

Vorspeisen

<i>Kleine Salatvariation</i>	€ 3,60
<i>Mozzarella Caprese</i>	
<i>Mozzarella mit Tomate, frischem Basilikum und Olivenöl</i>	€ 5,10
<i>Rucolasalat in Basilikumölvinaigrette und frischem Parmesan</i>	€ 4,10
<i>Frischer Feldsalat in Basilikumölvinaigrette und gebratenen Speckwürfeln</i>	€ 4,10
<i>Frischer Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse in Honig und Walnusskrokant</i>	€ 6,60
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit frischem Feldsalat und gebratenen Speckwürfeln</i>	€ 8,10
<i>Frischer Wakame Algensalat mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	€ 8,30

Hauptgerichte

Unsere besonderen Empfehlungen

Schweinelendchen im Speckmantel in Calvadosrahm
mit hausgemachten Spätzle € 14,20

Lammrückenfilet „Italia“ auf Rucola in
Waldbeerensauce mit frischem Parmesan € 14,90

Lammrückenfilet „Adler“ auf Bratkartoffeln mit
hausgemachter Kräuterbutter und einer kleinen
Salatvariation € 17,30

Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce mit
hausgemachten Spätzle € 14,30

Kalbstafelspitz mit frischer Frankfurter grüner Sauce
und Petersilienkartoffeln € 14,50

Unsere Klassiker

„Adlerschnitzel“ mit Schmorzwiebeln, Sauce
Hollandaise, hausgemachter Kräuterbutter und
Bratkartoffeln € 11,20

Cordon Bleu vom Schwein und Bratkartoffeln € 11,40

Schweineschnitzel in Champignonrahm und
Pommes Frites € 9,60

Schweineschnitzel in Calvadosrahm mit
hausgemachten Spätzle € 10,20

Limburger „Edelsäcker“
Schweinerücken gefüllt mit Dörrfleisch, Gurke und
Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln € 11,80

Hausgemachte Sülze mit Sauce Remoulade und
Bratkartoffeln € 9,20

Unsere Steakspezialitäten

„Steak und Salat“

Rumpsteak und ein Fitnesssalat € 15,50

Rumpsteak mit frischen Champignons,
Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln € 16,80

„Steak Frites“ Rumpsteak in geschrotetem
Pfeffer gebraten, mit Sauce Bernaise und
Pommes Frites € 16,10

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und
Bratkartoffeln € 16,00

Schweinerückensteak „Braumeister“ mit
Schmorzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter
und Bratkartoffeln € 12,20

Schweinerückensteak „Forstmeister“ in
Champignonrahm und Pommes Frites € 10,40

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir nur EC-Karten akzeptieren.

Fisch und Pasta

Schwarze Tagliatelle in Hummerbutter mit
Sahne und Riesling und frischem Parmesan € 10,90

Schwarze Tortelloni mit Lachsfüllung in
Krabbensahne € 12,00

St. Pierre in der Käsekruste auf
Buttertagliatelle € 13,70

Lachsfilet auf schwarzen Tagliatelle in
Krabbensahne mit frischem Parmesan € 15,80

Leichter Genuss

Salat der Saison „Florentine“
mit gebratener Hühnerbrust und Ananas € 8,80

Frischer Feldsalat mit Speckwürfeln auf
Kalbstafelspitzcarpaccio mit Frankfurter
grüner Sauce € 11,00

Gebratene Hühnerbrust auf Tagliatelle
in pikanter Calvadosrahmsauce € 10,90

Gratiniertes Marktgemüse mit
Sauce Hollandaise € 9,80

Spiegelei mit Bratkartoffeln und Salat € 7,00

Bratkartoffeln und Salat € 6,00

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel und Pommes Frites € 5,00

Kinderjägerschnitzel und Pommes Frites € 5,40

Chicken Nuggets und Pommes Frites € 4,60

Nudeln mit Bratensauce € 4,00

Desserts

*Hausgemachte Rote Grütze mit frischem
Rahm* € 4,60

*Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und
Schlagsahne* € 5,50

Crème Brûlée € 4,40

Warme Getränke

Tasse Kaffee € 2,00

Tasse Cappuchino € 2,40

Tasse Espresso € 1,90

Glas Tee (Schwarz, Minze, Früchte) € 2,00

Alkoholfreie Getränke 0,2 l

◆ Coca Cola € 1,80

◆ Coca Cola light € 1,80

◆ Fanta € 1,80

◆ Spezi € 1,80

◆ Sprite € 1,80

◆ Apfelsaftschorle € 1,80

◆ Apfelsaft naturtrüb € 2,00

◆ Bitter Lemon € 2,10

◆ Orangensaft € 2,30

◆ Milch € 1,00

◆ Selters „La Culinaria“ 0,25 l € 1,80

◆ Selters „La Culinaria“ 0,75 l € 5,00

◆ Fachinger Wasser „Medium“ 0,5 l € 3,90

Biere vom Faß

◆ Radeberger Pils	0,3 l	€ 2,10
◆ Radeberger Pils	0,5 l	€ 3,50
◆ Krusovice Schwarz	0,3 l	€ 2,50
◆ Schlösser Alt	0,3 l	€ 2,10
◆ Sion Kölsch	0,3 l	€ 2,10
◆ Radler	0,3 l	€ 2,10
◆ Radler	0,5 l	€ 3,50
◆ Schuß	0,3 l	€ 2,10
◆ Schuß	0,5 l	€ 3,50
◆ Krefelder	0,3 l	€ 2,10
◆ Schöffelhofer Hefe hell	0,5 l	€ 3,40
◆ Schöffelhofer Hefe hell	0,3 l	€ 2,10

Flaschenbiere

◆ Schöffelhofer Kristall	0,5 l	€ 3,40
◆ Schöffelhofer Hefe dunkel	0,5 l	€ 3,40
◆ Schöffelhofer Hefe hell alkoholfrei	0,5 l	€ 3,40
◆ Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	€ 2,30
◆ Malzbier	0,33 l	€ 2,30

Aperitif

◆	Sherry cream, medium, dry	5 cl	€ 3,40
◆	Martini weiß, rot, dry	5 cl	€ 3,40
◆	Campari Soda		€ 5,50
◆	Campari Orange		€ 6,00
◆	Prosecco mit Aperol	0,1 l	€ 4,60
◆	Prosecco mit Limoncello	0,1 l	€ 4,60

Prosecco

◆	Glas	0,1 l	€ 3,50
◆	Flasche Spumante	0,75 l	€ 24,00

Weinbrand

◆	Remy Martin	2 cl	€ 4,50
◆	Arsbach Uralt	2 cl	€ 3,00

Obstbrände

◆	<i>Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,00
◆	<i>Himbeer</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,00
◆	<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,00
◆	<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,00
◆	<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,00
◆	<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,60

Schnäpse 2 cl

◆	<i>Korn</i>		€ 1,80
◆	<i>Wachholder</i>		€ 2,10
◆	<i>Malteser</i>		€ 3,00
◆	<i>Jubi Aquavit</i>		€ 4,00
◆	<i>Linie Aquavit</i>		€ 4,00
◆	<i>Ouzo</i>		€ 2,30
◆	<i>Sambuca</i>		€ 2,30
◆	<i>Underberg</i>		€ 2,50
◆	<i>Jägermeister</i>		€ 2,50
◆	<i>Femet Branca</i>		€ 3,50
◆	<i>Ramazotti</i>		€ 3,50
◆	<i>Avema</i>		€ 3,50

Trester 2 cl

◆	<i>Grappa</i>	€ 3,50
◆	<i>Grappa Spezial</i>	€ 4,00

Single Malt Whiskeys 4 cl

◆	<i>Glen Grant</i>	€ 5,50
◆	<i>Glenfiddich</i>	€ 6,50
◆	<i>Scapa</i>	€ 6,50
◆	<i>Laphroaig</i>	€ 6,50
◆	<i>Glenfarclas</i>	€ 6,50
◆	<i>Bowmore</i>	€ 6,50
◆	<i>Royal Loch Nagar</i>	€ 6,50
◆	<i>Glen Dronach</i>	€ 6,50
◆	<i>Glenlived</i>	€ 6,50
◆	<i>Glenmorangie</i>	€ 6,50
◆	<i>Speyburn</i>	€ 6,50

Unsere Weinkarte

Offene Weine Weiß 0,2 l

- ◆ Uerziger Schwarzlay
Müller - Thurgau Mosel Saar Ruver mild € 4,30
- ◆ Opfinger Sonnenberg Bereich Tuniberg
Graf von Kageneck
Müller Thurgau trocken € 4,30
- ◆ Oestricher Doosberg
Weingut Josef Spreitzer
Rheingau Riesling halbtrocken € 4,50
- ◆ Hallgartener Mehrhölzchen
Weingut Josef Spreitzer
Rheingau Riesling trocken € 4,50
- ◆ Edelzwicker, Elsass
Cave Vinicole a Hunawehr trocken € 4,50
- ◆ Concha y Toro
Chardonnay / Sauvignon blanc
Central Valley Chile trocken € 4,50

Offene Weine Rosé 0,2 l

- ◆ *Concha y Toro*
Rose
Central Valley Chile trocken € 4,80
- ◆ *Portugieser Weißherbst*
Weingut Pfleger-Karr / Pfalz halbtrocken € 4,80

Offene Weine Rot 0,2 l

- ◆ *Ingelheimer Rotes Kreuz*
Portugieser halbtrocken € 4,20
- ◆ *Côte du Rhone*
Rocca Maura trocken € 5,00
- ◆ *Montepulciano D'abruzzo D.O.C.*
Casal Thaulero trocken € 4,80
- ◆ *Concha y Toro*
Cabernet Sauvignon / Merlot
Central Valley Chile trocken € 5,00

- ◆ Weinschorle weiß € 3,60
- ◆ Weinschorle rot € 4,00

- ◆ Apfelwein pur, süß, sauer 0,25 l € 2,00
- ◆ Apfelwein pur, süß, sauer 0,5 l € 4,00

Flaschen Weißweine

*Grauer Burgunder trocken
Qualitätswein aus Rheinhessen
Weingut Axel Schmitt*

Der Grauburgunder aus biologisch angebauten Trauben liefert säurearme, kräftige und würzige Weine, die sich als ideale Essensbegleiter erweisen. Besonders Fischgerichte haben es dem in Italien als „Pinot Grigio“ bekannten Wein angetan. Das traditionsreiche Familienweingut betreibt seit 1978 ökologischen Weinbau und ist Mitbegründer des Landesverbandes Eco Vin Rheinhessen.

0,75 ltr.

€ 21,50

*Roero Arneis
Giacosa Fratelli*

*Dieser strohfarbene, delikate und frische Weißwein mit einem Bouquet von Honig, Früchten und Kräutern und einem herrlichen würzigen und saftigen Geschmack ist eine regionale Spezialität des Piemont. In der Nase die typisch fruchtig floralen Aromen der Arneis Traube, frisch aber dennoch fast samtig, im Abgang angenehm nachhaltig.
In Italien auch als „Weißer Barolo“ bekannt.*

0,75 ltr.

€ 24,00

2009er Oestricher Doosberg
Riesling Spätlese „Alte Reben“ trocken
Weingut Josef Spreitzer

Intensive Mineralität mit Spuren von Zitrusfrucht. Klar dabei dicht, konzentrierte Mineralität, würzige Zitrusfrucht, kraftvoll, lebendige Säure mit gewissem Biss, Tiefe, gute Balance.

Auch im Nachhall herrscht ein konzentrierte Mineralität – lang!

0,75 ltr.

€ 30,50

2009er Oestricher Lenchen
Riesling Erstes Gewächs
Weingut Josef Spreitzer

Hellgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. In der Nase schon sehr zugänglich, gelbe Früchte wie Apfel und Pfirsich dominieren. Am Gaumen präsent, saftig und sehr charmant. Im Hintergrund wird die mineralische Struktur deutlich. Sehr langer Nachhall dieses trockenem Weines mit frischer belebender Art. Macht Appetit auf mehr!

0,75 ltr.

€ 37,50

Flaschen Rotweine

2001er Château Fontestean
Bordeaux Haut Medoc
Cru – Bourgeois – Barrique

Château Fontestean liegt im Haut Medoc, inmitten seiner Weinberge, unweit von Pauillac. Es geht zurück auf das Jahr 1277. Eine Vielzahl internationaler Auszeichnungen beweist die herausragende Qualität der Chateau Fontestean Weine. Der 2001er Jahrgang wurde von der Wein – Fachzeitschrift Weinwirtschaft (Ausgabe 12 / 02) in einer Jungweinprobe mit der Note „Gut“ bewertet. Im neuerbauten Barrique – Keller lagern die kraftvollen, fruchtbetonten Rotweine des „Chateau Fontestean“ etwa ein Jahr im Barrique.

Der „Schwarze Adler“ ist stolz, eines der Barriquefässer erworben zu haben und Ihnen diesen hervorragenden Bordeaux als „Selektionswein Schwarzer Adler“ anbieten zu können.

0,75 ltr.

€ 29,70

Us de la Meng
Qualitätswein von der Ahr
Meyer – Näkel

Weich und vollmundig: Der „Us de la Meng“ ist der bekannteste Wein von Werner Näkel. Mit großem Engagement setzte der „Winzer des Jahres 2001“ neue Maßstäbe für die Weine an der Ahr und machte mit seinen Qualitäten die kleine Rotweinregion über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Der „Us de la Meng“ ist eine kraftvolle und dennoch zartgliedrige Cuvée aus 70 Prozent Spätburgunder und 30 Prozent Dornfelder.

0,75 ltr.

€ 26,20

*„Alte Reben“ QbA.
Roter Portugieser
Weingut Markus Schneider / Pfalz*

Vergessen Sie alles, was Sie bisher über Portugieser wussten: Die Deutsche Antwort auf Überseeweine ist tiefdunkel, weich, geschmeidig und trocken. Die Trauben wurden von Hand gelesen und im großen Holz ausgebaut. Die Alten Reben von Markus Schneider wurden in den 50 Jahren des vergangenen Jahrhunderts gepflanzt, ihr dichter und konzentrierter Ertrag hat Saft und Kraft, begleitet ausgezeichnete Lammgerichte und Ochsenbacken.

0,75 ltr.

€ 27,50

*„Ursprung“ QbA.
Markus Schneider/Pfalz*

Die Cuvée Ursprung von Markus Schneider ist die Deutsche Antwort auf Übersee: ein Rotwein aus den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, diese treffen auf ein Stück Deutschland (Portugieser). Der Wein wurde in offenen Holzbottichen vergoren, ganz nach alter Tradition. Dieser fast schwarz ins Glas fließende Rotwein hat sehr üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, Kirschen, Pfeffer, Schokolade..... Am Gaumen ist der Wein frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse. Unkompliziert und anspruchsvoll zugleich.

0,75 ltr.

€ 24,20

*Palazzo della Torre rosso Veronese
Allegrini/Veneto*

Diese „Cru“ Lage des Valpolicella ergibt einen Rotwein mit gutem Körper und weichem Stoff. Hier wandte Allegrini ein absolut innovatives Verfahren an: das „Ripasso-Verfahren“. 70% der Trauben aus der Einzellage Palazzo della Torre wurden sofort nach der Weinlese klassisch vinifiziert. Die restlichen 30% der Trauben ließ man jedoch bis Ende Dezember eintrocknen, um sie dann mit dem Wein nachzuvergären. Neu dabei ist jedoch, dass nicht nur der Trester, sondern die ganzen Trauben benutzt werden. Dadurch entsteht ein „Baby-Amarone“ mit kompakter Fülle mit ausbalanciertem Tannin, sehr charaktervoll, im Nachhall samtig und lang anhaltend!

0,75 ltr.

€ 32,00

*Syriacos
Terre di Campo Sasso/Sizilien*

Der kräftige Süditaliener ist längst kein Geheimtipp mehr... Die herrliche Cuvée aus der autochtonen Nero d'Avola und Syrah vereint die üppige Frucht des Südens mit der würzigen Struktur des Syrah. Für zwölf Monate im Barrique gereift. Sattes Finale! Passt hervorragend zu Steaks und Lammgerichten.

0,75 ltr.

€ 24,10

*Mayschosser Burgberg
Weingut Sermann-Kreuzberg
Frühburgunder Deutscher Qualitätswein trocken
- Im Barrique gereift -*

*Ein dicht gewobener feinrauchiger Frühburgunder, kirschfruchtig mit schöner Würze.
Am Gaumen zeigt er sich mit Kraft und Substanz, schon jetzt sanfter und geschmeidiger als die
Spätburgunder.
Der Frühburgunder, aufgrund seiner Empfindlichkeit nur noch auf wenigen Hektar in Deutschland
angebaut, stand quasi schon auf der Artenschutzliste, jedoch wurde er von einigen engagierten Winzern
niemals aufgegeben. Mittlerweile hat ihn die Slowfood-Bewegung in ihre Arche des Geschmacks
aufgenommen und er erfreut sich, nicht wegen der Seltenheit, sondern dank seiner milden fruchtgeprägten
Erscheinung, wieder steigender Beliebtheit. Sermann-Kreuzberg bauen ihren Frühburgunder zum
kleinen Teil auch im Barrique aus.*

0,75 ltr.

€ 24,20

*Marqués de Jirón
Rioja Reserva*

*Wein aus Trauben alter Weinberge der Rioja. Feine Reserva im Zwischenbereich aus Tradition und
Moderne. Feine und subtile Aromen nach Leder, Tabak und Sauerkirsche, eingebettet in feine
Holzaromen nach Vanille und Gewürzen. 2jähriger Ausbau in amerikanischer Eiche. Ausgereifter
Typ, viel Tempranillo, kräftig, erdverbunden mit Power und Saft, kühl und rund.*

0,75 ltr.

€ 24,80