



MENU
REGIONALBAHN

1. HALT
Rinderduo

*Mariniertes Roastbeef
Knusprige Rinderpraline
Selleriecrème / geflämmtter Frühlingslauch
Chilipopkorn*

2. HALT
Spargelcrèmesuppe

mit eigener Einlage

3. HALT
Lammrücken rosa gebraten

*Ratatouille / hausgemachte Kartoffelgnocchi
oder*

Hövelhofer Lachsforellenfilet

*Ragout von Großewächters Stangenspargel
Hausgemachte Spaghetti*

ENDSTATION
Crème Brûlée „Daiquiri“

*Crème Brûlée
mit Erdbeersorbet & Limetten- Vodkaschaum*

mit Lammrücken:

*4 Gang Menu 65,20 €
3 Gang Menu mit Suppe 48,70 €
3 Gang Menu mit Vorspeise 57,30 €*

mit Lachsforelle:

*4 Gang Menu 63,20 €
3 Gang Menu mit Suppe 46,70 €
3 Gang Menu mit Vorspeise 55,30 €*



VORSPEISEN & SUPPEN

Marinierter Verler Stangenspargel 14,9

vom Hof Großewächter

Orangen- Basilikumvinaigrette

Büffelmozzarella / Pinienkerne

Carpaccio vom Oktopus 16,9

Tomatendressing / marinierter Brokkoli

Rinderduo 17,5

Mariniertes Roastbeef

Knusprige Rinderpraline

Selleriecrème / geflämmtter Frühlingslauch

Chilipopkorn

Spargelcrèmesuppe 8,9

mit eigener Einlage

Toskanische Fischsuppe 10,5

Gemüseeinlage / Garnelen

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 „Spargel & Morchel“ 16,9

*Cremiges Spargelragout / Morcheln
junge Erbsen / Parmesan*

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9

Spaghetti „Mediterran“ 15,9

*Sauce von geräucherter Paprika
Mediterranes Gemüse / Knoblauch
Chili / Parmesan*

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9

Ravioli „Rote Bete & Ziege“ 18,9

*mit Rote Bete & Ziegenkäse gefüllt
Haselnussbutter / Rhabarber / Parmesan*

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9

Ravioli „Kartoffel & Bärlauch“ 18,9

*mit Kartoffel & Bärlauch gefüllt
Sauerrahmsauce / rote Paprika / Parmesan*

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Steakstreifen vom Isselhorster Rind +6,9

RISOTTO

Risotto „Spargel & Bärlauch“ 16,5

*Risotto / Verler Spargel / Bärlauch
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“ 28,9

*Limetten- Kräutermarinade
Ragout von Großewächters Stangenspargel
Hausgemachte Spaghetti*

Lammrücken rosa gebraten 31,9

Ratatouille / hausgemachte Kartoffelgnocchi

Hövelhofer Lachsforellenfilet 29,9

*Ragout von Großewächters Stangenspargel
Hausgemachte Spaghetti*



DESSERT

Crème Brûlée „Daiquiri“ 10,9

Crème Brûlée

mit Erdbeersorbet & Limetten- Vodkaschaum

Rhabarber Tiramisu 10,9

mit Limoncello- Sauerrahmeis

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/€
2023 Grauer Burgunder <i>Weingut Lukas Kesselring Pfalz</i>	7,9
2023 Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken Weingut Fogt Rheinhessen</i>	8,3
2023 Onkel Doktor <i>Cuvée Scheurebe & Riesling Weingut Fogt Rheinhessen</i>	8,5
2022 Sauvignon Blanc <i>Weingut Jakob Neumer Weinmann Rheinhessen</i>	8,9
ROSEWEIN	0,2L/€
2023 Rosé <i>Weingut Fogt Rheinhessen</i>	8,3
ROTWEIN	0,2L/€
2022 Primitivo <i>Feudo Badala Puglia</i>	8,5
2022 Nero d'Avola <i>Cantina Cellaro Silzilien</i>	8,5
2021 Momentum Solare <i>Selections Parcelaires Côtes Catalanes</i>	9,2



WEIßWEIN

0,75L/€

DEUTSCHLAND

2023	Weißburgunder <i>Weingut Fogt Rheinhessen</i>	26,9
2023	Onkel Doktor <i>Cuvée Scheurebe & Riesling Weingut Fogt Rheinhessen</i>	27,5
2023	Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken Weingut Fogt Rheinhessen</i>	26,9
2021	Wollensteiner Äffchen <i>Riesling Weingut Fogt Rheinhessen</i>	28,9
2022	Einblick N° 1 <i>Riesling, fruchtig Weingut Köwerich</i>	26,9
2022	Grauburgunder <i>Weingut Tina Pfaffmann Pfalz</i>	28,9
2022	Sauvignon Blanc <i>Weingut Jakob Neumer Weinmann Rheinhessen</i>	28,5
2021	Dirmsteiner <i>Barrique, Chardonnay vom Kalkmergel Weingut Philipp Kuhn Pfalz</i>	32,0

ÖSTERREICH

2022	Grüner Veltliner <i>Maurer Österreich</i>	27,9
------	--	------



WEIßWEIN

0,75L/€

ITALIEN

2022	Chardonnay – Famoso <i>Weingut Trerè Emilia – Romagna</i>	27,9
2022	Saragat <i>Vermentino Isola dei Nuraghi Sardinien</i>	27,9
2022	Roero Arneis <i>Vite Colte Barolo</i>	29,9
2022	Le Creete <i>Lugana Ottella</i>	35,9

PORTUGAL

2022	Vinho Verde <i>Areal Colheita Seleccionada Quinta da Pousada</i>	26,9
------	---	------

ROSEWEIN

0,75L/€

2023	Tempranillo Rosado <i>Bodegas Avelino Vegas Castilla y León</i>	25,8
2023	Rosé <i>Weingut Fogt Rheinhessen</i>	26,9



ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2022 Cabernet Sauvignon – Merlot 28,5
Weingut Lukas Kesselring
Pfalz

2018 Mano Negra 34,9
Weingut Philipp Kuhn
Pfalz

FRANKREICH

2021 Momentum Solare 29,9
Selections Parcellaires
Côtes Catalanes

ITALIEN

2022 Nero d'Avola 26,9
Cantina Cellaro
Silzilien

2021 Barbera del Monferato 30,9
Superiore
Bricco Madolino, Piemont

2021 Chianti Rufina Basciano 30,9
DOCG
Renzo Masi, Toskana

2022 Primitivo 27,5
Feudo Badala
Puglia

2020 Suolo Rosso 29,9
Primitivo
Manduria



ROTWEIN

PORTUGAL

2020	Little Odisseia <i>Jean-Huges Gros</i> <i>Douro, Portugal</i>	26,9
------	---	------

SPANIEN

2020	Rioja Raiza Crianza <i>Tempranillo</i> <i>Bodegas Vicente Gandia</i>	28,9
------	--	------

2020	Acustic <i>Carinena, Grenache</i> <i>Bodega Acústic</i>	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
Wodka Lemon

2cl 4,0
0,2l 7,0