als absoluter Geheimtipp!
- 424 **Riesling Gutswein "Kabinett"** ¹⁶ 0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 27,00 €
Frische, Finesse und Eleganz - fruchtig süffiger Riesling Kabinett mit intensiver Frucht, Mineralität und langem Nachklang.
- 425 **Grillo DOC Sicilia** ¹⁶ feinherb 0,2 l | 7,50 € 0,75 l | 25,00 €
Grillo zeichnet sich durch ein reifes Bukett aus exotischen Früchten und eine besonders milde und bekömmliche Säure aus.
- 426 **Pinot Grigio** ¹⁶ 0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 27,00 €
Besonders duftig und fruchtintensiv. Ein schlanker und ausgewogener Wein mit tollem Trinkfluss.
- 427 **Lugana „I Frati“** ¹⁶ 0,2 l | 9,90 € 0,75 l | 35,00 €
Reife rote Äpfel, Salbei und Wiesenkräuter mit frischer Säure.
- 427 **Lugana „Traditional“** ¹⁶ 0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 27,00 €
Frisch, spritzig, fruchtig - angenehme Mineralität als perfekter Essensbegleiter
- 428 **Chardonnay Louise** ¹⁶ 0,2 l | 7,90 € 0,75 l | 26,00 €
Der Wein ist ausbalanciert und saftig, mit einem langen Nachklang und einem Bukett von exotischen Früchten.

Roséweine

- 431 **Rosé Gutswein** ¹⁶ feinherb 0,2 l | 7,90 € 0,75 l | 26,00 €
Herzhafter fruchtbetonter Terrassenwein aus roten Beeren und zarten Kräutern.
- 432 **Rotling** ¹⁶ 0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 27,00 €
Rote und Weiße Traubensorte zusammen gekeltert. In der Nase reife Himbeere und Erdbeertöne, am Gaumen saftige Sauerkirsche.

Rotweine

- 401 **Montepulciano d'Abruzzo** ¹⁶ 0,2 l | **6,90 €** 0,75 l | **23,00 €**
Der „Adonis“ besticht mit Schattenmorellen, Brombeere, feinen Kakaotönen und zeichnet sich durch einen intensiven Duft und ein vollmundiges Trinkgefühl aus.
- 402 **Primitivo di Manduria** ¹⁶ „Riserva“ 0,2 l | **9,90 €** 0,75 l | **35,00 €**
Milde Säure, reifer Duft nach Zwetschgen, Sauerkirsche und Cassis und ein warmer, aromatischer Gaumen zeichnen diesen Wein aus.
- 403 **Raiza Rioja Crianza** ¹⁶ 0,2 l | **7,90 €** 0,75 l | **26,00 €**
Der bedachte Einsatz von Holzfässern erlaubt es so einen Wein mit viel Röstnoten und Wärme zu erzeugen. Ideal für Grill-Gerichte!
- 404 **Côtes de Bordeaux** ¹⁶ „La Marotte“ 0,2 l | **8,90 €** 0,75 l | **28,00 €**
Wunderbar süffiger Bordeaux, ein ausdrucksstarker und kräftiger Wein mit exzellentem Ausdruck und Mineralität.
- 405 **Merlot Romeo & Giulietta** ¹⁶ 0,2 l | **7,90 €** 0,75 l | **26,00 €**
Junger Merlot ist eine Fruchtbombe. In der Nase junge Kirschen, etwas Lorbeerblatt und am Gaumen eine saftige, volle Frucht mit feinem Tannin.
- 406 **Saint Emilion Grand Cru** ¹⁶ 0,75 l | **49,00 €**
Hoher Extrakt und Wärme, reife Sauerkirsche mit Noten von Cassis, Zedernholz und Muskatabrieb in der Nase und ein klarer und messerscharfer Gaumen mit langem Nachklang. Ein Hochgenuss!
- 407 **Chianti Montespertoli Riserva** ¹⁶ 0,75 l | **39,00 €**
Der „Ingannamati“, ein intensiver Wein, mit pointierter Struktur und Kraft mit feinen Röstnoten und Gewürzen, unterlegt mit reifen, dunklen Beeren.

Schaumweine

- 411 **Bürgerheim Spezial Sekt** ¹⁶ 0,1 l | **4,90 €** 0,75 l | **25,00 €**
Feine Perlen, eine frische und gut eingebundene Säure. Unser Hausmarken-Sekt ist der perfekte Einstieg für einen schönen Tag mit Freunden und Familie!
- 412 **Prosecco Spumante** ¹⁶ Extra Dry 0,1 l | **5,50 €** 0,75 l | **33,00 €**
Ausgewogener und frischer Prosecco! Mit leichter Restsüße passt hervorragend zum knackigen Säurespiel und stimmt ideal auf gutes Essen ein.

Zusatzstoffe

Nr. 16 enthält Sulfite