

**Speisenkarte Sommer 2019**

***Menu summer 2019***

**Bezüglich Allergene & Inhaltsstoffen wenden sie sich an unsere Mitarbeiter
*For Allergens & Ingredients contact our staff***

**Vorspeisen & Salate**

***Starters & salads***

Bedienen sie sich an unseren reichhaltigen Vorspeisen & Salatbuffet

Tomate Mozzarella, Antipasti und leckere Vorspeisen werden jeden Tag von unsere

Küche für sie frisch zubereitet. Ein leckerer Dip, verschiedene Essige & Öle sowie

Baguette & Brot stehen ebenfalls für sie bereit

*Help yourself to our appetizers & salad buffet*

*Tomato mozzarella, antipasti and delicious appetizers are made freshly every day by our*

*Staff for you. A delicious dip, various vinegars & oils, as well*

*Baguette and bread are also available for you*

**Vorspeisenbuffet „solo“ 12,50€**

***Starterbuffet „solo“***

**Flammkuchen aus dem Steinofen….(inklusive Salat vom Buffet)**

***Tarte from the stone oven….(salad is included)***

Schinken |Lauch | Käse | creme fraiche 14,50€

*Ham| Leek | Cheese | creme fraiche*

**BBQ Flammkuchen**

Gegrilltes Hühnchen | Paprika | rote Zwiebeln | Creme fraiche | BBQ Sauce 16,50€

*Grilled chicken | red onions | paprika | Crème fraice / BBQ Sauce*

****

150 gr. Pfifferlinge| Zwiebeln | Parmesan| creme fraiche 16,50€

*150gr Chantarellesl / onions | parmesan | creme fraiche*

Lachs | Meerrettich | creme fraiche | Lauch | Tomate  *15,50€*

*Salmon | Horseradish | cream fraiche | Leek | Tomato*

**Zu allen Flammkuchen nehmen Sie sich einen Salat / Vorspeise vom Buffet**

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

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

**Hauptgerichte */ Main Course***

**Zu allen Hauptgerichten nehmen Sie sich einen Salat & Vorspeise vom Buffet**

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

Matjes | Rucola | Senfkartoffelpuree 16,50€

*Soused herring| rocket Salad | Mustard Potato Puree*

**Brotzeit „Milser Krug“** 16,50€

Verschiedene Brotsorten | Wurst & Käse | Salat | Butter |

Gurken | Spiegelei | Bratkartoffeln

*Various types of bread | sausage & cheese | Salad | Butter |*

*cucumbers | Fried egg | fried potatoes*

**Salat/ Salad „Tropical“** 16,50€

Variation von Blattsalaten | Gurke | Tomate | frische Ananas |

Thousand Island Dressing | Hähnchenbrust

*Variation of lettuce | cucumber | tomato | fresh pineapple |*

*Thousand Island Dressing | chicken breast*

Lachsfilet | Riesengarnele | Kerbel | Sahne | Tagliatelle 24,50€

*Salmon fillet | King Prawn | chervil | cream | tagliatelle*

Schweinerückensteak | Tomate | Mozzarella | Rotwein | Dauphinekartoffel 19,50€

*Steak of pork | tomato | Mozzarella | Red wine | Dauphin potato*

****

Gnocchis| Pfifferlinge | Tomate | Sahne | Rucola | Parmesan 18,50€

*gnocchis / chantarelles | tomato | cream | rocket Salad | parmesan*

**Hamburger „Milser Krug“** 20,50€

Rindfleisch | Salat |Käse |Bacon | Steakhouse Pommes

Barbecue Sauce | Mayonnaise | Ketchup

*Beef | Salad | Cheese | Bacon | Steakhause frites*

*Barbecue Sauce | Mayonnaise | Ketchup |*

Rumpsteak (250gr.) | Rotweinsauce | Kräuterbutter | Pfifferlinge | 30,50€

Speck | Zwiebeln | Bratkartoffeln

*Rumpsteak (250 gr.) | Red wine sauce | Herb butter | chantarelles |*

*| onions | bacon | fried potatoes*

Hähnchen | Marsala | Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln 21,50€

*Chicken | Marsala | mediterranean vegetables | rosemary potatoes*

Schweinefilet im Speckmantel | Rotweinsauce | Pfifferlinge | Bratkartoffeln 27,50€

*Filet of pork wrapped in bacon | Red wine sauce | chanterelles | fried potatoes*

Schweineschnitzel| Pfifferlinge | Speck | Zwiebeln | Bratkartoffeln 24,50€

*„Schnitzel“ (pork) | chantarelles | bacon | onions | Bratkartoffeln*

**Aus der Heimat eines Kollegen / from home of a colleague (Gülay Celebi aus Türkei):**

Kebab vom Rind, türkischem Salat und Tzatziki 16,50€

*kebab from beef, turkish salad and tzatziki*

**Dessert**

***Sweets***

**Ein kleiner Dessertgruß aus der Küche servieren wir Ihnen zum Abschluss Ihres Abendessens. Dieser Gruß gehört mit zum Umfang Ihres Abendessens**

**A small desert greeting from the chef oft he kitchen we serve you at the end of your meal.**

**This greeting belongs tot he scope of yout dinner**

Darüber hinaus haben wir folgende Eisspezialitäten für Sie im Angebot:

In addition we have the following ice cream specialitäten for you:

Gemischter Eisbecher „Milser Krug“

mit frischen Früchten, Erdbeersauce & Sahne 7,50€

Mixed sundae „Milser Krug“

With fresh fruits, Strawberry sauce & cream

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce & Sahne 7,50€

Vanilla icecream with warm Chocolat Sauce & cream

Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne 8,50€

Vanilla icecream with warm raspberries & cream

Joghurt Kirscheis mit Amarenakirschen & Sahne 8,50€

Yogurt cherry ice cream with Amarena cherries

**Unsere Eissorten**  1,50€ pro Kugel

*Our ice cream varieties* 0,50€ pro Port. Sahne

 Erdbeere | Vanille | Schokolade | Zitrone | Joghurt-Kirsch

 *Strawberry | Vanilla | Chocolate | lemon | yogurt-cherry*

**Kinderkarte / *childrens menu***

Nudeln mit Tomatensauce 5,50€

Schweineschnitzel mit Pommes Frites 8,50€

Chicken Mc Nuggets |Pommes Frites 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 auf Eis 0,15l 6,00€

(Sparkling Wine) 0,75L 22,00€

Prosecco Villa Teresa 0,15L 6,00€

(Organic) 0,75L 22,00€

Prosecco Villa Teresa Rosé 0,15L 6,00€

(Organic) 0,75L 22,00€

Aperol Sprizz 0,2L 7,00€

(Sparkling Wine)

Sekt mit Peachtree auf Eis 0,15L 6,50€

(Sparkling Wine)

Sekt mit Cassissée auf Eis 0,15L 6,50€

(Sparkling Wine)

Campari Orange 0,2L 6,50€

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 7,00€

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) (\*enthält Gerste / Weizen)**

**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 (Erdbeere, 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” oder „Filterkaffee“ 3,50€

Cappuccino 3,50€

Milchkaffee (Milkcoffee) 3,50€

Latte Macchiato 3,50€

Espresso 2,50€

Chociato (Espresso & hot chocolate) 3,50€

Heiße Schokolade (hot chocolate) 3,50€

Kaffee HAG 3,50€

**Teehaus Ronnefeld**

Kännchen Tee (pot of tea) 6,50€

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***

(enthalten Sulfite, Schwefel & Histamin)

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***

(enthalten Sulfite, Schwefel & Histamin)

**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***

(enthalten Sulfite, Schwefel & Histamin)

**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):**

Conde Valdemar 0,75l 23,50€

Crianza / Rioja

**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