**Speisenkarte Januar 2018**

***Menu January 2018***

**Unsere hausgemachten Suppen**

***Our homemade soups***



Pikante Süßkartoffelsuppe 6,50€

*Spice sweet potato soup*

Rote Linsensuppe |Croutons 6,00€

*Red Lentil soup | croutons*

Hühnersuppe mit Einlage 6,50€

*Chickensoup mit insert*

**Vorspeisen**

***starters***

Carpaccio vom Rind | grünes Pesto

Ruccola | Parmesan | Balsamicodressing |Baguette 14,50€

*Beef Carpaccio | Green Pesto*

*Ruccola | Parmesan | Balsamic Dressing*

*Baguette*

Feldsalat |Birnenspalten | kandierten Walnüssen

geräucherte Entenbrust| Parmesan | Birnenvinaigrette | Baguette 14,50€

*Corn salad | Pear slices | Walnuts*

*Smoked Duck Breast | Parmesan | Pear vinaigrette*

*baguette*

**Flammkuchen aus dem Steinofen….**

***Tarte from the stone oven….***

Schinken |Lauch | Käse 12,50 €

*Ham| Leek | Cheese*

Getrocknete Tomaten |Parmesan 12,50€

Sun-dried tomatoes /Parmesan

Ruccola | Tomaten | Mozarella | Kräuter 12,50€

*Ruccola | Tomatoes | Mozarella | Herbs*

**Zu allen Flammkuchen nehmen sie sich einen Salat vom Buffet**

***Please take a salad from the Buffet to all tartes from the Oven***

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Hauptspeisen**

***Main Course***

Hausgemachte Ravioli | Riccota Spinatcreme | Salbeibutter 11,50€

*Ravioli stuffed | ricotta spinach cream | Sage butter*

Hausgemachte Lasagne

Nudeln | Käse | Bolognese vom Rind | Tomaten 12,50€

*Homemade lasagne*

*Pasta | Cheese | Bolognese of beef | Tomatoes*

Duett von der Roulade | Schwein und Rind | Kartoffelstampf | Wirsing in Weißwein 21,50€

*Duet of roulade | pork and beef | Potatoesmash | savoy in white wine*

Rindersteak| Rotweinsauce | Rosenkohl |Kartoffelstampf

*Beef Steak | Red wine sauce | Brussels sprouts | Potatoesmash* 19,50€

Geschnetzeltes von der Pute | Feta | Weißwein | Sahne| Rösti 14,50€

*Ragout of turkey | Feta| White wine | Cream | Rösti*

Gebratener Kabeljau | Parmesankräuterkruste |Riesengarnelen | 24,50€

panierten Tintenfischtuben | Spinattagliatelle | Zirtonenvinaigrette *Roasted cod fish| Parmesan | herbs| King prawns|*

*Breaded squid cubes| Spinach tagliatelle| Lemon vinaigrette*

Schweineschnitzel | Bratkartoffeln | Zitronenspalten | 16,50€

*Pork „Schnitzel“ | Fried potatoes | Lemon wedges|*

Hamburger „Milser Krug“

Rindfleisch | Salat |Käse |Bacon | Süßkartoffelpommes

Barbecue Sauce | Mayonnaise | Ketchup 17,50€

*Beef | Salad | Cheese | Bacon | sweet potato fries*

*Barbecue Sauce | Mayonnaise | Ketchup*

Schweinerückensteak | Tomate Mozarella | Pommes Frites 16,50€

Rotweinsoße

Grilled pork steak*|*  Red wine sauce *|* Tomatoe Mozzarella *|*

French Fries

**Zu allen Hauptgerichten nehmen sie sich einen Salat vom Buffet**

***For all main courses, please take a salad from the Buffet***

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Dessert**

***Sweets***

Warmer Apfel - Zimt - Muffin | Apfelspalten | Sahne

*Apple* *| Cinnamon | Muffin | Cream* 7,50€

2 Kugeln Vanilleeis |Beerenfrüchten | Sahne | *6,50€*

*2 scoops of vanilla ice cream| Red berry fruits| Cream*

Mascarponecreme mit Kirschen *6,50€*

*Mascarpone cream | Cherries*

Apfel| Zimt | Flammkuchen 9,50€

*Apple Cinnamon Tarte*

**Kinderkarte**

***childrens menu***

Putenschnitzel | Gemüse | Pommes Frites 8,50€

Kleine Lasagne 8,50€

Fischstäbchen |Pommes Frites 7,50€

Nudeln mit hausgemachter Bolognese 7,50€

eine Kugel Eis (Vanille| Schokolade | Erdbeere ) 1,50€ pro Kugel

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Aperitif**

Sekt Schloss Trier 0,1L 5,00€

(Sparkling Wine) 0,75L 22,00€

Prosecco Villa Teresa 0,1L 5,00€

(Organic) 0,75L 22,00€

Prosecco Villa Teresa Rosé 0,1L 5,00€

(Organic) 0,75L 22,00€

Sekt mit Aperol 0,1L 6,50€

(Sparkling Wine)

Sekt mit Peachtree 0,1L 6,50€

(Sparkling Wine)

Sekt mit Cassissée 0,1L 6,50€

(Sparkling Wine)

Campari Orange 0,2L 5,50€

Sherry Medium, Dry, Cream 5cL 4,00€

Portwein Tawny/ White 5cL 4,00€

Martini 5cL 4,50€

Bianco/ Rosso/ Extra Dry

Hugo

Prossecco, Hollunder, Limette

&Minze 0,2l 6,50€

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Alkoholfreie Getränke (Non-alcoholic Beverages)**

Carolinen Gourmet 0,2L 2,50€

Mineralwasser 0,75L 6,50€

San Pellegrino 0,5L 5,50€

Carolinen Gourmet 0,2L 2,50€

Apfelschorle 0,4L 3,50€

Coca Cola/Fanta 0,2L 2,50€

Spezi/Sprite 0,4L 3,50€

Schweppes Ginger-Ale/Bitter Lemon

TonicWater 0,2L 3,00€

Bionade

Holunder & Litschi 0,33L 3,50€

Orangensaft 0,2L 3,00€

(Orange juice)

Traubensaft 0,2l 3,00€

(Grape juice)

Apfelsaft 0,2l 3,00€

(Apple juice)

Multivitamin 0,2l 3,00€

(Multi vitamin juice)

Rhabarberschorle 0,33l 3,50€

(Rhabar with sprakling water)

**Bier vom Fass (beer from the barrel)**

**Flaschen Bier (bottled beer)**

Herforder Pils 0,25l 2,60€

 0,40l 3,80€

Alster 0,25l 2,60€

 0,40l 3,80€

Altbier 0,33l 3,00€

Vitamalz 0,33l 3,00€

Herforder Alkoholfrei 0,33l 3,00€

(non-alcoholic)

König Ludwig Weissbier 0,50l 4,00€

König Ludwig Dunkel 0,30l 3,20€

König Ludwig alkoholfrei 0,50l 4,00€

(non-alcoholic)

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Digestif & Spirituosen (Spirits)**

Malteser 2cl 3,00 €

Ramazotti 2cl 3,00 €

Jubiläums Akvavit 2cl 3,50 €

Fernet Branca 2cl 3,00 €

Linie Aquavit 2cl 3,50 €

Jägermeister 2cl 3,00 €

Underberg 2cl 2,50 €

Smirnoff Wodka 2cl 3,50 €

Sambuca 2cl 3,50 €

Grand Marnier 2cl 3,50 €

Ouzo 12 2cl 2,50 €

Asbach Uralt 2cl 3,50 €

Southern Comfort 2cl 4,00 €

**Whiskey|**

Johnny Walker (Red Label) 4 cl 3,50 €

Ballantines 4 cl 3,50 €

Jim Beam 4 cl 3,50 €

Tullamore Dew 4 cl 4,00 €

Jack Daniels 4 cl 5,00 €

Talisker 10 Years 4 cl 9,00 €

Glenmorangie Lasanta 4 cl 12,50 €

Oban 14 Years 4 cl 12,50 €

Glenfiddich 15 Years 4 cl 10,50 €

Lagavulin 16 Years 4 cl 14,50 €

**Cognac**

Hennessy Fine de Cognac 4 cl 10,50€

Hine Rare VSOP 4 cl 12,50€

**Gin**

Hendrick’s 4cl 7,50€

Bombay 4cl 5,50€

**Grappa**

Psenner Grappa Selezione 2 cl 2,50€

Psenner Grappa Barrique 2 cl 3,00€

**Armangnac / Brandy**

Cles des Ducs VSOP 4cl 6,50€

Carlos I 4cl 6,50€

**Calvados**

Pére Magloire VSOP 4cl 5,50€

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Obstbrände & Geiste**

Williamsbirne /Schladerer 2cl 4,00€

Waldhimbeergeist /Schladerer 2cl 4,50€

Kirschwasser /Schladerer 2cl 4,50€

Mirabellenbrand /Schladerer 2cl 4,50€

Obstwasser /Schladerer 2cl 4,50€

Alte Zwetschge /Ziegler 2cl 8,00€

**Cocktails (0,2l)**

**ohne Alkohol(non-alcoholic):** je 7,50€

Sportsman (Ananas & Maracuja)

Strawberry Colada (Erdbeer, Kokos & Sahne)

**Cocktails (0,2l)**

**mit Alkohol (with Alcohol)** je 8,50€

Swimming Pool (Rum, Ananas (pineapple),

Cocos, blue Curacao)

Pina Colada (Rum, Ananas (pineapple),

Cocos, Sahne(cream))

Sex on the beach (Vodka, Ananas (pineapple),

Orange , Zitrone(lemon), Grenadine)

MaiTai (Orange, Rum, Limette, Zucker(sugar))

**Heißgetränke**

***Hot beverage***

Kaffee “Crème” 2,50€

Cappuccino 3,00€

Milchkaffee (Milkcoffee) 3,50€

Latte Macchiato 3,50€

Espresso 2,50€

Chociato (Espresso & hot chocolate) 3,00€

Heiße Schokolade (hot chocolate) 3,00€

Kaffee HAG 2,50€

**Teehaus Ronnefeld**

Kännchen Tee (pot of tea) 5,50€

Earl Grey, Summer Darjeeling, English Breakfast, Fitness Tea

Orientel Olong, Pear & Peach, Mint & fresh,

Morgentau, Sweet berries, Orange Cream

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung /

**Wein**

***wine***

**Deutschland (Germany)**

**Baden:**

Schliegener Sonnenstück 0,75 l 19,50€

Gutedel, QbA Trocken

Weingut Blankenhorn

Bischoffinger Rosé 0,75 l 19,50€

Spätburgunder-Weißherbst Halbtrocken 0,2 l 6,50€

Waldulmer Pinot Noir Rotwein (red wine) 0,75 l 23,50€

Spätburgunder, QbA feinherb 0,2 l 6,80€

**Württemberg:**

Weingut Sonnenhof Rotwein (red wine) 0,75 l 20,50€

Trollinger, QbA Trocken 0,2 l 6,50€

**Pfalz:**

Ruppertsberger

Riesling, Kabinett Halbtrocken 0,75l 18,50€

**Rheinhessen:**  0,75l 18,50€

Gunderloch

Weissburgunder, Trocken

Westhofener Bergkloster 0,75l 19,50€

Grauer Burgunder , Trocken 0,2l 6,50€

**Rheingau:**

Schloss Vollrads 1,0l 23,50€

Riesling ,,Volratz `` ,QbA Trocken 0,2l 6,50€

**Franken:**

Weingut zur Schwane 0,75l 21,00€

Bacchus , QbA Trocken 0,2l 6,80€

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Italien (Italy):**

Valdichiana 0,75 l 19,50€

Bianco Vergine, DOC

Weingut Campagnola 0,75 l 19,50€

Pinot Grigio AOC

Weingut Campagnola 0,75 l 19,50€

Chardonny 0,2 l 6,50€

Weingut Campagnola Rotwein (red wine) 0,75 l 19,50€

Montepulciano d’Abbruzzo DOC 0,2 l 6,50€

Weingut Campagnola Rotwein (red wine) 0,75 l 19,50€

Merlot, Indicazione Geografica Tipica

Sicillia Rosso Rotwein (red wine) 0,75 l 23,50€

Nero d’Avolo

Primitivo

Rotwein (red wine), trocken 0,75l 24,50€

 0,2l 7,00€

**Frankreich(France):**

Sauvignon, Val de Loire 0,75l 25,00€

Weißwein, trocken

Cotes du Rhone 0,75l 28,00€

Rotwein, trocken 0,2l 7,50€

La Grange Classique

Pays d`oc Rotwein (red wine), fruchtig (fruity) 0,75l 22,00€

**Spanien(Spain):**

7 Castillos Rotwein 0,75l 23,50€

Rioja Tempranillo DOC

**Süd Afrika (South Africa):**

Lion`s Pride Reserve Rotwein (red wine) 0,75l 28,50€

Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Piontage & Merlot

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung