

Von 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr
from 10 am until 1 pm

Frühstück / Breakfast

Etagenfrühstück

Herzhafte Wurst*- und Schinkenauswahl^{1 2} mit erfrischenden Gurken- und Tomatenscheiben, Internationale Schnitt- und Weichkäse mit Nüssen, kleine Rauchlachsrose, dazu ofenfrische Brötchen, Croissant und Vollkornbrot

Our breakfast pyramid

a delicious selection of coldcuts and ham, slices of freshly cucumber and tomato, international selection of sliced and soft cheese with nuts, slice of smoked salmon freshly baked rolls, croissant and wholemeal bread

€ 8,50

*

Aufpreis für 2 Personen / *Additional charge for 2 people*

€ 2,80

Fruchtiges Erwachen

Exotischer Früchtejoghurt mit Knuspermüsli

Fruity wake up

exotic fruit yoghurt with crunchy cereal

€ 5,90

Warme Speisen zum Frühstücksangebot

Hot breakfast offers

gekochtes Ei

one boiled egg

€ 1,60

*

Rühreier, Spiegeleier oder Omelette natur

scrambled egg, fried egg or omelette

€ 4,60

*

wählen Sie dazu

gebratene Bockwurst, Grilltomate, gebratener Schinken^{1 3}

knuspriger Speck^{3 4}, Rauchlachsstreifen, und gebratene Käuterpfifferlinge

Aufpreis pro Portion

You may choose

fried sausage, grilled tomato, fried ham, crispy bacon and, slice of smoked salmon, fried beefmedaillon

je € 2,90

*

Aufgeht's.....

knusprige Brötchen mit Butter, Konfitüre², Honig und Frischkäse

The early morning starter

crispy rolls with butter, jam, honey and cream cheese

€ 4,40

Von 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr
from 10 am until 1 pm

Frühstück / Breakfast

Ein frischer Franzose

Duftendes Croissant mit Butter, Marmelade^{1 2}
und Emmentaler Schnittkäse

The little Frenchman

croissant with butter, jam and Emmental cheese

€ 4,--

*

Aloha

überbackener Buttertoast
mit Ananas, Schinkenscheiben^{1 2} und cremiger Schweizer Käse

Alp Flavour

*gratinated toast with,
tomato, slice of ham and creamy Swiss cheese*

€ 5,20

Vollkornspaghetti-Rösti

in Ei gebratene Nudeln mit Gemüse
und geschmolzenem Käse

Whole grain spaghetti-thinly

*in fried egg noodles with vegetables
and melted cheese*

€ 7,30

Gebackene Gemüserolle

auf Sesam-Eisbergsalat
mit pikanter Sweet-Chilisauce

Deep fried vegetable roll

*on Sesame iceberg lettuce
with spicy sweet chili sauce*

€ 6,80

Jagdlust

Omelette mit Pfifferlingen und gebratenen Schinkenstreifen

Hunting pleasure

Omelette with mushrooms and fried bacon strips

€ 6,90

**mittags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
abends von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr**

Lunch 11.30 am until 2.30 pm Dinner 6 pm until 10 pm

Vorspeisen / First course

Aubergine und Paprikaschote
mit Knusper-Ziegenkäse
und Tomaten-Bärlauchschmand

*Eggplant and pepper
with crunchy goat cheese
and tomato-garlic sour cream*

€ 12,--

Unsere Sommerrolle
Frisches Gemüse und Pilze
in Reispapier gebacken
auf Radicchioblättern und Erdnußdip

*Our summer roll
Fresh vegetables and mushrooms
fried in rice paper
on scrolls of radicchio and peanut dip*

€ 10,50

Gebeizter Flußzander
auf Wildkräutersalatblättern
mit Limonen-Konfit

*stained pikeperch
on wild herb salad leaves
with lemon confit*

€ 14,50

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend

11.30 am until 10.00 pm continuous

Aus dem Suppenkessel

From our soup kettle

**Fruchtige Curryrahmsuppe
mit Ananas und Geflügel**

*Fruity Curry cream soup
with pineapple and poultry*

€ 8,--

kleine Portion € 5,70

small portion € 5,70

**Legiertes Erbsensüppchen
mit warmer Gemüseterrine**

*Alloyed cress soup
with warm vegetable terrine*

€ 7,50

kleine Portion € 5,20

small portion € 5,20

**Orangen-Kefirkaltschale
mit Pistazien**

Orange Kefer cold dish

€ 7,--

kleine Portion € 5,--

small portion € 5,--

"Salatig erfrischend"

Salatbuffet von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

kleiner Salat	€ 6,80
großer Salat	€ 9,20

knackiger Blattsalat vom Buffet
mit verschiedenen Dressings nach Ihrer Wahl
und erfrischende angemachte Salate

salad buffet from 11.30 am until 2.30 pm

<i>small salad</i>	€ 6,80
<i>large salad</i>	€ 9,20

*crunchy salad from buffet with various dressings - you may choose -
and freshly dressed salads*

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend

11.30 am until 10.00 pm continuous

Knackiger Blattsalat

in pikantem Chili-Sesamdressing
mit warmen Hähnchenbrustscheiben,
Wasabinüssen und Orangenfilets

Crisp lettuce

*in spicy chili-sesame dressing
with warm slices of chicken breast,
Wasabi nuts and orange segments*

€ 15,--

Wilde Rauke in Aceto Balsamico

Olivenöldressing mit gefüllten Oliven
marinierten Meeresfrüchten und gewürzten Strudelteigblättern

*wild rocket salad in balsamic vinegar
Olive oil dressing and stuffed olives
marinated seafood and flavored pastry Scroll*

€ 13,50

Herzhafter Schinken-Nudelsalat

in Kräutercrememarinade
mit Eierspalten und Erbsenschoten

*hearty ham salad
in herb cream marinade columns with egg and peas*

€ 12,--

Von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend

11.30 am until 10.00 pm continuous

Halbzeit / Halftime

Clubsandwich

jetzt mit Kalbsschnitzel, Ei, Tomate
und knusprigem Speck^{3 4},
dazu gebackene Kartoffelstäbchen

Clubsandwich

*now with veal cutlet, egg, tomato and crispy bacon,
served with French fries*

€ 10,--

Country Burger

gebackenes Brüstchen vom Landhuhn
mit Gemüseschmand
fruchtigen Tomaten und erfrischenden Gurken
im Vollkornbrötchen

Country Burger

*baked chicken breasts from the landchicken
vegetables with sour cream
fruity and refreshing tomato cucumber
in whole-grain bread*

€ 10,50

Rheingauer Winzerschnitte

Kleines Schnitzel
auf geröstetem Vollkornbrot mit Spiegelei
und Gemüse-Kartoffelsalat

Rheingau wine-sections

*small chips
on toasted whole wheat bread with fried egg
Vegetable and Potato Salad*

€ 9,90

Von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend

11.30 am until 10.00 pm continuous

Inselklassiker | island classic

Frankfurter Grüne Sauce,
mit neuen Kartoffeln und gekochtem Ei

*Frankfurter green sauce
with new potatoes and boiled egg*

€ 8,90

oder Räucherlachsrose

or smoked Salmon Rose

€ 12,50

Der Königsburger 1999

Mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln,
jetzt mit noch mehr knackigem Salat und mit Käse überbacken,
dazu gebackene Kartoffelstäbchen,
Ketchup und Mayonnaise

*with cucumber, tomato and onions, crunchy green salad
with gratinated cheese, served with French fries,
ketchup & mayonnaise*

€ 11,90

*

Unsere Schinkencurry-Bratwurst,
frisch vom Metzger
einmal mit herzhafter Barbequesauce

*Our curry sausage
fried ham sausage fresh from the butcher,
once with a hearty barbecue sauce*

oder / or

mit einer exotisch-fruchtigen Currysauce
with an exotic, fruity curry sauce

und natürlich Pommes Frites

and of course served with french fries

€ 9,90

*

Von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend

11.30 am until 10.00 pm continuous

Die Flammkuchen Klassiker

nach Elsässer Art
mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

*the Alsatian variety
with bacon, onions and sour cream*

oder / or

nach Schweizer Art
mit Emmentaler Käse
Frühlingslauchstreifen und Sauerrahm

*Swiss-style
with Emmental cheese
Spring leeks and sour cream*

€ 8,--

Pastagerichte / pasta dishes

Garganelli Frischeignudel

in cremig-pikanter Orangensauce
mit Erbsenschoten und Schmelzkäse

*Fresh pasta dough garganelli
in creamy spicy orange sauce
with pea pods and melting cheese*

€ 11,--

*

Feine Vollkornnudeln

in Nußbutter gebraten mit Kalbfleischstreifen
und Kräutertomaten

*fine whole-wheat pasta fried in nut butter
Veal strips tomatoes and herbs*

€ 15,--

*

Cannelloni "forno"

mit Peperoni-Spinat-Frischkäsefüllung
klassisch gebacken

*Cannelloni "forno"
with peppers and spinach cream cheese filling classic baked*

€ 12,--

*

mittags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
abends von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Lunch 11.30 am until 2.30 pm Dinner 6 pm until 10 pm

Feine Fleisch-Hauptgänge

Delicious beef Main courses

Wiener Schnitzel

Zwei kleine panierte Kalbsschnitzel in guter Butter gebraten,
mit Zitrone und gartenfrischem Salat

Breaded veal cutlet

two breaded escalope of veal

fried in good butter, with lemon and fresh green salad

€ 19,90

wählen Sie zwischen zwei leckeren Saucen

choose between two delicious sauces

Pfifferlingrahmsauce,
chanterelle sauce

€ 22,--

oder / or

Zwiebel-Kräutersauce
Onion and herb sauce

€ 21,--

Zarte Spanferkelfilets
in Wermutbuttersauce
mit warmer Gemüseterrine

tender pork fillets

in vermouth butter sauce

with warm vegetable terrine

€ 17,--

*

Milchkalbsleber von Peter's Farm in Holland

auf Frühlingslauch-Käsesauce
und Vollkornnudeln

Calf's liver from Peter's farm in Holland

on spring onions and cheese sauce

and whole wheat pasta

€ 18,50

Lamm-Limettenspieß

mit Grillananas und Chilisalsa

Lamb skewers and lime

with grilled pineapple and chili salsa

€ 22,--

**mittags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
abends von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr**

Lunch 11.30 am until 2.30 pm Dinner 6 pm until 10 pm

Feine Fisch Hauptgänge
Delicious fish Main courses

Rotbarbenfilet

mit geschmolzenem Ziegenkäse
Zuckerschotenfächer
und Safranreis

*Red mullet
with melted goat cheese
Snow peas fan
and saffron rice*

€ 18,80
*

Seeteufelmedaillon

mit grüner Meerrettichsauce
und lauwarmem Kartoffelsalat

*anglerfish
with green horseradish sauce
and warm potato salad*

€ 22,--

Gebratenes Forellenfilet

mit Mandelkruste
Gemüseragout und kleinen Kartoffeln

*Fried trout fillet
with almond crust
Vegetable ragout and small potatoes*

€ 16,50

**mittags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
abends von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr**

Lunch 11.30 am until 2.30 pm Dinner 6 pm until 10 pm

Für den süßen Gaumen
For the sweet palate

Luftiges Mascarpone mousse mit Erdbeer- und
Himbeersahneis, dazu beschwipste Beeren
und eine Blätterteigkrone

*Airy mascarpone mousse with strawberries and
Raspberry ice cream, berries to tipsy
and a puff pastry crown*

€ 5,80

Zartbitter Schokoladeneiscreme
mit Vollmilchschokoladensauce
und schokoladigen Eispralinen,
gebettet in weiße Schokoladeneiscreme

*Dark chocolate ice cream
with milk chocolate sauce Ice-cream pralines and chocolate,
embedded in white chocolate cream*

€ 6,90

Orangenragout
mit frisch gepresstem Orangensaft,
gekrönt mit Blutorangensorbet und frischer Minze

*orange ragout
with freshly squeezed orange juice,
topped with blood orange sorbet and fresh mint*

€ 4,80
