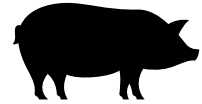

Dienstag ist Schnitzeltag

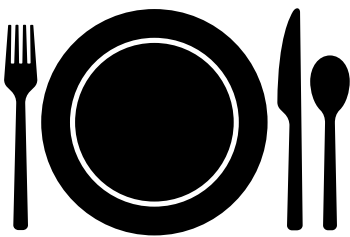
Ab Februar auch jeden Dienstag Mittag von 12-14 Uhr !!!



Schweineschnitzel	16€
Wiener Schnitzel vom Kalb	29€
Hähnchenschnitzel	17€
Großer gemischter Salat mit Mozzarellasticks	15€

mit Pommes, Kroketten oder Bratkartoffeln

Salat ist immer dabei



Zur Wahl:

Jägersoße 2€

Pfefferrahmsoße 2€

Schmorzwiebeln 2€

Überbacken mit Schmand, Speck & Zwiebel 4€

Überbacken mit Tomaten & Mozzarella 4€

!!!Gerne auch zur Abholung !!!

Vorspeisen

Spargelcremesuppe
mit frischer Petersilie – 7€

Kleiner Spargelsalat
mit Erdbeeren & Kräuterdressing – 11€

Hauptgerichte

Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln – 15€

Wahlweise mit:

- rohen & gekochtem Schinken – 19€
- Schnitzel vom Schwein – 24€
- Kalbschnitzel – 34€
- Rumpsteak 200g – 34€
- Lachsfilet – 32€
- als Pfund (500g) 26€

Kalbsrückensteak an Jus
mit gegrilltem Spargel & cremiger Polenta – 29€

Pasta Spargel – 18€
mit grünem & weißem Spargel an Bärlauchpesto

Dessert-Tipp

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis – 7€

Erdbeer-Rhabarber-Crumble (Wartezeit mindestens 15 min.)
mit Vanilleeis – 10€


**Genießen Sie die Spargelsaison bei uns- frisch,
leicht & einfach lecker!**

VORSPEISEN

Rindercarpaccio 16€
mit Olivenöl | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

Suppe des Tages Tagespreis

Mozzarella Sticks 9€
mit hausgemachtem Dip

Chipotle Hühnchen  absolute Empfehlung!!! 10€
Hühnchenfiletstücke | Chipotlemarinade | gerösteter
Sesam



SALATE

Großer gemischter Salat 15€
mit Mozzarella Sticks

Backhendlsalat 17€
Knusprig gebackene Hühnerbruststreifen auf verschiedenen
Blattsalaten, Gurken, Kirschtomaten & roten Zwiebeln
angemacht mit unserem fruchtig-herben Preiseelbeerdressing

Carle Salat 15€
Blattsalate | Käse | Schinken | Thunfisch | Zwiebeln | Kirschtomaten |
Hausdressing

Caesar Salat 17€
Romana Salat | Sardellen | Kapern | Kirschtomaten | Parmesan | Croutons |
Maispouardenbruststreifen | Caesardressing

Wir bieten alle Salate auch als Vorspeisengröße an -4,5€



Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung erhalten Sie gerne von unserem Service Personal

CARLES KLASSIKER

Jägerschnitzel vom Schwein 18€
Pommes & Beilagensalat



Classic Carle Burger 17€
Brioche Brötchen | 100% Rindfleisch | Bacon | Zwiebeln | Cheddar |
Romana Salat | Tomaten | Gurken | hausgemachte Cocktailsoße | Pommes

Saftiger Schweinebraten 19€
mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen
& aromatischer Bratensoße

Joe's hausgemachte grobe Currywurst 14€
mit Pommes



Lendentopf 19€
Schweinelende mit Champignonrahm auf Spätzle
mit Käse überbacken & Beilagensalat

Hähnchen-Curry 20€
Fein abgeschmeckt mit Kokosmilch & Gewürzen
dazu lockeren Basmatireis

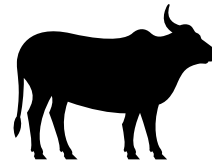
Umbestellungen werden mit 2 € berechnet

STEAKS & MEHR vom Lavasteingrill

...unsere Steaks werden mit Kräuterbutter, kleinem Cesarsalat & Pommes
oder Bratkartoffeln serviert...

Rumpsteak vom Norddeutschen Rind
200g 29€
300g 35€

Rinderfilet vom Norddeutschem Rind
200g 39€
300g 48€



T-Bone Steak  Gönn dir mal was!
ca. 600g 45€

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein
ca. 400g 31€

Rib-Eye-Steak
ca. 250g 34€

Hähnchenbrust 23€

VEGETARISCH| FISCH

Hausgemachte Pasta all' arrabiata 15€
mit Pikanter Strauchtomatensoße, Rucola & Parmesan
Wahlweise mit:
-Hähnchenbruststreifen +5€
-Rinderfiletstreifen +8€

Cremige Käsespätzle 16€
mit Bergkäse und Zweierlei Zwiebeln

Fisch des Tages



Tagespreis

Flammkuchen

Elsässer Art 12€
Schmand | Speck | Zwiebeln

Tomate Mozzarella 13€
Schmand | Tomaten | Mozzarella | Basilikumpesto

Spargel 15€
Schmand | Spargel | Kirschtomaten | rote Zwiebeln

Dessert

Keks & Eis 8€
Vanilleeis | Schokoladencookie | Schokosoße

New York Cheesecake 9€
mit Waldbeerragout

Fruchtiges Hausgemachtes Sorbet 6€
aufgegossen mit Prosecco

COCKTAILS & LONGDRINKS

Sex on the beach 9€
Wodka | Pfirsichlikör | Cranberrysaft | Orangensaft | Eis

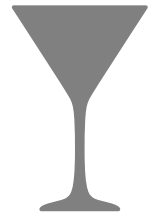
Caipirinha 9€
Cachaca | brauner Zucker | Limetten | Eis

Malibu Sunrise 9€
Malibu | Orangensaft | Zitronensaft | Grenadine | Eis

Gin Tonic 9€
Hendricks Gin | Tonic water | Gurke | Eis

Aperol Spritz 7€
Aperol | Prosecco | Soda | Orange | Eis

Lillet wild berry 7€
Lillet | Himbeeren | Schweppes wild berry | Eis



HAUSGEMACHTE LIMONADEN & FASSBRAUSE

Himbeerlimonade 5€
Himbeersirup | Himbeeren | Zitronensaft | Zitronenlimonade | Eis

Orange-Maracuja Limonade 5€
Maracujasirup | Zitronensaft | Orangenlimonade | Eis

PINK Lemonade **»»» →** Geheimtipp! Unbedingt probieren 5€
Wildberry Limonade | Grapefruitsirup | Zitronensaft | Eis

VELTINS Fassbrause alkoholfrei! **»»» →** NEU!!! 3,5€
Holunder, Mango-Maracuja oder Bitter Lemon



Fassbier

Veltins Pils natürlich auch als Radler oder Diesel erhältlich

0,3l 3€ 0,5l 4,9€

Licher naturtrüb

0,3l 3,5€ 0,4l 4,5€

Aktien Landbier fränkisch dunkel

0,3l 3€ 0,5l 5€

Maisel's Weisse Original

0,5l 5€

Kristall- & Dunkles Weissbier aus der Flasche

0,5l 5€



Alkoholfreies Bier

Veltins alkoholfrei 0,0 %

0,33l 3€

Alkoholfreies Radler

0,33l 3€

Malz Bier

0,33l 3€

Potts alkoholfreies Weizen vom Fass!

0,5l 5€



Wasser | Softgetränke | Säfte

Elisabethen Quelle Medium & Still

0,25l 3€ 0,75l 6€

Sinalco

Cola| Orangel| Zitronel| Cola ohne Zucker

0,3l 3€ 0,4l 4€

Apfelsaft| Orangensaft| Johannisbeernektar

0,3l 3,20€ 0,4l 4,20€

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich




Der alte Hochstädter

Apfelwein pur, süß oder sauer gespritzt

0,25l 2,50€ 0,5l 5€


Weißweine

Sauvignon blanc Glas 7€ Flasche 17€
Rheinhessen | frisch & fruchtig  Absolute Empfehlung!

Rießling Spätlese Glas 6€ Flasche 15€
Rheinhessen | vollmundig | trocken

Grauer Burgunder Glas 6€ Flasche 15€
Rheinhessen | trocken | auch bekannt als der deutsche Pino Grigio

Chardonnay Spätlese im Barriquefass gereift Glas 7€ Flasche 17€
Rheinhessen | feinfruchtig | trocken

Morio Muskat Glas 6€ Flasche 15€  sehr beliebt!
würzig kräftiges Aroma | feinherb

Kost´s Süßer Glas 6€ Flasche 15€
Rheinhessen | Cuvé | lieblich



Rotweine

Dornfelder im Barriquefass gereift Glas 7€ Flasche 18€
Rheinhessen | Schwarzkirschnote | Holzaromatik | trocken

Cabernet Dorsa Glas 7€ Flasche 18€
mit einem Besonders feinem fruchtig beerigen Aroma | trocken

Tourelle de Terre Bonne Glas 6€ Flasche 20€
Frankreich | 50% Merlot 50% Syrah | vollmundig | fruchtiges Finale
halbtrocken

Marmelatta Merlot Glas 8€ Flasche 28€
Italien | schwarze Kirsche & Vanille | intensive Fruchtsüße | lieblich



Roséweine

Blauer Spätburgunder Glas 6€ Flasche 15€
Rheinhessen | Q.b.A. | edel | pikant | trocken

Dornfelder Weißherbst Glas 6€ Flasche 15€
Rheinhessen | Q.b.A. | klassisch pikant | halbtrocken



Hochprozentiges

Alte Haselnuss | Alte Marille | Alte Birne

Birkenhof 33% 2cl 4,5€

Himbeergeist

Waldler 2cl 3,5€

Ramazotti

2cl 3€

Jägermeister

2cl 3€

Fernet Branca

2cl 3€

Marburger Nachwächter

2cl 4€

Becherovka

2cl 2,5€

Kümmel

2cl 2€

Korn

2cl 2€

Grappa Dolomit

2cl 3,5€

Ouzo

2cl 3€

Maltester Aquavit | Linie Aquavit | Jubiläums Aquavit

2cl 3,5€

Sambuca Molinari

2cl 3€

Baileys

2cl 3€



Kaffee | Tee & Co

Kaffee Crémé

3€

Kännchen Kaffee

4,5€

Cappuccino

3€

Espresso

3€

Doppelter Espresso

4€

Milchkaffee

4€

Latte Macchiato

4€

Heisse Schokolade

4€

Glas Tee verschieden Sorten

3€

Kännchen Tee

4,50€

