

UNSERE NÄCHSTEN DINNER-EVENTS



HEINZ ERHARD – DINNER

13. MAI 2018

30. SEPTEMBER 2018

Lachen Sie herzlich über die pointierten Zitate des großartigen Künstlers Heinz Erhardt, den unvergessenen Kabarettisten der ersten Stunde.

Sinniges und Hintersinniges, Ernstes und Urkomisches - in Mimik, Gestik und vor allem stimmlich ganz dicht ans Original heranreichend, gibt der aus Funk und Fernsehen bekannte Parodist die verschraubten Wortspiele und skurrilen Verse des einzigartigen Komödianten zum Besten. Man glaubt wirklich an eine Inkarnation des 1979 verstorbenen Wirtschaftswunderkomikers! Dazu servieren wir Ihnen erlesene Köstlichkeiten – eine beeindruckende Zeitreise, die Sie so schnell nicht vergessen werden!

Dazu gibt es ein 4-Gänge-Menü. 79€ inkl. Aperitif - Karten ausschließlich im Vorverkauf!
Einlass ab 18 Uhr – Beginn 18:30 Uhr

FRANK-SINATRA-DINNER

Marc Masconi präsentiert die großen Hits von Frank Sinatra.

Mit seinem stimmlich authentischen Kick von „The Voice“. Seine swingende easy-going Stilistik im Umgang mit den Songs Sinatras lässt Marc das Publikum einen Abend lang den „American way of life“ hautnah spüren. Die Kombination aus faszinierender Stimme, charismatischer Bühnenpräsenz und lockerer Show im amerikanischen Stil ist mit wenigen Worten zu beschreiben: „The voice is back“!

Dazu gibt es ein 4-Gänge-Menü. 79€ inkl. Aperitif - Karten ausschließlich im Vorverkauf!

29. APRIL 2018

23. SEPTEMBER 2018

LIEFERANTEN-INFORMATION

SCHWEINEFLEISCH

Wir beziehen unser Schweinefleisch (Filet, Rücken, Schinken) aus direkter Nachbarschaft, von Bauer Oliver Loges aus Stahle.



Qualität und Sicherheit bei der Aufzucht unserer Tiere lassen wir uns zertifizieren. Wir legen großen Wert auf ehrliche, friedvolle Haltung und gute Fütterung.



Wir bekommen unsere Eier aus Beverungen vom 3-Länder-Egg

- ... Tiere leben in artgerechter Haltung mit frischer Luft, Tageslicht und ausreichend Platz zur Brut und werden mit Futter aus kontrolliertem Anbau versorgt.
- ... Hühner haben freien Auslauf auf weitläufigen, grasgrünen Wiesen mit genügend Fläche zum Scharren und sind überdacht bei Wind, Sonne und Regen.

SOLLINGWILD

Wildfleisch beziehen wir von befreundeten Jagdpächtern aus dem Solling

WIR EMPFEHLEN ALS APERITIF

Rhabarber-Spritz: Rhabarbersaft mit Aperol und Sekt, herrlich fruchtig-frisch <i>Rhubarb juice with aperol and sparkling wine, the taste of spring at its finest</i>	5,40 €
Kir: Weißwein mit Creme de Cassis, ein Klassiker, der nie aus der Mode kommt <i>White wine with creme de cassis, a timeless classic</i>	5,40 €

VORSPEISEN / STARTERS

Kleiner gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	4,90 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Kapern <i>Beef Carpaccio with Parmesan</i>	9,90 €
Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigensenf ^(L,P) <i>Goat cheese wrapped in bacon, with fig mustard</i>	9,90 €

SUPPEN / SOUPS ^(L,G)

Altendorfer Bouillon mit viel Einlage <i>Beef broth</i>	4,90 €
Süßkartoffel-Pastinakecremsuppe <i>Sweet potato – parsnip soup</i>	5,70 €
Champagner-Senfsuppe - unser Klassiker mit 3 Sorten Senf <i>Our famous soup made from Champagne and 3 types of mustard</i>	6,50 €

SALATE / SALADS

Unser großer Salatteller zum Sattwerden, mit Curry-Dipp und Brot ^(G)
Our salad as main course

- mit gebratener Maispoulardenbrust 18,90 €
with grilled chicken breast

- mit in Olivenöl und Thymian gebratenen Fischfilets ^(F) 18,90 €
with grilled fish fillets

PASTA FRISCHE HAUSGEMACHTE NUDELSPEZIALITÄTEN:

(alle Gerichte G, E, L)



Sämtliche Pasta wird frisch bei uns im Haus aus bestem Hartweizengrieß und frischen Eiern aus der Region hergestellt. Durch die besondere Herstellung ist die Oberfläche rau, somit bleibt viel mehr Geschmack an der Pasta als bei herkömmlichen „glatten“ Nudeln.

- Casarecce mit Spinat und Ziegen-Frischkäse 11,90€
Casarecce with spinach and goat cheese

- Fettuccini mit Kräuterseitlingen, Champignons und Austernpilzen, Speck ^(P) und Zwiebeln 12,90€
Fettuccini with mushrooms, bacon^(P) and onions

FISCH / FISH & SEAFOOD

- Pochiertes Rotbarschfilet, Rieslingschaum, Blattspinat, gekräuterte Kartoffeln 17,90 €
Poached filet of rosefish, Riesling sauce, spinach, potatoes

- Gebratenes Filet vom Zander, gegrillte Zucchini, Fettunccini 18,90 €
Grilled filet of pike perch with grilled vegetable, Fettunccini

FLEISCH / MEAT (alle Gerichte G, L)

Halbe Ente mit Ahornsirup knusprig gebraten, mit Orangen-Pfefferrahmsauce Bratapfel, Rotkraut, Rosenkohl und Kartoffelknödel <i>Half duck with maple syrup, red cabbage, brussels sprouts and potato dumplings</i>	18,90 €
Deftiger Grünkohl mit Bregenwurst und Kasselerbraten ^(P) Salzkartoffeln, dazu scharfer und süßer Senf <i>Green cabbage with Bregenwurst and Kassler, potatoes, two kinds of mustard</i>	13,90 €
Wildragout vom heimischen Sollingwild, Preiselbeerbirne Rotkraut, Rosenkohl und Serviettenknödel <i>Game stew, red cabbage, brussel sprouts, sliced bread dumpling</i>	18,90 €
Schnitzel Wiener Art, Sauce a la Hollandaise, (E) Karotten, grüne Bohnen, Tomate und Pommes Frites <i>Breaded schnitzel, vegetables and French fries</i>	13,80 €
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce Karotten, grüne Bohnen und Serviettenknödel <i>Pork filet, fresh vegetable and sliced bread dumpling</i>	18,90 €
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, bunter Rahmwirsing und Salzkartoffeln <i>prime boiled veal, horseraddish sauce, savoy, potatoes</i>	17,50 €
Rinderschmorbraten mit Rotwein-Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelknödel <i>Braised beef, redwine-onion-gravy, savoy, potato dumplings</i>	15,40 €
Hellers Krug Topf: dreierlei Steaks mit Sauce a la Hollandaise, Gemüse des Marktes und Röstkartoffeln <i>Choice of steaks with vegetables and pan fried potatoes</i>	18,90 €
Argentinisches Rinderfilet (Rodeo) mit Gewürzsalz, Kräuterseitlinge, Gemüse des Marktes, und Süßkartoffel-Pommes-frites <i>Filet steak, vegetables, curried apple onion confit, sweet potato fries</i>	32,90 €

DESSERTS (E,G, L)

Süße Minis im Glas – passen immer!...auch zum Kaffee	pro Glas	3,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, oder Kirschen <i>Vanilla ice-cream with hot raspberries, or cherries</i>		5,90 €
Dessertvariation (gern zum Teilen) <i>Variety of desserts</i>		9,90 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee		2,30 €
Tasse Kaffee Hag - entkoffeiniert		2,30 €
Espresso		2,00 €
Doppelter Espresso		3,60 €
Espresso Macchiato - mit Milchschaum ^(L)		2,20 €
Cappuccino ^(L)		2,90 €
Latte Macchiato - im Glas ^(L)		2,90 €
Milchkaffee - in der Genießertasse ^(L)		3,20 €
Heiße Milch mit Honig ^(L)		2,20 €
Trinkschokolade ^(L)		2,70 €
Heiße Zitrone		2,70 €
Grog mit 4 cl Rum		3,50 €

... UND NATÜRLICH DARF AUCH DER TEE NICHT FEHLEN:

Wir haben rund 20 Teesorten im Hause:

Diverse Schwarze Tees, Kräuter-, Früchte- und auch Rooibostee.

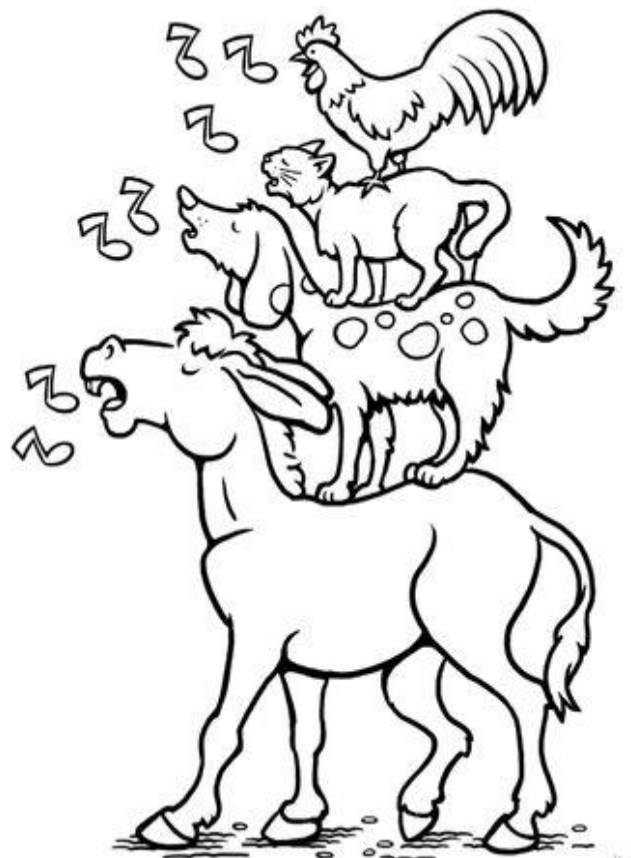
Für Ihre Liebessorte fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Tee im Glas	2,60 €
Tee im Kännchen	4,20 €

KINDERKARTE

... EXKLUSIV FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 10 JAHRE:

Räuberteller	Teller und Besteck, das „Drauf“ wird von Mama und Papa stibitzt	0,00 €
Pumuckels Leibspeise	hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce, Parmesan ^(G, L, E)	6,90 €
Piratenschmaus	pochierte Lachsnuggets mit Kartoffeln und Gemüse ^(G, L, F)	7,50 €
Rabaukenteller	Kinderschnitzel mit Gemüse & Pommes frites ^(G, L, E)	7,50 €
Nachtisch	Vanilleeis mit Weingummi ^(G, L, E)	2,50 €



Liebe Gäste,
Die EU hat sich etwas Neues ausgedacht:
Wir müssen nun die bekanntesten Allergene in der Speisekarte kenntlich machen.

Wir ALLE in der Gastronomie finden diese Verordnung sehr problematisch und am Betroffenen vorbei gedacht. Wir finden ein Beratungsgespräch besser als eine „Liste“. Wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kommen Sie gern direkt zu uns in die Küche. Wie bisher auch. Wir reden miteinander und kochen gern nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen, wenn Sie eine Allergie und/ oder eine Unverträglichkeit haben. Meiner Meinung nach kann eine „Liste“ – auch wenn Sie sehr Gewissenhaft erstellt wird - kein Gespräch ersetzen.

LEGENDE

G	Glutenhaltiges Getreide / Weizenmehl
K	Krebstiere
E	Eier
F	Fisch
N	Nüsse / Erdnüsse
J	Soja
L	Milch / Laktose
X	Schalenfrüchte
Y	Sellerie
S	Senf
A	Sesam
P	Pökelsalz/Nitritpökelsalz
Z	Sulfite
W	Weichtiere
A	Aspartam

Zur weiteren Info: Anhang II der EU-Informationsverordnung Nr. 1169/2011

GETRÄNKE

APERITIVE

Glas Sekt	0,1l	3,30 €
Glas Prosecco	0,1l	3,50 €
Hugo - Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	0,2l	5,40 €
Bellini - Prosecco, Pfirsichlikör, Pfirsichsaft	0,2l	5,40 €
Kir - Weißwein mit Cassis	0,2l	5,40 €
Kir Royal – Sekt mit Cassis	0,2l	5,40 €
Sekt mit Andalö - Sanddornlikör	0,2l	5,40 €
Aperol Spritz	0,2l	5,40 €
Rhabarber-Spritz	0,2l	5,40 €
Flasche Sekt Hausmarke	0,7l	21,50 €
Flasche Prosecco	0,7l	22,50 €
Champagner	0,7l	75,00 €
Sherry trocken, medium, golden	15% 5cl	3,20 €
Martini bianco oder rosso	15% 5cl	3,50 €
Portwein weiss oder rot	19% 5cl	3,20 €
Pernod pur, auf Eis, mit Wasser	40% 5cl	3,20 €
Campari mit Orangensaft	25% 4cl+0,2l	4,90 €
Campari mit Soda	25% 4cl+0,2l	4,90 €

BIERE

Allersheimer Urpils	0,3l	2,70 €
Allersheimer Urpils	0,5l	3,70 €
Einbecker Brauherren Pils	0,3l	2,70 €
Einbecker Brauherren Pils	0,5l	3,70 €
Bergbräu Altstadt Dunkel aus Uslar	0,3l	2,70 €
Bergbräu Altstadt Dunkel aus Uslar	0,5l	3,70 €
Krombacher Pils	0,33l	3,80 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Allersheimer Landbier	0,33l	2,80 €
Diebels Alt	0,33l	2,80 €
Alt-Schuß ^{1,9}	0,33l	2,80 €
Alster	0,3l	2,70 €
Alster	0,5l	3,70 €
Cola-Bier ^{1,9}	0,3l	2,70 €
Cola-Bier ^{1,9}	0,5l	3,70 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,80 €
Erdinger Kristallweizen	0,5l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen hell	0,5l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Bananenweizen, Colaweizen ^{1,9}	0,5l	3,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25l	2,50 €
San Pellegrino	0,75l	5,90 €
Vittel -Gourmet - stilles Wasser	0,25l	2,60 €
Vittel -Gourmet - stilles Wasser	1,00l	6,50 €
Coca Cola ^{1,4,8,9}	0,3l	2,80 €
Coca Cola ^{1,4,8,9}	0,5l	3,80 €
Coca Cola light ^{1,4,8,9,10,11}	0,33l	2,80 €
Coca Cola Zero ^{1,4,8,9,10,11}	0,33l	2,80 €
Spezi ^{1,2,3,4,8,9}	0,3l	2,80 €
Spezi ^{1,2,3,4,8,9}	0,5l	3,80 €
Fanta ^{1,2,3}	0,33l	2,80 €
Sprite	0,33l	2,80 €
Krombacher Fassbrause Rhabarber	0,33l	2,80 €
Krombacher Fassbrause Apfel	0,33l	2,80 €
Krombacher Fassbrause Zitrone	0,33l	2,80 €
Krombacher Fassbrause Hollunder	0,33l	2,80 €
Vitamalz	0,33l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon ¹¹	0,2l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale ⁶	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water ¹¹	0,2l	2,80 €
Schweppes Soda Water	0,2l	2,80 €
Orangensaft	0,2l	2,80 €
Apfelsaftschorle -naturtrüb-	0,3l	2,80 €
Apfelsaftschorle -naturtrüb-	0,5l	3,80 €
Fanta-Orangensaft-Schorle ^{1,2,3}	0,3l	3,00 €
Traubenschorle	0,3l	2,90 €
Kirschschorle	0,3l	2,90 €
Maracujaschorle	0,3l	2,90 €
Kirsch-Banane (KiBa)	0,3l	2,90 €
Traubensaft	0,2l	2,80 €
Tomatensaft	0,2l	2,80 €
Bananennektar	0,2l	2,80 €
Johannisbeersaft	0,2l	2,80 €

1 mit Farbstoff - 2 Konservierungsstoffe- 3 Antioxidationsmittel - 8 phosphathaltig - 9 koffeinhaltig
10 Süßungsmittel - 11 chininhaltig - 12 Phenylaminquelle

SCHOPPENWEINE

WEISSWEINE / WHITE WINE **0,2L**

Deutschland

Riesling Hochgewächs, trocken, Schiefersteillage Albert Kallfelz, Zell, Mosel	5,90 €
Pinot Blanc, trocken, Maximin Grünhäuser, C. von Grünhaus, Mosel	5,90 €
Weißburgunder, trocken, QW, WG Hügelheim, Baden-Markgräflerland	4,90 €
Müller-Thurgau, trocken, QW, WG Hügelheim, Baden-Markgräflerland	4,90 €
Binger St. Rochuskapelle Grauer Burgunder, trocken, QW, Wh Flick, Rheinhessen	5,40 €
Hallgartener Mehrhölzchen Riesling, feinherb, Heinz Nikolai aus Erbach, Rheingau	5,60 €

Italien

Pinot Grigio delle Venezie, IGP, St. Barthelmeh, Venetien	5,80 €
---	--------

Frankreich

Chardonnay, Baron Louis, IGP, Pays D'oc,	5,60 €
Sancerre, Appellation Sancerre Contrôlé, Gerard Fiou, Frankreich	8,70 €

ROSÉ **0,2L**

Hügelheimer Spätburgunder Weißherbst, QW, WG Hügelheim, Baden	4,90 €
---	--------

ROTWEINE / RED WINE **0,2L**

Deutschland

Hügelheimer Spätburgunder trocken, QW, WG Hügelheim, Baden	5,20 €
Wachenheimer St. Laurent, Qualitätswein, Wachtenburger Winzer e.G., Pfalz	4,90 €
Ingelheimer Kaiserpfalz Portugieser & Dornfelder, lieblich, Rheinhessen	4,90 €
Dürrenzimmerner Heuchelberg Schwarzriesling, halbtrocken, QW, Württemberg	4,90 €

Frankreich

Chateau Palisse, trocken, Appellation Bordeaux Contrôlé	5,90 €
Côtes du Rhône, Appellation Côtes du Rhône Contrôlé, Maison Pol	5,90 €
Merlot, Pays D'Oc IGP, Les Termes,	6,10 €

Italien

Montepulciano d'Abruzzo, DOC, Farnese Vini, Ortona	5,40 €
--	--------

WEINKARTE

WEISSWEIN / WHITE WINE (FLASCHE / BOTTLE)

Deutschland

2011	Rivaner Albert Kallfelz, Qualitätswein, trocken, Mosel	0,75l	19,90 €
2015	Riesling Hochgewächs, QW, Silberne Kammerpreis, Steillage; Albert Kallfelz, Zell, Mosel	0,75l	22,90 €
2011	Riesling Albert Kallfelz, Spätlese trocken (gelb), Merler Königslay-Terrassen, goldener Kammerpreis, Mosel	0,75l	24,90 €
2011	Riesling Albert Kallfelz, Spätlese fruchtig (rot), Merler Königslay-Terrassen, goldener Kammerpreis, Mosel	0,75l	25,90 €
2015	Grauburgunder, Qualitätswein, trocken, Nitteler Leiterchen, WG Bernd Frieden, Mosel	0,75l	19,90 €
2013	Pinot Blanc Maximin Grünhäuser, QW, trocken WG C. von Schubert, Mosel	0,75l	19,90 €
2013	Riesling Fritz Fisk, Qualitätswein, Dr. Pauly-Bergweiler, Mosel	0,75l	19,90 €
2016	Silvaner, Qualitätswein, trocken, Weingut Zur Schwane, Franken	0,75l	21,90 €
2015	Grauburgunder, Qualitätswein, trocken F.E. Schott, Wallhausen, Nahe	0,75l	19,90 €
2013	Riesling "Steilhang", Qualitätswein, trocken Weingut Phillipsmühle, Mittelrhein	0,75l	21,90 €

Frankreich

2014	Sancerre, AC, trocken, Gerard Fiou, Loire	0,75l	33,50 €
------	---	-------	---------

Italien

2015	Pinot Grigio Delle Venezie, IGT, trocken, Villa Girasole	0,75l	19,50 €
2014	Gavi di Gavi, DOCG, Il Rocchin	0,75l	24,90 €

Spanien

2008	Malaga, Mountain Wine, Comp de Vinos Telmo Rodriguez	0,5 l	24,40 €
------	--	-------	---------

Österreich

2010	Weisser Burgunder Trockenbeerenauslese, WG Wendelin, Neusiedlersee	0,375l	17,90 €
------	---	--------	---------

ROTWEINE / RED WINE **(FLASCHE / BOTTLE)**

Deutschland

2015	Spätburgunder trocken, QW, Ahrweiler Winzerverein, Ahr	0,75l	21,50 €
2015	Spätburgunder Wachtenburger Winzer, trocken, Pfalz	0,75l	19,90 €
2013	Dornfelder Qualitätswein, WG Spiess, trocken, Rheinhessen	0,75l	21,50 €

Italien

2015	Merlot delle Venezie, trocken, La Trigi, IGT	0,75l	23,90 €
2015	Nero D'Avola trocken, Cantina Gadoro-Ora, IGT, Sizilien	0,75l	19,90 €
2015	Chianti San Lorenzo, trocken, Fattorie melin Italia, DOCG, Toskana	0,75l	19,90 €
2011	Marchesi di Barolo DOCG, trocken, Nebbiolo	0,75l	42,00 €
2012	Amarone della Valpolicella DOC, trocken, Corvina,	0,75l	39,90 €
2013	"Minituscan" IGT, trocken, Castello di Verrazano, Toskana	0,75l	21,50 €
2009	Vardo` Colli Maceratesi Rosso, DOC	0,75l	24,90 €

Frankreich

2014	Ile de beauté, Domaine de Terra Vecchia	0,75l	22,50 €
------	---	-------	---------

Spanien

2015	Oromonte VdT Bodegas Navarro Lopez/La Mancha	0,75l	19,90 €
------	--	-------	---------

Südafrika:

2007	Allée Bleue Starlette Rouge, Franschoek Valley	0,75l	19,90 €
------	--	-------	---------

ROSÉ **(FLASCHE / BOTTLE)**

Deutschland

2012	Rosé Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	17,90 €
------	--------------------------------------	-------	---------