

Sekt und Champagner

Sekt Schloss Trier	0,1l	4,50€/ 0,75l	19,50€
Prosecco frizzante Veneto	0,1l	5,00€/ 0,75l	20,50€
Veuve Cliquot		0,75l	110,00€
Sekt mit Apérol	0,1l	5,50€	
Sekt mit Peachtree	0,1l	5,50€	
Sekt mit Cassissée	0,1l	5,50€	

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	4,00€
Hummercremesuppe mit Sahnehaube	4,50€
Rinderkraftsuppe „Royal“	4,00€

Vorspeisen

Surf & Turf Frühlingssalate mit kleinem Rinderfilet (100g) & 4 Riesengarnelen mit Pesto	14,50€
Fischimpression von Lachs, Forelle & Matjes an Meerrettichschaum & hausgemachten Röstis	8,50€
marinierter Tafelspitz an Paprika Vinaigrette & gezupften Blattsalaten	7,50€
Ein kleiner Teller von unserem Vorspeisenbuffet	4,50€

Aperitif

Campari Orange	0,2l	4,50€
Campari Soda	0,2l	4,50€
Fire & Ice Cognac, Pfirsichlikör & Sekt mit Blue Curacao und einem Spritzer Zitronensaft	0,2l	6.50€
Sherry dry- medium- cream	5cl	3,50€
Portwein tawny- white	5cl	3,50€
Martini bianco- rosso- extra dry	5cl	4,50€

Fleisch

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Dijonsenfauce, Karotten Zwiebelgemüse dazu Rösti Taler	kleine Portion	16,50€ 13,50€
Filetgeschnetzeltes „Diabolo“ Filetspitzen vom Rind und Schwein in pikanter Paprika Tomaten Sauce dazu Kroketten & Salat vom Buffet	kleine Portion	16,00€ 13,00€
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Karotten Zwiebel Gemüse Röstkartoffeln & Salat vom Buffet		13,00€

Unsere Weinempfehlung:
 Südafrika
 Western Cape
LION'S PRIDE Reserve
 Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinotage & Merlot
 0,75l 28,50€

Fisch

gebratenes Zanderfilet mit Zitronen Dill Rahm Mandelbrokkoli, Reis und Salat vom Buffet	19,50€
gegrilltes Viktoriabarschfilet auf Trüffel Nudeln & sautiertem Paprikagemüse dazu Salat vom Buffet	16,50€
gebratener Lachs mit Blattspinat an leichter Senf Sauce & Kartoffeln	17,50€

Unsere Weinempfehlung zu Fischgerichten

Westhofener Klosterberg Grauer Burgunder, trocken 0,2l 5,00€ / 0,75l 17,50€	Weingut Schloss Vollrads Riesling, trocken elegant fruchtiges Bouquet 0,75l 28,50€
---	---

Hähnchenbrust mit Tomaten & Mozzarella überbacken, Preisselbeer Balsamicojus Rösti Taler, Salat vom Buffet		12,50€
	kleine Portion	10,50€
Pikantes Hirschkalbsragout mit gefüllter Birne dazu Rotkohl und Kartoffelklöße, Salat vom Buffet	kleine Portion	17,50€ 15,50€
Lammkoteletts in milder Knoblauchsauce mit grünen Bohnen im Speckmantel Kroketten, Salat vom Buffet		17,00€
westfälischer Tafelspitz an Meerrettich Rahm & Speck Wirsing dazu Petersilienkartoffeln, Salat vom Buffet		16,50€
„Krüstchen“ kleines Schweineschnitzel an Champignonrahm mit Spiegelei & Toast Salat vom Buffet		11,50€

Unsere Weinempfehlung:

Corte del Mori Sicilia Rosso,
 Nero d'Avolo
 ausdrucksstarker, vollmundiger Rotwein
 0,2l 6,50€/ 0,75l 22,50€

Steaks

Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebel Senfmus, Röstkartoffeln Salat vom Buffet	19,50€
Filetsteak „Berner Art“, Sauce Bernaise, Pommes Frites, Salat vom Buffet	24,50€

Kleinigkeiten

Toast „Milser Krug“
 Schweinelendchen mit Champignons,
 Spargel, Ananas & Sauce Hollandaise, Salat vom Buffet 12,50€

Salatvariation

verschiedene Blattsalate an Balsamico Vinaigrette & Baguette

„als Tropical“ mit gebratenen Putenbruststreifen & Ananas 9,50€

„als Nautic“ mit gebratenen Garnelen & Tintenfischringen 10,50€

„als Nizza“ Thunfisch, Zwiebelringe, Kartoffeln, Bohnen & Ei 9,50€

Westfälischer Roastbeefsteller
 kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln & Remouladensauce
 Salat vom Buffet 12,50€

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln
 Salat vom Buffet 9,50€

Vegetarisches

Gemüseteller mit Spiegelei & Bratkartoffeln
 dazu ein Salat vom Buffet 8,50€

Bandnudeln in Trüffel Kräutersauce
 mit glacierten Paprika & Zwiebeln
 Salat vom Buffet 9,50€

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser Carolinen Gourmet	0,2l	2,20€/
	0,75l	5,50€
staatlich Fachingen	0,2l	2,20€/
	0,75l	5,50€
San Pellegrino	0,5l	4,50€
Apfelschorle Carolinen Gourmet	0,2l	2,20€
	0,4L	3,50€
Coca Cola /Fanta / Sprite	0,2l	2,20€
Spezi	0,4l	3,50€
Orangensaft	0,2l	2,50€
Kirschsaft	0,2l	2,50€
Ananassaft	0,2l	2,50€
Apfelsaft	0,2l	2,50€
Traubensaft	0,2l	2,50€
Bananensaft	0,2l	2,50€
Bitter Lemon	0,2l	2,50€
Ginger Ale	0,2l	2,50€
Tonic Water	0,2l	2,50€
Bionade	0,33l	2,50€

Gerne servieren wir Ihnen unsere Säfte auch als Schorle:
 0,2l 2,50€

Kaffeespezialitäten von Douwe Egberts

Kaffee	Tasse	2,00€
	Kännchen	3,50€
Cappuccino		2,00€
Milchkaffee		2,50€
Latte Macchiato		2,50€
Espresso		2,00€
Kaffee HAG	Tasse	2,00€
Espresso Coretto (mit Grappa)		4,50€
flavored Macchiato...		
Kirsche	Glas	2,90€
Macadamia Nuss	Glas	2,90€
Caramel	Glas	2,90€
Haselnuss	Glas	2,90€

Cocktails

Caipirinha	6,50€
Cachaca, Limonen & Rohrzucker	
Pina Colada	6,50€
Weißer & brauner Rum, Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft	
Strawberry Fields	5,50€
Bailey's, Erdbeersirup, Sahne, Maracujasaft	
Südwind (ohne Alkohol)	5,00€
Zitronen-, Maracuja-, Ananas- & Orangensaft, Grenadine	

...für weitere Cocktails fragen Sie bitte nach unserer Cocktailkarte

Dessert	
Erdbeerparfait auf Vanilleschaum & frischen Früchten	4,50€
Creme Brulée mit Orangen Physalis Ragout	5,00€
Vanilleeis (3 Kugeln) mit	
heißer Schokoladensauce	4,00€
heißen Kirschen	4,00€
Roter Grütze	4,00€

Cognac	
Remy Martin V.S.O.P.	
2cl	4,50 €
Cognac Frapin V.S.O.P.	
2cl	5,00 €

Aqua- und Akvavite

Malteser	2cl	3,00 €
Jubiläums Akvavit	2cl	3,50 €
Linie Aquavit	2cl	3,50 €

Bitter & weitere Spirituosen

Ramazotti	2cl	3,00 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Underberg	2cl	2,50 €
Kümmerling	2cl	2,50 €
Calvados "Gilbert"	2cl	3,50 €
Smirnoff Wodka	2cl	3,50 €
Sambuca "Molinari"	2cl	3,50 €
Ouzo 12	2cl	2,50 €
Grand Marnier	2cl	3,50 €
Whiskey "Red Label"	2cl	3,50 €
Whiskey "Ballantines"	2cl	3,50 €
Whiskey "Jack Daniels"	2cl	3,50 €
Whiskey "Tullamore Dew"	2cl	5,00 €
Asbach Uralt	2cl	3,50 €
Southern Comfort on the Rocks	2cl	4,00 €

WEITERE GETRÄNKE

Longdrinks mit...

Smirnoff Vodka	2cl	
Red Label Whiskey	2cl	
Gordons Dry Gin	2cl	
Bacardi Rum	2cl	je 5,50€

Tee

im Glas 2,00€	im Kännchen	3,50€
---------------	-------------	-------

Edle Schwarztees:

English Breakfast	- aromatisch, feinherb
Assam	- rassig, kräftiger Geschmack
Darjeeling	- zart, blumig
Earl Grey	- spritzig frisch, mit Bergamotte

Tee Spezialitäten:

Grüner Tee	- exotisch, frisch
Weißer Tee	- mild, mit feinem Aroma
Rotbusch Vanille	- mild-aromatisch, mit feinstem Vanille Aroma

Früchte- und Kräutertees:

Früchteauslese, Pfefferminze, Kamille, Kräuterauslese

Biere

Herforder Pils	0,25l	2,50€ / 0,4l	3,70€
Alster	0,25l	2,50€ / 0,4l	3,70€
Herforder „Alkoholfrei“	0,33l	3,00€	
Schwarzbier, König Ludwig dunkel	0,3l	3,30€	
Altbier „Diebels Alt“	0,33l	3,00€	
Malzbier „Vitamalz“	0,33l	3,00€	
Weizenbier „König Ludwig“ hell	0,5l	3,70€	
Weizenbier „König Ludwig“ dunkel	0,5l	3,70€	
Weizenbier „Erdingen“ alkoholfrei	0,5l	3,70€	

Kalt & Heiß:

Kaffee Milser Krug
Doppelter Espresso mit Vanilleeis und Sahne,
dazu ein wenig Kakao, im Rotweinglas serviert
4,50€

WEISSWEINE

Baden	Schliengener Sonnenstück Gutedel, QbA Weingut Blankenhorn, leicht, süffig	0,75 l	19,50€	Nahe	Hochstädter Liebesbrunnen Riesling, trocken, spritzig	0,2l	4,50€
	Pfalz	Bischoffinger Spätbutgunder Weißherbst, halbtrocken	0,75 l		19,50€	Rheinhessen	Westhofener Bergkloster grauer Burgunder, trocken
Riesling, Kabinett, halbtrocken Johanniter Staatsweingut, mild		0,2l	4,50€	Rheingau	Weingut Schloss Vollrads Riesling, QbA, trocken, elegantes Bouquet	0,75 l	26,50€
Ruppertsberger Linsenbusch Weissburgunder, trocken		0,75 l	18,50€				
			0,2l	5,50€			

Italien

Chardonnay Veneto I.G.T.
 Weingut Campagnola, Weisswein

0,75 l	18,00€
0,2l	5,50€

Pinot Grigio Veneto I.G.T.
 Weingut Campagnola, Weisswein

0,75 l	17,50€
0,2l	5,00€

Bianco Vergine Valdichiana
 leichter Weisswein aus der Toscana

0,75	19,50 €
------	---------

Frankreich

Domain de Pellehaut
 Côte de Gascogne
 frisches, trockenes Cuvée aus dem Armagnac

0,75 l	24,50 €
--------	---------

Schloss Vollrads

Die Weinbautradition des Schloss Vollrads geht bis in das Mittelalter zurück. Heute verbindet sich diese lange Tradition mit modernsten weinbautechnischen Einrichtungen und sorgsamer Pflege der Vollradser Weine. Auf 55 Hektar Weinbergen werden ausschließlich Rieslingreben gepflanzt, die wohl edelste Weißweinsorte in Deutschland. Der konsequente Rieslinganbau, die Begrenzung der Erntemenge durch den Rebschnitt und die späte, selektive Lese tragen Schloss Vollrads den Ruf ein, einen der besten Rieslingweine der Welt anzubauen.

ROTWEIN UND FEINE DESTILLATE

Arthur Metz Obstbrände

Eau de vie Framboise/Himbeere	2cl	4,00€
Eau de vie Mirabelle	2cl	4,00€
Eau de vie Poire Williams/Birne	2cl	4,00€
Eau de vie Kirsch	2cl	4,00€

Sibona Grappen

Moscato	2cl	4,00€
<i>Frisch verarbeitet und verfeinert, erhält er in kleinen Eichenfässern sein harmonisches Bukett. Markant und angenehm im Geschmack.</i>		
Nebbiolo	2cl	4,50€
<i>Von delikater Duftfülle und vollmundigem Geschmack. Markant und trocken im Abgang</i>		
Barolo	2cl	4,50€
<i>Gereift in kleinen Eichenfässern, finessenreich und samtig im Geschmack.</i>		

Italien

Merlot Veneto I.G.T. €	0,75 l	17,50€
Villa Rocca, Weingut Campagnola granatrot, milde Säure, Rotwein	0,2l	5,50€
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C	0,75 l	17,50€
Villa Rocca, Weingut Campagnola, vollmundig, würziger Rotwein	0,2l	6,00€
Corte del Mori Sicilia Rosso,	0,75 l	23,50€
Nero d'Avolo, ausdrucksstarker, vollmundiger Rotwein	0,2 l	6,50€

Südafrika

Western Cape LION'S PRIDE Reserve	0,75l	28,50€
<i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinotage & Merlot</i>		

Baden

Waldulmer Kreuzberg	0,75 l	23,50€
Spätburgunder Rotwein QbA, mild, Winzergenossenschaft Waldulm	0,2l	6,80€

Waldulmer Pfarrberg	0,75 l	23,50€
Spätburgunder Rotwein QbA, trocken, Winzergenossenschaft Waldulm	0,2l	6,80€

Württemberg

Gündelbacher Wachtkopf	0,75 l	20,50€
Trollinger, QbA, trocken	0,2l	6,50 €

Weingut Sonnenhof	0,75 l	20,50€
Trollinger und Lemberger, QbA, halbtrocken	0,2 l	6,50 €

Frankreich

La Tourelle	0,75 l	24,50
-------------	--------	-------

A. C. Cotes du Ventoux
 Cuvée aus Grenache & Syrah
 ausdrucksvolles Bouquet, fruchiger, kräftiger Rotwein

Châteauneuf-du-Pape Réserve du Galant	0,75 l	59,00 €
trocken, ausdrucksvoll, feines Bouquet		

Spanien

7 Castillos,	0,75 l	23,50€
Tempranillo, Rioja mit intensiver Frucht	0,2l l	6,50 €