



MENU
REGIONALBAHN

I. HALT
Rinderduo

*Mariniertes Rindercarpaccio
Knusprige Rinderpraline
Selleriecrème / Pfifferlinge
Rosmarincroutons*

2. HALT

Selleriecrèmesuppe

mit Kartoffel- Laucheinlage & Kräuterpesto

3. HALT

Delbrücker „Teryjaki Chicken“

*in Teryjakimarinade
buntes Sommergemüse
hausgemachte Spaghetti*

oder

Hövelhofer Lachsforellenfilet

buntes Sommergemüse / Kartoffelpüree

ENDSTATION

Schokoladentarte

*Mandel- Knusperboden / Schokoladencreme
marinierte Nektarine / Mangosorbet*

mit Chicken

4 Gang Menu 59,20 €

3 Gang Menu mit Suppe 42,70 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 52,30 €

mit Lachsforelle

4 Gang Menu 61,20 €

3 Gang Menu mit Suppe 44,70 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 54,30 €



VORSPEISEN & SUPPEN

Bete / Erbse / Avocado 14,9

*Marinierte Bio Bete von Mertens Wiesbrock
Knusprig gebackenes Erbsenrisotto
Avocadocrème / geräucherter Feta / Pinienkerne*

Dorade & Wildgarnele 16,9

*mediterran marinierte Dorade
gebratene Wildgarnelen
Couscous / gerösteter Brokkoli
Aioli*

Rinderduo 17,5

*Mariniertes Rindercarpaccio
Knusprige Rinderpraline
Selleriecrème / Pfifferlinge
Rosmarincroutons*

Selleriecrèmesuppe 7,9

mit Kartoffel- Laucheinlage & Kräuterpesto

Toskanische Fischsuppe 10,5

Gemüseeinlage / Garnele / Jakobsmuschel

SALATBEET

Basic 14,5

**Zupfsalate vom Biohof Mertens
Wiesbrock**

*Strauchtomate / Gurken
Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing*

*mit Ziegenkäse / Tomatenchutney
und Walnüssen*

+4,9

mit Maishähnchenbruststreifen

+5,9

mit Rinderfiletstreifen

+6,9

mit gebratenen Wildgarnelen

+6,9



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Großwächters Eiern hergestellt

Spaghetti „Pfifferling“ 16,9

Cremige Pfifferlinge

Lauchzwiebeln / Kräuter / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Rinderfiletstreifen +6,9

Spaghetti „Mediterran“ 15,9

Grillgemüse / Chili / Knoblauch

Ofentomaten / Pinienkerne

Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Rinderfiletstreifen +6,9

Spaghetti „Meeresfrüchte“ 25,9

Wildgarnelen / Jakobsmuscheln / Oktopus

Knoblauch / Chili / Tomate / Lauchzwiebeln

Ravioli „Smoky BBQ Corn“ 17,9

mit rauchiger Maisfüllung

Rosmarinbutter / Lauchzwiebel / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Rinderfiletstreifen +6,9

Ravioli „Parmesan“ 19,9

mit Parmesan & Kräutern gefüllt

Spinatpesto / Ofentomate / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Rinderfiletstreifen +6,9



BURGER

Burger „BBQ “ 17,9

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

Burger „Veggie Mushroom“ 16,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
Pilzpattie / Avocado creme
Thaicurry- Majo / Strauchtomate
dazu Fritten oder Süßkartoffelfritten*

FLEISCH / FISCH / VEGGIE

Rinderfilet 35,9

von der Fleischerei Münch

*knackiger Bio Salat von Mertens Wiesbrock
Pfeffersauce / Fritten oder Süßkartoffelfritten*

Geschmorte Ochsenbacke 28,5

Rahmspitzkohl / Kartoffelpüree

Delbrücker „ Teryjaki Chicken“ 26,9

*in Teryjakimarinade / buntes Sommergemüse
hausgemachte Spaghetti*

Rosa gebratene Rehhüfte

vom Sender Wildhandel 28,9

*frische Pfifferlinge
hausgemachte Semmelknödel*

Hövelhofer Lachsforellenfilet 28,9

buntes Sommergemüse / Kartoffelpüree

Hausgemachte Semmelknödel 19,5

*Frische Rahmpfifferlinge
knackiger Bio Salat von Mertens Wiesbrock*



DESSERT

Zitronen- Thymianparfait 10,9

Gebackener Churro / Pfirsich

Schokoladentarte 10,9

& Zweierlei Pflaume

*Mandel- Knusperboden / Schokoladencrème
marinierte Pflaume / Pflaumensorbet*

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

PORTUGAL

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

ROSEWEIN

0,75L/€

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