

VORSPEISEN

DEFTIGER LINSENEINTOPF*

Kartoffelstückchen / Wurzelgemüse

dazu ein Butterbrot / 9,90

Wer mag, mit Kasslerstreifen + 2,90

SEMMELEKNÖDEL-CARPACCIO

Gebratene Scheiben vom Semmelknödel

Waldpilzrahm / Feldsalat / Preiselbeeren

geröstete Kürbiskerne / 16,90

GRÜNES MAULDÄSCHLE

Kross gebratene vegetarische Maultaschenscheiben

geschmorte Zwiebeln / Allgäuer Bergkäse / Blattsalat

Himbeer-Vinaigrette / 12,90

BROTKORB

Geröstetes Landbrot & Baguette

Klassisch: mit Quark-Dip / 4,90

Voll ausgestattet: mit Quark-Dip

Paprika-Hummus / marinierten Oliven / 8,90

SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT*

Kirschtomaten / Karotten / Gurken

Balsamico-Dressing / Steinofenbaguette / 13,90

wahlweise als:

OH MY GOAT

gratinierter Ziegenkäse / Honig / Trauben

Himbeer-Limetten-Dressing / 19,90

GLÜCKSPILZ*

gebratene Champignons / geröstete Kerne

Balsamico-Dressing / 16,90

WIENERWALD

knuspriges Backhendl / Balsamico-Dressing / 22,90

JULIUS

gegrillte Garnelen / Parmesan / Croûtons

Caesar-Dressing / 21,90

KLEINER BEILAGENSALAT

Kirschtomaten / Karotten / Gurken

Balsamico-Dressing / 6,90

LANDBROTE

LANDBROT „STRAMMER BURSCHE“

Geröstet / edler Kaminrauschschinken / Gewürzgurken

Gartenkresse / drei Spiegeleier / 14,90

LANDBROT „TRÈS BONN“

Geröstet / würziger Camembert

Preiselbeeren / Kerbel / 11,90

LANDBROT „METT VERGNÜGEN“

Geröstet / frisches Zwiebelmett vom Metzger

rote Zwiebelringe / Gartenkresse / 12,90

LANDBROT „ROT-GRÜN“*

Geröstet / sonnengereifte Tomaten / Basilikum

Tomaten-Oliven-Kompott / 9,90

LANDBROT „FLÖNZ“

Geröstet / gebratene frische Blutwurst / Apfelkompott

Apfelmayonnaise / Röstzwiebeln / 13,90

HEIMATKÜCHE

KÖNIGSBERGER KLOPSE À LA OMI

In Kapernsauce / Basmatireis

eingelegte Rote Bete / frittierte Kapern / 19,90

HOLLA! DIE WALDFEE!

Dampfende Penne / cremiger Waldpilzrahm

Rucola / Bergkäse / 16,90

dazu saftig gegrillte Rinderhüftstreifen + 8,40

RAHMSPINAT „EVERGREEN“

Rahmspinat / getrüffelter Kartoffelstampf

zwei Spiegeleier / 15,90

WURST CASE

Rheinische Metzgerbratwurst / Senfjus

Schupfnudeln / Rahmwirsing / Maronen / 18,90



SCHNITZEL WIENER ART

knusprig paniertes Schweineschnitzel

krosse Fritten / Zitrone / 18,90

Preiselbeerkompott + 0,90

Cremige Waldpilzrahmsauce + 5,90

Kleiner Beilagensalat + 4,90

HERBSTSPECIALS

ALM BURGER „SAUGUAD“

Frisch gewolfte Berkshire-Edelschwein

geschmolzener Bergkäse / knuspriges Rösti

Preiselbeer-Mayo / Blattsalat / Weizen-Bun

krosse Fritten / 21,90

mit Bacon + 1,90

KOHLROULADE „MEISTERSTÜCK“

handgerollt in Wirsingblättern / üppig gefüllt

dunkle Bratensauce / Kartoffelstampf

krosser Speckchip / 24,90

FLAMMLACHS BURGER „ALTER SCHWEDE“

gegrillter Fjordlachs / Räuchersalz

Kürbiskern-Bun / pikante Honig-Senf-Dill-Sauce

Rucola / eingelegte Gurken

krosse Fritten / 23,90

SCHUPFNUDEL-KRAUTPFANNE

Schupfnudeln / geschmortes Weißkraut

Kräuterschmand / gerösteter Kürbis / 15,90

Auf Wunsch mit 5 Rostbratwürstchen + 6,90

KASSLERBRATEN

gepökelte Schweinehüfte / Bratensauce

Bayrisch Kraut / Kartoffelklöße / 23,90

*vegan bzw. vegan möglich

FEUER & FLAMME

Gegrillt bei 380 Grad



BEEF TATAR

Tatar vom Eifeler Rind

frisch gewolft / Trüffel-Mayonnaise
Sardelle / Kaper / Eigelb

als Vorspeise (80 g) mit
kleiner Brotvariation / 16,90

als Hauptgang (160 g)
wahlweise mit krossen Fritten
oder Brotvariation / 24,90

REIFE LEISTUNG

Dry aged Burger vom deutschen Rind
frisch gewolft & handgepresst / Cheddarkäse
Gewürzgurken / Tomaten / Zwiebeln
hausgemachte Burgersauce / Brioche-Bun
krosse Fritten / 21,90

DUKE OF BERKSHIRE KOTELETT

Gegrilltes Kotelett vom Edelschwein
besonders aromatisch / saftig
gegrillte Pimientos / hausgemachte Räuchermayo
Meersalz / schwarzer Pfeffer / 29,90



Unsere Steaks stammen vom
Black Angus Rind aus Argentinien.
Serviert mit gegrillten Pimientos, hausgemachter
Räuchermayo, Meersalz und schwarzem Pfeffer.

HÜFTSTEAK

300 g / aus dem zarten Hüftkern geschnitten
mager & aromatisch / 28,90

RIB-EYE-STEAK

300 g / aus der Hochrippe
stark marmoriert / saftig & kräftig / 38,90

RINDERFILET

200 g / besonders zart
fettarm & fein im Geschmack / 39,90

RUMPSTEAK

250 g / aus dem Roastbeef / fein marmoriert
mit charakteristischem Fettrand / 36,90

BEILAGEN AUSWAHL

– je 5,90 –
Krosse Fritten
getrübelter
Kartoffelstampf
mediterranes Grillgemüse
junger Blattspinat
mit Schalotte
Ofenkartoffel
mit Kräuterquark

SAUCEN AUSWAHL

– je 2,90 –
Hickory BBQ Sauce
Pfeffersauce
Trüffelmayo
Aioli
Kräuterbutter
Café de Paris Butter
Ketchup / Mayo
Joppie / je 0,90

KIDS ONLY

BENJAMIN BLÜMCHEN

Nudeln / milde Tomatensauce / 6,90

„TÖRÖÖ“

Nürnberger Würstchen
krosse Fritten / Ketchup / 8,90

KUCHEN

APFELKUCHEN*

Saftige Apfelstücke / Mürbteigboden
Lindt Zartbitterschokolade / Mandelcrunch
Meersalz / 5,90

KÄSEKUCHEN

Cremige Quark-Sahne-Füllung / buttriger Mürbteigboden
Lotus-Kekscreme / Lotus-Crunch / 5,90

SÜSSES

GERMKNÖDEL „PFUNDKERL“

Fluffiger Hefekloß / gefüllt mit
Zwetschgenkompott / Vanillesauce
Mohnzucker / 9,90

WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN

Zartschmelzender Kern / Waldbeerenkompott
Kugel Vanilleeis / 11,90

STEIRER TRAUM

Drei Kugeln Vanilleeis / steirisches Kürbiskernöl
Kürbiskernkrokant / 8,90

DOPPELT VERFÜHRERISCH

Kleine Desserts für den süßen Abschluss

CRÈME BRÛLÉE

Orangenzeste / Mandelsplitter / 5,90

DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE

Waldbeerkompott / Crumble / 5,90

ALS DUO

Zum Teilen oder einfach doppelt genießen / 9,90