



**Jeden Dienstag und Mittwoch:
Mediterrane Vorspeisen-Platte**

ab 2 Personen (mit Voranmeldung)

11,50 €
pro Person

Suppen

Gulaschsuppe

mit Baguette
- 7,90 -

Tomatencremesuppe

mit Crème fraîche und gebackenem Ruccola
- 7,70 -

Rinderkraftbrühe

mit Einlage
- 7,90 -

Kartoffelcremesuppe

mit Baguette
- 7,90 -

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Jahreszeitlicher Blattsalat

mit French-Dressing
- 5,90 -

Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen

und French-Dressing,
dazu reichen wir frisches Baguette
- 13,50 -

Blattsalat mit Falafel

und Mango-Chili-Dressing,
dazu reichen wir frisches Baguette
- 13,50 -

2 Rösti-Taler mit Tomate, Mozzarella & Pesto überbacken

dazu Salatgarnitur
- 11,50 -

Täglich:

Schnitzelplatte zum Sattessen

mit Champignonrahmsauce und Paprikasauce,
dazu eine Beilage und Salat (mit Voranmeldung)

20,50 €
pro Person

Räucherlachsscheiben

mit Kräutercreme, Baguette und Salat
- 13,90 -

Räucherlachsscheiben

mit Ofenkartoffel, Sauercreme und Salat
- 16,90 -

2 Schweinelendchen

mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse
überbacken, dazu Salat
- 13,50 -

Tomaten-Bruschetta

mit Salat
- 7,10 -

Baguette mit Kräuterbutter

- 6,50 -

Burger

Black Angus Burger

mit Burgersauce, Tomate, Gurke, Bacon,
Cheddar-Käse und Pommes
- 15,90 -

Steaks

Alle Steaks aus der Block House Fleischerei
ca. 220 g

Rumpsteak des Hauses

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel,
Sauercreme und Salat
- 28,20 -

Pfeffersteak

mit Pfeffersauce, Kroketten und Salat
- 28,20 -

Herrensteak

mit Champignons, Röstkartoffeln und Salat
- 28,90 -



Gerichte vom Schwein

Gogerichtspfanne

1 Rindersteak, 2 Schweinelendchen und 1 kleines Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Bacon, Speckbohnen und Bratkartoffeln
- 21,50 -

Schnitzel Bauern Art

mit Zwiebeln, Champignons und Speckstreifen, Pommes frites und gemischtem Salat
- 17,90 -

Paprikaschnitzel

mit Pommes frites und gemischtem Salat
- 17,30 -

Champignon-Rahmschnitzel

mit Pommes frites und gemischtem Salat
- 17,30 -

Schweinelendchen mit Pfeffersoße

dazu Kroketten, Speckbohnen und Salat
- 19,90 -

Schweinelendchen mit Krabben

Tomaten und Sauce Hollandaise mit Käse überbacken, Pommes und Gemüse
- 24,90 -

Schweinerückensteak

mit Kräuterbutter, Pommes und Salat
- 16,90 -

Vom Hähnchen

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse überbacken dazu servieren wir Kroketten und Salat
- 17,90 -

Hähnchenbrustfilet mit Currysoße

dazu Reis und Salat
- 18,50 -

Fischgerichte

Lachs in Dill-Weißwein-Sauce

mit Bratkartoffeln und Gemüse
- 24,90 -

Gebratenes Seelachsfilet
paniert, mit Champignons, Schinken, Bratkartoffeln und Salat

- 19,50 -

Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce

mit Bandnudeln und Salat
- 21,50 -

Vegetarisch

Zucchini Schiffchen

gefüllt mit Paprika und Zucchini, überbacken mit Mozzarella, dazu Tomatensoße und Röstitaler
- 17,50 -

Vegan

Schnitzel vom Feld

mit Champignons, Süßkartoffel-Pommes und Salat
- 19,90 -

Für Kinder

Kleines Schnitzel mit Pommes

Fischstäbchen mit Pommes

6 Nuggets mit Pommes

Jeweils als Menü

mit 1 Kugel Eis und 1 Getränk 0,3 l
- 11,00 -

Dessert

Crème Brûlée

mit 1 Kugel Himbeer-Sorbet
- 8,50 -

Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Sahne
- 6,90 -

Warmes Schokoladensoufflé

mit Walnüssen, Bourbon Vanilleeis und Sahne
- 7,80 -

2 warme Apfelküchlein

mit Bourbon Vanilleeis und Sahne
- 7,40 -



Biere

Fassbier

	Gl. 0,3 l	Gl. 0,4 l	Gl. 0,5 l
Veltins Pilsener vom Fass	3,50 €	4,50 €	5,50 €
Paulaner Weißbier vom Fass	3,50 €		5,50 €
Grevensteiner vom Fass	3,50 €	4,50 €	5,50 €

Flaschenbier

Krombacher Pils	0,33 l	3,10 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,20 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Malzbier	0,33 l	2,90 €
Paulaner Dunkel	0,50 l	5,20 €
Paulaner alkoholfrei	0,50 l	5,20 €
Paulaner Weißbier Zitrone (alkoholfrei)	0,50 l	5,20 €

Spirituosen (2 cl)

Berentzen Weizenkorn	32 %	1,90 €
Rosche	32 %	2,20 €
Rosche Uralt	38 %	2,40 €
Waldfrucht	20 %	1,90 €
Pfefferminzkorn	32 %	2,10 €
Schinkenhäger	38 %	2,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Linie Aquavit	42 %	3,00 €
Malteserkreuz Aquavit	40 %	2,80 €
Gordon's London Dry Gin	38 %	2,30 €
Friesengeist - brennend serviert	56 %	3,00 €
Wodka Gorbatschow	40 %	2,20 €
Puschkin Wodka	40 %	2,10 €
Jim Beam Bourbon	40 %	2,60 €
Ballantines Scotch	40 %	2,60 €
Hansen-Rum	40 %	2,20 €
Havana-Club	40 %	2,50 €
Bacardi Rum Carta Blanca	37,5 %	2,20 €
Bailey's Irish Cream	17 %	2,80 €
Möwenschiss	32 %	2,30 €
Ouzo	37,5 %	2,30 €

Longdrink

0,1 l mit 2 cl Spirituose | 0,2 l mit 4 cl Spirituose

Cola ^{4,5} Korn	0,10 l	2,50 €	0,20 l	3,90 €
Cola ^{4,5} Weinbrand	0,10 l	2,50 €	0,20 l	3,90 €
Cola ^{4,5} Whiskey	0,10 l	3,00 €	0,20 l	4,40 €
Cola ^{4,5} Bacardi	0,10 l	3,00 €	0,20 l	4,40 €
Cola ^{4,5} Havana	0,10 l	3,00 €	0,20 l	4,40 €
Cola ^{4,5} Veterano	0,10 l	2,50 €	0,20 l	4,00 €

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	2,20 €
Kaffee	Pott	3,00 €
Kaffee	Kännchen	4,00 €
Tee	Glas	2,20 €
Tee	Kännchen	4,00 €
Schokolade	Pott	2,90 €
Schokolade	Kännchen	4,00 €
Cappuccino	Pott	3,20 €
Latte Macchiato	Pott	3,20 €
Espresso	Tasse	2,40 €
Glühwein	Glas	2,90 €
Grog von 4 cl Hansen Rum	Glas	4,00 €
Irish Coffee	Glas	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{4,5}	Fl. 0,33 l	3,50 €	
Coca Cola zero ^{1,3,4,5}	Fl. 0,33 l	3,50 €	
Fanta ^{1,2,4}	Fl. 0,33 l	3,50 €	
Sprite ¹	Fl. 0,33 l	3,50 €	
Paulaner Spezi ^{2,4,5}	0,5 l	4,50 €	
	Gl. 0,2 l	Gl. 0,3 l	Gl. 0,4 l
Apfelsaft	2,50 €	3,00 €	4,20 €
Orangensaft	2,50 €	3,00 €	4,20 €
Johannesbeernektar	2,50 €	3,00 €	4,20 €
Ginger Ale ⁶	Fl. 0,25 l	3,20 €	
Bitter Lemon ⁶	Fl. 0,25 l	3,20 €	
Vilsa Gourmet	Fl. 0,25 l	2,90 €	
Vilsa Gourmet (still)	Fl. 0,25 l	2,90 €	
Vilsa Gourmet (medium)	Fl. 0,75 l	7,10 €	
Vilsa Gourmet (still)	Fl. 0,75 l	7,10 €	

Zusatzstoffe:

1=konserviert 2=mit Antioxidationsmittel 3= enthält einePhenylalaninquelle 4=mit Farbstoff
5=koffeinhaltig 6=chininhaltig



Kräuterschnäpse (2 cl)

Jägermeister	35 %	2,20 €
Bergfeuer	50 %	2,70 €
Blutwurz	50 %	2,90 €
Underberg	44 %	2,90 €
Fernet Branca	42 %	2,20 €
Kümmerling	35 %	2,20 €
Schoapstallschluck	35 %	2,20 €
Schoko Chili	35 %	3,00 €
St. Hubertus Tropfen	30 %	1,90 €

Weinbrand und Cognac (2 cl)

Mariacron	36 %	2,20 €
Asbach Uralt	38 %	2,60 €
Remy Martin	40 %	3,00 €
Hennessy	40 %	3,00 €

Aperitif - Dessertwein

Martini Bianco	5 cl	2,80 €
Campari 2 cl mit Orangensaft	0,10 l	2,40 €
Sandemann Sherry medium	5 cl	2,80 €
Portwein	5 cl	2,80 €

Obstbrände (2 cl)

Nussbrand	38 %	2,60 €
Marillenbrand	38 %	2,60 €
Birnenbrand	38 %	2,60 €

Liköre (2 cl)

Cacao	25 %	3,00 €
Butterscotch	25 %	3,00 €

Cocktails

Lillet Ale	7,90 €
Lillet Blanc, Ginger Ale ⁴ , Minze, Limette, Eis	
Aperol Spritz	7,90 €
Orange, Soda, Aperol ⁴ , Prosecco	

Weine

Weißwein

Grauer Burgunder Käsleberg ¹

Kabinett | trocken | frucht aromatisch | würzig | reif
Oberrotweiler Winzerverein | Baden | Deutschland
Glas 0,20 l 8,20 € Flasche 0,75 l 23,50 €

Riesling Ruppertsberger Reiterpfad ¹

Kabinett | halbtrocken | kräftiges Bukett | dezente Fruchtnote
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz | Deutschland
Glas 0,20 l 7,90 € Flasche 0,75 l 23,20 €

Riesling ¹

Spätlese | lieblich | fruchtig | süffig
Weingut Matthias Hengel | Mosel | Deutschland
Glas 0,20 l 7,90 € Flasche 0,75 l 23,10 €

Müller-Thurgau Käsleberg ¹

D.Q. | trocken | Fruchtaromen | gehaltvoll
Oberrotweiler Winzerverein | Baden | Deutschland
Glas 0,20 l 6,70 € Flasche 1,00 l 21,50 €

Weißweinschorle ¹

Glas 0,20 l 6,50 €

Rosé

Portugieser Deidesheimer Hofstück ¹

Kabinett | trocken | frucht aromatisch | würzig | reif
Oberrotweiler Winzerverein | Baden | Deutschland
Glas 0,20 l 7,90 € Flasche 0,75 l 23,50 €

Rotwein

PolloCampo Merlot ¹

IGT | trocken | Kirsche | samtig | weich
Castelfeder | Südtirol | Italien
Glas 0,20 l 9,50 € Flasche 0,75 l 24,50 €

Dornfelder Linsenbusch ¹

D.Q. | mild | süffig
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz | Deutschland
Glas 0,20 l 7,90 € Flasche 0,75 l 23,40 €