

# Winterliches

## **Krustenbraten**

mit Bratenjus, Wurzelgemüse und Pastinaken- Kartoffelpüree (Aa,C,G,J)  
€ 17,90

## **½ knusprige Ente**

mit Rotkohl und Klößen (Aa,C,G,J)  
€ 28,90

## **Hausgemachte Rinderroulade**

mit Buttermilch-Kartoffelpüree und Speckrosenkohl (Aa,C,G,J)  
€ 18,90

## **Hirschgulasch**

mit Spätzle und Preiselbeeren und kleinem Salat (Aa,G,I)  
€ 18,90

## **Ausgebackener Rosenkohl**

im Bierteig mit Joghurt-Grapefruit-Dip (Aa,G,I)  
€ 13,90

## **Schweinefilet-Sülze**

mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade und kleinem Salat (Aa,G,I)  
€ 14,90

## **Winzer-Rösti**

mit Bacon und Raclette-Käse überbacken (Aa,G,I)  
€ 14,90

## **Unsere Weinempfehlung**

Goswin Lambrich, Spätburgunder - trocken- Mittelrhein  
0,25l € 7,90

# Westerwaldstyle BBQ

## **Goatcheeseburger (panierter Ziegenkäse)**

mit Honig-Senf-Sauce, Kartoffel-Dippers und Cole Slaw (vegetarisch)

(Aa,G,J)

€ 16,80

## **Pulled Beef Burger**

aus eigener Herstellung

mit rotem Cole-Slaw und Kartoffel-Dippers (C,G)

€ 21,80

## **Pulled Pork Burger**

aus eigener Herstellung

mit rotem Cole-Slaw und Kartoffel-Dippers (C,G)

€ 18,80

## **Spareribs**

mit Cole-Slaw, Kartoffel-Dippers und BBQ-Sauce (C,G)

€ 20,80

## **Roastbeef**

mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade und Beilagensalat (kalt) (C,G)

€ 19,80

## **Flammlachs**

mit Bratkartoffeln und Honig-Senf-Dip und Beilagensalat (C,D,I)

€ 24,90

# Vorspeisen & kleine Gerichte

## **Rindfleischsuppe**

mit Grießnocke und Gemüseeinlage (C,J)

€ 6,80

## **Kartoffeleintopf "Wiener Art"**

mit Wurst und angeräuchertem Haxenfleisch (Aa,C,G,J)

€ 12,90

## **Blumenkohlcremesuppe**

mit Garnele und zitronigem Estragon-Öl (B,C,G)

€ 9,80

## **Frisches Brot**

mit dreierlei Dip (Aa, Ab, C,G)

€ 5,90

## **Scampis in Knoblauchöl**

mit frischem Baguette (Aa,C, D,G,J)

€ 13,80

## **Himmel und Ääd**

Gebratene „Flönz“ (Blutwurst) auf Reibekuchen mit Salatbouquet

(Aa,C, D,G,J)

€ 13,80

## **Carpaccio vom Rind**

mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl (Aa,C, D,G,J)

€ 14,80

## **Rote Beete Carpaccio**

mit Ziegenfrischkäse, Rucola, Pinienkernen und Olivenöl (Aa,C, D,G,J)

€ 12,80

# Germania Klassiker

## **„Germania“ Schnitzel vom Kalb**

mit Champignons,  
gebratenem Speck, Zwiebeln, Sauce Hollandaise und einem  
Spiegelei,

dazu Rösti und kleiner gemischter Salat <sup>(3,Aa,C,G,J)</sup>

€ 23,80

## **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes Frites und kleiner gemischter  
Salat <sup>(3,Aa,C,G,J)</sup>

€ 22,80

## **Rumpsteak vom Grill**

mit Kräuterbutter oder Whiskey-Senf-Butter,  
dazu Kartoffel-Dippers und kleiner gemischter Salat <sup>(G)</sup>

250g € 26,80

350g € 33,80

## **Hähnchen- Cordon- Bleu**

gefüllt mit Camembert und Schwarzwälder Schinken,  
dazu Pommes frites und kleiner gemischter Salat <sup>(3,Aa,C,G,J)</sup>

€ 19,80

## **Schweinefilet**

mit Rösti an Kräutersauce und kleinem gemischtem Salat <sup>(C,G,)</sup>

€ 17,80

### **Gepökelte Grillhaxe**

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (C,G,)

€ 18,80

### **Fangfrische Forelle nach Müllerin Art**

mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter,

dazu ein kleiner gemischter Salat (C,D,G)

(Zubereitungszeit ca. 30min)

€ 19,80

### **Spaghetti**

mit Knoblauch-Ricotta-Spinat-Sauce (Aa,G)

€ 12,90

### **Spaghetti**

mit Knoblauch-Ricotta-Spinat-Sauce und Gambas (Aa,G)

€ 17,90

# Frische Germania-Salate

## **Großer bunter Salatteller mit Hausdressing**

dazu

Ziegenkäse mit Pesto und Honig <sup>(1)</sup>

oder

mit gebratenen Hähnchenstreifen <sup>(1)</sup>

oder

mit gebratenen Rinderstreifen<sup>(1)</sup>

oder

gezupfter Flammlachs <sup>(C,D,I)</sup>

je € 15,80

# Desserts

## **Warmes Schokotörtchen**

mit Grand Marnier - Crème und Vanilleeis (Aa,G,Hc)

€ 9,90

## **Marzipan-Crumble**

mit Zwetschgen, und Vanilleeis (Aa,G,Hc)

€ 7,90

## **Nougattiramisu** (Aa,G)

€ 8,90

## **Topfen-Törtchen** (Aa,G)

mit Quark und Orangensauce

€ 8,90

## **Französische Käseauswahl** (G)

mit frischem Brot

€ 10,90

# Allergene und Zusatzstoffe

## Verzeichnis

### Zusatzstoffe:

1	mit Konservierungsstoffen		
2	mit Farbstoffen		
3	mit Antioxidationsmittel		
4	mit Geschmacksverstärker		
5	mit Phosphat	E	Erdnüsse
6	mit Süßungsmitteln	F	Soja
7	enthält eine Phenylalaninquelle	G	Milch (Laktose)
8	geschwefelt	Ha	Mandeln
9	geschwärzt	Hb	Haselnüsse
10	gewachst	Hc	Walnüsse
11	koffeinhaltig	Hd	Cashewnüsse
12	Chininhaltig	He	Pekanüsse
<u>Allergene:</u>		Hf	Paranüsse
		Hg	Pistazien
		Hh	Macadamisnüsse
		I	Sellerie
Aa	Weizen	J	Senf
Ab	Roggen	K	Sesamsamen
Ac	Gerste	L	Schwefeloxid und Sulfite
Ad	Hafer	M	Lupinen
B	Krebstiere	N	Weichtiere
C	Eier		
D	Fisch		