

Werte Gäste,

wir heißen Sie im Haus am See herzlich Willkommen!

Ob im Sommer auf der weitläufigen Gartenterrasse mit herrlichem Seeblick oder im Winter in stilvollem Ambiente vor knisterndem Kamin; genießen Sie Ihren Aufenthalt, unser Speiseangebot aus bevorzugt heimischen Produkten, sowie einen aufmerksamen Service, dem Ihr Wohl eine freudige Verpflichtung ist.

Ein Aperitif vor dem Essen regt den Appetit an und stimmt auf die bevorstehende Mahlzeit ein

Apéritifs		€
Martini bianco, rosso, dry	5cl	5,00
Sherry cream, medium, dry	5cl	5,00
Campari⁴- Soda mit Mineralwasser	4cl	6,50
Campari⁴- Orange mit Orangensaft	4cl	7,50
Aperol⁴-Spritz Aperol, Prosecco und ein Schuß Sodawasser	10cl	8,50
Hugo⁴ Prosecco, Holunderblütensirup und ein Schuß Sodawasser	10cl	8,50
Lillet Wildberry Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Blaubeeren	10cl	8,50
Piccolo Sekt / Prosecco	0,2l	7,00

1) chininhaltig, 3) koffeinhaltig, 4) Farbstoff, 5) Konservierungsstoffe, 6) Antioxidationsmittel, 7) mit Ingwerauszug

Alle Preise in Euro inkl. MwSt & Service! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!

Vorspeisen / appetizers	€
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Croutons^(A,G) mozzarella with tomatoes, basil and croutons	14,50
Würzfleisch mit Käse⁽⁴⁾ überbacken, dazu Toast^(A,G) ragout fin topped with cheese and served with worchester and toast	9,50

Suppen / soups

Soljanka 7,50
soljanka

Tagessuppe 7,50
soup of the day

Salate / salads

Gemischter Salat der Saison^(I,J) 9,50
seasonal mixed salad

Salatteller mit Thunfisch und Croutons^(A,I,D,J,L) 15,50
mixed salad with tuna and croutons

**Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
und Croutons^(A,I,J)** 16,50
mixed salad with grilled chicken breast and croutons

**Wir servieren die Salatteller mit hauseigenem Essig-Öl Dressing
we serve our salads with homemade vinegar oil dressing**

Vegetarisch / vegetarian €

Champignon Omelett^(C) 14,50
mushroom omelet

Nudelgratin⁽⁴⁾ mit Champignons^(A,C,G) 13,50
baked noodles with mushrooms

**Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Semmel-Butter
und Parmesan, dazu ein kleiner Salat^(A,C,G,I,J)** 17,50
homemade spinach dumplings with melted butter and
parmesan cheese, served with a small salad

Fisch / fish	€
Hausgemachter Brathering mit Bratkartoffeln ^(A,D,C) fried and marinated herring with roast potatoes	17,50
Holländische Matjesdoppelfilets mit Bratkartoffen und Remouladensauce dutch matjes double fillets with roast potatoes and remoulade sauce	18,50
Zanderfilet mit gebutterten Kartoffeln, ^(A,D,C) dazu Gurkensalat breaded pike-perch filet with buttered potatoes, served with cucumber salad	23,50
Gebratenes Steinbeißerfilet auf Zitronenrahmsauce dazu Kartoffeln und Salatbouquet ^(A,D,G,I,J) fried catfish filet on lemon sauce with potatoes and salad bouquet	25,50
“Aal grün” mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat ^(A,D,C) eel in green sauce with boiled potatoes, served with cucumber salad	31,50
Geflügel / poultry	€
Hähnchenbrust mit Bandnudeln auf einer Pilz-Sahnesauce ^(A,C) chicken breast with noodles on mushroom cream sauce	18,50
Hähnchenbrust paniert, auf Gemüse mit einer Fächerkartoffel und Kräuterquark Dip ^(A,G) chicken breast stripes and vegetables in herb curd dip with a baked potato	19,50
Schwein / pork	€
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce ^(G,C) homemade brawn with roast potatoes and remoulade sauce	17,50
Schweinesteak mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln ^(A) pork steak with fried onions and fried potatoes	24,50
Schnitzel mit Ei und Bratkartoffeln ^(A,C) escalope with egg and fried potatoes	24,50

Rind / beef	€
Rinderfilet mit Fächerkartoffel und Kräuterquark Dip dazu ein kleiner Salat ^(A,G,I,J,L)	34,50
beef fillet with wild baked potato and sour cream, served with a small salad	
Rinderfilet mit Kartoffelkroketten auf einer Pfeffersauce, dazu ein Kleiner Salat ^(A,G,I,J,L)	34,50
beef fillet with potato balls on a pepper sauce	
Rinderfilet geschnetzelt mit Champignons und Bandnudeln ^(A,C,G)	29,50
stipes of beef fillet with mushrooms and noodles	
Wild / Venison aus unserer Region	€
Frischlingsbraten aus der Keule mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^(A)	24,50
roasted young wild boar with red cabbage and dumplings	
Wildpfeffer mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Schneekartoffeln ^(A)	21,50
game goulash with wild mushrooms, cranberries and mashed potatoes	
Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre) for our little guests (up to 12 years)	€
Nudeln mit Wurstgulasch ^(A,C,G)	7,50
Noodles with sausage goulash	
Grillwürstchen ⁽⁵⁾⁽⁶⁾ mit Pommes	6,50
grilled sausage with french fries	
Fischstäbchen mit Pommes ^(A,C,D,G)	8,50
fish sticks with french fries	
Kinderschnitzel mit Pommes ^(A,C,G)	8,50
small escalope with french fries	

Eisbecher / ice-cream sundaes €

Gemischtes Eis mit Sahne 6,50
mixed ice cream with cream

Schokotraum^(G) mit Sahne 7,00
chocolate dream

Walnusseisbecher^(G,H) mit Sahne 7,50
walnut ice cream cup

Heidelbeereisbecher mit Sahne^(G,4) 9,50
blueberry ice cup with cream

Eierliköreisbecher^(G)(enthält Alkohol) 9,50
ice cream cup with egg liqueur

Alle Eisbecher enthalten 3 Kugeln Eis und Sahne
all cups contain 3 scoops of ice cream and cream

Jede Eiskugel nach Wahl (Schoko, Vanille, Erdbeer, Walnuss) 2,00
each ice ball of your choice (chocolate, vanilla, strawberry, walnut)

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne^(G,4) 6,50
iced coffee with vanilla ice cream and cream

Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne^(G) 6,50
iced chocolate with chocolate ice cream and cream

Kuchen / cakes

Käsekuchen^(A,C,G) 5,00
cheesecake

Obstkuchen vom Blech^(A,C,G) 5,00
fruitcake

Kirschwindbeutel^(A,C,G) 6,50
cherry cream puff

Schokoladenkuchen mit Vanillecrème^(ohne Mehl) (C,G) 6,50
chocolate cake with vanilla sauce

Heiße Getränke hot beverages

	€
Cafè crema (koffeinhaltig)	Tasse 3,50
Kaffee (koffeinhaltig)	Kännchen 5,50
Kaffee Hag koffeinfrei	Tasse 3,50
Kaffee Hag koffeinfrei	Kännchen 5,50
Espresso (koffeinhaltig)	Tasse 3,00
Espresso doppio doppelter Espresso(koffeinhaltig)	Tasse 4,50
Cappuccino (G) (koffeinhaltig)	Tasse 4,50
Latte macchiato (G)(koffeinhaltig)	Glas 4,50
Milchkaffee (G)(koffeinhaltig)	Tasse 4,50
Tee div. Sorten	Glas 3,00
Tee div. Sorten	Kännchen 5,00
Kakao (G)	Tasse 3,50
Kakao mit Sahne (G)	Tasse 4,50

alkoholfreie Getränke softdrinks

	€	€
Coca Cola ^{3,4}	0,33L 4,00	0,50L 5,50
Coca Cola zero ^{3,4}	0,33L 4,00	0,50L 5,50
Fanta ^{4,6}	0,33L 4,00	0,50L 5,50
Sprite ⁵	0,33L 4,00	0,50L 5,50
Spezi ^{3,4,5}	0,33L 4,00	0,50L 5,50
Bitter Lemon ⁴	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Tonic Water ¹	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Ginger Ale ^{4,7}	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Wild berry ⁴	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Lichtenauer Mineralwasser still, medium ,spritzig	Flasche 3,00 0,25L	Flasche 7,50 0,75L
Malztrunk ⁴	0,33L 4,00	
Fläminger Rote	0,33L 4,00	
Apfelsaft	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Orangensaft	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Tomatensaft	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Bananennektar	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Kirschnektar	0,30L 4,00	0,50L 5,50
KiBa	0,30L 4,00	0,50L 5,50
Rhabarbernektar	0,30L 4,00	0,50L 5,50

Biere / beer		€		€
Paulaner Hell vom Fass	0,30L	4,00	0,50L	5,50
Fläminger Pils vom Fass	0,30L	4,00	0,50L	5,50
Fläminger Radler vom Fass	0,30L	4,00	0,50L	5,50
Krombacher dunkel			0,50L	5,50
Paulaner Hefeweizen – hell, dunkel (A)			0,50L	5,50
Paulaner Kristallweizen(A)			0,50L	5,50
Schöffehofer Grapefruit(A)	0,30L	4,00		
Berliner Weiße (Himbeer-rot, Waldmeister-grün) ⁽⁴⁾	0,30L	4,50		
Paulaner Weizen alkoholfrei (A)			0,50L	5,50
Offene Weine / open wines				€
Weißwein				
Müller Thurgau „Schlosspokal“ Kabinett Rheinhessen (9,0% vol.), lieblich (L,M)			0,20L	7,00
Müller Thurgau „Rheinischer Landwein“ Qualitätswein Rheinhessen (11,0% vol.), trocken (L,M)			0,20L	6,50
Müller Thurgau „Wormser Liebfrauenmorgen“ Qualitätswein Rheinhessen (11,5% vol.), halbtrocken (L,M)			0,20L	7,00
Riesling „Niersteiner Rosenberg“ Qualitätswein Rheinhessen (12,5% vol.), trocken (L,M)			0,20L	7,00
Rivaner „Nierstein Paterberg“ Kabinett				
Rot- und Roséwein				
Blauer Spätburgunder, Qualitätswein, Baden (12,5 % vol.), trocken			0,20L	7,00
Dornfelder , Qualitätswein, Pfalz (10,5% vol.) lieblich (L,M)			0,20L	7,00
Rioja „Pueblo Viejo“, Spanien (12,5% vol.) trocken (L,M)			0,20L	7,00
Rosé (13,0% vol.) trocken (L,M)			0,20L	7,00
Obstweine				
Apfelwein aus Werder (9,0% vol.) (L,M)			0,20L	6,50
Kirschwein aus Werder (9,0% vol.) (L,M)			0,20L	6,50
Weinhaltiges Getränk				
Weinschorle weiß, rot (L,M)			0,20L	6,00

Flaschenweine / bottled wines

0,75L/ €

Weißwein

Rivaner "Niersteiner Paterberg" Kabinett 23,00
Rheinhessen (11,5% vol.), trocken (L,M)

Riesling "Erbacher Honigberg" Qualitätswein 25,00
Rheinhessen (13,0% vol.), trocken (L,M)

Silvaner, Qualitätswein 25,50
Saale-Unstrut (11,5% vol.), trocken (L,M)

Roséwein

Rosato Ca`Ernesto, Italien (11,5 % vol.) trocken (L,M) 25,00

Rotwein

Rioja "Pueblo Viejo" Reserva, Spanien (13,5% vol.) trocken (L,M) 26,50

Lagrein, Südtirol (13,0% vol.) trocken (L,M) 30,50

Montepulciano, Italien (13,0% vol.) trocken (L,M) 30,50

Sekt und Prosecco / sparkling wines

Rotkäppchen trocken 21,50

Rotkäppchen halbtrocken 21,50

Rotkäppchen Riesling trocken 23,50

aus der regionalen Destillerie „Schultz`ens Siedlerhof

Obst Likör - verschiedene Sorten (16%vol.)	2cl 3,50	4cl 7,00
Sir Henry Gin (46 % vol.)	2cl 3,50	4cl 7,00
Glina Whisky	2cl 4,50	4cl 9,00

Spirituosen / spirits

Klare Brände

Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,50
Williams Christ Birne	2cl	3,00
Himbeergeist	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,00
Absolut Wodka	2cl	3,00
Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2cl	3,00

Weinbrände und Cognac

Wilthener Goldkrone	2cl	2,50
Chantré	2cl	3,00
Wilthener Nr.1	2cl	3,50
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	5,00

Kräuterbitter und Liköre

Kümmerling	2cl	2,50
Underberg	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Kirschlikör	2cl	2,50
Johannisbeerlikör	2cl	2,50
Eierlikör	2cl	2,50
Amaretto	2cl	2,50
Baileys	2cl	3,00

Whisky und Whiskey

Ballantine´s Scotch Whisky	4cl	6,50
Highland Park Single Malt Scotch Whisky 12 years	4cl	8,50
Jack Daniels Tennessee Whiskey	4cl	6,50

Longdrinks

Wodka Lemon ⁴	4cl	8,50
Gin Tonic ¹	4cl	9,50
Whisky Cola ^{3,4}	4cl	9,50

