

Suppen

Spinatkartoffelsuppe mit Streifchen vom geräucherten Lachs	5,90
Gemüsekartoffelsuppe mit Brokkoli und frischen Champignons	4,80
Deftige Kartoffelsuppe mit Lauch und hessischer Mettwurst	5,90

Salate und Vorspeisen

Frisch gebackenes Kartoffelbrot mit Basilikum-Pesto	4,20
Knusprige Kartoffelecken wahlweise mit Knoblauchsauerrahm oder Kräuterquark	6,30
Kleiner bunter Salatteller mit Joghurtdressing	4,50
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Schafskäse mit Balsamicodressing	groß 11,80
Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing, gegrillten Rindersteakstreifchen und Cashewkernen	groß 13,50
“Altstadt”-Salatteller großer Salatteller mit vielen verschiedenen Salatsorten und Joghurtdressing, mit gegrillter Putenbrust oder knusprigem Schnitzel	12,80

Bratkartoffelgerichte

Spiegeleier Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln aus der Pfanne	9,30
Westfälische Sülze und Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	10,30
Zwei Bratheringe Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	13,50
Zwei feine Matjes und Preiselbeerquark, Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln	13,50



Kartoffelpuffer

Kartoffelpuffer „Hawaii“ aus der Pfanne mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	10,80
Kartoffelpuffer aus der Pfanne pikantem, leicht scharfen Rinderhack überbacken mit Schafskäse	13,80
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs Meerrettichquark und Salat	14,80
Kartoffelpuffer mit Nordsekrabben mit Meerrettichquark und Salat	14,80

Kartoffelauflauf

Kartoffelauflauf aus dem Ofen

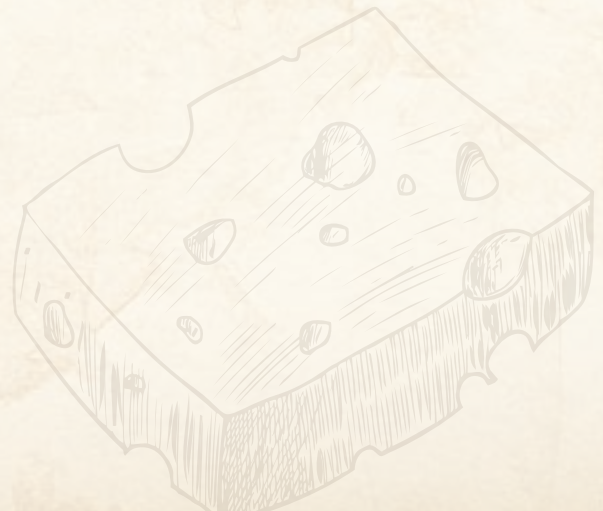
- | | |
|---|-------|
| 1 mit Champignons und würziger Tomatensahnesauce,
wird mit Mozzarella überbacken | 10,50 |
| 2 mit Brokkoli, Mais, Tomaten, Schinken und Gouda | 11,80 |
| 3 mit frischen Champignons und pikantem Rinderhackfleisch ,
überbacken mit Schafskäse | 13,80 |
| 4 mit Thunfisch , Spinat, Tomaten, Champignons und Zwiebeln,
wird mit Mozzarella überbacken | 12,80 |
| 5 mit Räucherlachs , buntem Gemüse und Sahnesauce,
wird mit Gouda überbacken | 14,80 |



Kartoffelpizza

Kartoffelpizza

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | mit Zwiebeln und Champignons , überbacken mit Mozzarella | 10,80 |
| 2 | mit frischer Paprika , Champignons, Zwiebeln und Käse | 11,80 |
| 3 | Thunfisch , Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Käse | 11,80 |
| 4 | Schinken , Champignons, Zwiebeln und Käse | 11,80 |
| 5 | Brokkoli, Schafskäse , Tomaten, Mais und Käse | 12,80 |
| 6 | Nordseekrabben , Blattspinat, Knoblauch, Zwiebeln und Käse | 14,80 |
| 7 | Pizzatasche, gefüllt mit Räucherlachs , Blattspinat, Schmand und Tomaten, mit Käse überbacken | 14,80 |



Spezialitäten-Pfannen

Grüne Kartoffelpfanne

Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Champignons in einer sahnigen Sauce

12,30

Feurige Kartoffelpfanne

mit pikantem, leicht scharfen **Rinderhack**, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und buntem Gemüse

15,80

Altstadt Kartoffelpfanne

Medaillons vom **Schweinelendchen**, Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und buntem Gemüse

16,80

Lachspfännchen

mit Kartoffeln, Blattspinat, Knoblauch, Tomaten und frischem **Lachsfilet** in einer zarten Sauce

18,80

Fischpfanne

feiner Matjes, Brathering und Räucherlachs, Meerrettichquark, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

16,80

Ofenkartoffeln

1 mit frischem **Kräuterquark**

6,50

2 mit **Räucherlachs**, Meerrettichquark und Salat

14,80

3 mit **Nordseekrabben**, Meerrettichquark und Salat

14,80

Fleisch

„Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel mit kleinem Salat

9,50

„Jäger Art“

paniertes Schweineschnitzel mit feiner Champignonsauce und kleinem Salat

10,50

„Tiroler Art“

paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken und kleinem Salat

10,80

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter und Salat

20,80

Gegrilltes Putenbrustfilet
mit Currysauce und Salat

11,80

Passende Beilagen

Pommes frites

3,50

Süßkartoffel Pommes

4,50

Bratkartoffeln mit Speck

4,00

Kartoffelecken

3,50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

4,50

Kartoffelpuffer

4,00

Ketchup

0,80

Mayonnaise

0,80

Dessert

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.




Dessert

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl	3,00
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Eierlikörbecher Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	6,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,50
Palatschinken gefüllt mit Blaubeeren, Eiscreme und Vanillesauce	6,50

Heiße Getränke

Tee	2,80
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,40
Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino	3,50


Alkoholfreie Getränke

 GEROLSTEINER Gourmet Mineralwasser Sprudel	0,25 l	2,20
	0,75 l	5,50
 GEROLSTEINER Gourmet Mineralwasser Naturell	0,25 l	2,20
	0,75 l	5,50
Staatl. Fachingen Gourmet MEDIUM	0,5 l	3,50
Staatl. Fachingen Gourmet STILL	0,5 l	3,50
	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Coca-Cola</i> ORIGINAL TASTE	2,50	4,00
<i>Coca-Cola</i> light taste	2,50	4,00
Spezi	2,50	4,00
 FANTA Orange	2,20	3,80
 Heil Apfelsaft	2,50	4,50
 Heil Apfelsaftschorle	2,50	4,00
 Heil Orangensaft	2,50	4,50
 Heil Roter Traubensaft	2,50	4,50
 Heil Rote Traubensaftschorle	2,50	4,00
 Heil Schwarzer Johannisbeerenektar	2,50	4,50
 Heil Schwarze Johannisbeerenektar Schorle	2,50	4,00
Schweppes Bitter Lemon	2,50	
Schweppes Ginger Ale	2,50	
Schweppes Tonic Water	2,50	
Bionade Holunder / Ingwer-Orange	0,33 l	3,50

Bier vom Fass

 BECK'S Pils	0,3 l	2,90
 BECK'S im Krug	0,5 l	4,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,90
Köstritzer Schwarzbier im Krug	0,5 l	4,50

Flaschenbier

Malzbier	0,33 l	2,80
 BECK'S Blue Alkoholfrei	0,5 l	3,00
Franziskaner <small>WEISSBIER</small> Alkoholfrei	0,5 l	4,00
Erdinger Hefe Alkoholfrei	0,5 l	4,00
SCHNEIDER WEISSE Meine helle Weisse	0,5 l	4,00
SCHNEIDER WEISSE Mein Kristall	0,5 l	4,00
SCHNEIDER WEISSE Mein Original dunkel	0,5 l	4,00

Apfelwein

Apfelwein 	0,25 l	2,50
	0,5 l	4,50
	1,0 l	8,00
Der alte Hochstädter <i>rosé</i>	0,25 l	3,00

Apfelwein Cocktails

Apfelwein mit Amarettosirup	0,2 l	3,80
Apfelwein mit Holunderblütensirup	0,2 l	3,80
Apfelwein mit Cassis	0,2 l	4,50

Weißwein

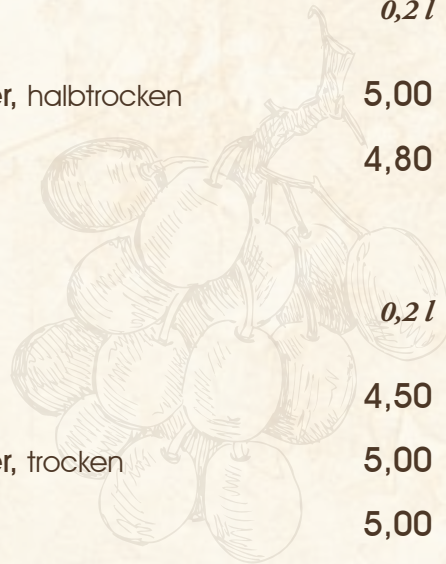
	<i>0,2 l</i>
Frankweiler Königsgarten Müller-Thurgau, trocken	4,50
Johannisberger Erntebringer Riesling, trocken	5,00
Hallgartener Mehrhölzchen Riesling, halbtrocken	5,00

Roséwein

	<i>0,2 l</i>
Johannisberger Erntebringer Spätburgunder, halbtrocken	5,00
Portugieser Weißherbst Pfalz, trocken	4,80

Rotwein

	<i>0,2 l</i>
Bärenkeller Spätburgunder Spanien, lieblich	4,50
Johannisberger Erntebringer Spätburgunder, trocken	5,00
Dornfelder Pfalz, trocken	5,00
Dürkheimer Feuerberg Portugieser, halbtrocken	4,80
Vin de Pays de l' Herault Frankreich, trocken	5,00
Weinschorle	4,00

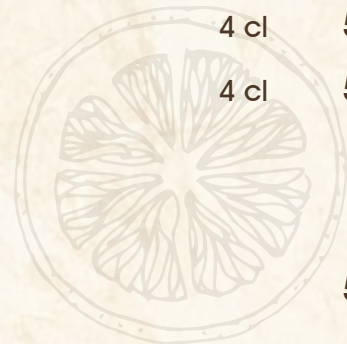


Aperitif

Sherry trocken / medium / cream	5 cl	3,50
Martini Extra Dry	5 cl	3,50
Martini Bianco	5 cl	3,50
Martini Rosso	5 cl	3,50
Campari	4 cl	4,50
Campari Soda	4 cl	4,80
Campari Orange	4 cl	5,80
Kir Royal	0,1 l	4,00
Bellini	0,1 l	4,00
Glas Sekt	0,1 l	3,80
Flasche Sekt	0,75 l	21,00
Wodka Lemon	4 cl	5,50
Asbach Cola	4 cl	5,50
Bacardi Cola	4 cl	5,50
Jim Beam Cola	4 cl	5,80

Spezialitäten

Hauscocktail mit Kartoffelschnaps, Himbeer und Johannisbeer		5,50
Hugo		6,00
Aperol Spritz		6,00



Spirituosen

2 cl

Malteser Aquavit	3,00
Linie Aquavit	3,00
Amaretto	4,00
Baileys Irish Cream	4,00
Sambuca	4,00
Rémy Martin V.S.O.P	4,50
Grappa	3,50
Obstler	3,00
Poire William von J. Nusbaumer	4,80
Framboise von J. Nusbaumer	4,80
Mirabelle von J. Nusbaumer	4,80
Kirsch von J. Nusbaumer	4,80
Calvados Gilbert	4,50
Kartoffelschnaps	2,00
Fernet Branca	3,00
Branca Menta	3,50
Ramazzotti	3,50
Averna	3,50
Jägermeister	3,00

