



MENU  
REGIONALBAHN

I. HALT  
**Carpaccio**  
vom Isselhorster Weiderind  
„Beef Tartar“

*Münch`s Rinderfilet  
Schalottenvinaigrette / Gebackene Kapern  
Parmesancreme / gebeiztes Eigelb*

\*\*\*

2. HALT  
**Rote Linsencremesuppe**

*Orientalisch gewürzt / Kräuterjoghurt / Olivenöl*

\*\*\*

3. HALT  
**Delbrücker Lime Chicken**

*Limetten- Teriyakimarinade  
Buntes Sesamgemüse  
hausgemachte Spaghetti*

oder

**Hövelhofer Lachsforellenfilet**

*Buntes Sesamgemüse  
hausgemachte Spaghetti*

\*\*\*

ENDSTATION  
„Die Zwetschge“

*Zwetschgensorbet / eingelegte Zwetschgen  
Vanillecreme / weiße Schokolade / Crumble*

**mit Delbrücker Lime Chicken:**

*4 Gang Menu 56,80 €  
3 Gang Menu mit Suppe 40,90 €  
3 Gang Menu mit Vorspeise 49,30 €*

**mit Lachsforelle:**

*4 Gang Menu 58,80 €  
3 Gang Menu mit Suppe 42,90 €  
3 Gang Menu mit Vorspeise 51,30 €*



## VORSPEISEN & SUPPEN

**Steinpilz- Risottopraline** 13,9

*Knusprig gebacken*

*Zweierlei San Marzano Tomate*

*als Bloody Mary & gegrillt / Basilikumaioli*

**Hovelhofer Lachsforelle** 15,5

*hausgebeizt / gepickelte Gurke*

*Joghurtmousse / Brotchips*

**Carpaccio**

**vom Isselhorster Weiderind**

**„Beef Tartar“** 16,9

*Münch`s Rinderfilet*

*Schalottenvinaigrette / Gebackene Kapern*

*Parmesancreme / gebeiztes Eigelb*

**Rote Linsencremesuppe** 8,5

*Orientalisch gewürzt / Kräuterjoghurt / Olivenöl*

**Garnelen- Kokossuppe** 9,5

*Thaicurry / Zitronengras / Ingwer*

*Gemüseeinlage / Riesengarnele*

## SALATBEET

**Basic** 13,5

**Zupfsalate vom Biohof Mertens**

**Wiesbrock**

*Strauchtomate / Gurken*

*Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing*

*mit Ziegenkäse / Honig / Walnüssen* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9



## HAUSGEMACHTE PASTA

*aus Großwächters Eiern hergestellt*

### **Spaghetti „Rucola & Zitrone“** 14,9

*Zitronen -Rucolasauce / Paprika / Haselnuss  
Balsamicokaramell / Parmesan*

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9

### **Spaghetti „Sardelle & Tomate“** 15,9

*Sardellencreme / Tomatenfond  
Knoblauch / Chili / Basilikum / Lauchzwiebeln*

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9

### **Spaghetti „Spicy Spitzkohl“** 15,9

*Spitzkohl / Knoblauch / Chili / Ingwer  
Lauchzwiebel / Sesam / Gemüsestreifen*

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9

### **Ravioli „Steinpilz“** 18,5

*mit Steinpilzen und Kräutern gefüllt  
Rosmarinbutter / Gemüsestreifen / Parmesan*

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9

### **Ravioli „Kürbis“** 17,5

*mit Hokkaido & Parmesan gefüllt  
Salbeibutter / Gepickelter Hokkaido  
Kürbiskerne / Parmesan*

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +5,9



## BURGER

**Burger „BBQ“** 16,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun  
Beefpattie / BBQ Sauce / Cheddar  
Bacon / Zwiebelchutney / Strauchtomate  
Fritten*

**Burger „Veggie“** 15,5

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun  
Feta im Knuspermantel / Pflaumenchutney  
Thaicurry- Majo / Strauchtomate / Fritten*

## FLEISCH & FISCH

**Isselhorster Rinderfilet** 35,5

*von der Fleischerei Münch  
mit Pfeffersauce / Salat / Fritten*

**Ochsenbacke** 26,9

*geschmort  
Cremiges Spitzkohlgemüse / Kartoffelpüree*

**Delbrücker Lime Chicken** 25,9

*Limetten- Teriyakimarinade  
Buntes Sesamgemüse  
hausgemachte Spaghetti*

**Hirschhüfte** 29,5

*vom Sender Wildhandel / rosa gebraten  
Brokkoli / Hokkaido / Kartoffelpüree*

**Hövelhofer Lachsforellenfilet** 27,9

*Buntes Sesamgemüse  
hausgemachte Spaghetti*



## DESSERT

**Crème Brûlée „Tequila Sunrise“** 9,5

*Crème Brûlée / Orangensorbet / Tequilaschaum*

**„Die Zwetschge“** 9,5

*Zwetschgensorbet / eingelegte Zwetschgen  
Vanillecreme / weiße Schokolade / Crumble*

**Dreierlei hausgemachtes Eis** 7,5

*Eisvariation unserer hausgemachten Sorten*

**Sorbet Spritz** 6,9

*Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt*



# GETRÄNKEKARTE

## APERITIF

### PROSECCO

€

#### Prosecco Spumante

*spritzig, La Jara*

0,1l 4,9

0,75l 28,9

#### Prosecco Frizzante

*feinperlig, La Jara*

0,75l 24,9

### CHAMPAGNER

#### Tattinger

*Prestige rosé*

0,75l 99,0

### APEROL SPRITZ & CO

#### Gurken- Apfel Spritz

0,2l 6,9

#### Aperol Spritz

0,2l 6,9

#### „Aperol Spritz“ alkoholfrei

0,2l 5,9

#### Lillet Wild Berry

0,2l 6,9

#### Ramazotti Rosato Wilds Berr

0,2l 6,9

#### Hugo

0,2l 6,9

#### „Hugo“ alkoholfrei

0,2l 5,9

### MARTINI

#### Martini Bianco

5cl 4,9

#### Martini Dry

5cl 4,9

### CAMPARI

#### Campari auf Eis

5cl 4,9

#### Campari Soda

6,0

#### Campari Orange

6,9

#### Campari Orange alkoholfrei

5,9

### SHERRY

#### Sherry Sandemann medium

5cl 4,5

#### Sherry Sandemann fino

5cl 4,5



## OFFENE WEINE

WEIßWEIN	0,2L/€
2021 Onkel Doktor <i>Cuvée Scheurebe &amp; Riesling</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	7,5
2022 Grauburgunder Klaus Meyer <i>Pfalz</i>	7,9
2021 Einblick N° 1 <i>Riesling, fruchtig</i> <i>Weingut Köwerich</i>	7,9
2022 Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	7,9
ROSEWEIN	0,2L/€
2022 Rosé <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	7,9
ROTWEIN	0,2L/€
2021 Primitivo <i>Feudo Badala</i> <i>Puglia</i>	7,9
2020 Nero d'Avola <i>Corte dei Mori</i> <i>Silzilien</i>	7,9
2020 Momentum Solare <i>Selections Parcelaires</i> <i>Côtes Catalanes</i>	8,5



# WEIßWEIN

0,75L/€

## DEUTSCHLAND

2021	Scheurebe <i>fruchtig</i> Weingut Fogt Rheinhessen	24,9
2021	Onkel Doktor <i>Cuvée Scheurebe &amp; Riesling</i> Weingut Fogt Rheinhessen	24,9
2020	Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> Weingut Fogt Rheinhessen	25,9
2021	Einblick N° 1 <i>Riesling, fruchtig</i> Weingut Köwerich	25,9
2021	Grauburgunder Weingut Tina Pfaffmann Pfalz	27,9
2022	Grauburgunder Weingut Klaus Meyer Pfalz	25,9
2022	Wilde 22 <i>Sauvignon Blanc</i> Rheinhessen	27,9
2020	Dirmsteiner <i>Barrique, Chardonnay vom Kalkmergel</i> Weingut Philipp Kuhn Pfalz	32,0

## ÖSTERREICH

2020	Grüner Veltliner Maurer Österreich	27,9
------	--	------





## WEIßWEIN

0,75L/€

### ITALIEN

2021	Bianco – Chrispy & Fresh <i>Cuvée aus Garganega &amp; Chardonnay fruchtig Emilia – Romagna</i>	23,9
2020	Chardonnay – Famoso <i>Weingut Trerè Emilia – Romagna</i>	25,9
2020	Saragat <i>Vermentino Isola dei Nuraghi Sardinien</i>	25,9
2020	Roero Arneis <i>Vite Colte Barolo</i>	27,9
2020	Le Creete <i>Lugana Ottella</i>	32,9

## ROSEWEIN

0,75L/€

2021	St. Laurent Rosé – Pink - <i>Weingut Tina Pfaffmann Pfalz</i>	27,9
2022	Rosé <i>Weingut Fogt Rheinhessen</i>	25,9



# ROTWEIN

## DEUTSCHLAND

2018 Mano Negra  
*Weingut Philipp Kuhn*  
*Pfalz* 39,0

## FRANKREICH

2020 Momentum Solare  
*Selections Parcelaires*  
*Côtes Catalanes* 28,5

## ITALIEN

2019 Barbera del Monferato  
*Superiore*  
*Bricco Madolino*  
*Piemont* 28,9

2020 Suolo Rosso  
*Primitivo*  
*Manduria* 33,0

## PORTUGAL

2019 Little Odisseia  
*Jean-Huges Gros*  
*Douro, Portugal* 24,9

2016 Vinha do Almo  
*Escolha*  
*Alentejano* 29,5

## SPANIEN

2016 Parcela Las Hormas  
*Merlot & Tempranillo*  
*Finca San Blas*  
*Spanien* 28,9



## WASSER

€

Gerolsteiner	0,25l	2,7
<i>Still, Medium &amp; Sprudel</i>		
Gerolsteiner	0,75l	6,9
<i>Still, Medium &amp; Sprudel</i>		
Viva con Agua	0,75l	7,5
<i>Laut &amp; Leise</i>		

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Apfel Gurke	0,40l	4,9
Citrus Minze	0,40l	4,9

## LIMONADE

Fritz Kola	0,33l	3,9
Fritz Kola zuckerfrei	0,33l	3,9
Fritz Orangenlimonade	0,33l	3,9
Fritz Mischmasch	0,33l	3,9
Fritz Apfel / Kirsche / Holunder	0,33l	3,9
Sprite	0,30l	3,4
Coca Cola, Cola light	0,20l	2,9

## FRITZ SAFTSCHORLE

Fritz Bio Apfelsaftschorle	0,33l	3,9
Fritz Bio Traubensaftschorle	0,33l	3,9
Fritz Bio Rhabarberschorle	0,33l	3,9

## GRANINI SAFT

Apfel	0,2l	3,2
Orange	0,2l	3,2
Maracuja	0,2l	3,2
Kirsch	0,2l	3,2
als Schorle	0,4l	4,9



## BIER

€

### VOM FASS

Bitburger Pils	0,2l	2,7
Bitburger Pils	0,3l	3,2
Bitburger Pils	0,5l	4,9
Bitburger Radler	0,2l	2,7
Bitburger Radler	0,3l	3,2
Bitburger Radler	0,5l	4,9
Bitburger Pils mit Cola	0,2l	2,7
Bitburger Pils mit Cola	0,3l	3,2
Bitburger Pils mit Cola	0,5l	4,9
Theodor König Zwickel	0,3l	3,4

### FLASCHE

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,5
Benediktiner naturtrüb	0,5l	4,9
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	4,7



## KAFFEE & CO

€

### KAFFEE

Espresso	3,0
Espresso Macchiato	3,3
Espresso Doppio	4,2
Cappuccino	3,9
Kaffee	3,9
Latte Macchiato	4,2
Milchkaffee	4,2

### TEE

Verschiedene Sorten Beuteltee	2,9
Frischer Tee	2,9

### HEIßE SCHOKOLADE

Weißer Schokolade	3,9
Vollmilch Schokolade	3,9



## DIGESTIF

€

### KRÄUTER

Boonekamp	2cl	3,0
Ramazotti	2cl	3,0
Averna	2cl	3,0
Cynar	2cl	3,0
Jägermeister	2cl	3,0

### NONINO GRAPPA

Moscato	2cl	4,9
Chardonnay Barrique	2cl	5,9
Riserva Antica Cuvée	2cl	8,0

### OBSTBRÄNDE VON NUSBAUMER

Mirabelle	2cl	5,9
Frambroise	2cl	5,9
Vieux Kirsch	2cl	5,9
Vielle Prune	2cl	5,9

### BRÄNDE VON BIRKENHOF

Haselnuss	2cl	4,9
Alte Williams Birne	2cl	4,9
Alte Marille	2cl	4,9

### WHISKY

Benromach 10 Jahre	4cl	10,5
--------------------	-----	------

### RUM

Don Pappa aged in oak	4cl	8,9
--------------------------	-----	-----

### COGNAC

Remy Martin 1738	4cl	8,9
------------------	-----	-----

### SONSTIGE

Malteser	2cl	3,2
Linie	2cl	3,2
Sambuca	2cl	3,2
Baileys	4cl	4,5

### Hausgemachter

Tonkabohnen- Eierlikör	4cl	4,9
------------------------	-----	-----



## GIN & VODKA

€

### GIN TONIC

Tanqueray N° 10

Dry Gin

Großbritannien

2cl

6,9

4cl

9,9

Monkey 47

Dry Gin

Schwarzwald

2cl

8,9

4cl

12,9

Boar

Dry Gin

Schwarzwald

2cl

8,9

4cl

12,9

The Illusionist

-färbt sich im Glas mit Tonic pink-

Dry Gin

München

2cl

8,9

4cl

12,9

Schroeders Krax

Bio Gin

Verl / Ostwestfalen

2cl

8,9

4cl

12,9

Unseren Gin servieren wir mit

Thomas Henry Tonic Water!

### WODKA

Absolut Wodka

2cl

4,0

Wodka Lemon

0,2l

7,0