HOMAGE

RESTAURANT

Ruhm ist ein Schwindel – schnell vergessen
solidere Freude bietet das Essen!

Alexander Pope

Suppen und Salate

		klein
Omas Käsesuppe [3] mit Hackfleisch, dazu Brot [3]	9,10	7,20
zweierlei gebackene Käseecken, aus Hirtenkäse und Gouda, an kleiner Salatbeilage mit gerösstetem Sesam und Honig-Senf-Vinaigrette, dazu Feigensenfdip [5] und Brot [3]	21,10	16,90
großes Salatbouquet mit Hähnchenbruststreifen, gerösstetem Sesam und Honig-Senf-Vinaigrette	21,10	16,90

Hommage an die „Oma“

		klein
Makkaroni mit Käsehackfleischsoße[3] oder mit Tomatensoße, Wurst und Käse	11,80	9,50
gebratene Leber vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelstampf und Salatbeilage	18,20	14,60
Schnitzel vom Schwein mit Buttermöhren und Salzkartoffeln	19,90	16,10

Wir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Sie bereit.

Unkostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50

Hommage an die „Oma“

		klein
Fleischsülze [2] mit Kräutern und hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln	16,50	13,30
Hähnchenrahmgeschnetzeltes verfeinert mit Champignons, serviert im Reisring	22,40	18,10
gepökelte Rinderzunge, angerichtet mit Buttererbsen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	23,20	18,70
Rostbrät`l (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleiner Salatbeilage	23,60	19,10
Sauerbraten vom Rind mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkloß [2,3]	23,80	19,30

Fisch

gebratenes Rotbarschfilet auf Pasta in Gorgonzolasoße mit Brokkoliröschen	22,40	18,10

Wir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Sie bereit.

Unkostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50

Aus Omas süßer Küche

gepuderter Obstkuchen vom Blech mit Sahne	6,10
Eierschecke, serviert mit Früchten und Sahne	6,60
Schneider Böcks kalter Hund *in 2 Scheiben*	6,80
hausgemachte Quarkkäulchen mit Apfelmus [2,8]	8,40
ofenwarmer Schokoladenkuchen, angerichtet an 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack [1] und Sahne	9,20

Omas Eisspezialitäten

Eiskaffee mit 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack [1] und Sahne	6,80
Eisbecher „Herrenzimmer“ 1 Eiskugel mit Schokoladengeschmack, 1 Kugel Nusseis dazu Schokosoße und Sahne	6,90
Eisbecher „Souterrain“ 2 Eiskugeln mit Vanillegeschmack [1], dazu Apfelmus [2,8], Eierlikör und Sahne	7,50
Eisbecher „Hubertuszimmer“ 1 Eisbällchen mit Vanillegeschmack [1] und 1 Kugel Stracciatellaeis, dazu heiße Kirschen und Sahne	8,20
Eisbecher „Roter Salon“ 1 Kugel Amarena- Kirsch-Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Früchten und Sahne	8,30

Wir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Sie bereit.

Unkostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50

Wochenkarte

		klein
kaltes Gurkensüppchen mit Sauerrahm und Joghurt, verfeinert mit Dill und Knoblauch	6,10	4,90
Heringsfilet [8] nach „Matjes Art“ serviert mit hausgemachter Remoulade [3] dazu reichen wir Salzkartoffeln	19,80	15,80
Tranchen von gebratener Hähnchenbrust an warmen Brotsalat mit Ananas, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und frischem Basilikum	19,90	15,90
gebratenes Lachsfilet auf in Kräuterpesto geschwenkter Penne mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	23,70	18,90
Eisbecher „Kekstraum“ 1 Kugel Kekseis und 1 Kugel gesalzenes Karamelleis mit Keksen, Schokosoße und Schlagsahne	8,30	

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft	0,2 l	3,40
Erdbeernektar, Bananennektar	0,2 l	3,40
Rhabarbernektar, Sauerkirschnektar	0,2 l	3,40
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	3,40
Saftschorle	0,2 l	3,10
Tonic [10], Bitter Lemon [3,10], Ginger Ale [1,3]	0,2 l	3,30
Cola [1,9], Cola light [1,9,11,12], Fanta [1,3], Sprite	0,2 l	3,30
Wasser medium /still	0,25 l Karaffe	2,30
	0,5 l Karaffe	3,90

Fruchtweine

Kirschwein, [5] Erdbeerwein [5]	0,5 l Karaffe	7,90

Biere vom Fass

Meißner Schwerter Pils	0,3 l	3,30	0,4 l	4,30
Meißner Schwerter St. Afra dunkel	0,3 l	3,30	0,4 l	4,30
Radeberger Pils	0,3 l	4,20	0,4 l	5,40

Flaschenbiere

Schöfferhofer Hefeweizen *(hell, dunkel, kristall, alkoholfrei)*	0,5 l	4,40
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,60

Kaffeespezialitäten

Kaffee	klein	2,80	groß	3,90
Milchkaffee	klein	3,10	groß	4,30
Cappuccino	klein	3,20	groß	4,40
Espresso	klein	2,80	groß	4,20
heiße Schokolade	klein	3,40	groß	4,40
heiße Zitrone			groß	3,20

Teeauswahl

	Pott
Sommer – Darjeeling, schwarzer Tee	3,60
Karamell, schwarzer Tee	3,60
Taiwan Chun Mee, grüner Tee	3,60
Omas Garten, Früchtetee	3,60
Aprikose – Pfirsich, Früchtetee	3,60
Rotbusch – Kaktusfeige, Rooibostee	3,60
Erfrischungs – Kräutertee	3,60
Pfefferminze, Kräutertee	3,60
Kamille, Kräutertee	3,60

Aperitif

Pernod [1]	2 cl	2,80
Sandeman Sherry medium dry [5]	5 cl	4,30
Martini bianco [5], rosso [5], extra dry [2]	5 cl	4,90
Campari	5 cl	5,20

Obstbrand, Grappa, & Liköre

Williams Christbirne	2 cl	2,90
Meissner Himbeergeist	2 cl	4,90
Grappa *Barbero di Barolo*	2 cl	3,40
Eierlikör	2 cl	2,60
Baileys [1,9]	2 cl	3,10

Kräuterliköre, Bitter & Klare

Radeberger Bitter	2 cl	2,80
Becherowka	2 cl	2,80
Underberg	2 cl	2,80
Ramazzotti	2 cl	3,10
Gin	2 cl	2,60
Wodka	2 cl	2,60
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,70
Malteser Aquavit	2 cl	2,80

Rum, Weinbrand & Cognac

Bacardi	2 cl	3,10
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,30
Chantré	2 cl	3,30
Hennessy V.S.	2 cl	4,40

Sekt

Sekt, Hausmarke	0,10 l	3,40
trocken oder halbtrocken	0,75 l	24,50

Aperitif - Cocktail

Aperol Spritz	0,20 l	7,20
Aperol, Sekt, Wasser, Orangenscheibe		

Weißweine

Deutschland

Bennoschoppen	0,20 l	7,40
Meißner Weinmanufaktur GmbH, Sachsen	1,00 l	35,80
trocken; Duft nach Aprikose und Zitrus, erfrischende Säure		

Weißer Burgunder QbA	0,20 l	6,50
Weingut Achkarren, Baden/Kaiserstuhl	0,75 l	23,60
trocken; im Aroma und im Geschmack finden sich zarte Birne, Andeutung von Honig, Melone und Zitrus		

Grauer Burgunder QbA	0,20 l	6,80
Weingut Achkarren, Baden/Kaiserstuhl	0,75 l	26,50
trocken; Duft nach Birnen und roten Johannisbeeren fruchtig, feine Säure		

Weißweine

Deutschland

Wolfenweiler Müller Thurgau QbA 0,20 l 5,70
Weingut Wolfenweiler, Baden/Markgräflerland 1,00 l 27,80
halbtrocken; feinfruchtiger Duft nach gelben Früchten
und dezenter Muskatnote, harmonisch mit belebender Säure

Weinheimer Sybillenstein Spätlese 0,20 l 5,30
Thomas Rath Collection, Rheinhessen 0,75 l 19,40
lieblich; Prädikatswein, goldgelbe Farbe
feine, fruchtbetonte Note, würzig

Italien

Chardonnay IGT 0,20 l 5,50
Vino bianco, Sizilien, 0,75 l 19,80
trocken; gute Säurestruktur, herrliche Frische
verbunden mit typischer Eleganz

Roséwein

Spanien

Syrah Rosé Cal y Canto 0,20 l 5,60
Finca Valdorada, Kastilien 0,75 l 20,20
trocken; mit kräftigem Abgang
tiefarben, feinfruchtig nach roten Beeren

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder QbA 0,2 l 6,40
Weingut Oberkirch, Baden/Oberkirch 1,00 l 31,20
trocken; samtrot, vollmundig, kräftig im Geschmack [5]

Dornfelder Landwein 0,20 l 5,20
Weinkellerei Hechtsheim, Main/Rheinland Pfalz 1,00 l 24,80
halbtrocken; vollmundig, Fruchtaromen von roten Beeren,
harmonischer Charakter

Italien

Bardolino DOC 0,20 l 5,20
Valmarone, 0,75 l 18,90
trocken; unkomplizierter Wein, leicht und fruchtig
blumiger Duft, frisch und süffig [5]

Frankreich

Merlot "Vin de France" 0,20 l 5,10
Les Cépages, Francois Dulac 0,75 l 18,50
trocken; feinbeerig, fruchtbetonter Wein,
voller Geschmack, im Abgang lang und weich [5]

Portugal

Rieport Fabelhaft Tinto DOC 0,75 l 29,90
bekanntester Wein aus Portugal
trocken; betörendes Bukett von Waldbeeren,
holznoten und Gewürzen, füllig und samtig [5]

Whiskeys

Jack Daniels [1]	2 cl	3,70
John Jameson [1]	2 cl	3,80
Johnnie Walker *Black Label* [1]	2 cl	4,20
Chivas Regal 12 Jahre [1]	2 cl	5,10
Glenfiddich 12 Jahre [1]	2 cl	5,20
Lagavulin 16 Jahre [1]	2 cl	7,20

Longdrinks

Freshmaker *(alkoholfrei)*
Ginger Ale [1,3], Rohrzucker, Limetten 6,40

Gin Tonic [10] 7,90

Cuba Libre 8,90
Havana Club, Cola [1,9], Limetten

Longdrinks Ihrer Wahl:
4cl Spirituose nach Angebot zuzüglich alkoholfreies Getränk

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff(en)
2 mit Konserbierungsstoff(en)
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksberstärker(n)
5 mit Schwefeldioxid
6 mit Schwärzungsmittel
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaminquelle
13 gewachst
14 mit Taurin

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen haben, wenden Sie sich bitte an das Serbice- bzw. Küchenpersonal.