

Große gartenfrische Salate *Salads*

Beilagen Salat € 5,00
Frische Gartensalate der Saison
Small side salad

Frische Pflücksalate (S) € 12,90
mit Schafskäse, Oliven⁶ und Basilikum
*Fresh salads with sheep cheese, olives
And basil*

Salat „Thunfisch“ (S) € 14,50
Bunte Salatmischung, mit Thunfisch,
Ei, Tomate, Oliven⁶ und Orangenscheibe
*Various salads with tuna, egg, Tomato,
Olives and a slice of orange*

„Fitnesssalat“ (S) € 15,50
Salate der Saison mit Tranchen von
der gebratenen Hähnchenbrust
*Salads of the season with fried stripes of
Chicken breast*

Alle Salate werden mit unserem Sylter
Dressing zubereitet

Aus dem Suppentopf *Soups*

Feines Spargelcremesüppchen € 5,50
mit Sahnehaube
Fine asparagus soup

Rindfleischsuppe € 5,90
mit Markklößchen à la Cusana
Beef tea with marrow dumplings



Gemüse-Risotto € 9,90

Herzhaftes Gemüse-Safran-Risotto
Hearty vegetable-saffron-risotto

Für Vegetarier mit Parmesan € 11,50
For vegetarians with grated cheese

Frische Pflücksalate € 14,50
mit Balsamico-Dressing^{1,3} und
knusprigen Falafel-Bällchen
gefüllt mit Ingwer und Rote Bete
*Fresh salads with balsamic dressing
And Falafel-dumplings filled with
Ginger and beet root*

Rheingauer Tarte Flambée *(Flammkuchen)*

Passend zu unseren Weinen, als Vor- &
Hauptspeise werden unsere Rheingauer-
Tarten frisch für Sie zubereitet.

Der Klassiker € 9,90
mit Crème fraîche, Speckwürfeln^{1,3}
und Zwiebeln
Classic-with sour cream, bacon and onions

Gratinée € 10,90
mit Crème fraîche, Speckwürfeln^{1,3},
Zwiebeln und feinem Käse überbacken
With sour cream, bacon, onions and cheese

Mediterran € 11,90
mit Schafskäse, Tomaten, Oliven,⁶
Zwiebeln und Crème fraîche,
*with sour-cream, sheep cheese, tomatoes,
olives and onions*

(S) Etwas kleine Seniorenportion
Nachlass pro Gericht € 2,00

Hauptgerichte *Main dishes*

„Küferschmaus“ (S) € 12,90*
Geschnetzeltes aus der Schweinekeule¹¹
in einer cremigen Paprika-Rahmsauce
Stripes of pork leg in a creamy sauce

Schweinebraten (S) € 14,50*
in einer Benediktiner Schwarzbiersauce
Pork roast in dark beer sauce

Schweineherzen-Ragout (S) € 14,50*
geschmort, in einer Sahne-Speck^{-1,3}
Preiselbeersauce
*Braised heart of pork in a creamy sauce with
Bacon and cranberries*

„Weinbauerschnitzel“ € 15,90*

Schweineschnitzel mit Speck^{1,3}, Zwiebeln und Spiegelei
“Winegrowers Schnitzel” with bacon, onions and fried egg

ohne „Weinbauer“ € 12,90*
Plain Schnitzel

Saftiges Hähnchenbrustfilet € 15,90*

überbacken mit Tomaten, Parmesan und Basilikum

Juicy fried chicken breast over baked with Tomatoes, Parmesan cheese and basil

Haxenpfanne € 15,90*

Schweinshaxe mit einer Benediktiner Schwarzbiersauce und Spiegelei

Knuckle of pork-pan with dark beer sauce and fried egg

Schweinemedallions (S) € 16,90*

mit einer Rosmarin-Balsamico-Sauce^{1,3}

Fried pork tenderloins in a rosemary-balsamic-sauce

Rinderroulade € 17,90

„Hausfrauen Art“, mit Kartoffelklöße und in Rotwein¹¹ eingelegtes Apfel-Preiselbeeren-Rotkohl

Braised beef Roulade with potato dumplings And red cabbage with apple and cranberries

Gegrillte Lammhüfte € 17,90*

mit Zitronen-Knoblauch-Basilikum Gremolata

Grilled lamb hip with lemon-garlic-Basil gremolata



Rumpsteak 250gr. € 28,90*

mit hausgemachter Kräuterbutter oder einer Rosmarin-Balsamicosauce¹¹

Rump steak served with our herbal butter or rosemary-balsamic sauce

**Aus dem Meer
Fish dishes**

Kabeljau-Loins vom Grill € 17,50*

auf Tomaten-Safran Beurre blanc Sauce¹¹

Grilled cod loins on tomato-saffron Beurre blanc sauce

Gegrilltes Rotbarschfilet € 18,50*

auf einem Kräuter-Riesling¹¹-Limetten-Sahneschaum

Grilled redfish filet served on a herbal Riesling-lime foam

***Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl**

Pommes frites, Bratkartoffeln^{1,3}, Risotto-Reis, Salzkartoffeln, Mediterranes Gemüse

** with these main dishes one of these side dishes are included, please choose*

French fries, fried potatoes, Risotto rice, boiled potatoes, mixed Mediterranean vegetable

(S) Etwas kleine Seniorenportion
Nachlass pro Gericht € 2,00

**Frischer deutscher Spargel
Fresh German Asparagus**

„Vita Booster“ (S) € 14,90

Salat mit Spargel, mit Bärlauch-Zitrone-Balsamico^{1,3}-Dressing, Parmesan, Croûtons

Salad with asparagus, with wild garlic-Lemon-balsamic dressing, grated Parmesan Cheese and croûtons

Portion Stangenspargel € 17,90*

wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Fresh German asparagus with sauce Hollandaise or melted butter

Portion Stangenspargel mit gekochtem oder rohem Schinken^{2,3} € 21,90*

wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Fresh German asparagus with sauce Hollandaise or melted butter

with boiled ham or smoked ham

Portion Stangenspargel mit Schnitzel „Wiener Art“ € 26,90*

wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Fresh German asparagus with sauce Hollandaise or melted butter

with plain Schnitzel

Für unsere Kleinen
For our youngest guests

Risotto-Reis € 3,90
mit brauner Sauce
Risotto-Rice with brown sauce

Pommes frites € 3,90
Frensh fries

Kinderschnitzel € 6,90
mit Pommes frites
Small bread crumbed pork escalope with French fries

Gerne können Sie auch von der folgenden Kuchen- und Eiskarte Ihr Lieblingsdessert auswählen



STRESSED
steht für
DESSERTS
rückwärts und
auf einmal macht
alles Sinn!

Vielleicht noch etwas Süßes?
Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,90
Mixed ice cream with whipped cream

Crème Brûlée am Tisch € 6,90
flambiert
World's most famous dessert, flamed at your table

„Heiße Liebe“ € 7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und
Schlagsahne
Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream

Warmes Schokoladensoufflé € 7,90
mit einem flüssigen Schokoladenkern,
dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne
Warm chocolate soufflé with liquid chocolate heart, served with vanilla ice cream and whipped cream