

## Vorspeisen

Bruschetta mit Tomate, Knoblauch und Basilikum <sup>1,7</sup>

*bruschetta with tomato, garlic and basil*

**€ 6,50**

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten

mit gehobeltem Parmesan auf Rote Bete Carpaccio

dazu Baguette <sup>1,7,12</sup>

*fried goat cheese with a bacon coat, parmesan and beetroot carpaccio*

**€ 9,50**

Serranoschinken mit Netzmelonenspalten <sup>1</sup>

*serrano ham with slices of net melon*

**€ 12,50**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Nussöl,

Balsamicocreme und gehobeltem Parmesan

dazu Baguette <sup>1,5,7,12</sup>

*beef tenderloin carpaccio with nut oil, balsamic creme and parmesan*

**€ 14,50**

## Suppen

Toskanische Tomatensuppe mit Sahne,

gehobeltem Parmesan und Weißbrotcroupons <sup>1,3,6,7,9</sup>

*tuscan tomato soup with cream, parmesan and croutons*

**€ 5,50**

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit geröstetem Speck <sup>1,6,7,9,12</sup>

*potato-leek-soup with roasted bacon*

**€ 5,50**

Wir sind bemüht, alle Zusatzstoffe, Inhaltsstoffe und Allergene an unseren Speisen zu kennzeichnen. Jedoch bitten wir Sie, wegen eventuell wechselnder Produkte, das Service Personal bei Unverträglichkeiten anzusprechen.

Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 1,00 € berechnet.

## Salat

Kleiner, bunter Beilagensalat mit Dressing nach Wahl <sup>1</sup>

*small garnish salad with dressing of your choice*

**€ 5,00**

Salat nach Ceasar Art,  
Römersalat mit Balsamicovinaigrette, geriebenem Parmesan,  
gerösteten Weißbrotcroupons und Baguette <sup>1,3,7,9,10,12</sup>

*romaine lettuce with vinaigrette, parmesan and croutons*

**€ 9,50**

Zusätzlich mit gebratenem Speck und Putenbruststreifen

*added roasted bacon and slices of turkey breast*

**€ 13,50**

### Dressingauswahl

Balsamicovinaigrette <sup>10,12</sup>, American- <sup>3,7,10</sup>

oder Hausdressing (auf Joghurtbasis mit Früchten) <sup>3,7</sup>

*balsamic vinaigrette, american dressing or house dressing (with jogurt and fruits)*

## Fischgerichte

Nordsee- Scholle in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Gurkensalat <sup>1,7,12</sup>

*north sea plaice fried in butter with boiled potatoes and cucumber salad*

**€ 18,50**

Saltimbocca vom Zanderfilet mit Serranoschinken und Salbei gebraten  
auf Gemüse-Nudeln <sup>1,3,6,7,9,12</sup>

*saltimbocca of pike-perch filet fried with Serrano ham and sage with vegetable pasta*

**€ 19,50**

Wir sind bemüht, alle Zusatzstoffe, Inhaltsstoffe und Allergene an unseren Speisen zu kennzeichnen. Jedoch bitten wir Sie, wegen eventuell wechselnder Produkte, das Service Personal bei Unverträglichkeiten anzusprechen.

Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 1,00 € berechnet.

## Hauptgerichte

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kräuterbutter,  
Pommes frites und kleinem Salatteller <sup>1,3,7,9</sup>  
*breaded cutlet with herb butter, french fries and garnish salad*  
**€ 16,50**

Gebratene Kalbsleber mit Apfelringen,  
Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree <sup>1,7,9</sup>  
*fried calf's liver with apple, onion and mashed potaoes*  
**€ 17,50**

Gebratenes Schweinefilet mit Kirschtomaten  
und Brokkoli auf Basilikum-Nudeln <sup>1,3,6,7,9,10</sup>  
*fried pork tenderloin with cherry tomatoes, broccoli and basil pasta*  
**€ 18,50**

Gulasch vom Heidelamm mit Pilzen, Preiselbeerpfirsich,  
Rotkohl und Spätzle <sup>1,3,7,9,12</sup>  
*heath lamd houlash with mushrooms, half a peach with cranberries, red cabbage and spaetzle*  
**€ 18,50**

Argentinisches Rumpsteak (200 g) mit Kräuterbutter,  
geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln <sup>1,7,9</sup>  
*argentinean rumpsteak with herb butter, onions and fried potaoes*  
**€ 24,50**

„Golfer Pfanne“  
Gebratene Medaillons vom Rind, Schwein und Pute  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat <sup>1,7</sup>  
*fried medaillons of beef, pork and turkey with herb butter, fried poatoes and garnish salad*

Wahlweise für 1 Person oder 2 Personen / *alternatively for one or two persons*

1 Person **€ 20,50**  
2 Personen **€ 39,50**

Wir sind bemüht, alle Zusatzstoffe, Inhaltsstoffe und Allergene an unseren Speisen zu kennzeichnen. Jedoch bitten wir Sie, wegen eventuell wechselnder Produkte, das Service Personal bei Unverträglichkeiten anzusprechen.

Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 1,00 € berechnet.

# Pasta

## „Aglio e Olio“

Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten,  
Rucola, Chili und geriebenem Parmesan <sup>1,3,6,7,9,10</sup>

*tagliatelle with garlic, olive oil, cherry tomatoes, rocket, chili and parmesan*

**€ 10,50**

## „Penne Rigate all arrabbiata“

Penne Rigate mit gebratenem Speck,  
Kapern und Chili in Tomatensauce <sup>1,3,6,9,10</sup>

*penne rigate with fried bacon, capers, and chili tomato sauce*

**€ 11,50**

## „Pesto Basilico“

Farfalle mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika,  
Kirschtomaten, Champignons und Basilikum- Pesto <sup>1,3,6,9,10,12</sup>

*farfalle with fried slices of turkey, bell pepper, cherry tomatoes, mushrooms and basil-pesto*

**€ 14,50**

Wir sind bemüht, alle Zusatzstoffe, Inhaltsstoffe und Allergene an unseren Speisen zu kennzeichnen. Jedoch bitten wir Sie, wegen eventuell wechselnder Produkte, das Service Personal bei Unverträglichkeiten anzusprechen.

Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 1,00 € berechnet.

## Dessert

Warmes Schokoladenküchle mit flüssigem Kern  
an Schattenmorellen mit Sahne <sup>1,3,5,7,8,11</sup>  
*chocolate soufflé with fluid center, morello cherry and cream*  
**€ 8,00**

Hausgemachtes Heidehonigparfait  
mit frischem Obst garniert und Sahne <sup>1,3,5,7</sup>  
*homemade parfait of heath-honey with fresh fruits and cream*  
**€ 7,50**

Käseauswahl  
mit Trauben, Feigensenf und Vollkornbrot <sup>1,5,7,10</sup>  
*cheese selection with grapes, mustard of figs, and slices of whole-grain bread*  
**€ 9,50**

Wir sind bemüht, alle Zusatzstoffe, Inhaltsstoffe und Allergene an unseren Speisen zu kennzeichnen. Jedoch bitten wir Sie, wegen eventuell wechselnder Produkte, das Service Personal bei Unverträglichkeiten anzusprechen.

Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 1,00 € berechnet.

## Aperitif

Sandemann Sherry <sup>3,5</sup> <i>dry, medium, cream</i>	5cl	€ 4,00
Portwein <i>weiß oder rot</i>	5cl	€ 4,00
Martini <sup>3</sup> <i>bianco, rosso, extra dry</i>	5cl	€ 4,10
Glas Prosecco	0,1l	€ 6,20
Glas Sekt	0,1l	€ 5,50
Heidesekt <i>Pfirsichlikör mit Sekt aufgefüllt</i>	0,1l	€ 5,90
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco, Wasser, Eis und Orangenscheibe	0,2l	€ 5,90
Kir <i>Crème de Cassis mit trockenem Wein aufgefüllt</i>	0,1l	€ 5,50
Kir Royal <i>Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt</i>	0,1l	€ 6,40
Campani Soda <sup>1</sup>	0,2l	€ 6,40
Campani Orange <sup>1</sup>	0,2l	€ 6,40

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker,  
5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel,  
10) enthält eine Phenylalaminquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig

# Offene Weißweine

enthält Sulfite

0,2l

## Deutschland

Mosel

### **Lorenz` Riesling**

€ 5,50

Weingut Lorenz

Qualitätswein mit bestimmtem Anbaugebiet

feiner Duft, animierende Säure

**trocken oder halbtrocken wählbar**

Mosel

### **Detzemer Würzgarten Weißburgunder**

€ 5,90

Weingut Lorenz

0,75l

Qualitätswein mit bestimmtem Anbaugebiet

€ 23,60

feiner, eleganter, blumiger Wein bester Qualität, **trocken**

Baden

### **Grauer Burgunder**

€ 5,70

Peter Briem

Qualitätswein mit bestimmtem Anbaugebiet

rassig, eleganter Körper, **trocken**

Pfalz

### **Müller´s Scheurebe**

€ 5,50

Weingut Herbert Müller Erben

Kabinett

fruchtig und ausgeglichen, **lieblich**

## Italien

Venetien

### **Chardonnay**

€ 5,40

IGT

fruchtig, **trocken**

Venetien

### **Pinot Grigio**

€ 5,50

IGT

feinwürzig, **trocken**

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaminquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig

## Offene Roséweine

enthält Sulfite

### Spanien

0,2 l

Costers del Segre

€ 6,20

#### **Raimat**

schöne Farbe, Aromen von Kirsche und Himbeere

0,75 l

Fruchtig aber nicht zu süß, perfekt für den Sommer, **trocken**

€ 24,50

### Deutschland

Franken

€ 5,90

#### **Sommerlust Rotling**

0,75 l

Frisch mit den saftig-süffigen Aromen von Maikirschen und Limettenschalen, feiner Duft nach Johannisbeeren, frischen Himbeeren und getrockneten Rosenblättern, **halbtrocken**

€ 24,50

## Offene Rotweine

enthält Sulfite

### Deutschland

0,2 l

Baden

#### **Spätburgunder**

€ 5,90

Weingut Peter Briem

Qualitätswein mit bestimmtem Anbaugebiet

**trocken**

Rheinhessen

#### **Dornfelder**

€ 4,90

Weingut Dohlmühle

Qualitätswein mit bestimmtem Anbaugebiet

**lieblich, mild**

### Italien

Venetien

#### **Merlot**

€ 4,90

IGT,

leichter, frischer Wein, **trocken**

Toscana

#### **Chianti**

€ 5,50

DOC

kräftig, trocken

### Südafrika

Swartland

#### **Syrah**

€ 7,50

Swartland Winery, Bush Vine

0,75 l

Kräftig, würzig, trocken

€ 32,00

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaminquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig



## Bier vom Fass

Wittinger Premium	0,3 l	€ 3,20
Wittinger Premium	0,4 l	€ 3,90
Stackmanns Dunkel	0,3 l	€ 3,90
Stackmanns Dunkel	0,4 l	€ 4,20
Alsterwasser <sup>1,5</sup>	0,3 l	€ 3,20
Alsterwasser <sup>1,5</sup>	0,4 l	€ 3,90
Alsterwasser Sauer	0,3 l	€ 3,20
Alsterwasser Sauer	0,4 l	€ 3,90

## Flaschenbiere

König Ludwig Weissbier: hell, kristall, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
Becks alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90
Vitamalz	0,33 l	€ 3,30

## Alkoholfreie Getränke

Fachinger still, medium	0,25 l	€ 2,80
Fachinger still, medium	0,75 l	€ 4,90
Granini Säfte <sup>3</sup> :		
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	€ 3,30
Johannisbeersaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft	0,2 l	€ 3,30
Grapefruitsaft, Tomatensaft, Multivitamin	0,2 l	€ 3,30
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,30
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 4,40
Pepsi Cola <sup>1,4,12</sup> , -light <sup>1,3,4,9</sup> , Mirinda <sup>1,5</sup> , 7up, Spezi <sup>1,4,5,12</sup>	0,3 l	€ 3,30
Pepsi Cola <sup>1,4,12</sup> , -light <sup>1,3,4,9</sup> , Mirinda <sup>1,5</sup> , 7up, Spezi <sup>1,4,5,12</sup>	0,4 l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon <sup>8,11</sup>	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Tonic Water <sup>8,11</sup>	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Ginger-Ale <sup>1,8</sup>	0,2 l	€ 3,30

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker,  
5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel,  
10) enthält eine Phenylalaminquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,50
Kännchen Kaffee	€ 4,40
Glas Tee	€ 2,40
Kännchen Tee	€ 4,00
Earl-Grey, Darjeeling, Assam, Sommerbeere, Kräuter, Grüner Tee, Roibosh Vanille, Kamille, Pfefferminze	
Espresso	€ 2,40
doppelter Espresso	€ 3,70
Cappuccino (Milch)	€ 3,50
Heiße Schokolade (Milch)	€ 3,50
Milchkaffee (Milch)	€ 3,80
Latte Macchiato (Milch)	€ 3,80
Rumgrog	€ 6,00
Pharisäer (Milch)	€ 6,50
Irish Coffee (Milch)	€ 7,50

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker,  
5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel,  
10) enthält eine Phenylalaminquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig

# Digestif

## Edelbrände

Amtsheidegeist:

Obstler aus Vogelbeeren,

Heidelbeeren und Brombeeren 40%vol 2cl € 3,50

Schladerer

Himbeergeist 42%vol

Kirschwasser 42%vol

Williamsbirne 40%vol 2cl € 4,00

Morand "Eau de Vie aus der Schweiz"

Williamine 43%vol 2cl € 7,00

Framboise 43%vol 2cl € 7,00

Eau de Vie – Kirsche 45%vol 2cl € 7,00

## Grappa

Grappa Nonino Chardonnay 41%vol 2cl € 4,80

Trester, Ludwigs Hausbrand, Burgundertraube 40%vol 2cl € 5,20

## Cognac, Weinbrand

enthält Sulfite

Asbach Uralt 38%vol 2cl € 3,80

Osborn Veterano 36%vol 2cl € 4,70

Remy Martin 40%vol 2cl € 4,80

Martell 40%vol 2cl € 4,80

## Liköre

Sambuca 40%vol 2cl € 3,00

Amaretto 28%vol 2cl € 3,50

Baileys<sup>1,5,12</sup> 17%vol 4cl € 4,90

Cointreau 40%vol 4cl € 4,90

Grand Marnier 40%vol 4cl € 6,50

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker,

5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel,

10) enthält eine Phenylalaminquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig

## **Kräuter, Bitter und Halbbitter**

Fernet Branca 39%vol	2cl	€ 2,90
Fernet Menta 28%vol	2cl	€ 2,90
Jägermeister 35%vol	2cl	€ 3,00
Averna 29%vol	4cl	€ 4,90
Ramazotti 30%vol	4cl	€ 4,90

## **Klare Spirituosen**

Strothmann Weizenkorn 32%vol	2cl	€ 2,80
Wodka Moskowskaja 40%vol	2cl	€ 2,80
Fürst Bismarck 38%vol	2cl	€ 3,00
Malteser Kreuz 40%vol	2cl	€ 3,00
Aalborg Jubilaeums Aquavit 40%vol	2cl	€ 3,00
Linie Aquavit 41,5%vol	2cl	€ 3,00
Hamburger Kümmel 35%vol	2cl	€ 3,20
Gordon´s Gin 37,5%vol	2cl	€ 3,20
Heidegeist 50%vol	2cl	€ 3,60

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker,  
5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel,  
10) enthält eine Phenylalaminquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig

# Sekt und Champagner

enthält Sulfit

Sonderabfüllung, Sonnenhotel „Sonnenhotel“ Sekt Hausmarke, trocken	0,75 l	€ 26,50
Prosecco Scavi & Ray DOC Joe Scavi & Carluccio Ray, Italien	0,75 l	€ 31,00
Champagner Veuve Cliquot Ponsardin Brut Reims-France	0,75 l	€ 105,00
Champagner J.M. Gobillard & Fils Brut Epernay-France	0,375 l	€ 45,00

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker,  
5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel,  
10) enthält eine Phenylalaminquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig