

## Große gartenfrische Salate

### Salads

**Beilagen Salat** € 5,00

Frische Gartensalate der Saison  
*Small side salad*

**Salat Feta (S)** € 12,90

mit Schafskäse, Oliven<sup>e</sup> und Basilikum  
*Fresh salads with sheep cheese, olives  
And basil*

**Salat „Thunfisch“ (S)** € 14,90

Bunte Salatmischung, mit Thunfisch,  
Ei, Tomate, Oliven<sup>e</sup> 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*

**Salat „Hubertus“ (S)** € 17,90

Salatmischung mit gegrillte  
Schweinemedallions und gebratener  
Pilz- Zwiebel- Schmelz  
*Mixed Salads with fried pork tenderloins  
topped with fried mushrooms and  
onions*

Alle Salate werden mit unserem Sylter  
Dressing zubereitet

## Aus dem Suppentopf

### Soups

**Tomatencremesüppchen** € 5,80

mit Sahnehaube  
*Fine asparagus soup*

**Rindfleischsuppe** € 6,00

mit Markklößchen à la Cusana  
*Beef tea with marrow dumplings*



## Vegetarisch und Vegan

**Pasta mit Tomaten** € 10,90

In Knoblauch-Olivenöl geschwenkt mit  
getrocknete Tomaten und frischem  
Basilikum  
*With garlic-olive oil, dried tomatoes and  
Fresh basil*

**Pasta mit Spinat** € 11,90

Mit Spinat-Sahne-Sauce  
*Pasta with spinach-cream-sauce*

## Rheingauer Tarte Flambée (Flammkuchen)

**Der Klassiker** € 10,90

mit Crème fraîche, Speckwürfeln<sup>1,3</sup>  
und Zwiebeln  
*Classic-with sour cream, bacon and onions*

**Gratinée** € 11,90

mit Crème fraîche, Speckwürfeln<sup>1,3</sup>,  
Zwiebeln und feinem Käse überbacken  
*With sour cream, bacon, onions and cheese*

**Thunfisch** € 11,90

Mit Crème fraîche, Thunfisch,  
Zwiebeln und Zitrone  
*With sour-cream, tuna fish and onions*

**Mediterran** € 12,90

mit Crème fraîche, Schafskäse, Tomaten,  
Oliven und Zwiebeln  
*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 Schweinekeule<sup>11</sup>  
in einer cremigen Paprika-Rahmsauce  
*Stripes of pork leg in cream sauce*

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

**Schweinenackensteak € 14,90\***  
Leicht pikant mariniertes Schweinenacken-  
steak vom Grill  
*Marinated and grilled pork steak*

**Schnitzel „Wiener Art“ € 12,90\***  
Aus der Schweinekeule  
*Bread crumbed pork escalope*

**„Weinbauerschnitzel“ € 15,90\***  
Schweineschnitzel mit Speck<sup>1,3</sup>, Zwiebeln  
und Spiegelei  
*„Winegrowers Schnitzel“ with bacon, onions  
and fried egg*

**Pasta mit Putenbrust (S) € 15,90**  
Pasta mit gebratenen Putenbruststreifen  
und Spinat-Sahne-Sauce  
*Pasta with fried stripes of turkey breast  
Served with spinach-cream-sauce*

**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<sup>1,3</sup>  
*Fried pork tenderloins in a rosemary-  
balsamic-sauce*

**Rinderroulade € 17,90**  
„Hausfrauen Art“ mit Kartoffelklöße  
Und 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-Balsamico-Sauce<sup>11</sup>  
*Rump steak served with our herbal butter or  
rosemary-balsamic sauce*

**\*Zu diesen Hauptgerichten  
servieren wir Ihnen eine  
Beilage nach Wahl  
Zusätzliche Beilage € 4,00**

Pommes frites, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>,  
Salzkartoffeln,  
Mediterranes Gemüse

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

*French fries, fried potatoes, boiled  
potatoes, mixed Mediterranean vegetable*

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



### Aus dem Meer *Fish dishes*

**Kabeljau-Loins vom Grill** € 17,90\*  
auf Tomaten-Safran Beurre blanc Sauce<sup>11</sup>  
*Grilled cod loins on tomato-saffron  
Beurre blanc sauce*

**Gegrilltes Zanderfilet** € 19,50\*  
auf einem Kräuter-Riesling<sup>11</sup>-Limetten-  
Sahneschaum  
*Grilled zander filet served on a herbal  
Riesling-lime foam*

**\*Zu diesen Hauptgerichten  
servieren wir Ihnen eine  
Beilage nach Wahl  
Zusätzliche Beilage € 4,00**

Pommes frites, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>,  
Salzkartoffeln,  
Mediterranes Gemüse

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

*French fries, fried potatoes, boiled  
potatoes, mixed Mediterranean vegetable*

### Für unsere Kleinen *For our youngest guests*

**Nudeln mit Tomatensauc** € 3,90  
*Pasta with tomato 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*

**Rote Grütze mit Vanillesauce** € 5,90  
*Red fruit grits with vanilla sauce*

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

**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**