

FRÜHSTÜCK

Mittwoch bis Freitag von 8 bis 11 Uhr in der Kaffeestube

„Fritzchen“ Für die Kleinen

1 Tasse Trinkschokolade,
1 Glas Orangensaft / Mineral-
wasser, ein Brötchen, Butter,
hausgemachte Konfitüre oder
Nuss-Nugatcreme und frisches
Obst

8,50€ / Person

„Marlene“ Kleines Frühstück

Filterkaffee oder Tee, 1 Glas
Orangensaft / Mineralwasser,
Brötchen, Schwarzbrot, Butter /
Margarine, Wurst- und Käseaus-
wahl, hausgemachte Konfitüre,
frisches Obst, hausgemachtes
Müsli mit Joghurt oder Quark und
eine Eierspeise nach Wahl*

*gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei oder
Omelett aus zwei Eiern

17,50€ / Person

„Gustav“ Großes Frühstück

Filterkaffee oder Tee, 1 Glas Sekt,
1 Glas Orangensaft / Mineral-
wasser, Brötchen, Brotauswahl,
Croissant nach Wahl, Butter /
Margarine, hausgemachte
Konfitüre, hausgemachtes Müsli
mit Milch, Joghurt oder Quark,
frisches Obst, Honig, Wurst- und
Käseauswahl, Lachs mit
Honig-Senf-Soße, Eierspeise nach
Wahl*, krosser Speck, Nürnberger
Rostbratwurst, sowie weitere
Leckereien im Wechsel

*gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei oder
Omelett aus zwei Eiern

21,50€ / Person

Unser zusätzliches Angebot bei
Lebensmittelunverträglichkeiten:

Laktosefreie- und Sojamilch sowie
Joghurt und Butter, Glutenfreie
Haferflocken , Glutenfreies Brot
oder Brötchen backen wir gerne
mit Absprache für Sie auf.



Nur mit
Anmeldung

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Samstag und Sonntag von 9 -12 Uhr auf der Diele

Abmeldung können bis 18 Uhr des Vortages mitgeteilt werden. Ohne Abmeldung wird ein Teilbetrag berechnet!

Filterkaffee, Tee, Saftauswahl, Mineralwasser, Brötchen, Brotauswahl, Croissant, Rosinenstuten, Butter, Margarine, hausgemachte Konfitüren, Honig, hausgemachte Müsliauswahl, Cerealien, Milch, Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark, Wurst- und Käseauswahl, Frischkäsevariationen, Fischauswahl mit Honig-Senf-Soße und Sahnemeerrettich, Aufstriche, Salatvariationen, Obst und Gemüseauswahl, Eierspeise nach Wahl*, Krosser Speck, Nürnberger Rostbratwurst, sautierte Champions sowie viele weitere Leckereien im Wechsel

*gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei

19,50€ / Person

Kinder bis 3 Jahre Kostenfrei,
4-13 Jahre pro Lebensjahr 1,20€,
ab 14 Jahren voller Preis

Unser zusätzliches Angebot bei
Lebensmittelunverträglichkeiten:

Laktosefreie- und Sojamilch sowie Joghurt und Butter,
Glutenfreie Haferflocken , Glutenfreies Brot oder Brötchen
backen wir gerne mit Absprache für Sie auf.

SÜSSE STUNDEN

Hausgemachte Torten- und Kuchenspezialitäten

zur Ansicht in unserer Vitrine

(wechselndes Angebot)

Portion Schlagsahne **0,80€**

Waffeln

mit Puderzucker **3,00€**

mit einer Kugel Eis
nach Wahl **4,20€**

mit Früchten der Saison **4,90€**

mit Früchten der Saison
und einer Kugel Eis **5,90€**

Eisvariationen

1 Kugel Eis

(Erdbeer, Schokolade, Stracciatella,
Eissorte der Saison)

1,50€

Drei Kugeln nach Wahl

4,20€

Zur Sommersaison

Eisschokolade mit Sahne **3,90€**

Eiskaffee mit Sahne **3,90€**

Sanfter Engel mit Sahne **3,90€**

Erdbeer- Rhabarber Engel
mit Sahne **4,60€**



VESPERMAHLZEIT

Wurstspezialitäten mit einer Brotauswahl

Eine feine Auswahl frischer Wurst- und Schinkensorten vom Meyer-Hof aus Großenkneten treffen hier auf die besten eingelegten Gurken Niedersachsens von Austermann in Warendorf.

Dazu reichen wir frisch gebackenes Brot von Der Dorfbäcker.

13,50€

Vegetarische Brotzeit

Freut euch auf eine Auswahl leckerer, hausgemachter Käsesorten aus der Bünkemühler Hofkäserei in Warpe im Landkreis Nienburg.

Dazu reichen wir Feigen-, Preiselbeer- oder süßen Senf von Lemann Feinkost in Eystrup und frisch gebackenes Brot von der Dorfbäcker aus Kirchhatten.

13,50€

Wurst-, und Käsespezialitäten mit einer Brotauswahl von Der Dorfbäcker

Leckere Käsesorten der Bünkemühler Hofkäserei und eine Aufschnittauswahl von Meyer-Hof treffen aufeinander und sorgen für ein schmackhaftes Gesamtkonzept.

13,50€

Kleine Wurst- und Käsespezialitäten mit einer Brotauswahl

Für den kleinen Hunger: Eine kleine Auswahl unserer Käse- und Wurstspezialitäten aus der Bünkemühler Hofkäserei und dem Meyer-Hof auf einer Platte vereint.

9,50€



HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Tasse Kaffee	1,90€
Kännchen Kaffee	4,20€
Tasse entkoffeinierten Kaffee	1,90€
Kännchen entkoffeinierten Kaffee	4,20€
Espresso	2,30€
Doppelter Espresso	4,00€
Cafe creme	2,30€
Cappuccino	2,80€
Milchkaffee	2,80€
Latte Macchiato	3,80€
Tasse Trinkschokolade	3,80€

Spezial

Grog	3,50€
Heiße Zitrone	3,00€

Tee

Kännchen Tee	4,50€
Darjeeling First Flush Tee	
Friesenmischung	
Grüner Tee	
Früchtetee	
Rooibos Vanille	
Kräutertee	
Ingwertee	

frische Zitronenecken, Kandis oder Teesahne reichen wir gerne auf Wunsch dazu.

KALTGETRÄNKE

Erfrischendes

Mineralwasser (still/wild) 0,33l	2,70€
Mineralwasser (still/wild) 0,75l	5,80€
Coca-Cola ^{1,2,3} 0,2l	2,20€
Coca-Cola zero ^{1,2,3} 0,2l	2,20€
Fanta ^{2,3,5} 0,2l	2,20€
Sprite ³ 0,2l	2,20€
Mezzo mix ^{2,3} 0,2l	2,20€
Tonic Water ^{3,4} 0,2l	2,50€
Ginger Ale ^{2,3} 0,2l	2,50€
Bitter lemon ^{5,3,4} 0,2l	2,50€
Orangensaft 0,2l	2,50€
Apfelsaft naturtrüb 0,2l	2,50€
Traubensaft 0,2l	2,80€
Sauerkirschnektar 0,2l	2,80€
Bananennektar 0,2l	2,80€
Rhabarbernektar 0,2l	2,80€
Saftschorle 0,35l	+1,40€

Aperitifs

Aperol-Spritz 0,2l	6,50€
Campari ⁵ mit Orange oder Soda 0,2l	5,80€
Lillet Wild Berry 0,2l	6,90€

Bier vom Fass

Ols Pilsener 0,25l	2,50€
Ols Pilsener 0,40l	3,90€
Ols Radler 0,25l	2,50€
Moorbecker Bier 0,25l	3,00€
Moorbecker Bier 0,40l	4,60€
Moorbecker Radler 0,25l	3,00€

Bier aus der Flasche

Alkoholfreies Pils 0,33l	2,90€
Störtebecker Hefeweizen 0,50l	4,50€
Störtebecker Alkoholfreies Hefeweizen 0,50l	4,50€



SEKT UND SECCO

Axel Pauly - Secco Rosé

DE, Mosel - QbA, halbtrocken, Cuveé
9,5% vol

Dieser Secco macht einfach Freude.
Durch seine Frucht, die mit angenehmer, feiner Säure kombiniert ist, wirkt er „prickelnd“ erfrischend.

0,1l **4,00€**
0,75l **26,50€**

Julius-Weißer Burgunder Manufaktur Sekt

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Weißburgunder
12,5% vol, Säure 6,1g/l,
Restsüße 8,6g/l

Klassische Flaschengärung und
handgerüttelt. Ein Winzersekt der
Extraklasse! Mit herrlichen Pfirsich-
aromen und perfekter Frische.

0,75l **35,00€**

Schloss Wittekind - Sekt

DE, trocken, Cuveé | 11,0% vol

Ein trockener aber dennoch fruchtiger
Sekt, mit einem erfrischenden
Bouquet und feinperligem Mousseux.

0,1l **3,50€**
0,75l **24,50€**

Julius Zero Blanc alkoholfrei

DE, Feinherb, alkoholfrei
Rivaner, Scheurebe

Spritzig und lebendig. Feine Frucht-
noten und eine herrliche Frische und
das Ganze tatsächlich alkoholfrei.

0,1l **3,50€**
0,75l **24,50€**



WEISSWEIN

Bassermann-Jordan Blanc de Noir

DE, Pfalz - QbA, trocken, Spät-
burgunder, Merlot | 12,0%

In der saftig-frischen Cuveé vereinen sich Trauben der Rebsorten Spätburgunder und Merlot. Am Gaumen kommt ein schöner Schmelz zur Geltung und schmeichelt dort zusammen mit leichter, eleganter Säure, die dem Wein eine wunderbare Frische und somit das gewisse Extra verleiht.

0,2l **7,50€**
0,75l **28,50€**

Julius - Chardonnay

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Chardonnay
12,9% vol, Säure: 6,4g/l,
Restsüße: 5,9g/l

Dieser Chardonnay besticht durch seinen ökologischen Anbau. Die feinen Fruchtaromen sowie Nuancen von Blüten und Kernobst ergeben die perfekte Harmonie.

0,2l **5,50€**
0,75l **20,50€**

Julius - Goldmuskateller

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
Feinherb, Muskateller
12,0% vol, Säure: 13,0g/l,
Restsüße: 7,2g/l

Am Gaumen schmeckt man die intensiven Fruchtaromen von reifen Honigmelonen, saftig und herrlich vielschichtig, sowie füllig und lang anhaltend im Abgang.

0,2l **5,50€**
0,75l **20,50€**

Julius - Grauer Burgunder

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Grauburgunder
13,0% vol, Säure: 6,0g/l,
Restsüße: 1,0g/l

Feine Fruchtaromen von weißem Pfirsich und Birne sowie einer schönen Länge und Komplexität.

0,2l **5,50€**
0,75l **20,50€**



WEISS- UND ROSÉWEIN

Julius - Weißer Burgunder

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Weißburgunder
12,3% vol, Säure: 2,0g/l,
Restsüße: 5,9g/l

Angenehm mineralischer Wein mit
feinen Fruchtaromen von gelben
Früchten wie Pfirsich und Birne im
Vordergrund. Fein gelbe Struktur mit
einer schönen Komplexität.

0,2l **5,50€**
0,75l **20,50€**

Köwerich - „Feen und Elfen“

DE, Mosel - QbA, halbtrocken,
Riesling
10,0 % vol, Säure: 8,0g/l,
Restsüße: 30,0 g/l

Ein zauberhaft fruchtiger Riesling,
der mit verspielten Blütendüften über
rascht. Wunderbar fruchtig mit zarter
Süße und dezenter Säure.

0,2l **6,50€**
0,75l **24,50€**

Axel Pauly - Rotling Cuvée

DE, Mosel - QbA, Feinherb, Cuvée
12,5% vol

Ein herrlich fruchtiger und gehalt-
voller Rosé von der Mosel. Die zarte
Restsüße rundet das Geschmacks-
erlebnis ab.

0,2l **5,00€**
0,75l **19,00€**

Julius Rosè Pinot & Merlot

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Spätburgunder / Merlot
12,5% vol

Ein Rosé wie aus dem Bilderbuch:
tiefesrosé, verführerisches
Fruchtaroma und eine angenehme
Restsüße.

0,2l **5,00€**
0,75l **19,00€**

Die Weiß- und Roséweine können
auch als Schorlen serviert werden.



ROTWEIN

Cantina di Negrar, Appassimento

IT, Valpolicella - IGT, trocken,
Corvina, Rondinella, Corvinone
14,0 % vol

Ein zauberhaft fruchtiger Riesling,
der mit verspielten Blütendüften über
rascht. Wunderbar fruchtig mit zarter
Süße und dezenter Säure.

0,2l **6,50€**
0,75l **24,50€**

Julius Pinot 18 Spätburgunder

DE, Rheinhessen - BIO/Öko/Neuland
trocken, Spätburgunder
12, % vol, Säure: 7,7g/l,
Restsüße: 4,6g/l

Die voll reifen Trauben wurden ge-
erntet, von den Stielen getrennt, auf
der Maische vergoren, und nach 14
Tagen abgepresst. Dadurch entstan-
den wundervolle Röstaromen, sowie
Aromen von roten Beeren & Brom-
beeren mit einer kräftigen, komplexen
Tanninstruktur.

0,2l **5,50€**
0,75l **20,50€**

Schola Sarmenti Criterà Primitivo Salento

IT, Apulien - IGT, 88 Pkt. Robert
Parker, trocken, Primitivo
13,5 % vol

Ein herrlicher Primitivo mit
moderaterem Alkoholgehalt, dennoch
dicht und fruchtig. Der Criterà reprä-
sentierte die traditionelle Stilistik des
Primitivo.

0,2l **6,50€**
0,75l **24,50€**

Cantina Tollo „MO“ Montepulciano Riser

IT, Abruzzo - DOC, Gambero Rosso
3 Gläser, trocken, Montepulciano
13,5 % vol

Dichte, rubinrote Farbe im Glas
und ein Duft nach Pflaumen, reifen
Kirschen, Liebstöckel, etwas Erd-
beermarmelade und Brombeere.
Am Gaumen ein voller und robuster
Körper. Die Tannine sind perfekt ein-
gebunden. Lang und nachhallend im
Finale.

0,2l **8,00€**
0,75l **31,00€**

SPIRITUOSEN, LIKÖRE UND BITTERE

Alte Marille 41% vol | 2cl **3,00€**

Alte Williams-Christ Birne
41% vol | 2cl **3,00€**

Wild Kirsch Likör
16% vol | 2cl **3,00€**

Erdbeer-Rhabarber-
Himbeer Likör 20% vol | 2cl **3,00€**

Kirsch Limes 16% vol | 2cl **3,00€**

Mango Limes 16% vol | 2cl **3,00€**

Kaffee Liquer 37,7% vol | 2cl **3,00€**

Kakao Liquer 37,7% vol | 2cl **3,00€**

Rum Coconat 40% vol | 2cl **3,00€**

Salted Caramel Likör
17% vol | 2cl **3,00€**

Champagner Trüffel Likör
15% vol | 2cl **3,00€**

Eierlikör vom Geschkenhof
16% vol | 2cl **2,50€**

Schokoladenlikör vom
Geschkenhof 17% vol | 2cl **2,50€**

Bailey's Irish Cream
17% vol | 2cl **2,00€**

Sherry Pedro Ximenez
15% vol | 2cl **2,50€**

Alter Hullmann 35% vol | 2cl **2,00€**

Linie Aquavit 40% vol | 2cl **2,50€**

Malteser Aquavit
40% vol | 2cl **2,00€**

Ramazotti Halbbitter
30% vol | 2cl **2,00€**

Amaretto Disaronno
28% vol | 2cl **2,00€**

Rum 54% vol | 2cl **2,00€**

Empfehlung der Hausherrin

Apricot-Brandy Alte Zeit
35% vol | 2cl **6,20€**



**Bei Fragen zu unseren Allergene
und Zusatzstoffen wende Dich
gerne an unsere fleißige
Servicekraft.**

Zusatzstoffe und Allergene:

- 1 Coffeinhaltig
- 2 Farbstoffe
- 3 Säuerungsmittel
- 4 Chininhaltig
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Konservierungsstoffe
- 7 Nititpökelsalz
- 8 Geschmacksverstärker
- 9 Phosphat
- 10 Milcheiweiß
- 11 Taurin
- 12 Süßungsmittel
- 13 Geschwefelt
- 14 Geschwärzt
- 15 Gewachst
- A Gluten
- B Lupinen
- C Laktose
- D Eier
- E Soja
- F Sesam
- G Erdnüsse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sulfite
- L Fisch
- M Krebstiere
- N Weichtiere