

Schön, dass Sie bei uns sind. Wir kochen alles von traditionell bis exotisch, auch mal kalorienarm und vor allem lecker. Bitte beachten Sie auch unsere eventuelle Tagesgerichte.

Frisch schmeckt besser. Bestimmte Gerichte(II) , die eine gewisse Vorbereitung benötigen, stehen wenn ausverkauft erst am nächsten Tag wieder zur Verfügung. Gerne können Sie vorbestellen.

Sie sind Diabetiker, Allergiker oder müssen die Kalorien zählen? Fragen Sie die Servicekraft nach der Karte mit den Details und Zusatzstoffen.

*Nice to have you here. We cook everything from traditionally to exotic, some low-cal and most of all tasty.
Please note that there are might be some daily specials.*

Fresh tastes better. Some dishes (II) are prepared new daily and will not be available once sold out for the day. You may pre-order these.

You are diabetic, allergic or you have to count calories? Ask the service staff for the list of details and add-ins.

Bitte beachten Sie unsere Veranstaltungen:

Jeden Pfingstsonntag

Indisches Lunchbuffet - ein „All you can eat“-Buffet

Unser Koch Henry präsentiert Gerichte aus seiner indischen Heimat: Suppe, Salat, Brote, Curries, Tandoori, Reisgerichte und Vegetarisches, von leicht pikant bis superscharf.

**Rhein-in-Flammen-Wochenenden: Am 2./3. Sonntag im
September**

Hunsrücker Brunch - ein „All you can eat“-Buffet

**Speisen und Spezialitäten aus der Region - vom
selbstgemachten Kartoffelkuchen bis zum Spießbraten - alles
lecker.**

Vorspeisen *Starters*

144	Weißbrot mit Knoblauchbutter <i>White Bread with Garlic Butter</i>	2,00	€
145	Rindfleischsuppe <i>Clear Beef Soup</i>	3,00	€
147	Gulaschsuppe <i>Goulash Soup</i>	3,00	€
173	Gemischter Salat mit Hausdressing <i>Mixed Salad with House Dressing</i>	3,00	€
146	Gebackene Champignons mit Remouladensauce <i>Baked Mushrooms with Remoulade Sauce</i>	3,80	€

Von Mai bis September - jeden Donnerstag 16:30 -

17:30

um Voranmeldung wird gebeten / Mindestteilnehmerzahl 4

Personen

Zünftige Weinprobe mit Weinen aus der Region
nicht nur schnüffeln und schlürfen, sondern auch trinken

Kostenbeitrag ab 8,00 €

From May - September - every Thursday 16:00- 17:30
please reserve in advance / minimum 4 persons required

Hearty Wine Tasting with Wines from the Region
not just the sniffing and slurping, we shall be drinking some
also

Contribution as of 8,00 €

Hauptgerichte
Main Courses

**Alle Hauptgerichte servieren wir mit Pommes Frites und
Salatgarnitur**

E Als Seniorenteller erhältlich

*All Main courses are served with French Fries and a Salad Garnish
E available as half portion for seniors and children*

Schwein
Pork

101	E	Schnitzel „Wiener Art“ <i>Pan Fried Pork Escalope</i>	9,00	€
103	E	Jägerschnitzel <i>Pan Fried Pork Escalope with Mushroom Sauce</i>	10,00	€

- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 104 | E | Pfefferrahmschnitzel
<i>Pan Fried Pork Escalope with creamy Pepper Sauce</i> | 10,00 € |
| 113 | E | Zwiebelschnitzel
<i>Pan Fried Pork Escalope with Fried Onions</i> | 10,00 € |

Rind *Beef*

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 110 | | Rumpsteak mit Zwiebeln
<i>Rump steak with Onions</i> | 14,50 € |
| 109 | | Rumpsteak mit Kräuterbutter
<i>Rump steak with Herb Butter</i> | 14,50 € |

Fisch *Fish*

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 158 | | Seelachsfilet (paniert)
mit Remouladensauce
<i>Fish and Chips</i> | 8,00 € |
|-----|--|---|--------|

Spezialitäten des Hauses *Specialities of the house*

- | | | | |
|-----|--|--|--------|
| 166 | | Bratkartoffel a la Cuisine Π
Diese kommen nicht aus der Retorte sondern
werden von Grund auf hausgemacht. Fragen
Sie bitte, womit wir diese heute verfeinert
haben!
<i>These are not artificial, but made from scratch. Please ask
what we have put in them to refine their taste today.</i> | 7,50 € |
|-----|--|--|--------|

- 167 Putenmedaillons auf Ciabatta Brot 8,50 €**
“Caprese”
mit Tomate und Mozzarella überbacken
Turkey Medallions on Ciabatta Bread baked in the oven with fresh Tomato and Mozzarella Cheese served with a light sauce
- 156 Indischer Reistopf Huhn Pulao Π 8,50 €**
Marinierte Hähnchenbruststücke in pikant gewürztem und bunt gemischtem Basmati Reis
Marinated pieces of Chicken Breast in spicy and colourful Basmati Rice served in a deep dish
- 168 Indisches Curry Beef Madras Π 11,00 €**
Marinierte Rindfleischstücke mit Brechbohnen und Paprika gekocht an Basmati Reis mit etwas Salat Raita Art.
Marinated pieces of Beef with Green Beans and Bell Pepper accompanied by Basmati Rice and Raita Style Salad
- 112 Schinderhannes Topf 13,00 €**
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Gemüse
Medallions of Pork with a creamy Pepper Sauce, Fried Potatoes and Vegetable served in a deep dish
- 111 Perestroika Stroganoff Topf 14,00 €**
Rindergeschnetzeltes in pikanter Rotweinsauce auf Rösti mit Gemüse
Strips of Beef in a spicy Red Wine Sauce on Hash Brown Potatoes with Vegetables served in a deep dish

Aus der Mannschaftsküche *From the Crew Galley*

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 160 | Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln
<i>Three fried Eggs served on Fried Potatoes</i> | 5,50 € |
| 159 | Hacksteak
mit Jägersauce und Pommes Frites
<i>Mince Meat Burger with Mushroom Sauce and French Fries</i> | 8,00 € |
| 163 | „Von allem Ebbes“
so sagt man bei uns für „von allem Etwas“:
ein kleines Schnitzel, Schweinefilet und
Hacksteak
mit Bratkartoffeln und Gemüse
<i>„A little bit of everything“ a piece of Schnitzel, a Filet of
Pork, a Mince Meat Burger all served with Fried Potatoes
and Vegetable</i> | 11,00 € |

Für den kleinen Hunger *For the Small Appetite*

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 151 | Bratwurst mit Pommes-Frites
<i>Fried Sausage with French Fries</i> | 4,50 € |
| 157 | Chicken Chips mit Pommes Frites
<i>Chicken Chips with French Fries</i> | 5,00 € |
| 131 | Elsässer Flammkuchen
<i>Alsatian Tarte Flambee</i> | 6,50 € |
| 154 | Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
Basmati Reis und Salatgarnitur
<i>Breast of Chicken with Curry Sauce, Basmati Rice
and a Salad Garnish</i> | 7,50 € |

- 153 Herren - Toast** **8,50 €**
**Schweinefilet mit Jägersauce auf Brot
überbacken mit Käse**
*Gentleman's Toast - Pork Filet on Bread
with Mushroom Sauce and Melted Cheese*

SALATE

Salads

werden mit etwas Brotbeilage gereicht
are offered with some bread

- 164 Bunter Salat der Saison deftig garniert** **6,00 €**
mit Dressing Ihrer Wahl
*Assorted Lettuce and Salads as per Season
with Dressing of your Choice*
- 162 Salat „Italienische Art“** **8,00 €**
**verschiedene Blattsalate mit Schinken und
Käse**
Assorted Lettuce with tasty toppings „Italian Style“

Mal was ohne Fleisch

For a Change Something without Meat

- 105 Blumenkohl-Käsemedaillon mit** **4,00 €**
Remouladensauce
Deep Fried Cauliflower & Cheese with Sauce

106	Kartoffelkissen mit Salatbeilage <i>Potato Cushions filled with Herb Cream served with Salad</i>	5,00	€
155	Backcamembert mit Toast und Preiselbeersauce <i>Fried Camembert cheese with Toast and Cranberry Sauce</i>	5,50	€

Beilagen Side Orders

170	Pommes Frites <i>French Fries</i>	2,40	€
171	Bratkartoffeln <i>Fried Potatoes</i>	3,00	€
172	Kroketten <i>Croquette Potatoes</i>	3,00	€
176	Basmati Reis <i>Basmati Rice</i>	3,00	€
173	Beilagensalat <i>Side Salad</i>	3,00	€
174	Salat "Raita" mit Tomate, Gurke, Radiesschen <i>Side Salad of tomatoes, cucumber, radishes</i>	2,50	€

Desserts

- 300 Dessert du Jour II 2,40 €
Eigentlich sollten Sie ja satt sein!
Darum haben wir hier je nach Saison
einen kleinen Dessert, der auf alle Fälle
noch reinpasst.
*A small dessert to fill your sweet tooth,
small enough to fit in any case*

Bitte beachten Sie unsere reichhaltige Eiskarte
Don't forget to check our Ice Cream Menu.

Wir führen eine kleine Kuchenauswahl.
We carry a small selection of cakes.

Liqueur Kaffee

Liqueur Coffees

- 204 Irish Coffee 3,80 €
205 Asbach Uralt Kaffee 3,80 €
207 French Kaffee 3,80 €
208 Russische Schokolade 3,80 €

Für Informationen zu Kennzeichnungspflichtigen Zutaten in unseren Gerichten fragen Sie bitte die Servicekraft nach der Liste.

There is a list available with the ingredients that need to be declared. Please ask your service person.