

MAN KANN NICHT GUT DENKEN,
GUT LIEBEN, GUT SCHLAFEN,

WENN MAN NICHT GUT GEGESSEN HAT.

VIRGINIA WOOLF

FÜR UNSERE GÄSTE, WELCHE AN EINER
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN:
ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE IN UNSEREN SPEISEN SIND IN EINER
SEPARATEN SPEISENKARTE GEKENNZEICHNET.
WIR BERATEN SIE GERNE UND GEHEN INDIVIDUELL AUF IHRE
BEDÜRFNISSE EIN

facebook



 Instagram FOLLOW US ON

Deele



UNSERE APERITIFS:

MARACUJA SPRITZ: TROPISCH, PRAKTISCH, GUT
MARACUJASAFT, APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, LIMETTENSAFT,
0,2 LTR. 7,00 €

APEROL SPRITZ: FÜR DIE ITALIENISCHEN MOMENTE IM LEBEN
APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, ORANGE
0,2 LTR. 7,00 €

ESPRESSO MARTINI: KULT-KAFFEE-COCKTAIL!
ESPRESSO, WODKA, KAFFEELIKÖR
0,1 LTR. 7,00 €

PINK GIN TONIC: PRETTY IN PINK!
GIN, SCHWEPPE'S WILD BERRY, HIMBEEREN
0,2 LTR. 7,50 €

MOSCOW MULE: RUSSISCHE REVOLUTION IM GLAS
WODKA, LIMETTE, GINGER ALE
0,2 LTR. 7,00 €

LILLET BERRY: FRUCHTIG, FRISCH, FRANZÖSISCH
LILLET BLANC, RUSSIAN WILD BERRY
0,2 LTR. 7,00 €

PIMM'S CUP No 1: BRITISCHES UNDERSTATEMENT
PIMM'S No 1, GINGER ALE
0,2 LTR. 7,50 €

OHNE ALKOHOL:

SAN BENEDETTO BEN'S BITTER:
WIE EIN APEROL-OHNE ALKOHOL
0,20 LTR. 5,00 €

Deele



FAMILIE WIEGELMANN UND TEAM
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN
UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSREICHEN ABEND.

BÄRLAUCH SUPPE
MIT EISMEERGARNELEN UND CROUTONS

9,50 EURO



SAIBLING
„ROH MARINIERT“
CARPACCIO VOM SAIBLING
MIT BORRETSCH-GURKEN-DRESSING

12,50 EURO

BÄRLAUCH-PASTA
„CREMIG“
MIT GEBRATENEM LACHS, KIRSCHTOMATEN
UND GRANA PADANO

20,50 EURO



KALBSTAFELSPITZ
„GEBACKEN“
MIT LEIPZIGER ALLERLEI
UND KARTOFFELPÜREE

29,00 EURO

BUTTERMILCH UND RHABARBER
MOUSSE VON DER BUTTERMILCH
MIT OFEN-RHABARBER, PISTAZIEN UND HONIG

9,00 EURO

EINE PORTION
Frühling

Deele

VORSPEISEN

DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND TOMATE & MOZZARELLA

11,50 EURO

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS FILET

HAUCHDÜNN GESCHNITTEN
MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND ACETO DI BALSAMICO

16,00 EURO

GEBEIZTER LACHS

AUF GURKEN-MANGO-SALAT
MIT PASSIONSFRUCHT

15,50 EURO

SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE

18,50 EURO

THAI CURRY SUPPE

„FRUCHTIG & SCHARF“
MIT GEBRATENEN BLACK-TIGER GARNELEN

10,50 EURO

Deele



SALATE

(VEREDELN SIE UNSERE SALATE WAHLWEISE MIT UNSEREM HAUSDRESSING,
SAHNEDRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING)

GROSSER GEMISCHTER SALAT
MIT TOMATEN, GURKEN UND
FRISCHEN CHAMPIGNONS

**100%
VEGETARISCH**

9,60 EURO

SALATTeller MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)
GEMISCHTER SALAT MIT FILETSTREIFEN VOM BLACK ANGUS
UND EINER HONIG-SENF-SAUCE

18,90 EURO

PUTENSALAT
GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST

15,00 EURO

CESARS SALAD
VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROÛTONS
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN

12,80 EURO

+ PUTENBRUST

18,20 EURO

+ DREI GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELEN

20,00 EURO

NEPTUN
„DREI STÜCKE FISCH DES TAGES“
GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEM FISCHFILET

19,00 EURO

Deele

NUDELGERICHTE

„100 LAYER“ LASAGNE

-CRISPY-

MIT TRÜFFEL-MAYONNAISE UND WILDKRÄUTERN

18,50 EURO

LINGUINE CON GAMBERETTI

„ALFREDO“

LINGUINE MIT GEBRATENEN BLACK TIGER GARNELEN,
GUTER BUTTER, SAHNE UND GRANAPADANO

21,50 EURO

BURGER

(ALLE BURGER SERVIEREN WIR MIT EINER PORTION STEAK-HOUSE FRIES)

SURF 'N TURF BURGER

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT RIESENGARNELEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND DILL-SENF-SOSSE

22,00 EURO

WESTERN BEEF BURGER

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS BEEF
MIT BACON, SPIEGELEI UND BBQ-SOSSE

20,00 EURO

FLAMMKUCHEN

VEGETARISCH

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN,
RUCOLA, PARMESAN UND CREMA DI BALSAMICO

12,50 EURO

ELSÄSSER

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT SPECK, ZWIEBELN UND WILDKRÄUTERSALAT

11,50 EURO

**100%
VEGETARISCH**

Deele

SCHNITZEL

(WÄHLEN SIE ZU UNSEREN SCHNITZELN ALS BEILAGE STEAK-HOUSE POMMES,
KROKETTEN ODER BRATKARTOFFELN)

SCHNITZEL „WIENER ART“

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE
UND SALAT

16,50 EURO

JÄGERSCHNITZEL

IN EINER SAUCE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN
MIT EINEM SALAT

18,50 EURO

ZIGEUNERSCHNITZEL

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SAUCE UND SALAT

18,50 EURO

BAUERNSCHNITZEL

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE,
MIT SPIEGELEI UND RÖSTZWIEBELN,
DAZU SALAT

19,00 EURO

CORDON BLEU

„AUS DEM KALBSRÜCKEN“
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,
SERVIERT MIT EINEM SALAT

28,50 EURO

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

AUS DEM KALBSRÜCKEN, IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBRATEN,
SERVIERT MIT EINEM SALAT
UND PREISELBEEREN

26,70 EURO

Deele



STEAKS

(ALLE UNSERE STEAKS WERDEN AUS DEM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND GESCHNITTEN UND MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT)

RUMPSTEAK

200G 25,00 EURO
250G 31,00 EURO
300G 37,50 EURO



FILETSTEAK

150G 28,40 EURO
250G 46,70 EURO

(AUF GRUND DER AKTUELLEN FLEISCHPREISE SIND WIR LEIDER GEZWUNGEN, DIESE WÖCHENTLICH ANZUPASSEN!)

WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE

(RARE – BLUTIG, MEDIUM-RARE – LEICHT BLUTIG, MEDIUM – ROSA, MEDIUM-WELL – NOCH LEICHT SAFTIG, WELL-DONE – DURCH)

UND DIE BEILAGEN NACH IHREM GESCHMACK

STEAKHOUSE-POMMES
BRATKARTOFFELN
KROKETTEN
OFENKARTOFFEL
GEBRATENES GEMÜSE
BLATTSPINAT

4,80 EURO

BEILAGEN SALAT
PFEFFERSOSSE

3,80 EURO

SAUCE BEARNAISE
POMMES FRITES VON DER SÜSSKARTOFFEL

5,60 EURO

Deele

KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDelt VOM BEKANNTEN KÄSE AFFINEUR
WALTMANN)

KÄSEAUSSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTER KÄSE,
SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE

**100%
VEGETARISCH**

18,00 EURO

DESSERT

GELATO

„SELBSTGEMACHTE EISSORTEN“

VANILLEPUDDING

GRAPEFRUITSORBET

LOTUS BISCOFF / KARAMELL

2,50 EURO PRO KUGEL + SAHNE 1,00 EURO

SCHOKLADENVARIATION

MOUSSE, TÖRTCHEN UND EIS
VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE

9,50 EURO

CRÈME BRÛLÉE

„DER KLASSIKER AUS FRANKREICH“
MIT BEEREN

8,50 EURO

Deele

WEISSWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1 FL.
IHRINGER FOHRENBERG	2023	6,50 €	30,00 €
QUALITÄTSWEIN, KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: GRAUER BURGUNDER 13,0% VOL.			
CUSTOZA DOC	2024	6,50 €	23,00 €
ZENATO REGION: VENETIEN, REBSORTE: GARGANEGA CUVÉE 12,5% VOL.			
SAUVIGNON BLANC GLADSTONE	2023	11,00 €	39,50 €
JOHNER ESTATE REGION: WAIRARAPA, NEUSSEELAND, REBSORTE: SAUVIGNON BLANC 13,0% VOL.			
TEREBINTO	2024	9,60 €	36,00 €
PLANETA REGION: SIZILIEN, REBSORTE: GRILLO 13,0% VOL.			
EBERBACH RIESLING FEINHERB	2023	7,50 €	27,00 €
HESS. STAATSWEINKELLEREI EBERBACH REGION: RHEINGAU, REBSORTE: RIESLING 11,5% VOL.			
WEISSBURGUNDER	2022	12,00 €	42,00 €
VAN VOLXEM REGION: MOSEL, REBSORTE: WEISSBURGUNDER 12,5% VOL.			
GAVI DI GAVI DOCG	2024		48,00 €
VILLA SPARINA REGION: PIEMONT, REBSORTE: CORTESE 12,5% VOL.			
WEINSCHORLE		5,50 €	

Deele



ROSÉWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1FL.
IHRINGER VULKANFELSEN	2023	6,50 €	30,00 €
KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: SPÄTBURGUNDER 12,0% VOL.			
SCAIA ROSATO	2024	8,50 €	30,00 €
TENUTA SANT'ANTONIO REGION: VENETIEN, REBSORTE: RONDINELLA 12,5% VOL.			

ROTWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1FL.
TEMPRANILLO	2022	6,50 €	30,00 €
BODEGAS MUNOZ REGION: LA MANCHA, REBSORTE: TEMPRANILLO 12,5% VOL.			
SCAIA TORRE MELLOTTI	2020	9,80 €	35,00 €
TENUTA SANT'ANTONIO REGION: VENETIEN, REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON 14,0% VOL.			
PRIMITIVO DI MANDURIA SUD	2023	8,00 €	28,00 €
CANTINA SAN MARZANO REGION: APULIEN, REBSORTE: PRIMITIVO 14,0% VOL.			
CLOS DE COMBES	2022	9,00 €	32,50 €
CHÂTEAU DE LANCYRE REGION: LANGUEDOC-ROUSSILLON, REBSORTE: SYRAH, GRENACHE 14,0% VOL.			
VILLA PILLO	2016	11,00 €	38,50 €
BORGOFORTE REGION: TOSKANA, REBSORTE: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 13,5% VOL.			

SCHAUMWEIN

		0,1 LTR.	1 / 1FL.
PROSECCO TREVISO DOC BRUT		5,00 €	32,50 €
BALBINOT REGION: LE MANZANE, VENETIEN, REBSORTE: GLERA 11,5%			

Deele



GETRÄNKE:

BIERE vom Fass:

König Pils 0,2 Ltr.	2,50 €
König Pils 0,3 Ltr.	3,50 €
Westheimer Pils 0,2 Ltr.	2,50 €
Westheimer Pils 0,3 Ltr.	3,50 €
Radler 0,3 Ltr.	3,50 €
Früh Kölsch 0,2 Ltr.	2,50 €
Früh Kölsch 0,3 Ltr.	3,50 €
Köstritzer 0,3 Ltr.	4,00 €
Weizenbier 0,3 Ltr.	4,00 €
Weizenbier 0,5 Ltr.	5,80 €

Flaschenbier:

König alkoholfrei 0,33 Ltr.	4,00 €
Radler alkoholfrei 0,33 Ltr.	4,00 €
Graf Stollberg 0,33 Ltr.	3,80 €
Weizen alkoholfrei 0,5 Ltr.	5,50 €

ALKOHOLFREIES:

Pepsi Cola/Light 0,2 Ltr.	3,00 €
Pepsi Cola/Light 0,3 Ltr.	4,00 €
Pepsi Cola/Light 0,4 Ltr.	5,00 €
7up/Mirinda 0,2 Ltr.	3,00 €
7up/Mirinda 0,3 Ltr.	4,00 €
7up/Mirinda 0,4 Ltr.	5,00 €
Tonic Water 0,2 Ltr.	4,00 €
Bitter Lemon 0,2 Ltr.	4,00 €
Ginger Ale 0,2 Ltr.	4,00 €
Fachingen 0,25 Ltr.	3,20 €
Fachingen still 0,25 Ltr.	3,20 €
Fachingen 0,75 Ltr.	6,00 €
Fachingen still 0,75 Ltr.	6,00 €
Apfelschorle 0,2 Ltr.	3,50 €
Apfelschorle 0,3 Ltr.	4,50 €
Apfelschorle 0,4 Ltr.	5,50 €
Rhabarberschorle 0,2 Ltr.	3,50 €
Rhabarberschorle 0,3 Ltr.	4,50 €
Rhabarberschorle 0,4 Ltr.	5,50 €
Orangensaft 0,2 Ltr.	3,50 €

HEISSES:

Schümli Kaffee	3,50 €
Glas Tee	3,50 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	6,00 €
Cappuccino	4,00 €
Caffè-Latte	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €

SPIRITUOSEN:

Berliner Luft 2cl.	2,50 €
Jägermeister 2cl.	3,00 €
Weizenkorn 2cl.	2,50 €
Wacholder 2cl.	2,50 €
Ganz Alter Schneider 2cl.	2,80 €
Roter 2cl.	2,50 €
Baileys 4cl.	4,20 €
Frangelico 4cl.	4,20 €
Fernet 2cl.	3,00 €
Ouzo 2cl.	3,00 €
Linie 2cl.	3,70 €
Malteser 2cl.	3,50 €
Absolut Vodka 2cl.	3,50 €
Ramazotti 2cl.	3,20 €
Obstler 2cl.	3,20 €
Williamsbirne 2cl.	3,50 €
Sambuca 2cl.	3,20 €
Dimple 4cl.	7,00 €
Jack Daniels 4cl.	6,50 €
Tullamore Dew 4cl.	6,00 €

MIXGETRÄNKE:

Bacardi Cola 0,2 Ltr.	7,00 €
Havana Cola 0,2 Ltr.	7,00 €
BombayTonic 0,2 Ltr.	7,50 €