

SPEISEKARTE



Cocktails und Aperitif

Unsere Besonderheiten

Erasmustini

Belsazar Rosé Vermouth, Limette und Gin

Inspiziert vom klassischen Martini Cocktail, eignet sich dieser Drink als perfekter Start in den Abend. Der Rosé Vermouth besteht aus einem gewürzten Wein aus dem Kaiserstuhl, welcher bittersüß nach Grapefruit und Orangenblüte schmeckt. Die Limette sorgt für eine leichte Säure abgerundet mit einem kleinem Spritzer Gin. Stilvoll serviert in einer schwarzen Cocktailschale.

-6,5-

Springtime

Hausgemachtes Blutorangensirup, Vanille, Basilikum, Weißburgunder Sekt

Eigentlich als Frühjahrs-Cocktail kreiert, hat sich dieser Drink so großer Beliebtheit erfreut, dass wir ihn ganzjährig anbieten. Die leichte Bitterkeit und Säure des Blutorangensirups ergänzen sich perfekt mit dem etwas milderen Weißburgunder Sekt. Die Vanille gibt hierzu das gewisse Extra.

-6-

Gin-Basil Cooler

Gin, Limette, Basilikum, Sodawasser

Gin, Basilikum und Limette ist eine Kombination, die einfach passt. Die Limette sorgt in zusammen mit dem Basilikum für eine herrlich erfrischende Note. Der Gin steuert etwas die Würze hinzu, wodurch der Drink etwas komplexer und interessanter wird.

-6,5-

Rum Mule

Havana 7 Jähriger Rum, Apfel, Spicy Ginger

Der 7 Jährige Havana Club Rum, besticht durch seine lange Lagerung in Eichenholzfässern mit Aromen von Kakao, Honig, Vanille und karamellisierten Tropenfrüchten. Diese werden kombiniert mit dem leicht scharfen Spicy Ginger von Thomas Henry. Abgerundet wird der Drink durch die Süße und Frucht des naturtrüben Apfelsafts.

-7-

Hausgemachter Gin mit Tonic

Hausgemachter Gin hergestellt mit Zitrone, Limette, Pfeffer, Ingwer, Kamille, Zimt, Chilli, Koriander und Kardamon

Nach langem herumprobieren haben wir endlich die perfekte Rezeptur für unseren hausgemachten Gin gefunden. Neben seiner Zitrusnote besticht der Gin durch seine würzigen Noten von Pfeffer, Kardamon und Ingwer. Dies ergänzt sich sehr gut mit dem bitteren Tonic von Thomas Henry.

-7-



Aperitif

Unsere Klassiker

Sekt

Glas Sekt	5,00
Glas Sekt mit Pfirsichlikör	5,00
Glas Sekt mit Walderdbeerlikör	5,00
Kir Royal	5,00
Hausaperitif	5,00
Hugo	6,00
Aperol Spritz	6,00

Portwein

Sandemann rot	4,00
Sandemann weiß	4,00

Martini

Bianco	4,00
Rosso	4,00
Extra Dry	4,00

Sherry

Sandemann medium	4,00
Sandemann trocken	4,00

Campari

Pur	3,80
Orange	5,00
Soda	5,00

Pastis

Ricard	2cl	3,20
Pernod	2cl	3,20
Pastis	2cl	3,20
Cynar	2cl	3,20



Alkoholfreie Cocktails

Virgin Springtime

Hausgemachtes Blutorangensirup, Vanille, Basilikum und Soda

Eine fruchtige Limonade mit einer leichten bittersüßen Note von der Blutorange, welche durch die leicht würzigen Noten der Vanille abgerundet werden.

-4-

Lime-Basil Lemonade

Limette, Zitrone, Basilikum, Sodawasser

Hausgemachte Limonade auf der Basis von Limette, Zitronensaft und Basilikum. Aufgegossen wird mit einem spritzigen Sprudel, wodurch es noch erfrischender wird.

-4-

Alkoholfreier Hugo

Alkoholfreier Prosecco, Holunder, Limette, Minze und Soda

Wie ein klassischer Hugo nur in alkoholfrei. Alkoholfreier Prosecco wird mit Holundersirup, einer Scheibe Limette und Minzblättern verfeinert. Am Ende wird dieser noch mit Soda aufgespritzt

-5-

Weitere Cocktails finden Sie auf unserer Tafel an der Theke



Unsere Empfehlungen (Beispiel, Saisonal wechselnd)

Variation vom Lammnüsschen und Krone

Mediterranes Gemüse

24,00

Hausgemachte Penne

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

als Vorspeise 8,80

Hauptspeise mit Salat 15

Sommerliche Salate

Streifen vom Rinderfilet, frische Pfifferlinge

-21,90-

Medaillon vom Seesaibling

Auf Pfifferling Ragout

-25-

Rumpsteak vom Angus Rind

Frische Pfifferlinge

-25-

Rinderfilet

Pfifferlinge in Kräuterrahm

-30-

Cordon bleu vom Kalb

Zitronenbutter, Rahmsoße

-21-



Menüs

3-Gang-Überraschungsmenü

von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt.
Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

33,90

4-Gang-Überraschungsmenü

von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt.
Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

39,90

Weinbegleitung

Gerne stellen wir Ihnen für das Menü die passenden Weine zusammen.
Für 3-Gang-Überraschungsmenü berechnen wir für die Weinreise 18,00
und beim 4-Gang-Überraschungsmenü 23,00



Suppen

Weißer Tomatensuppe

Basilikumklößchen

6,50

Cremesuppe

Morcheln, Pfifferlingen, Kräuterseitlingen
Semmelklößchen

7,50

Hummercremesuppe

6,80

Kräftige Tafelspitzbrühe

Abgeschmeckt mit Sherry, verschiedene Einlagen

6,50

Vorspeisen

Carpaccio von gelber und roter Bete

Apfel, Ziegenkäse, frischer Wildkräuter Salat und knuspriges Walnusskrokant,
(auch vegan möglich)

9

Champignonköpfe

gefüllt mit Scampis, in feiner Knoblauch-Kräutersoße

12,50

Vorspeisenteller St. Erasmus

Variation kleiner Köstlichkeiten, nach Saison

11,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Selleriepüree und Kräuteröl

12



Salate

Bunte Blattsalate

mit Ziegenkäse in der Mandelkruste
(vegetarisch)

klein 10 | groß 13

Sportler Salat

Blattsalate, Schweinemedallions, frische Früchte

klein 9,90 | groß 13,50

verschiedene Blattsalate

Medallions von verschiedenen Fischen oder Scampis

klein 13,00 | groß 18,50

Verschiedene Blattsalate

kleines Rumpsteak, Kräuterbutter

18,00



Fischgerichte

Scampis

In einer würzigen Kräuter-Knoblauchsoße

25,50

Fischplatte St. Erasmus

verschiedene Edelfische an ihren Soßen

24,90

Variation aus dem Trassemer Weiher

Bachsaibling, Forelle und Lachsforelle an ihren Soßen

20,50

Trassemer Lachsforelle auf der Haut gebraten

unter einer Tomaten-Meerrettichkruste und Rieslingsoße

19,90

Medaillons vom Lachs

an Hummer-Rieslingsoße

21,90



Fleischgerichte

Filet vom edlen Iberico-Schwein

(freilaufendes Schwein aus Spanien nur mit Eicheln gefüttert)
-gilt als das geschmackvollste Schweinefleisch der Welt-
Portweinjus, Kräutersaitlinge

24,50

Surf n Turf

Saftig gebratenes Rinderfilet unter einer würzigen Kräuterkruste
mit frischen Scampis und einer aromatischen Portweinjus

32

Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Tomaten, Rucola und
Käse vom Altfuchshof überbacken

vom Kalb – 21,80

vom Eifelschwein – 16,50

von der Pute – 16,50

Pfeffersteak nach Art des Hauses

Pfeffersoße mit Champignons – Rosmarin,

200 gr. – 23,50

280 gr. – 25,50

400 gr. – 36,00



Hausplatte

Saftig gebratene Steaks vom Rind, Eifelschwein und Putenbrust
an ihren Soßen

21,80



Schweinefilet vom Eifelschwein

an drei Soßen

20,90

Beilagen

Wir servieren zu jedem Gericht die passenden Beilagen



Vegetarisch & Vegan

Rotes Gemüse Curry

Kokosmilch, geröstete Cashew Kerne,
Basmati Reis dazu ein knackiger Salat
(vegan)

13,90

Hausgemachte Vegetarische Nudeln

Kirschtomate, Lauchzwiebeln, Babyspinat, Pesto,
würziger Grana Padano, Gemüsewürfel dazu ein knackiger Salat
(auch Vegan möglich)

Vorspeise ohne Salat 7,00
Hauptgang 13,90

Spinatklöße

mit würzigem Altfuchskäse
und knackigem Salat

13,90



Toast

Toast nach Art des Hauses

2 Schweinesteaks vom Eifelschwein, Champignonrahmsoße, mit Käse überbacken

13,50

Rumpsteak auf Toast

mit geröstetem Speck und Zwiebeln

18,50

Vesper

Schweizer Wurstsalat

mit Brot 9,50

Schinkenplatte

12,00

Käse vom Altfuchshof in Kahren

11,00



Dessert

Dessertteller St. Erasmus

Variation feinsten hausgemachter Süßigkeiten
9,90

Nussknacker

Nuss-Eis, Karamell-Eis, Vanille-Eis,
hausgemachter Eierlikör, Karamellsoße, Sahne, karamellisierte Nüsse
7,50

Mini Dessert

ein Espresso und eine süße Köstlichkeit
5,50

Creme Brûlée

Sorbet der Saison
7,90

Dreierlei von der Schokolade

Törtchen – Mousse und Parfait
8,50

Hierzu empfehlen wir ein Glas Portwein(5cl) aus Trier von Sander& Sander

Variation vom hausgemachten Eis-Sorbet

8,40

Gemischtes Eis

mit Schlagsahne
4,20

Coupe Dänemark

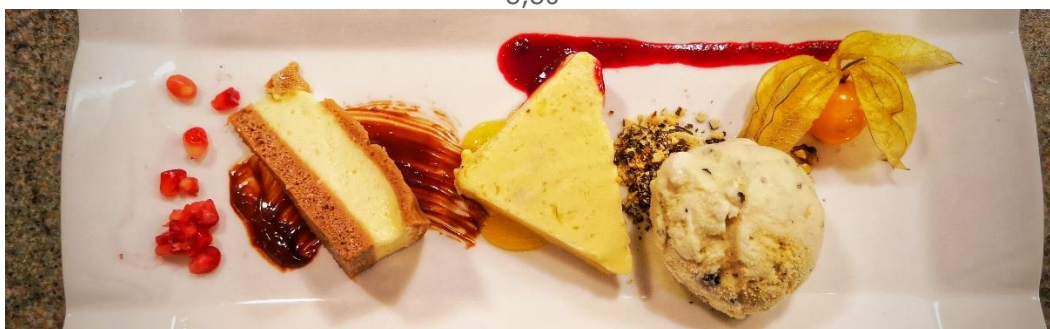
3 Kugeln Vanille-Eis, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne
5,80

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanille-Eis wahlweise mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen
5,80

Kleiner Käseteller

8,80



Hinweise

Liebe Gäste,

wenn Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie bitte dem Servicepersonal Bescheid. Wir halten eine separate Speisekarte bereit, die Ihnen Auskunft gibt über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Bei Fragen können Sie sich auch gerne an unsere fachkundigen Mitarbeiter wenden.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- A Eier** und dadurch gewonnene Erzeugnisse
- B Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Schwefeldioxid** und **Sulphite**
- H Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Glutenthaltiges** Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Schalentiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse



Digestif

Schnäpse vom Erzeuger Willi Ewerhardy

Williams-Christ	2 cl 3,20
Mirabelle	2 cl 3,20
Trester	2 cl 2,00
Pflaume im Eichenfass	2 cl 3,50

Hausaufgesetzte

Waldbeeren	2 cl 2,50
Aprikose-Mango-Passionsfrucht	2 cl 2,50

Schnäpse vom Erzeuger Vallendar

Himbeergeist	2 cl 4,80
Waldhimbeergeist	2 cl 6,00
Tresterbrand Barrique	2 cl 4,80
Williams-Christ Birne	2 cl 4,80
Hefebrand Barrique	2 cl 4,80
Orangengeist	2 cl 5,50
Quitte	2 cl 5,50
Äpfel und Birnen Barrique	2 cl 4,80
Kirschbrand	2 cl 4,80
Zwetschenbrand	2 cl 4,80
Weinbrand Riesling/ Elbling	2 cl 4,80
Haselnuss das Original	2 cl 5,50
Haselnuss Brand	2 cl 4,80
Tresterbrand Edition Mercure No 3. Limitierte Sonderedition	2 cl 7,00
Old Hazelnut	2 cl 4,80
Old Peach	2 cl 4,80
Old Williams	2 cl 4,80

Grappa

Andrea da Ponte - Grappa di Prosecco	2 cl 4,00
Villa Mazzolini - Grappa di Barolo	2 cl 4,00
Bonollo - Grappa di Amarone Barrique	2 cl 7,50
Grappa Sopra Oro Barrique	2 cl 6,00

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl 3,20
Mosel Riesling XO Hellershof Zilliken	2 cl 5,50

Brandy

Cardinal Mendoza Reserva	2 cl 4,50
Vieil Armagnac Napoleon	2 cl 4,80
1920 im Eichenfass	2 cl 4,50
Carlos 1	2 cl 4,50

Spirituosen

Alle Spirituosen können auch als Longdrink(nur 4cl) mit Beispielsweise Cola oder Tonic bestellt werden. Bei Longdrink wird 1€ Aufschlag für das Softgetränk berechnet

Vodka

Absolut	4 cl 5,00
---------	-----------

Gin

Hendricks Gin	4 cl 7,50
Vallendar Pure Gin	4 cl 7,50
Bombay Sapphire	4 cl 6,00
Ferdinands Saar dry Gin	4 cl 7,50
Ferdinands Quitten Gin	4 cl 7,50
Hausgemachter Gin	4 cl 6,00
Tanqueray No. Ten	4 cl 6,50
Mombasa Gin	4 cl 7,00
Mazetti Gin Silver Sands London dry Gin	4 cl 7,00

Rum

St Etienne Martinique Reserve Special VSOP	4 cl 7,00
Bacardi Reserva Superior	4 cl 6,00
Havana Club 3 Jahre	4 cl 6,00
Havana Club Selection	4 cl 9,00
Havana Club 7 Jahre	4 cl 6,50
Havana Club Anejo Especial	4 cl 6,50

Whisky

Jack Daniels Old No.7	2 cl 3,50	4 cl 6,00
Jack Daniels Single Barrel Select	2 cl 4,50	4 cl 8,00
Talisker Single Malt – Scotch	2 cl 5,50	4 cl 9,00
Glenmorangie "Original" 10 Jahre Scotch	2 cl 5,50	4 cl 9,00
Tullamore Dew Irish Whisky	2 cl 4,00	4 cl 6,50
Lagavulin Islay Whisky 16 Jahre	2 cl 6,50	4 cl 9,00
Dalwhinnie Highland Single Malt	2 cl 4,80	4 cl 8,00
Dimple Blended Scotch 15 Jahre	2 cl 4,50	4 cl 6,80
Threeland Whisky Sherry finish 3 Jahre	2 cl 5,00	4 cl 8,00
Threeland Whisky Single Malt 3 Jahre	2 cl 5,00	4 cl 8,00
Threeland Whisky Single Malt 6 Jahre	2 cl 6,00	4 cl 10,00
Threeland Whisky Single Malt Portwein finish 3 Jahre	2 cl 5,00	4 cl 8,00
Johnny Walker Red Label	2 cl 4,00	4 cl 6,00
Johnny Walker Gold Reserve	2 cl 4,80	4 cl 8,00
Johnny Walker Platinum	2 cl 6,00	4 cl 9,50
Johnny Walker Double Black	2 cl 6,50	4 cl 9,90
Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre	2 cl 6,00	4 cl 9,50
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre	2 cl 5,00	4 cl 9,00
Chivas Regal Blended Scotch Whisky 12 Jahre	2 cl 4,50	4 cl 8,50
Ballantine's	2 cl 3,50	4 cl 6,00

Spirituosen

Calvados

Pere Magloie VSOP	2 cl 4,00
Pere Magloie XO	2 cl 8,00

Cognac

Frapin VSOP Premier Cru de Cognac	2 cl 6,00
Baron Otard VSOP	2 cl 4,50
Remy Martin VSOP	2 cl 4,50
Remy Martin Coeur de Cognac	2 cl 6,00

Spirituosen

Doktor	2 cl 3,20
Fernet Branca	2 cl 3,20
Malteser	2 cl 3,20
Linie Aquavit	2 cl 3,20
Jubiläums Aquavit	2 cl 3,20
Averna	4 cl 3,50
Ramazotti	4 cl 3,50
Tequila	2 cl 2,80
Sambuca	2 cl 2,80
Ouzo 12	2 cl 3,00

Liköre

Grand Marnier	2 cl 3,50
Weinbergspfirsich	2 cl 3,00
Tia Maria	2 cl 3,20
Baileys	4 cl 3,80
Jägermeister	2 cl 2,80
Amaretto	2 cl 3,00

Weitere Digestifs und Spirituosen auf Nachfrage.

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Coca Cola ¹⁻³⁻⁹	0,3 l 2,70	0,5 l 4,10
Cola Zero ¹⁻³⁻⁹⁻¹²	0,2 l 2,30	
Fanta ¹⁻³	0,3 l 2,70	0,5 l 4,10
Spezi ¹⁻³⁻⁹	0,3 l 2,70	0,5 l 4,10
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l 2,80	
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l 2,80	
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l 2,80	
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l 2,80	
Hausgemachte Zitronen-Limettenlimonade	0,3 l 3,80	

Sprudel

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l 2,30
Gerolsteiner Naturell	0,25 l 2,30
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75 l 5,90
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,75 l 5,90
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,75 l 5,90

Säfte und Schorlen

Saft:	0,2 l 2,60	
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Trauben		
Saftschorle:	0,3 l 2,80	0,5 l 4,20
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Trauben		

1.) mit Farbstoff, 2.) mit Konservierungsstoffen, 3.) mit Antioxidationsmittel, 4.) mit Geschmacksverstärker, 5.) geschwefelt, 6.) geschwärzt, 7.) mit Phosphat, 8.) mit Milcheiweiß, 9.) koffeinhaltig, 10.) chininhaltig, 11.) mit Süßungsmittel, 12.) enthält eine Phenylalaninquelle, 13.) gewachst, 14. mit Taurin

Biere & Heißgetränke

Biere

Bitburger Pils	0,25 l	2,30
Bitburger Pils	0,5 l	4,20
Bitburger Pils mit Picon	0,25 l	3,00
Bitburger Pils mit Picon	0,5 l	5,00
Bitburger Pils im Steinkrug	0,4 l	3,40
Bitburger 0,0 % alkoholfreies Pils	0,33 l	2,50
Bitburger 0,0 % Radler	0,33 l	2,50
Benediktiner Weizen	0,3 l	2,70
Benediktiner Weizen	0,5 l	4,20
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20

Viez

Viez vom Weingut Greif, Tawern	0,4 l	3,00
--------------------------------	-------	------

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	2,90
Espresso Macchiato	2,50
Milchkaffee	2,90
Eiskaffee	4,20