



MENU
REGIONALBAHN

1. HALT

Carpaccio“Veggie“

*gebackener Bio Knollensellerie
von Mertens -Wiesbrock
Kräutervinaigrette / Paprikaaioli
Geräucherter Feta / Nusscrunch*

2. HALT

Pastinakencremesuppe

*gerösteter Brokkoli
Rosenkohl- Haselnusspesto*

3. HALT

Lammrücken rosa gebraten

*mediterranes Schwarzwurzelgemüse
hausgemachte Parmesankroketten*

oder

Hövelhofer Lachsforellenfilet

*mediterranes Schwarzwurzelgemüse
Kartoffelpüree*

ENDSTATION

Crème Brûlée „Kir - Royal“

*Crème Brûlée / Cassissorbet
Proseccochaum*

mit Lammrücken:

4 Gang Menu 61,90 €

3 Gang Menu mit Suppe 47,90 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 53,90 €

mit Lachsforelle:

4 Gang Menu 60,90 €

3 Gang Menu mit Suppe 46,90 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 52,90 €



VORSPEISEN & SUPPEN

- Carpaccio“Veggie“** 14,9
*gebackener Bio Knollensellerie
von Mertens -Wiesbrock
Kräutervinaigrette / Paprikaaioli
Geräucherter Feta / Nusscrunch*
- Jakobsmuschel & Garnele** 16,9
*Jakobsmuscheln / Wildgarnelen
Asiatischer Spitzkohl / Teriyakicreme
Puffreis*
- Rinderduo** 17,5
*Mariniertes Roastbeef / gebackene Rinderbrust
Rosmarin- Maiscreme / gerösteter Brokkoli
Gepickelte Radieschen / Chilipopcorn*
- Pastinakencremesuppe** 8,9
Gerösteter Brokkoli / Rosenkohl- Haselnusspesto
- Toskanische Fischsuppe** 10,5
Miesmuscheln / Wildgarnele / Jakobsmuschel

SALATBEET

- Basic** 15,5
**Zupfsalate vom Biohof Mertens
Wiesbrock**
- Strauchtomate / Gurken
Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing
mit Ziegenkäse / Honig / Walnüssen +4,9
mit Maishähnchenbruststreifen +5,9
mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9
mit gebratenen Wildgarnelen +6,9*



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Großwächters Eiern hergestellt

Spaghetti

„Wirsing & Ziegenkäse“ 16,5

Wirsing- Ziegenkäsesauce

Gepickelte Karotte / Lauchzwiebeln

Parmesan / Pinienkerne

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9

Spaghetti

„Meeresfrüchte“ 25,9

Wildgarnelen / Jakobsmuscheln / Miesmuscheln

Knoblauch / Chili / Tomate / Lauchzwiebeln

Spaghetti

„Schwarzwurzel & Zitrone“ 15,9

Zitronen- Rosmarinsauce / Schwarzwurzel

Lauchzwiebel / Tomate / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9

Ravioli

„Maishähnchen - Salsiccia Style“ 19,5

mit pikantem Maishähnchen gefüllt

Ligurische Oliven / Tomate / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9

Ravioli „BBQ Blumenkohl“

18,9

mit geröstetem BBQ Blumenkohl gefüllt

Mandelbutter / Gemüsestreifen

Lauchzwiebeln / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9



BURGER

Burger „BBQ“ 17,9

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

Burger „Veggie“ 16,9

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

FLEISCH & FISCH

Flat Iron Steak 30,9

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

Geschmorte Ochsenbacke 28,5

Spitzkohlgemüse/ Kartoffelpüree

Delbrücker „Lime- Chicken“ 28,5

*Limetten- Kräutermarinade
geschmorte Kürbiskern- Karotten
hausgemachte Kartoffelgnocchi*

Lammrücken rosa gebraten 30,9

*mediterranes Schwarzwurzelgemüse
hausgemachte Parmesankroketten*

Hövelhofer Lachsforellenfilet 29,9

*mediterranes Schwarzwurzelgemüse
Kartoffelpüree*

DESSERT

Crème Brûlée „Kir - Royal“ 10,9

*Crème Brûlée / Cassissorbet
Proseccochaum*

Mallorquinische Mandeltarte 10,9

Apfel / Karamelleis / Nusskrokant

Dreierlei hausgemachtes Eis 8,9

Eisvariation unserer hausgemachten Sorten

Sorbet Spritz 8,9

Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt



APERITIF

PROSECCO

€

Prosecco Spumante
spritzig, La Jara

0,1l 5,2
0,75l 32,9

CHAMPAGNER

Tattinger
Prestige rosé

0,75l 99,0

APEROL SPRITZ & CO

Apfel Rosmarin Spritz
Gurken- Apfel Spritz
Aperol Spritz
„Aperol Spritz“ alkoholfrei
Lillet Wild Berry
Ramazotti Rosato Wilds Berr
Hugo
„Hugo“ alkoholfrei

0,2l 6,9
0,2l 6,9
0,2l 6,9
0,2l 6,5
0,2l 6,9
0,2l 6,9
0,2l 6,9
0,2l 6,5

MARTINI

Martini Bianco
Martini Dry

5cl 4,9
5cl 4,9

SHERRY

Sherry Sandemann fino

5cl 4,5



OFFENE WEINE

WEIßWEIN	0,2L/€
2021 Onkel Doktor <i>Cuvée Scheurebe & Riesling</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	7,9
2021 Einblick N° 1 <i>Riesling, fruchtig</i> <i>Weingut Köwerich</i>	8,3
2022 Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	8,3
2022 Vinho Verde <i>Areal Colheita Seleccionada</i> <i>Quinta da Pousada</i> <i>Bairro , Portugal</i>	8,3
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>	8,3
2020 Nero d'Avola <i>Corte dei Mori</i> <i>Silzilien</i>	8,3
2020 Momentum Solare <i>Selections Parcelaires</i> <i>Côtes Catalanes</i>	8,9
2021 Negroamaro <i>Messapi</i> <i>Puglia</i>	7,9



WEIßWEIN

0,75L/€

DEUTSCHLAND

2021	Scheurebe <i>fruchtig</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	25,9
2021	Onkel Doktor <i>Cuvée Scheurebe & Riesling</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	25,9
2020	Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	26,9
2021	Einblick N° 1 <i>Riesling, fruchtig</i> <i>Weingut Köwerich</i>	26,9
2021	Grauburgunder <i>Weingut Tina Pfaffmann</i> <i>Pfalz</i>	28,9
2020	Dirmsteiner <i>Barrique, Chardonnay vom Kalkmergel</i> <i>Weingut Philipp Kuhn</i> <i>Pfalz</i>	32,0

ÖSTERREICH

2020	Grüner Veltliner <i>Maurer</i> <i>Österreich</i>	28,9
------	--	------



WEIßWEIN

0,75L/€

ITALIEN

2021	Bianco – Chrispy & Fresh <i>Cuvée aus Garganega & Chardonnay fruchtig Emilia – Romagna</i>	24,9
2020	Chardonnay – Famoso <i>Weingut Trerè Emilia – Romagna</i>	26,9
2020	Saragat <i>Vermentino Isola dei Nuraghi Sardinien</i>	26,9
2020	Roero Arneis <i>Vite Colte Barolo</i>	29,9
2020	Le Creete <i>Lugana Ottella</i>	33,9

PORTUGAL

2022	Vinho Verde <i>Areal Colheita Seleccionada Quinta da Pousada</i>	27,9
------	---	------

ROSEWEIN

0,75L/€

2021	St. Laurent Rosé – Pink - <i>Weingut Tina Pfaffmann Pfalz</i>	28,9
2022	Rosé <i>Weingut Fogt Rheinhessen</i>	26,9



ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2018 Mano Negra
Weingut Philipp Kuhn
Pfalz 39,0

FRANKREICH

2020 Momentum Solare
Selections Parcelaires
Côtes Catalanes 30,5

ITALIEN

2019 Barbera del Monferato
Superiore
Bricco Madolino
Piemont 29,9

2020 Suolo Rosso
Primitivo
Manduria 35,0

PORTUGAL

2019 Little Odisseia
Jean-Huges Gros
Douro, Portugal 26,9

SPANIEN

2020 Acustic
Carinena, Grenache
Bodega Acústic
Spanien 39,0



WASSER

€

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

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Apfel Gurke	0,40l	5,5
Citrus Minze	0,40l	5,5
Apfel Rosmarin	0,40l	5,5

LIMONADE

Fritz Kola	0,33l	4,5
Fritz Orangenlimonade	0,33l	4,5
Fritz Mischmasch	0,33l	4,5
Fritz Apfel / Kirsche / Holunder	0,33l	4,5
Sprite	0,30l	4,1
Coca Cola, Cola Zero	0,20l	2,9

FRITZ SAFTSCHORLE

Fritz Bio Apfelsaftschorle	0,33l	4,5
Fritz Bio Traubensaftschorle	0,33l	4,5
Fritz Bio Rhabarberschorle	0,33l	4,5

GRANINI SAFT

Maracuja	0,2l	3,5
Kirsch	0,2l	3,5
Banane	0,2l	3,5

als Schorle	0,4l	5,5
-------------	------	-----



BIER

€

VOM FASS

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

FLASCHE

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



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	3,5

HEIßE SCHOKOLADE

Weißer Schokolade	3,9
Vollmilch Schokolade	3,9



DIGESTIF

€

KRÄUTER

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

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