

Stand 25.09.2017
(Kurzfristige Änderungen möglich)



Lieber Gast !

Es ist nicht leicht, etwas zu schreiben , wenn man vom Schreiben keine Ahnung hat. Als ich mich 1993 in den gastronomischen Ozean stürzte , hatte ich keinen blassen Schimmer , was für eine Achterbahn ich besteige. Das mir nichts in den Schoß fallen wird war mir schon klar , das es aber nur Kampf sein wird ,der einem den Mut zum weiter machen rauben kann, war mir zu dem Zeitpunkt nicht bewußt. Ich wollte nur Kochen.

Es ist aber trotz aller Widrigkeiten auch großer Spaß , wenn man Gäste ,die in unser Restaurant einkehren bewirten darf . Einige kommen schon über Jahre. Sie ließen sich weder von den zahlreichen Baustellen die im laufe der Zeit vor unser Tür waren (Vollsperrung der Kreuzung) noch von Fehlern, die wir als Team begangen haben abschrecken wieder zu uns zu kommen , das ist fast wie Familie. Vielen Dank.

Wir sind nicht perfekt, für jeden Hinweis zum besser werden dankbar. Mit guten Rohstoffen , die natürlich nicht auf dem Flohmarkt erhältlich sind, hoffen wir eine Symbiose zu finden zwischen gut und noch erschwinglich. Es werden weder Geschmacksverstärker , noch Farb- noch Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen verarbeitet. Es sei denn , sie sind in den wenigen Produkten enthalten , die nicht von uns hergestellt werden, beim Einkauf wird darauf geachtet . Wir geben eine Frischegarantie ! Alles wird auf Bestellung frisch zubereitet. Wartezeiten damit notwendig. Bitte nehmen Sie sich die Zeit zum Essen, von der Hektik die uns ständig umgibt sollten wir uns nicht treiben lassen. Sollten sie es trotzdem einmal eilig haben, reden sie mit uns . Wir finden eine Lösung !

Der Geist der Kochkunst

„Wie vorteilhaft würde es für uns alle sein, da wir nun einmal alle essen müssen, um zu leben, wenn diejenigen, welche für die Zubereitung unserer Nahrung zu sorgen haben, einigermaßen jenen unruhigen, lebhaften Kindern gleichen wollten, die aller Augenblicke fragen:

„ warum?“ und deren Wissensdurst nur zu oft als lästig betrachtet und mit der Bemerkung abgewiesen wird : „ Kinder müssen nicht immer fragen“, weil die Befragten häufig nichts auf die Fragen zu antworten wissen. Wären unsere Köche und Köchinnen, ja auch unsere jungen , noch ungeübten Hausfrauen ebenso forschlustig und wissbegierig und fragten bei dieser oder jener Gelegenheit : warum ? so würde es in den meisten Fällen besser um unsere Malzeiten bestellt sein.(Ausschnitt aus einem Küchen Lexikon der Kochkunst von 1897) „

"Stets findet Überraschung statt, da,
wo man es nicht erwartet hat."
(Wilhelm Busch)





September/Oktober

Unser Angebot

€

Das von uns verwendete Fleisch ist von Tieren aus Freilandhaltung (Hohenbruch), wodurch das Fleisch fester aber geschmacklich besser ist .Wildbret kommt aus Germendorf.

Nackensteak ⁷ mit glacierten Zwiebeln ⁷ und Pommes	14,31
Schnitzel ^{1,3,7} mit Ei und Bratkartoffeln	14,37
Rückensteak vom Schwein ⁷ frische Steinpilzen und Bratkartoffeln	17,97
Lammrücken ⁷ an frischen Steinpilzen ⁷ und Couscous ¹	17,97

Geflügel :

Hühnerbrustfilet ¹ mit Grillgemüse , Bandnudeln ^{1,3,7} und hausgemachtem Pesto	12,81
---	-------

Wildbret:

hausgemachte Wildbratwurst an Steinpilzen ⁷ und Kartoffelpüree ⁷	12,23
Wildbraten ¹ mit Waldpilzen ⁷ und hausgemachten Spätzle ^{1,3,7}	14,79
Wildschnitzel in der Haselnußpanade ^{1,3,7,8} Steinpilzen mit Dijonsenf ¹⁰ ,Sahne ⁷ und Kartoffelschnee ⁷	16,95
Rücken vom Überläufer ⁷ Kräutersaitlinge ⁷ und Kartoffelplätzchen	19,97
Wildfilet ⁷ an gerillter Melone ⁷ und Couscous ^{1,7}	19,97

Fisch:

Filet vom Wolfsbarsch ^{1,4,7} Grillgemüse und Mailänderrisotto ⁷	17,97
Papageienfisch ⁴ auf hausgemachten schwarzen Nudeln ^{1,3,7,8,14} und Wokgemüse ⁶	17,97

Zum mitnehmen : hausgemachte Wildbratwurst 1kg 12,- € oder hausgemachte Wildsalami (Reh, Wildschwein und Hirsch) 100 g / 2,70 ,reine Lammsalami 100g / 2,60 €

Durch Änderungen der Gerichte, kann sich auch der Preis verändern .

Die reinste Form des Wahnsinns ist es,
alles beim Alten zu belassen und gleichzeitig
zu hoffen, daß sich etwas ändert.

Albert Einstein

Unser Angebot für Sie !

Suppen :

entnehmen Sie bitte der Angebotstafel

€



Vorspeisen :

geräuchertes Wildherz an Salat und hausgebackenem Weißbrot^{1,7,10} 8,51

geräucherter Zebubuckel an Rotweibirne und Blini^{3,7} 8,51

geräucherte Taubenbrust an Salat^{7,10} Kumquatgelee und Weißbrot¹ 9,11

kleiner Salat^{7,10} 5,19

Hühnerbruststreifen 4,09

Riesengarnelen 9,93

Vegetarisch :

Gebratener Tofu^{1,3,6} mit Grillgemüse und Bandnudeln¹ und hausgemachtem Pesto 13,13

Seitanbraten^{1,7} an Ratatouille⁷ und Falafel 14,97

Pilzgulasch^{1,7} mit Semmelknödel^{1,3,7} 13,93

gebratener Kräutersaitling auf Mailänderrisotto⁷ 13,27

gemischter großer Salat^{7,10} 9,83



Im Topf zwei Gurken lagen. Darauf hörte ich die eine fragen:
„Warum Gefährtin sind wir sauer ? Erklär mir diesen Fakt genauer !“
Drauf sprach die andre tief bewegt:
„Na ja, man hat uns reingelegt.“

Taubengerichte und Menü

Etwas über Brieftauben und ihre Züchter !

Die Bedeutung der Taube als Bote , ist fast so alt wie die zivilisierte Menschheit. In den wilden Tagen diente sie als Nachrichtenbote ,waren Schlachtentscheidend und retteten durch ihre Depeschen so manches Soldatenleben. Einige wurden für ihre Leistungen mit Orden dekoriert wie ein richtiger Soldat. Bis vor wenigen Jahren standen sie noch im Dienst der Schweizer Armee. Seit Kriegsende dienen die Brieftauben nur noch zu Hobbyzwecken, wobei keine Depeschen mehr transportiert werden . Heute geht es um reine Schnelligkeit und Zuverlässigkeit der Tiere . Es ist schon erstaunlich, daß ein kleiner Vogel wie die Taube ,Strecken bis zu 1200 Km bewältigt und das fast None Stop . Sie trinken sogar im Flug. Der Deutsche Verband der Brief- oder Reisetaubenliebhaber wurde 1884 in Köln gegründet, also vor 125 Jahren und ich hoffe, daß er noch lange besteht. Ich bin einer jener Verrückter die an 17 Wochenenden Löcher in die Luft starren um unsere Lieblinge am Himmel zu entdecken. Wir kümmern uns aber nicht nur um unsere sportlichen Belange, sonder auch um Hilfe für Menschen in Not. So spenden die Großen in unserem Sport ,Tauben , die dann für große Summen versteigert werden .Der Erlös geht an Hilfsorganisationen , wie Aktion Mensch für die wir bis Heute 8000000 € gespendet haben, für Little Smile (für Kinder in Katastrophengebieten) , Lichtblicke (für Straßenkinder) oder für Kinder die eine OP brauchen , die von den Eltern nicht bezahlt werden kann. Leider kommt die Hilfe manches Mal auch zu spät. Also , können wir als Züchter und vor allem unsere Rennpferde der Lüfte doch gar nicht so schlecht sein , oder ? Und trotzdem wir unsere Tiere lieben, müssen einige in die Küche. Denn wir sind Züchter und keine Vermehrer, das können die Tiere ohne uns auch recht gut.

Taubengerichte ...

Geschmorte Taube an frischem Gemüse und Salzkartoffeln	16,95
Taube in Butter gebraten an glacierten Äpfeln und Esskastanien	16,95

Taubenmenü !

(Bitte 48 Stunden vorbestellen)

1. Mus vom Taubenfleisch mit Preiselbeeren und Rösti
2. Feine Taubenbrühe mit Nocken von der Taubenleber
3. Taubenbrust mit Mangold umwickelt im Kartoffelmantel und Lauchzwiebeln
4. Hausgemachtes Hollerbeerensorbet an kleinem Eierkuchen



28,95

Für die ewig Ungeduldigen !

Kindergerichte :



	€
Eierkuchen ^{1,3,7} mit kanadischem BIO Ahornsirup (vom Indianer erfunden)	4,85
Pommes, Rot/ Weiß	2,75
Nudeln ^{1,3,7} mit Tomatensoße	3,55
Schnitzel ^{1,3} mit Pommes	5,55
Fischstäbchen ^{1,3,4} mit Pommes	5,55
Kartoffelpuffer ^{1,3} mit Apfelmus	5,55
Extraportion Rot/ Weiß	0,23

Dessert:

Hausgemachtes Latte Macchiatoeis ^{3,7} an in Rum eingelegten Früchten	6,89
Sorbetvariation an Schokobarren ^{1,3,7}	6,89
Kaiserschmarre ^{1,3,7} an Zwetschgen Röster ⁷ und Vanilleeis ⁷	7,89
Steinpilz im Moos (Schoko- und Vanilleeis ,Kiwisorbet)	7,04
hausgemachtes Pistazieneis ^{3,7,8} mit Milchschaum ⁷ und Obst	6,89

Sorbet ,ist kein Wassereis, sondern besteht aus pürierten Früchten

Es gibt keine vernünftigeren Erziehung ,
als Vorbild zu sein, wenn es nicht anders
geht, ein abschreckendes.

Albert Einstein

Nach dem Essen oder zum Kaffee :

€

Ein Stück selbstgebackenen Kuchen nach Angebot

Die Getränke zum Kuchen :

Tasse Kaffee	1,93
Tasse Kakao	2,27
Espresso 2cl	1,71
Kännchen Kaffee	3,27
Kännchen Tee nach Wahl	2,05
Tasse Cappuccino	3,27
Milchkaffee	3,27
Latte Macchiato	3,79



Unsere Weine, beziehen wir vom Weingut Eugen Friedrich aus Neustadt-Hambach an der Weinstraße. Hier wird kontrolliert Umweltschonender Weinanbau betrieben.

Rotweine :

Dornfelder trocken, vollmundig und ausdrucksstark	Glas	0,2	5,07
	Flasche	0,75	17,87
Spätburgunder trocken, silberner Kammerpreis schönes Fruchtspiel, nachhaltig, feine Tannine	Glas	0,2	5,76
	Flasche	0,75	18,87
Regent mild, farbintensiv, würzig , voller Körper	Glas	0,2	5,15
	Flasche	0,75	17,87
Portugieser Weißherbst trocken , fruchtig , ansprechend	Glas	0,2	4,63
	Flasche	1,0	15,71
Cabernet Dorsa trocken rotbeeriges Fruchtaroma, anregende Tannine	Glas	0,2	7,31
	Flasche	0,75	26,93



Weißweine:

Müller – Thurgau trocken, blumig , feine Säure	Glas	0,2	4,63
	Flasche	1,0	15,71
Riesling trocken, silberner Kammerpreis pikant, rassig, herzhaft Säure	Glas	0,2	4,63
	Flasche	1,0	15,71
Grauburgunder Classic Fülle und Eleganz	Glas	0,2	4,45
	Flasche	0,75	18,87
Riesling Spätlese Trocken, goldener Kammerpreis mineralische Säure, extraktreiche Frucht	Glas	0,2	6,23
	Flasche	0,75	19,76

Am Anfang gehören alle Gedanken der Liebe.
Später gehört alle Liebe den Gedanken.



Süßeln & Drinks

Limonaden und Säfte :

	L	€
Coca*°, Fanta ,Sprite und Spezi	0,2	2,22
Tonic**, Ginger-Ale* und Bitter Lemon** von Schweppes	0,2	2,22
Mineralwasser Naturell, Still, Medium und Sprudel	0,25	1,87
Lift Apfelschorle	0,25	1,87

Säfte werden in 0,2 l ausgeschrieben

Apfelsaft		2,43
Bananennektar		
Kirschsafft		
Orangensaft		
Pfirsichnektar		
Tomatensaft		
KiBa		2,97



Am 23.4.1516 wurde von Herzog Wilhelm den 4. aus Bayern das Reinheitsgebot erlassen.

Bier :

Aus Malz,Hopfen,Hefe und Wasser hergestelltes,alkohol-und kohlendurehaltiges Getränk.

Bei obergärigen Bieren schwimmt die Hefe beim Vergären auf der Würze,bei untergärigen Bieren setzt sie sich auf dem Boden des Gärbottichs ab.

Die Stammwürze beträgt 2,9 bis 18,3%.

„Orania“ Lager	0,3 l	2,33
„Orania“ Lager	0,5 l	3,56

Rotes

„Orania“ Festbier	0,3 l	2,33
„Orania“ Festbier	0,5 l	3,56
Hefe 0,5 l Hefe,dunkel Hefe , Kristall oder AfG		3,47
Bitburger AfG 0,33 l		2,11



- ** Chinin
- ° Koffein
- * Farbstoff E150d

Wenn ihr gegessen und getrunken habt,
 seid ihr wie neu geboren; seid stärker,
 mutiger, geschickter zu eurem Geschäft.

Goethe

Spirituosen :

Alle Spirituosen, werden mit 2cl ausgedient.	€
Doppelkorn	2,35
Wodka	3,57
Fürst Bismarck	3,27
Malteser	3,27
Wilthener Goldkrone	2,05
Veterano	3,27
Kirschwasser	3,27
Slivovitz oder Birnengeist	3,27
Dimpel	5,65
Jim Beam	3,39
Jägermeister	2,05
Fernetbranka	3,27
Schlehenfeuer	2,05
Dornfelderlikör	3,23
Tresterbrand	4,55
Hefeschnaps	3,61
Pfirsichlikör	4,65



Mixgetränke :

Grog aus Schlehenfeuer	3,63
Campari-Orange	6,45
Batida-Kirsch	6,45
Cola-Wodka	6,45
Cola-Whisky	6,45

Es war einmal ein braver Koch,
geschickt im Appretieren,
dem fiel es ein, er wollte doch
als Jäger sich gerieren.

Er zog bewehrt zu grünem Wald,
wo manches Wildbret hauste,
und einen Kater schoß er bald,
der junge Vögel schmauste.

Sah ihn für einen Hasen an
und ließ sich nicht bedeuten,
gab viel und gute Würze dran
Und setzt ihn vor den Leuten.

Doch manche Gäste das verdroß,
gewisse feine Nasen:
die Katze die der Jäger schoß,
Macht nie der Koch zum Hasen!

Goethe