

Stand 23.10.2018  
(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)





## Oktober

### Unser Angebot

€

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

Schnitzel <sup>1,3</sup> vom Pittrainschwein mit Steinpilzen <sup>7</sup> und Kartoffeln	17,95
Schnitzel <sup>1,3</sup> mit Ei ( aus Privathaltung) mit Bratkartoffeln	13,95
Kalbszunge Rotweinsöße Kartoffelpüree und Salat	15,10
Rinder Tomahawk dry aged Donald Russel 7(Irland ) 1000 g und Salat ( auf Vorbestellung ein Tag)	61,23

### Geflügel :

Hühnerbrustfilet an Grillgemüse und hausgemachtem Bandnudeln mit Pesto	14,81
Barbarieentenkeule <sup>1</sup> an Apfelrotkohl und Klöße	14,10

### Wildbret:

Wildbartwurst mit Kräutersaitlingen und Püree	13,73
Kaninchenleber <sup>1</sup> „ Berliner Art“ und Püree	14,10
Wildbraten <sup>1</sup> mit Waldpilzen <sup>7</sup> und hausgemachten Spätzle <sup>1,3,7</sup>	15,79
Wildschnitzel in der Haselnußpanade <sup>1,3,7,8</sup> Steinpilzen mit Dijonsenf <sup>10</sup> und Sahne <sup>7</sup> Kartoffelschnee	18,95
Rücken vom Überläufer <sup>7</sup> Kräutersaitlinge und hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7</sup>	20,97
zarter Kitzrücken <sup>7</sup> an gegrillter Mango ,Kartoffelplätzchen	24,97

### Fisch:

Baramundibarsch mit Rauchnote auf roten Berglinsen .Papas und Mojo Rojo	18,57
Zanderfilet <sup>4,7</sup> auf hausgemachten Bandnudeln <sup>1,7</sup> und in Olivenöl angeschwitztem Gemüse	18,57

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

Zum mitnehmen : Wildbratwurst 100g 1,20€ , Wildsalami oder Wildschlackwurst 100g 2,50 €

Albert Einstein

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

## Unser Angebot für Sie !

### Suppen :

entnehmen Sie bitte der Angebotstafel

€



### Vorspeisen :

kleiner Mexikaner <sup>1</sup> ,trifft wilden Deutschen und scharfen Asiaten*	7,93
geräuchertes Wildherz an Salat <sup>7,10</sup> und hausgebackenem Weißbrot <sup>1</sup>	8,51
geräucherte Taubenbrust an Salat <sup>7,10</sup> ,Kumquatgelee und hausgebackenem Weißbrot <sup>1</sup>	9,11
kleiner Salat mit hausgemachtem Dressing <sup>7,9,10</sup>	6,49
Hühnerbruststreifen	4,09
Riesengarnelen <sup>14</sup>	9,93

### Vegetarisch :

Gebratener Tofu <sup>1,3,6</sup> mit Grillgemüse und Bandnudeln <sup>1</sup> und hausgemachtem Pesto	13,83
Seitanbraten <sup>1,7</sup> an Ratatouille <sup>7</sup> und Falafel	14,65
Pilzgulasch <sup>1,7</sup> mit Semmelknödel <sup>1,3,7</sup>	13,93
gebratener Kräutersaitling auf Mailänderrisotto <sup>7</sup>	14,27
gemischter großer Salat <sup>7,10</sup>	12,83



\* Wrap mit Papayachutney und gebratener Wildschweinspeck

Nicht die Natur spielt verrückt, sondern der Mensch, weil er glaubt, die Natur würde verrückt spielen!  
Die Hummel weiß ,das sie fliegen kann und tut es. Nur der Mensch weiß nicht, warum sie es kann

## 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 ( GI Joe USA 2. Weltkrieg Dickin Madel für Tiere vom Lord Mayer of London) . 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 Schnelligkeit und Zuverlässigkeit der Tiere. Es ist schon erstaunlich ,dass ein kleiner Vogel wie die Taube, Strecken von bis zu 1200 km bewältigt und das fast non Stop .Sie trinken sogar im Flug. Der Deutsche Verband der Brief- und Reisetaubenliebhaber wurde 1884 in Köln gegründet, also vor 133 Jahren und ich hoffe, dass er noch lange besteht. Denn 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, sondern auch um Hilfe für Menschen in Not. So spenden die Großen in unseren Sport, Tauben , die dann für große summen versteigert werden. Der Erlös geht an Hilfsorganisationen ,wie Aktion „Mensch“ ( über 8000000 €), Little Smile( Kinder in Katastrophengebieten) ,Hospize ,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 unserer Rennpferde der Lüfte doch gar nicht so schlecht sein ,oder?*

*Und obwohl 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 Gemüse und Kartoffeln	18,95
Taube in Butter gebraten an glacierten Äpfeln und Esskastanien	18,95

### Taubenmenü !


(Bitte 48 Stunden vorbestellen)

1. Mus vom Taubenfleisch mit Preiselbeeren und Maisbrot
2. Feine Taubenbrühe mit Nocken von Leber & Herz
3. Taubenbrust mit Mangold und Mus vom Hühnchen umwickelt im Kartoffelmantel und Lauchzwiebel
4. hausgemachtes Sorbet an kleinem Eierkuchen und aromatisierter Orangensoße 34,95



## Für die ewig Ungeduldigen !

### Kindergerichte :

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

### Dessert:

Hausgemachtes Latte Macchiatoeis <sup>3,7</sup> an in Rum eingelegten Früchten	6,89
Hausgemachtes Latte Macchiatoeis <sup>3,7</sup> (Schoko- Vanilleeis. Kiwisorbet)	7,04
süße Sinnlichkeit <sup>3,7,8</sup>	7,89
Kaiserschmarren <sup>1,3,7</sup> mit Vanilleeis und Zwetschgentröster <sup>7</sup>	7,04
franz. Ziegenfrischkäse mit gerösteten Pistazien und Bio-Waldhonig aus dem Piemont	8,95

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	Glas	0,2	7,31
rotbeeriges Fruchtaroma, anregende Tannine	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	Glas	0,2	4,45
Fülle und Eleganz	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.

Albert Einstein

## Süßeln & Drinks

### Limonaden und Säfte :

	L	€
Coca* <sup>o</sup> , 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 ausgeben

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 kohlenensäurehaltiges 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

Wenn ihr gegessen und getrunken habt,  
 seid ihr wie neu geboren; seid stärker,

- Koffein
- \* Farbstoff E150d

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.

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

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

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





1 Glutenhaltige Getreide Erzeugnisse daraus, 2 Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 Eier Erzeugnisse daraus, 4 Fische Erzeugnisse daraus, 5 Erdnüsse Erzeugnisse daraus, 6 Sojabohnen Erzeugnisse daraus, 7 Milch Erzeugnisse daraus, 8 Schalenfrüchte Erzeugnisse daraus, 9 Sellerie Erzeugnisse daraus, 10 Senf Erzeugnisse daraus, 11 Sesamsamen Erzeugnisse daraus, 12 Schwefeldioxid und Sulfite Erzeugnisse daraus, 13 Lupinen Erzeugnisse daraus, 14 Weichtiere Erzeugnisse daraus