



Suppen:

Hokaido – Kürbiscremesuppe mit gerösteten ✓

Kürbiskernen und Weißbrot

5,80 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage

6,80 €

Vorspeisen:

Gebratener Schafskäse auf winterlichem Salat an ✓

Balsamico-Feigen-Dressing mit gerösteten Pinienkernen

9,80 €

Hausgebeizte Lachs-Spinat-Rolle mit

Kartoffelpuffern an Dillsoße

12,80 €

zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette



Schnitzelgerichte:

„Stuben-Pfanne“ Schweineschnitzel mit frischen Champignons,
Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

17,50 €

Schnitzel „Wiener-Art“, mit Steakhaus-Pommes
und Salat vom Buffet

16,80 €

„Pfeffer-Schnitzel“, mit Pfeffersoße und Käse überbacken, dazu
Kroketten und Salat vom Buffet

18,80 €

Vom Lavagrill:

Hähnchen & Enten-Gerichte

Gebratene Hähnchenbrust vom Lavagrill an Champignon-Rahmsoße,
mit Kartoffelrösti und Salat vom Buffet

19,80 €



Rosa gebratene Entenbrust an Orangensoße, mit Bohnenbündchen
im Speckmantel und Herzoginkartoffeln

26,80 €

Steakgerichte:

Schweinelende im ganzen gebraten, mit Feuersoße (Sambal Oelek),
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

21,80 €

Steakteller „Hubertus-Stube“,
Schweinelendchen, Rumpsteak gefüllt mit Käse, Bratkartoffeln,
Grillgemüse und Tomatenbutter

25,80 €

Aus heimischen Wäldern:

Wildbraten „Hubertus“, mit hausgemachten Kürbisspätzle,
Apfelrotkohl und Rotwein-Zimt-Birne

24,80 €

Wildbratwurst mit Bratkartoffeln
und Salat vom Buffet

18,80 €



Aus dem Garten:

Großer Salatteller mit hausgemachten Salaten, wie (Karotten, Tomaten, Gurken, Weißkohl), wahlweise mit Joghurt-/ Balsamico-Feigen-/ oder Mango-Sahne-Dressing

mit gebratener Hähnchenbrust 14,80 €

mit zartem Roastbeef 16,80 €

Vegetarisch: ✓

Kürbisspätzle mit Käsesoße überbacken, ✓

dazu Salat vom Buffet

13,80 €

Nachspeisen:

Bratapfel - Tiramisu ✓

8,50 €

Winterliches Schnee-Gestöber ✓

Vanillecreme geschichtet mit Waldbeeren

7,50 €

Hausgemachtes Spekulatiusparfait ✓

an Pflaumenkompott

8,90 €



Steakkarte

Alle Steaks vom Lavastein-Grill. Die gesündeste Art Fleisch zu genießen, schonend zubereitet.

Garstufen: WELL DONE
MEDIUM-WELL
MEDIUM
RARE

Gentleman`s Cut, Rumpsteak mit Fettrand

200g	300g	400g
17,90€	24,90€	31,90€

Lady`s Cut, Rumpsteak ohne Fettrand

200g	300g	400g
19,90€	27,90€	36,90€

Entrecôte

200g	300g	400g
22,90€	31,90€	39,90€

Filet Steak

200g	300g	400g
26,90€	38,90€	50,90€

Schweinenackensteak

Medium/Well Done gebraten

200g	300g	400g	500g
10,90€	14,90€	18,90€	21,90€

Beilagen:

Steakhaus Pommes	3,80€
Bratkartoffeln	3,80€
Spätzle	3,80€
Hokaido-Spätzle	3,80€
Drillinge mit Dip	4,50€
Gebratene Champignons	3,80€
Grillgemüse	4,80€
Schmorzwiebeln	3,20€
Pfeffer-Soße	3,20€
Feuersoße	3,20€
Salat vom Buffet	4,90€
Kräuterbutter	2,80€
Tomatenbutter	2,80€
Mayonnaise oder Ketchup	0,60€



Getränke

Biere:

Krombacher Pils	0,2l 2,20€	0,4l 4,00€
Rhenania Alt	0,2l 2,20€	0,4l 4,00€
Krombacher Alkoholfrei/Radler	0,33l	3,00€
Weizen	0,5l	5,00€
Weizen dunkel	0,5l	5,00€
Weizen alkoholfrei	0,5l	5,00€

Alkoholfreies:

Apolinaris	0,2l	2,00€
Vio Medium/Still	0,2l	2,00€
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,2l	2,10€
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry, Bitter Lemon	0,2l	2,40€
Vita Malz	0,33l	3,00€
Fassbrause	Holunder, Zitrone	
	Cola/Orange	0,33l 3,00€
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,2l	2,40€
Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsafft, Ananassaft	0,2l	2,50€
-diese Säfte als Saftschorle	0,2l	2,20€

Heißgetränke:

Tasse Kaffee	2,30€
Pott Kaffee	2,90€
Cappuccino	3,20€
Latte Macchiato	3,20€
Espresso	2,40€
Espresso doppelt	4,80€
Milchkaffee	3,40€
diverse Teesorten mit:	
Zucker/Kandis	2,20€
Heiße Schokolade mit Sahne	2,50€
-mit Amaretto	3,60€
Jagertee	3,60€

Aperitif:

Sekt mit Fragoli	0,125l	6,80€
Aperol	0,2l	6,80€
Lillet Wild Berry	0,2l	6,80€



Shot`s:

Wodka Gorbatschow, Bailey`s, Jägermeister, Asbach, Malibu, Kümmerling, Kahlua, Tequila silver, 43er, Killepitsch, Ramazzotti, Schloss Frieder, Sambuca hell/braun, Malteser Aquavit, Ouzo, Linie Aquavit, Gordon`s Dry Gin, B52, Bacardi, Öchelhäuser Kirsch, Veterano, Jack Daniels, Captain Morgan

2,50 €

Korn, Wacholder, Hausschnaps (Mirabelle)

2,00 €

Possmann`s Apfelwein 0,25l 2,50€ 0,5l 4,00 €

Possmann`s Apfelwein Mix (Cola, sauer, süß)



Kukki Colada

Mojito

El Presidente

Sex on the Beach

Wild Passion Fruit

Pink Grapefruit

Red Berry

Caipi 6,50 €



Altes Pflümle PREMIUMplus 43%	2cl	3,80€
Haferpflaumen aus der Ortenau, der Duft erinnert an Pflaumenmousse mit einem Hauch Zitrus und dezenten Brandy-Nuancen.		
Edle Himbeere PREMIUMplus 40%	2cl	3,80€
Himbeergeist verfeinert mit einem frischen Himbeersaft. Geschmeidig, weich und elegant im Abgang mit zartem Aroma Von Kirschen und Trauben.		
Mirabelle PREMIUMplus 43%	2cl	3,80€
Hier stecken bis zu 5kg goldgelbe Mirabellen aus dem Schwarzwald in einer Flasche. Üppige Frucht in der Nase mit einem Hauch Honigmelone, geschmacklich getragen von Marzipan und Minze.		
Apricot-Brandy AlteZeit 35%	2cl	6,50€
Aprikosenbrand mit Früchten aus der Steiermark sowie Jamaica-Rum und Cognac.		
it`s woodka 50.5%	2cl	7,50€
In der Nase intensiv und voller Aromen nach Vanille, Mandel, Honig und Kaffee, kraftvoll und maskulin. Der Geschmack, komplex nach getrockneten Pflaumen, Vanille, Röstaromen und Nuancen von Weinsüße.		



wie
DURBACHER



wie
DURBACHER

Edle Haselnuss 38%

2cl 3,80€

Haselnüsse werden geröstet, zerkleinert und destilliert.

Daraus resultiert ein unheimlich intensiver Haselnuss- und Karamellduft. Eine schöne Röst- und Vanille Aromatik ist am Gaumen zu spüren. Eine leichte Süße rundet den perfekten Genuss ab.

Edle Williams Birnen 40%

2cl 3,80€

Eine Premium Spirituose aus feinsten Williamsbirnen.

Neben den typischen intensiven Birnendüften erwartet Sie ein Hauch von Quitte und Honig, gepaart mit einer herrlichen Fruchtsüße. Ein langer, intensiver Nachhall bleibt einem in Erinnerung.

Edler Weinbergpfirsich 22%

2cl 3,80€

Ein Premium Likör aus vollreifen Weinberg-Pfirsichen.

Exotische Frucht nuances und eine feine Fruchtsüße mit leichten Zitrusnoten runden den Geschmack ab.

Die schön eingebundene Säurestruktur macht diesen Likör frisch und interessant.



Sekt

Riesling Sekt trocken Lutter & Wegner Gendarmenmarkt	0,1l	5,50€
Berlin – Wiesbaden	Piccolo 0,2l	9,50€
	0,750l	28,00€

Weißweine

	<u>0,125l</u>	<u>0,75l</u>
Winzer Sommerach / Franken, Silvaner „St. Valentin“ trocken	4,80€	24,00€
<hr/>		
Winzer Sommerach / Franken, Müller-Thurgau mild	4,50€	1L. 28,00€
<hr/>		
Weingut Abthof – Rheinhessen, Muscaris „AUFTAKT“ feinfruchtig	4,80€	24,00€
<hr/>		
Weingut Kühling-Gillot / Rheinhessen, Qvinterra Riesling feinherb	6,50€	35,00€
<hr/>		
Weingut Bischoffingen-Endingen – Baden/Kaiserstuhl, Enselberg Weisser Burgunder & Chardonnay	5,00€	29,00€
<hr/>		
Weingut Karl H. Johner – Baden/Kaiserstuhl Rivaner trocken	5,50€	31,00€



Rosé Weine

	<u>0,125l</u>	<u>0,75l</u>
Gräflich Wolff-Metternich'sches Weingut – Baden/Durbacher Schloßberg, Blanc de Noir trocken	6,50€	35,00€
Château Champteloup – Frankreich/Cabernet d'Anjou Rosé	4,80€	24,00€
Weingut Karl H. Johner, Bischoffingen / Kaiserstuhl Rose – Cuvee „Luise“ trocken	5,00€	29,00€

Rotweine

	<u>0,125l</u>	<u>0,75l</u>
Winzer vom Weinsbergertal – Württemberg Trollinger mit Lemberger, feinfruchtig	4,80€	24,00€
Weingut Durbach Baden/Ortenau Spätburgunder „Der wilde Durbacher“, feinherb	5,00€	29,00€
Château de Vaugelas – Frankreich/Corbières Le Prieuré	5,50€	31,00€
Weingut Reumann – Österreich/Burgenland Cuvée „Equinox 365“ trocken	7,00€	36,50€
Maison Cheval Quancard – Bordeaux Merlot Vin de Pays d'Oc	4,50€	28,00€