

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) € 14,90
Bunte Salatmischung, mit Thunfisch,
Ei, Tomate, Oliven⁶ und Orangenscheibe
*Various salads with tuna, egg, Tomato,
Olives and a slice of orange*

„Fitnesssalat“ (S) € 15,90
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 € 5,80
mit Sahnehaube
Fine asparagus soup

Rindfleischsuppe € 6,00
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 € 11,90
For vegetarians with grated cheese

Frische Pflücksalate € 14,90
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 € 10,90
mit Crème fraîche, Speckwürfeln^{1,3}
und Zwiebeln
Classic-with sour cream, bacon and onions

Gratinée € 11,90
mit Crème fraîche, Speckwürfeln^{1,3},
Zwiebeln und feinem Käse überbacken
With sour cream, bacon, onions and cheese

Mediterran € 12,90
mit Schafskäse, Tomaten, Oliven,⁶
Zwiebeln und Crème fraîche,
*with sour-cream, sheep cheese, tomatoes,
olives and onions*

(S) Etwas kleinere 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) € 14,90*
in einer Benediktiner Schwarzbiersauce
Pork roast in dark beer sauce

Süß-saure Nierchen (S) € 14,90*
Sweet – sour kidneys

„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

Haxenpfanne € 15,90*
Haxenfleisch vom Schwein, mit einer
Schwarzbiersauce und Spiegelei
*Knuckle of pork-pan with dark beer sauce
and fried egg*

Ragout vom Schwarzwild(S) € 16,50*
mit Preiselbeeren
Wild boar ragout with cranberries

Saftiges Hähnchenbrustfilet € 16,90*
überbacken mit Tomaten, Parmesan
und Basilikum
*Juicy fried chicken breast over baked with
Tomatoes, Parmesan cheese and basil*

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*



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 € 17,90*
auf Tomaten-Safran Beurre blanc Sauce¹¹
*Grilled cod loins on tomato-saffron
Beurre blanc sauce*

Gegrilltes Zanderfilet € 19,50*
auf einem Kräuter-Riesling¹¹-Limetten-
Sahneschaum
*Grilled zander 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 kleinere 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 € 21,90*
**mit gekochtem oder rohem
Schinken^{2,3}**
wahlweise mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter
*Fresh German asparagus with sauce
Hollandaise or melted butter
with boiled ham or smoked ham*

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



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*

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