**Speisenkarte Sommer 2018 / *Menu summer 2018***

**Unsere hausgemachten Suppen / *Our homemade soups***

Rote Beete Suppe mit gebratener Jakobsmuschel 9,50€

*Beetroot soup with fried scallop*

Fruchtige Tomaten Zucchini Suppe 6,50€

*Fruity tomato zucchini soup*

**Vorspeisen /*starters***

Carpaccio vom Rind | grünes Pesto

Ruccola | Parmesan | Balsamicodressing |Baguette 14,50€

*Beef Carpaccio | green pesto*

*Ruccola | Parmesan | Balsamico Dressing*

*Baguette*

Vitello Tonato | Kalbfleisch | Kapern | Thunfisch| Baguette 12,50€

*Vitello tonato | veal | capers | tuna | baguette*

Salatbuffet „solo“, inkl. Baguette & Dip 8,50€

*Saladbuffet „solo“, incl. Bread & dip*

**Salate „Milser Krug“**

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Radieschen | Balsamico | Baguette

*Lettuce | Tomatoes | Cucumbers | Radish | Balsamic | baguette*

mit Thunfisch | Zwiebeln | Oliven

*with tuna | Onions | olives 14,50€*

mit Putenbruststreifen & Ananas

*with turkey breast strips & pineapple 14,50€*

**Flammkuchen aus dem Steinofen….**

***Tarte from the stone oven….***

Schinken |Lauch | Käse 14,50€

*Ham| Leek | Cheese*

Büffelmozzarella| Cherry Tomaten |Basilikum | 14,50€

*Buffalo mozzarella | cherry tomatoes | basil*

Thunfisch | Zwiebeln | Parmesan | Ruccola| Paprika 14,50€

*Tuna / onions / Parmesan / Ruccola*

**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

**Hauptgerichte */ Main Course***

Hausgemachte Ravioli | Lachs | Käsesauce 13,50€

*Ravioli stuffed | salmon | cheese sauce*

**Veggie Burger** 14,50€

****Gemüse-Patty | Rucola | Schmor Zwiebeln | Steakhouse Pommes Frites

*Vegettable Patty | ruccola | Stewed onions | Steakhouse French fries*

****

Tagliatelle | mediterranes Gemüse | Parmesan 12,50€

*Tagliatelle | Mediterranean vegetables | Parmesan*

Rumpsteak (250Gr.) | Portweinjus| mediterranes Gemüse| Bratkartoffeln

*Rumpsteak (250 gr.) | port wine sauce | mediterrian vegetables |fried potatoes* 27,50€

Hähnchensteak gegrillt | Tomaten Kapernsauce | Tagliatelle 16,50€

*Grilled chicken steak with tomato caper sauce and tagliatelle*

Schweineschnitzel | Champignons | Bratkartoffeln 17,50€

*„Schnitzel“ of pork | Mushrooms | fried potatoes*

**Hamburger „Milser Krug“**

Rindfleisch | Salat |Käse |Bacon | Steakhouse Pommes

Barbecue Sauce | Mayonnaise | Ketchup 17,50€

*Beef | Salad | Cheese | Bacon | steakhouse frites*

*Barbecue Sauce | Mayonnaise | Ketchup*

Currywurst | Krautsalat |Steakhouse Pommes 9,50€

*Currywurst | Coleslaw | Steakhouse Pommes*

Tagliatelle |Riesengarnelen | Cherrytomaten | Rucola | Parmesan 15,50€

*Tagliatelle |king prawns | cherry tomatoes | rucola | parmesan*

Zanderfilet | Kräuter | Kartoffeln | Zitrone 19,50€

*Pike perch fillet | Herbs | Potatoes | lemon*

Matjes mit leichter Sherry Note | Joghurt Zwiebel Apfeldressing

neue Kartoffeln | Bündelböhnchen 14,50€

*Matjes with a light sherry note | yoghurt onion apple dressing*

*new potatoes | bundle beans*

**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***

Panacotta |Erdbeeren | Sahne *7,50€*

*Panacotta | Strawberries | cream*

Vanilleeis | Früchte | Sahne *6,50€*

*Vanilla ice | fruits | cream*

Heidelbeerparfait | sahne

*Blueberry parfait | cream*  7,50€

Unser Eissorten 1,50€ pro Kugel

*Our ice cream varieties*

Erdbeer | Vanille | Schokolade | Zitrone

*Strawberry | Vanilla | Chocolate | lemon*

**Kinderkarte**

***childrens menu***

Putenschnitzel | Gemüse | Pommes Frites 8,50€

Fischstäbchen |Pommes Frites 7,50€

Nudeln |Tomatensauce 7,50€

eine Kugel Eis (Vanille| Schokolade | Erdbeere | Zitrone 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 /

**Weine 0,2l / *wine 0,2l***

Baden

Bischoffinger Rosé

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

Baden

Weingut Sonnenhof Rotwein (red wine)

Trollinger, QbA Trocken 0,2 l 6,50€

**Rheinhessen:**

Westhofener Bergkloster

Grauer Burgunder , Trocken 0,2l 6,50€

**Rheingau:**

Schloss Vollrads

Riesling ,,Volratz `` ,QbA Trocken 0,2l 8,50€

Weingut Campagnola

Chardonnay 0,2 l 6,50€

Weingut Campagnola Rotwein (red wine)

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

Primitivo, Doppio Passo

Rotwein (red wine), trocken 0,2l 7,00€

**Wein in ganzen Flaschen */ wine in bottles***

**Deutschland (Germany)**

Bischoffinger Rosé 0,75 l 19,50€

Spätburgunder-Weißherbst Halbtrocken

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

Spätburgunder, QbA trocken

**Württemberg:**

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

Trollinger, QbA Trocken

**Pfalz:**

Ruppertsberger

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

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Wein in ganzen Flaschen */ wine in bottles***

**Rheinhessen:**

Westhofener Bergkloster 0,75l 19,50€

Grauer Burgunder , Trocken

**Rheingau:**

Schloss Vollrads 1,0 l 23,50€

Riesling ,,Volratz `` ,QbA Trocken

**Italien (Italy):**

Weingut Campagnola 0,75 l 19,50€

Pinot Grigio AOC

Weingut Campagnola 0,75 l 19,50€

Chardonny

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

Montepulciano d’Abbruzzo DOC

Primitivo

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

**Frankreich(France):**

Sauvignon, Val de Loire 0,75l 25,00€

Weißwein, trocken

Cotes du Rhone 0,75l 28,00€

Rotwein, trocken

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