

# Getränke

## Für Kaffeetanten und Teeonkel<sup>5</sup>

Latte Macchiato	3,40 €
Milchkaffee	3,40 €
Pott Tee (verschiedene Sorten)	3,20 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,40 €
Tasse Kaffee (Fairtrade, ökol. Anbau)	2,40 €
Pott Kaffee (Fairtrade, ökol. Anbau)	4,00 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,90 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,80 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light <sup>4,5</sup>	0,3 l	3,00 €
Orangen-o. Zitronenlimonade <sup>4</sup>	0,3 l	3,00 €
Rhenser Mineralwasser classic	0,25 l	2,40 €
Tafelwasser (still/medium/classic)	0,5 l	3,00 €
Tafelwasser (still/medium/classic)	1,0 l	5,50 €
Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Traubensaft weiß oder rot	0,2 l	3,00 €

## Biere

### alkoholfreie Biere aus der Flasche

Franziskaner Weizenbier alk.frei	0,5 l	4,50 €
Koblenzer Pils alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Gaffel Fassbrause Zitrone alk.frei	0,33 l	3,00 €
Kandi Malzbier	0,33 l	3,00 €

### Biere vom Fass

Königsbacher Pilsener	0,3 l	3,00 €
Koblenzer Pils	0,3 l	3,00 €
Koblenzer Kellerbräu	0,3 l	3,00 €
Koblenzer Weizen	0,5 l	4,80 €
	0,3 l	3,00 €

## Weinbrände / Whiskys 2 cl

Asbach Uralt	38%	3,00 €
Johnnie Walker Red Label	40%	3,00 €

## Liköre

Bailey's Irish Cream <sup>3,4,5</sup>	17%	2,60 €
Pfirsichlikör	18%	2,60 €

## Aperitifs 5 cl

Sherry Medium	15%	4,50 €
Martini Bianco	14,4%	4,50 €

## Weißweine

Rhenser Riesling		
Schoppenwein vom Weingut Kronen-Hof lieblich, halbtrocken oder trocken	0,2 l	3,80 €

## Rosé

Spätburgunder Weißherbst trocken Rheinhausen	0,2 l	4,20 €
Portugieser Weißherbst lieblich Weingut Schneider, St.Martin, Pfalz	0,2 l	4,20 €

## Rotweine

Portugieser Rotwein trocken Spätburgunder Rotwein lieblich Weingut Schneider, St.Martin, Pfalz	0,2 l	4,20 €
Portugieser Rotwein halbtrocken Ingelheimer Kaiserpfalz, Rheinhausen	0,2 l	4,20 €

## Sekt

Sekt mit einem Schuss Pfirsichlikör	0,1 l	4,80 €
Duc de Cologne trocken	0,75 l	22,80 €
	0,1 l	3,50 €

## Edel Brände 2 cl (40% vol.)

Trester	2,80 €
Zwetschge, Kirsch, Apfel, Alte Marille, Birne, Weinbergspfirsich, Alte Haselnuss	3,60 €

## Klare Brände / Aquavit 2 cl

Obstler	40%	2,80 €
Wodka	37,5%	2,80 €
Sambucca	40%	2,80 €
Ouzo	38%	2,80 €
Malteser	40%	3,00 €
Linie Aquavit	41,5%	3,40 €

## Kräuter 2 cl

Fernet Branca	39%	2,80 €
Jägermeister	35%	2,80 €
Ramazotti	30%	2,80 €

## Speisen

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehaube, Kräutern der Saison	5,80 €	
<b>Beilagensalat</b>	4,60 €	
<b>Mittlerer Salatteller</b> „natur“	8,80 €	
<b>Großer Salatteller</b> „natur“	10,60 €	
+ gebratene Hähnchenbruststreifen	6,90 €	
+ Käse- und Schinkenstreifen	5,60 €	
<b>Bratlinge aus heimischen Getreidesorten</b> mit provencialischer Tomatensoße und gebackenen Kartoffelecken, dazu ein kleiner Salat	14,20 €	
<b>Hausgemachter Döbbeckoche</b> „Werners Art“ mit Apfelmus	11,20 €	
<b>Rhenser Pfännchen</b> 2 Medaillons mit gebackenem Döbbeckoche und Champignonrahmssoße	12,40 €	
<b>„Roter Ochse“ Grillteller</b> (300 g) Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel, Bacon, Grilltomate, angeschwenkte Zwiebeln, frittierte Kartoffelecken, Salat	22,80 €	
<b>fruchtiges Curry-Geflügel-Geschnetzeltes</b> mit Reis	12,90 €	
<b>Schweinemedallions</b> mit einer feinen Jus, zartem Gemüse und gebratenen Scheiben vom Rheinischen Döbbeckoche	18,20 €	
<b>Paniertes Schnitzel</b> (180 g roh) mit Pommes frites und kleinem Salat vom <b>Schweinerücken</b> 13,60 €   von der <b>Hähnchenbrust</b> 14,60 €   vom <b>Wildsschwein</b> 17,60 €		
+ Schmorzwiebeln 2,80 €	+ Rahmssoße 1,80 €	+ Champignonrahmssoße 3,60 €
+ Waldpilzsoße 4,20 €	+ Knuspermantel 1,60 €	
<b>Rumpsteak</b> (200g) mit Kräuterbutter, Pfefferssoße und frittierten Kartoffelecken	22,80 €	
<b>Kalbs-Rahmgeschnetzeltes</b> mit Spätzle	16,20 €	
<b>Spießbraten</b> vom Rindernacken mit Schmorzwiebeln, Biersoße und Bratkartoffeln	18,40 €	
<b>Rinderbraten</b> mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	17,20 €	
<b>Wildschinkenroulette</b> hausgemachter Wildschinken, Apfelbeignet mit Preiselbeersahne, kräftiges Brot und Butter	14,20 €	
<b>Wildbraten</b> mit Apfelrotkohl, gebratenen Serviettenknödeln, Apfelmus und Preiselbeersahne	18,80 €	
<b>Saftige Wildsteaks</b> vom <b>Wildschwein</b> mit Waldpilzrahmssoße, glasierten Trauben, Preiselbeersahne, Krokettchen und frischem Gemüse der Saison	19,40 €	
<b>Wildragout „Hubertus“</b> mit gebratenen Schinkenklößen, Apfelring und Salat	18,20 €	
<b>Mini-Dessert</b> im Gläschen nach Tagesangebot	3,00 €	
<b>O-Ma</b> Orange-Maracuja-Fruchtjoghurtgetränk mit einer Kugel Vanilleeis	3,50 €	