

Der Mai ist gekommen.....

TRADITIONELLE * **Maibowle** * VON MOSEL-
RIESLING MIT FR. WALDMEISTER UND ÄPFELSINEN,
AUFGEFÜLLT MIT SEKT 6,50



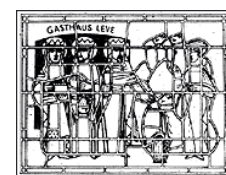
Friedensreiter:

Ich komm von Münster her gleich
sporenreichs geritten:
„Der Friede ist gemacht, gewendet
alles leid.
Jo, gantz Münster, Osnabrug und
alle Welt ist froh...“

Vorspeisen und kleine Gerichte

€

MÜNSTERLÄNDER GRIEBENSCHMALZ IM STEINTÖPFCHEN MIT BAUERNSTUTEN UND PUMPERNICKEL	4,30
ORIGINAL CAESAR-SALAT MIT FRISCH GERIEBENEN PARMESAN UND BAGUETTECROÛTONS	8,50
DAZU STREIFEN VOM RINDERHÜFTSTEAK	15,50
SECHS WEINBERGSCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER IM HÄUSCHEN DAZU BAGUETTE	8,50
GEBACKENER CAMEMBERT MIT PREISELBEEREN, FRITTIERTER PETERSILIE, TOAST UND BUTTER	8,50
„HANDKÄS‘ MIT MUSIK“ – HARZER KÄSE IN ESSIG-ÖL-ZWIEBELMARINADE DAZU DOPPELBACK UND BUTTER	8,80
KÄSEAUWAHL MIT WALNÜSSEN, TRAUBEN UND FEIGENSENF, DAZU VOLLKORNBROT UND BUTTER	9,80
SALAT GLASGOW - BLATTSALATE MIT ÄPFELN, WALNÜSSEN, STAUDENSELLERIE, ZWIEBELN UND STILTONKÄSE	10,50
BÜNDNER FLEISCH MIT GEHOBELTEM PARMESAN AUF RUCOLASALAT IN OLIVENÖL-ZITRONENDRESSING	10,50
SALAT VON FRISCHEM SPARGEL IN VINAIGRETTE AUF BLATTSALATEN MIT KROSSEN SCHINKEN	11,00
GROSSER SALATTELLER VON FRISCHEN BLATTSALATEN MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN	11,00
HAUSGEBEIZTER LACHS MIT JOGHURTDILLSOSSE UND KARTOFFEL-LAUCHRÖSTI	13,00
MATJESFILETS MIT ROTEN ZWIEBELN UND HAUSFRAUENSOSSE, DAZU SPECKBOHNEN UND BRATKARTOFFELN	13,50
MATROSENBROT - FRISCHE NORDSEEKRABBen MIT SPIEGELEI AUF VOLLKORNBROT MIT SALATGARNITUR	13,80
TATAR -ANGEMACHT ODER ZUM SELBER ANMACHEN- FEIN GARNIERT MIT BROTAUSWAHL UND BUTTER	17,50



Heilige drei Könige:

Drei Könige mit Gold, Weihrauch,
Myrrhe, die sind schon von Anfang
an hier;
besorgen besonders im Keller den
Gästen die Freude beim Bier.

Suppen

TELLER /TERRINE MÜNSTERLÄNDER KARTOFFELSUPPE MIT METTWURSTSCHIEBEN	4,80 / 9,00
TASSE WESTFÄLISCHE HOCHZEITSSUPPE	5,20
TASSE HÜHNERKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE	5,20
TASSE SPARGELCREMESUPPE MIT KROSSEN SCHINKENSTREIFEN	5,50
TASSE FRISCHE TOMATENCREMESUPPE MIT WACHOLDERSAHNE	5,50



St. Florian:

*St. Florian, Du Patron der Bräu
Beschütze gnädig dies Gebräu.
Von Feuersnot halt deine Hand
Und stärk den Leib bei Durstes Brand*

fischgerichte

€

MAISCHOLLE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND SPECK GEBRATEN DAZU SALZKARTOFFELN UND SALAT	16,50
GEBRATENES LACHSFILET IN LIMONENSOSSE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN-KIRSCHTOMATEN-BANDNUDELN	17,50
HEILBUTTFILET IN LIMONENBUTTER MIT KAPERN GEBRATEN, DAZU BASMATIREIS UND SALAT	17,50
HAMBURGER PANNFISCH - GEBRATENE FISCHFILETS MIT SENFRAHM AUF RÖSTKARTOFFELN MIT KRABBen & SCHMORGURKEN	19,50

Westfälische Spezialitäten

LUFTTROCKENES METTENDCHEN MIT BROT UND BUTTER	3,50
WARMES KÜMMELBRÖTCHEN MIT GOUDA, EMMENTALER, HARZER ODER LIMBURGER KÄSE	4,50
WARMES KÜMMELBRÖTCHEN MIT FRISCHEM METT UND ZWIEBELN	4,50
TÖTTCHEN – EINE MÜNSTERSCHE SPEZIALITÄT – MIT BROT KLEINE PROBIERPORTION	7,50 5,50
SPECKPFANNEKUCHEN MIT PREISELBEEREN UND GRÜNEM SALAT	8,00
BUCHWEIZENPFANNEKUCHEN IN SPECK GEBRATEN, DAZU RÜBENKRAUT UND SALAT	8,00
WURST- UND LEBERBROT MIT APFELSCHNITZEN UND GRIEBEN	8,50
HAUSGEMACHTE EISBEINSÜLZE MIT REMOULADENSOSSE UND BRATKARTOFFELN	10,00
WESTFÄLISCHES SCHINKENSCHNITTCHEN MIT LUFTGETROCKNETEM KNOCHENSCHINKEN, PUMPERNICKEL, KARTOFFELSALAT UND SPIEGELEI	11,00
WARMES BRATENSCHNITTCHEN MIT KARTOFFELSALAT & SPIEGELEI	11,50
GEBRATENE HAUSGEMACHTE BLUTWURST MIT SCHMORZWIEBELN AUF SAUERKRAUT MIT PÜREE	12,00
HERINGSTIPP IM STEINTOPF MIT SPECKKARTOFFELN	12,50
LEVESCHNITTCHEN MIT HAUSMACHER WURST, ROHEM SCHINKEN, KÄSE, KARTOFFELSALAT, SPIEGELEI UND PUMPERNICKEL	12,50
WESTFÄLISCHER STIELMUSEINTOPF MIT FRISCHER GROBER BRATWURST	12,80
MÜNSTERLÄNDER WURSTPFANNE HAUSMACHER BRATWURST, BLUTWURST, LEBERBROT & METTENDCHEN AUF SAUERKRAUT MIT BRATKARTOFFELN	14,00
DICKE BOHNEN MIT GERÄUCHERTEM SPECK UND/ODER KASSLER, DAZU SALZKARTOFFELN	15,00
GROSSES EISBEIN MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE	16,50
WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH GEKOCHTES RINDFLEISCH IN WEISSER, SÜSS-SAUERER ZWIEBELSOSSE MIT SENFGURKEN UND SALZKARTOFFELN	16,80



Eselträgerfries:

*Mit Langmut und Besonnenheit erträgt
man Esel jederzeit!
(Fries vom Eingang zum ehemaligen
Dienstzimmer des Stadtkämmerers von Münster)*

frischer Münsterländer Spargel von Nahrups Hof €

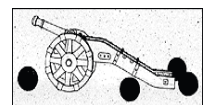


WESTFÄLISCHER SPARGELEINTOPF VON FRISCHEM SPARGEL, KARTOFFELN, SAHNE, SCHNITTLAUCH UND HUHNFLAISCH	15,00
EIN PFUND FRISCHER STANGENS-PARGEL MIT SALZKARTOFFELN DAZU: ZERLASSENE BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE	16,00
SCHNITTLAUCHRÜHREI UND ZERLASSENE BUTTER	18,50
GEMISCHTER SCHINKENTELLER UND ZERLASSENE BUTTER	19,50
GROSSES SCHWEINESCHNITZEL UND ZERLASSENE BUTTER	24,50
FRISCHER POCHIRTER LACHS UND SC. HOLLANDAISE	27,50
PANIERTE SCHWEINELENDCHEN UND ZERLASSENE BUTTER	28,50
GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS MIT MALTESERSOSSE (ORANGENBUTTERSOSSE)	28,50
RUMPSTEAK 220 GR. UND SC. HOLLANDAISE	36,00

*Hypothekenträger:
Seit Jahren trug ich des
Hauses Last bin genannt
Hypothekenträger!
Wer weiß, ob für Wirt oder
manchen Gast? Sagt ich's, es
brächte mir Ärger.*

Pfannengerichte

GROSSES SCHWEINESCHNITZEL MIT JÄGER- ODER ZIGEUNERSOSSE, DAZU POMMES FRITES UND SALAT	14,50
HÄHNCHENBRUST VOM GRILL MIT GEBACKENEN FRÜCHTEN IN CURRYRAHM MIT BASMATIREIS UND SALAT	15,50
SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT „CAFÉ DE PARIS“-KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN, DAZU BRATKARTOFFELN UND SALAT	16,50
SCHWEINELENDCHEN -WESTFÄLISCH-, GEBRATEN MIT APFELSPALTEN UND KROSSEM SPECK, DAZU BRATKARTOFFELN UND SALAT	17,80
GEBRATENE SCHWEINELENDCHEN MIT CHAMPIGNONS UND SC. BEARNAISE, DAZU POMMES FRITES UND SALAT	17,80
GEBRATENE KALBSLEBER MIT GEBACKENEN ZWIEBELN UND APFELRINGEN, DAZU KARTOFFELPÜREE UND SALAT	17,80
LEVE SPEZIALTOPF – DREI KLEINE STEAKS AUF BRATKARTOFFELN MIT CHAMPIGNONS UND SALAT	19,00
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL -WELIG GEBRATEN- MIT WARMEM SPECK-KARTOFFELSALAT	19,50
GEBRATENE LAMMHÜFTE IN BALSAMICOSOSSE DAZU RATATOUILLE-GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN	19,50
HÜFTSTEAK AUF KRÄUTERSAITLINGEN, SHII TAKE UND AUSTERNPILZEN IN SCHNITTLAUCHRAHM DAZU SPÄTZLE UND GEM. SALAT	23,50



*Geschütz:
(Modell einer Kanone von der
Belagerung Münsters durch Bischof
Christoph Bernhard von Galen 1660/61)
Berndken von Goalen
Kann puchen, kann praohlen;
Kann keine Kanne Beer
betaolen!*

RUMPSTEAK 220 GR.	26,00
RINDER-FILETSTEAK 220 GR.	29,00
DAZU SERVIEREN WIR ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTEN SALAT BITTE WÄHLEN SIE HIERZU: KRÄUTERBUTTER, PFEFFERRAHM ODER SAUCE BEARNAISE	



Hauspezialitäten

€

PIKANTE SAURE NIERCHEN MIT KARTOFFELPÜREE UND SALAT	11,50
LAMMHAXE AUS DEM OFEN MIT GRÜNEN BÖHNCHEN UND BRATKARTOFFELN	15,50
RHEINISCHER SAUERBRATEN MIT APFELKOMPOTT UND KARTOFFELKLOSS	16,00
GEFÜLLTE RINDERROULADE AUF KARTOFFELPÜREE MIT ROTKOHL	16,00
GEKOCHTER TAFELSPITZ IN GEMÜSEBRÜHE MIT APFELMEERRETTICH, SPITZKOHL UND SALZKARTOFFELN	16,80
SPANFERKELRÜCKEN MIT KRUSTE AUS DEM OFEN IN KÜMMELJUS MIT FRISCHGEMÜSEBUKETT UND KARTOFFELKLOSS	16,80
PIKANTES HIRSCHRAGOUT MIT PFIFFERLINGEN, DAZU SPÄTZLE UND FRISCHES APFELKOMPOTT	17,00
FRISCHER MAI-BOCK - ZARTER REHBRATEN AUS DER KEULE - IN HOLUNDERSOSSE, DAZU ROTKOHL UND SPÄTZLE	19,50

UNSER KLASSIKER SEIT 1936:

GROSSE SCHWEINEHAXE AUS DEM OFEN -KROSS GEBRATEN-
MIT BRATKARTOFFELN, DAZU ROTKOHL ODER SAUERKRAUT 17,00

Vegetarische Gerichte

ZUCCHINI-TOMATEN-NUDELAUFLAUF MIT KÄSE ÜBERBACKEN (VEGETARISCH)	9,90
KLEINE ROSMARINKARTÖFFELCHEN MIT SALATGARNITUR UND KNOBLAUCH-KRÄUTERQUARK	9,90
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE – FRISCHE SPÄTZLE MIT GERIEBENEM EMMENTALER KÄSE UND RÖSTZWIEBELN, DAZU SALAT	12,30
PANIERTES SELLERIESCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHM MIT KARTOFFELPÜREE UND SALAT	13,00
FRISCHGEMÜSETELLER – SAISONALE GEMÜSE MIT KLEINEN PELLKARTOFFELN - AUF WUNSCH VEGAN	13,80
PILZRAGOUT VON KRÄUTERSAITLINGEN, SHII TAKE UND AUSTERNPILZEN IN SCHNITTLAUCHRAHM AUF BANDNUDELN MIT SALAT	13,80
AUBERGINEN-PICCATA - AUBERGINEN IN KÄSE-EIHÜLLE GEBRATEN - AUF NUDELN MIT TOMATENSOSSE UND RATATOUILLE	13,80

WEITERE VEGETARISCHE GERICHTE FINDEN SIE
AUF UNSERER SPARGELKARTE.

Nachtmisch

€

WIR BEZIEHEN UNSER EIS VON RAPHAELS EISMANUFAKTUR AUS MÜNSTER
UNSERE SORTEN SIND: VANILLE, SCHOKOLADE,
WALNUSS, MÜNSTERLÄNDER STIPPMILCH,
ERDBEERE, SCHWARZE JOHANNISBEERE

GEMISCHTES EIS	5,40 MIT SAHNE	6,40
CASSIS-SORBET MIT MÜNSTERLÄNDER AUFGESETZTEM		4,80
WESTFÄLISCHE QUARKSPEISE MIT SAUERKIRSCHEN, RUM UND PUMPERNICKELSTREUSELN		5,50
KLASSISCHE HERRENCREME MIT SCHOKOLADENRASPELN, RUM UND HASELNÜSSEN		5,50
HAUSGEMACHTES RHABARBERKOPF MIT ERDBBREN MIT VANILLEEIS UND SAHNE		5,80
ERDBEER-PAVLOVA - FRISCHER ERDBEEREN AUF BAISER UND SAHNE, ERDBEERMARK UND VANILLEEIS		6,50
FRISCHE ERDBEEREN MIT MÜNSTERLÄNDER STIPPMILCHEIS MIT PUMPERNICKELSTREUSELN UND SAHNE		6,50
ENGLISCHER RHABARBER-„CRUMBLE“ –RHABARER MIT STREUSELN IM OFEN GEBACKEN, WARM SERVIERT MIT VANILLEEIS		6,50
WALNUSSEISBECHER MIT KARAMELLOSSE, KROKANT, KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN UND SAHNE		6,80
LEVES DESSERTVARIATION KL. HERRENCREME, KL. CRÉME BRÛLÉE UND CASSISSORBET MIT AUFGESETZTEM		8,50
KÄSEAUFWAHL MIT TRAUBEN, WALNÜSSEN, VOLLKORNBROT UND BUTTER		9,80

UNSER DESSERTWEIN: 2015ER HEIMERSHEIMER ROTENFELS
HUXELREBE -AUSLESE- EDELSÜSS-
WEINGUT KÖSTER WOLF - RHEINHESSEN 0,1 LTR. 6,00

GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT
WÜNSCHEN

FAMILIE JOSEF HORSTMÖLLER UND MITARBEITER

SOLLTEN SIE EINE LISTE ÜBER DIE
ALLERGENKENNZEICHEN WÜNSCHEN,
FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL.



Flaschenweine

Weißweine

€ ¾ LTR.

SAAR- UND MOSELWEIN VON DEN BISCHÖFLICHEN WEINGÜTERN, TRIER

1	2014ER KANZEMER ALTENBERG - RIESLING - SPÄTLESE - TROCKEN	34,00
2	2014ER EITELSBACHER RIESLING - KABINETT - FEINHERB	23,00

SAARWEIN VOM VDP WEINGUT SCHLOSS SAARSTEIN, SERRIG

3	2015ER SERRIGER SCHLOSS SAARSTEINER - RIESLING - KABINETT - MILD-FRUCHTIG	34,00
---	---	-------

RHEINGAUER WEIN VOM VDP WEINGUT LANGWERTH VON SIMMERN, ELTVILLE

4	2015ER HATTENHEIMER NUSSBRUNNEN - RIESLING - KABINETT - TROCKEN	26,00
---	---	-------

PFÄLZER WEIN VOM WEINGUT ÖKONOMIERAT JOHANNES KLEINMANN, BIRKWEILER

5	2016ER WEISSBURGUNDER - BIRKWEILER KÖNIGSGARTEN - KABINETT - TROCKEN	23,00
6	2016ER CHARDONNAY - BIRKWEILER KÖNIGSGARTEN - KABINETT - TROCKEN	23,00
8	2014ER RIESLING MUSCHELKALK - SPÄTLESE - TROCKEN	38,00

BADISCHER WEIN VOM WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN, OBERROTWEIL

7	2016ER HOFGARTEN - GRAUBURGUNDER - KABINETT - TROCKEN	25,00
---	---	-------

FRANKENWEIN VOM VDP WEINGUT JULIUSSPITAL, WÜRZBURG

9	2015ER WÜRZBURGER STEIN - SILVANER - ERSTE LAGE - TROCKEN FRANKENMEDAILLE GOLD	36,00
---	--	-------

ITALIENISCHE UND FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

10	2014ER PINOT GRIGIO - CASTEL FIRNIAN, MEZZACORONA D.O.C.-TROCKEN	26,50
11	2015ER SAUVIGNON BLANC CATALDO, IGT SIZILIEN -TROCKEN	19,00

Rose VOM VDP WEINGUT LANGWERTH VON SIMMERN, ELTVILLE

12	2015ER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST - ROSÉ - FEINHERB	26,00
----	--	-------

Rotweine

BADISCHER WEIN VOM WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN, OBERROTWEIL

13	2013ER FREIHERR VON GLEICHENSTEIN - SPÄTBURGUNDER ROTWEIN - MILD	26,00
14	2012ER OBERBERGENER BASSGEIGE - SPÄTBURGUNDER ROTWEIN - TROCKEN	37,00

PFÄLZER WEIN VOM WEINGUT ÖKONOMIERAT JOHANNES KLEINMANN, BIRKWEILER

15	2014ER SAINT LAURENT - BIRKWEILER KÖNIGSGARTEN - ROTWEIN - TROCKEN	23,50
16	2014ER CUVÉE JOHANNES - BARRIQUEGEREIFT - ROTWEIN - TROCKEN	36,00

FRANKENWEIN VOM VDP WEINGUT JULIUSSPITAL, WÜRZBURG

17	2014ER IPHÖFER DOMINA ROTWEIN - TROCKEN	30,00
----	---	-------

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

18	2014ER MÜNSTERSCHE ROTSPON – EIN KLASSISCHER BORDEAUX AUS MERLOT MIT WENIG CABERNET SAUVIGNON IN KLEINEN EICHENFÄSSERN GEREIFT WEINGUT P. DUMONTET FÜR BUTTERHANDLUNG HOLSTEIN MÜNSTER	29,50
19	2015ER BURGUNDER - PINOT NOIR - ABC – LOUIS LATOUR BEAUNE / FRANKREICH -TROCKEN	37,50
20	2010ER BORDEAUX - CHÂTEAU LES VIEUX ROCS - LUSSAC SAINT EMILON SCHLOSSABZUG A.C. / FRANKREICH –TROCKEN	41,00
21	2010ER BORDEAUX – CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON – CRU BOURGEOIS HAUT MÉDOC SCHLOSSABZUG A.C. / FRANKREICH –TROCKEN MÉDAILLE D'OR	59,50

ROTWEINE AUS PORTUGAL, SPANIEN, ITALIEN UND SÜDAFRIKA

22	2014ER QUINTA DO CORADO TINTO DOC BEIRA INTERIOR/PORTUGAL - TROCKEN	25,00
23	2015ER CASA GRAN DEL SIURANA GR-174 DOC - PRIORAT/SPANIEN -TROCKEN	38,50
24	2013ER POLIZIANO ROSSO DI MONTEPULCIANO - TOSCANA DOC -AZIENDA AGRICOLA POLIZIANO /ITALIEN -TROCKEN	36,50
25	2014ER ALLESVERLOREN - CABERNET SAUVIGNON RIEBEEK WEST - SWARTLAND / SÜDAFRIKA -TROCKEN	39,00

Biere vom Faß	0,2l	0,5l
DORTMUNDER KRONEN EXPORT	2,00	
IM 1/2 LTR. STEINKRUG		4,90
AUGUSTINER EDELSTOFF	2,60	5,20
MASS EDELSTOFF (1LTR.)		9,60
	0,25l	0,4l
PINKUS MÜLLERS ALTBIER +HELL-	2,50	4,00
PINKUS CLASSIC	2,50	4,00
PINKUS MÜLLERS ALTBIERBOWLE		
MIT FRISCHEN ERDBEEREN	2,80	4,40
POTTS LANDBIER	2,50	4,00
BITBURGER PILS	2,50	4,00
BITBURGER ALKOHOLFREI	2,50	4,00
KROMBACHER PILS	2,50	4,00
BENNÄTZKEN PINKUS ALTBIER (2,5 LTR.)	22,00	
	0,2l	0,4l
PINKUS SPEZIAL NATURTRÜB-	2,00	4,00
	0,3l	0,5l
POTTS WEIZEN	3,00	4,90
KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI	3,00	4,90

Flaschenbier

SCHNEIDER WEISSE - BERNSTEINFARBEN 4,50

Spirituosen 2 cl

Leves reine Roggenblome

REINER MILDER ROGGENKORN 1,50

BRENNEREI STEINMANN, LAER: MÜNSTERLÄNDER

BRAUNER KORN ODER WACHOLDER 1,50

MÜNSTERLÄNDER DOPPELKORN 2,00

SASSE MÜNSTERLÄNDER LAGERKORN 3,20

EVERSBUSCH DOPPEL-WACHHOLDER 3,00

STEINHÄGER, BOKMA GENEVER 2,60

HAVANNA CLUB RUM, MALTESER AQUAVIT 2,90

JUBILÄUMSAKVAVIT, LINIE AQUAVIT 3,30

WODKA, BOMBAY SAPPHIRE GIN 3,50

GRAPPA VOM GEWÜRZTRAMINER 4,00

HENNESSY V.S., CARLOS I IMPERIAL 4,60

CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA 5,00

RÉMY MARTIN V.S.O.P. 5,50

SASSES MÜNSTERLÄNDER HIMBEERGEIST 4,50

JOS. GARDEN DRY GIN VON DER
BRENNEREI EHRINGHAUSEN, WERNE 4,50

FEINE BRÄNDE VON RÄCH AUS WACHENHEIM:

OBSTWASSER 2,80

ZWETSCHGE, MIRABELLE 3,50

QUITTE 4,30

BRÄNDE VON LANTENHAMMER VOM SCHLIERSEE:

WILLIAMS, HASELNUSS, 4,80

MARILLE, SCHLEHE 4,80

CALVADOS V.S.O.P. 4,20

THE FAMOUS GROUSE, CANADIAN CLUB 3,80

GLENMORANGIE 10 YEARS OLD 5,80

Südweine 5 cl

SHERRY SÜSS, MEDIUM, TROCKEN 4,20

PORTWEIN, MADEIRA 4,20

Alkoholfreie Getränke FLASCHE 0,33 L

MÜLLERS MALZBIER 3,40

COCA-COLA, COLA LIGHT 3,40

FRITZ MISCHMASCH, ORANGE, ZITRONE 3,40

BIONADE HOLUNDER & INGWER -ORANGE 3,50

FLASCHE 0,25 L

STAATL. FACHINGEN 3,00

CASPAR HEINRICH QUELLE AUS BAD DRIBURG

MEDIUM 2,80

MEDIUM 0,75L 6,30

GEROLSTEINER SPRUDEL 0,25L 2,80

GEROLSTEINER NATURELL 0,5 L 5,00

0,2 L

REGINA BRAUSE 1,00

VAN NAHMEN SÄFTE VOM NIEDERRHEIN:

APFEL, RHABARBER,
JOHANNISBEERE, ORANGE 2,90

ALS SAFTSCHORLE 0,3 L 3,20

DIV. SORTENREINE APFELSÄFTE, BIRNE,
QUITTEN- UND APFEL-ARONIASAFT 0,25L 3,80

SCHWEPPE'S BITTER LEMON,
GINGER ALE, TONIC WATER 3,20

Warme Getränke

TASSE VOLLMER KAFFEE 2,50

KÄNNCHEN VOLLMER KAFFEE 4,80

VOLLMER ESPRESSO 2,50

VOLLMER CAPPUCINO 2,90

MILCHKAFFEE 3,50

GLAS LOSER CEYLON ODER GRÜNER TEE 2,50

GROSSE HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 3,90

GROG VOM RUM 5,00

ORIGINAL RÜDESHEIMER KAFFEE 6,80

Liköre & Bitter

STEINMANN MÜNSTERLÄNDER AUFGESETZTER 2,00

GERLEVER KLOSTERELIXIER 3,60

BAUMBERGFEUER
EIN MÜNSTERLÄNDER HALBBITTER 2,50

JÄGERMEISTER, BACHMANN 2,70

RAMAZOTTI, AVERNA 2,80

FERNET BRANCA, FERNET MENTA 2,90

UNDERBERG 3,00

RATZEPUTZ 4,00

OUZO 2,80

SAMBUCCA WEISS ODER BRAUN 3,00

AMARETTO, SCHWARZWÄLDER EIERLIKÖR 3,00

ZUM MITNEHMEN ERHALTEN SIE AN DER THEKE
BAUMBERGFEUER UND LEUVERINGS DOPPELKORN &
SASSES MÜNSTERLÄNDER LAGERKORN
Leves reine Roggenblome

Schoppenweine

Weißweine:

RHEINPFALZ	2015ER SCHEUREBE - BIRKWEILER KÖNIGSGARTEN QUALITÄTSWEIN - MILDFRUCHTIG - WEINGUT ÖKONOMIERAT JOH. KLEINMANN	4,80
MOSEL	2014ER DOM RIESLING QUALITÄTSWEIN - FEINHERB - BISCHÖFLICHE WEINGÜTER , TRIER	5,50
RHEINGAU	2015ER LANGWERTH VON SIMMERN RIESLING QUALITÄTSWEIN - TROCKEN - FREIHERR LANGWERTH VON SIMMERN, ELTVILLE	5,80
BADEN	2015ER GLEICHENSTEIN WEISSER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN - TROCKEN - WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN	6,20
FRANKEN	2016ER JULIUSSPITAL SILVANER QUALITÄTSWEIN - TROCKEN - VDP WEINGUT JULIUSSPITAL, WÜRZBURG	6,30
EDELSÜSS	2015ER HEIMERSHEIMER ROTENFELS HUXELREBE <u>-AUSLESE-</u> <u>-EDELSÜSS-</u> WEINGUT KÖSTER WOLF - RHEINHESSEN 0,1 LTR.	6,00

Rosé:

FRANKEN	2016ER JULIUSSPITAL ROTLING QUALITÄTSWEIN - MILD-FRUCHTIG - VDP WEINGUT JULIUSSPITAL, WÜRZBURG	6,10
---------	---	------

Rotweine:

PFALZ	2015ER „UNSER HAUSSCHOPPEN“ PFÄLZER ROTWEINCUVEE QUALITÄTSWEIN - FEINHERB - WEINGUT ÖKONOMIERAT JOH. KLEINMANN	4,50
ITALIEN	2015ER MERLOT DEL VENETO IGT - TROCKEN - VILLA ROCCA MARANO, VENETIEN	5,40
WÜRTTEMBERG	2014ER HEILBRONNER STIFTSBERG - TROLLINGER ROTWEIN - QUALITÄTSWEIN - MILD-FRUCHTIG - VDP WEINGUT DRAUTZ-ABELE HEILBRONN	6,00
BADEN	2014ER GLEICHENSTEIN - SPÄTBURGUNDER ROTWEIN - QUALITÄTSWEIN - TROCKEN - WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN	6,20
BORDEAUX	2014ER CHÂTEAU LA COMMANDERIE DE QUEYRET - MÉDAILLE D'OR BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC - SCHLOSSABZUG - TROCKEN -	6,80

Aperitifs, Sekte und Champagner

GLAS HORSTMÖLLERS HAUSMARKE 400 JAHRE ALTES GASTHAUS LEVE - EXTRA TROCKEN - 0,1 LTR.	4,20
UNSER HAUSAPERITIF - FRUCHTIGER WALDERDBEERLIKÖR AUFGEFÜLLT MIT EXTRA TROCKENEM SEKT	5,80
APEROL SPRITZ	6,50
GELDERMANN PIKKOLO FLASCHENGÄRUNG - BRUT - 0,2 LTR.	7,80
FLASCHE HORSTMÖLLERS HAUSMARKE 400 JAHRE ALTES GASTHAUS LEVE - EXTRA TROCKEN - 0,75 LTR.	28,50
FLASCHE GELDERMANN ROSÉ DEUTSCHER SEKT FLASCHENGÄRUNG - TROCKEN - 0,75 LTR.	35,00
FLASCHE „DOM“ SCHARZHOFBERGER KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG RIESLING - BRUT - BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER	38,00
FLASCHE VEUVE CLIQUOT CHAMPAGNER PONSARDIN - BRUT - 0,75 LTR.	78,00

