

[TAGESGERICHTE...]

MONTAG

3 STÜCK REIBEKUCHEN / Apfelmus

DIENSTAG

PELLKARTOFFELN / Kräuterquark / Salatgarnitur

MITTWOCH

6 NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN

Rieslingsauerkraut / hausgemachter Kartoffel-Möhrenstampf /
Monschauer Senf ^{1,5,6}

DONNERSTAG

2 BIO-SPIEGELEIER / Kartoffelpüree / Rahmwirsing

FREITAG „FISH AND CHIPS“

SEELACHSFILET

knuspriger Bierteig / Wirtshausfritten / Remouladensauce

SAMSTAG

GEBRATENER LEBERKÄSE

Bio-Spiegelei / Bratkartoffeln / Monschauer Senf

SONNTAG

HONIGKASSLER

Rieslingsauerkraut / hausgemachter Kartoffelpüree /
Monschauer Senf

[FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE...]

PORTION WIRTSHAUSFRITTEN

Mayonnaise / Ketchup

4 FISCHSTÄBCHEN

Blattspinat / Fritten / Remouladensauce

4 NÜRNBERGER WÜRSTCHEN

Bratensauce / hausgemachter Kartoffel-Möhrenstampf

[DAILY SPECIALS...]

MONDAY

3 PANCAKES / applesauce

TUESDAY

LITTLE JACKET POTATOES

curd cheese with herbs / salad

WEDNESDAY

6 SMALL ROASTED SAUSAGES

„sauerkraut“ / freshly made mashed carrots
and potatoes / mustard ^{1,5,6}

THURSDAY

2 ORGANIC FRIED EGGS

freshly made mashed potatoes /
savoy cabbage

FRIDAY „FISH & CHIPS“

COALFISH

beer batter / fries / remoulade sauce

SATURDAY

FRIED MEAT LOAF

organic fried eggs / fried potatoes / mustard

SUNDAY

PICKLED PORK

„sauerkraut“ / freshly made mashed potatoes /
mustard

[DISHERS FOR KIDS...]

FRIES

mayonnaise / ketchup

4 FISH STICKS

spinach / fries / remoulade sauce

4 ROASTED SAUSAGES

sauce of roast meat / freshly made mashed
carrots and potatoes

daily SPECIALS ... TAGESGERICHTE



[ABENDKARTE AB 17 UHR...]

[SUPPEN...]

KRÄFTIGE RINDFLEISCHSUPPE

Rindfleisch / Porree / Sellerie / Möhren

FEINE KARTOFFELSUPPE

Sahnehaube / Brotcroutons

[VORSPEISEN / KLEINIGKEITEN...]

LECKERE WIRTSCHAUSDIPS

Hausbrot und wahlweise ein Schälchen mit
Griebenschmalz / Tomaten-Frischkäsecreme /
Aioli / Kräuterquark

WARME LAUGENBREZEL

BÜCHSE ÖLSARDINEN

Zwiebelringe / Paprikapulver / Schwarzbrot / Butter

SPARE RIBS

3 Rippchen / BBQ - Marinade / Coleslaw

„GROOTJES“ AUS DEN NIEDERLANDEN

3 Bitterballen / feiner Monschauer Senf

REGENSBURGER WURSTSALAT

Fassgurken / Zwiebeln / Hausbrot

GEBACKENE KRUSTENBROTSCHNITTE

Schnittlauchschmand / Edamer / Blutwurst /
karamellierte Apfelspalten ^{1,5,6}

1 MATJESFILET

rote Zwiebeln / Kresse / Senfkaviar /
Schwarzbrot / Butter

BROTZEIT

Käse / Camembert / Pfeffersalami / Knochenschinken /
Beinschinken / Fassgurken / Radieschen / Kresse /
Hausbrot / Butter

[DINNER FROM 5 PM...]

[SOUPS...]

HEARTY BEEF BROTH

beef / leek / celery / carrots

POTATO CREAM SOUP

whipped cream / croutons

[STARTERS / SMALL DISHES...]

CRUSTY BREAD WITH DIPS OF YOUR CHOICE

lard with crackling /
tomato-cheese cream / aioli /
curd cheese with herbs

WARM PRETZEL

TIN OF SARDINES IN OIL

onions / paprika powder /
brown bread / butter

SPARE RIBS

3 ribs / BBQ marinade / coleslaw

„GROOTJES“ FROM THE NETHERLANDS

3 fried meatballs / mustard

SAUSAGE SALAD

„Regensburger style“
pickles / onions / homemade bread

BACKED CRUSTY BREAD

chive sour cream / edam cheese /
black pudding / caramelized apples ^{1,5,6}

1 MATJES HERRING FILLET

red onions / cress / mustard caviar /
black bread / butter

COLD PLATE

cheese / camembert / salami /
ham / pickles / radish / cress /
homemade bread / butter

dinner... ABENDKARTE



[SALATE...]

TAFELSPITZSALAT

Blattsalate / Gurken / Kirschtomaten / feine Tafelspitzscheiben mit Senfmarinade / frisch geriebener Meerrettich / steirisches Kürbiskernöl / Kräutervinaigrette

KARL'S SALAT

Blattsalate / Gurken / Kirschtomaten / Kresse / gebratene Hähnchenbruststreifen / Chips / Kräutervinaigrette

„GARTENSALAT“

Blattsalate / Gurken / Kirschtomaten / Möhrenraspel / karamellierte Äpfel und Walnüsse / Kresse / Kräutervinaigrette

Auf Wunsch: Joghurtdressing / Honig-Senfdressing / Essig-Öl

[HAUPTSPEISEN...]

„KARL'S-BURGER“

Rindfleisch / Räucherkäse / Tomatenconfit / Zwiebeln / Briochegebäck / Wirtshausfritten / Ketchup / Mayonaise

AACHENER SAUERBRATEN

Apfelrotkohl / Spätzle / Printensauce

RUMPSTEAK „STRINDBERG“

Monschauer Senf-Zwiebelkruste / Blattspinat / Wirtshausfritten

OSSO BUCO

geschmorte Beinscheibe vom Kalb / hausgemachter Kartoffel-Möhrenstampf / frische Röstzwiebeln / Salat

SCHWEINEKOTELETTE IN WIENER PANADE

Wirtshausfritten / Zitrone / Preiselbeeren / Feldsalat

HIMMEL UN ÄAD

Apfelmus / hausgemachtes Kartoffelpüree / Röstzwiebeln ^{1,5,6}

GEKOCHTER TAFELSPITZ MIT SUD

Karotten und Selleriestifte / Petersilienkartoffeln / frisch geriebener Meerrettich / Remouladensauce ³

SPECIAL FÜR ZWEI

Knuspriges Zitronen-Thymianhähnchen / Rosmarinkartoffeln / Feldsalat / Zubereitungszeit ca. 35 Minuten!

[SALADS...]

SALAD WITH SLICES OF PRIME BOILED BEEF

salad / cucumber / cherry tomatoes / slices of prime boiled beef / horseradish / pumpkin oil / vinaigrette

KARL'S SALAD

salad / cucumber / cherry tomatoes / cress / roasted chicken stripes / chips / vinaigrette

„GARDENSALAD“

salad / cucumber / cherry tomatoes / carrots / caramelized apples and walnuts / cress / vinaigrette

You can choose: yoghurt dressing / honey-mustard dressing / vinegar & oil

[MAIN DISHES...]

„KARL'S-BURGER“

beef / smoked cheese / tomatoes / onions bread / fries / ketchup / mayonnaise

MARINATED POT ROAST BEEF

red cabbage / spaetzle noodles / printensauce

RUMPSTEAK „STRINDBERG“

mustard onion crusting / spinach / fries

OSSO BUCO

braised leg slice of veal / freshly made mashed potatoes and carrots / fried onions / salad

PORC CHOP VIENNA STYLE

french fries / lemon / cranberrys / salad

FRIED BLACK PUDDING

applesauce / freshly made mashed potatoes / fried onions ^{1,5,6}

PRIME BOILED BEEF

carrots / celery / parsley potatoes / freshly made horseradish / remoulade sauce ³

SPECIAL FOR TWO

crispy lemon-thyme-chicken / rosemary potatoes / salad
Preparing time about 35 Minutes!

dinner...

ABENDKARTE



[FISCH...]

LACHSFORELLENFILET

auf der Haut gebraten

Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / gemischter Salatteller

„GARNELENPFANNE“

6 Riesengarnelen / Knoblauch /
Rosmarin / Tomaten / Hausbrot

2 HERINGSFILETS

Cremige Sahneseauce / Äpfel / Zwiebelringe /
Fassgurkenscheiben / Petersilienkartoffeln ^{1,7,11}

[FLEISCHLOS...]

2 BIO-SPIEGELEIER

Blattspinat / Kartoffelpüree / Röstzwiebeln

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebeln / gemischter Salat

PILZE & KNÖDEL

Waldpilze und Champignons / Rahmsauce /
hausgemachte Semmelknödel / Salat

[UNSERE BEILAGEN...]

Hausgemachte Spätzle / Bratkartoffeln /
Wirtshausfritten / Salzkartoffeln / Rahmwirsing /
Sauerkraut / Apfelrotkohl / Blattspinat

[DESSERT...]

PRINTEN-MASCARPONECREME

Whisky-Brombeeren

SCHOKOLADEN-NUSS-SOUFFLÉ

Vanilleeis

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN

Rosinen / Zwetschgenröster

[FISH...]

SALMON TROUT FILLET

almond butter / parsley potatoes / salad

„PRAWN PAN“

6 king prawns / garlic / rosemary /
tomatoes / homemade bread

2 HERRING FILLETS

cream sauce / apples / onions /
pickled cucumber / parsley potatoes ^{1,7,11}

[VEGETARIAN...]

2 ORGANIC FRIED EGGS

spinach / mashed potatoes / fried onions

HOME-MADE “SPAETZLE CHEESE NOODLES”

fried onions / salad

MUSHROOMS & DUMPLINGS

mushrooms / creamsauce /
freshly made dumplings / salad

[SIDE DISHES...]

spätzle noodles / fried potatoes /
fries / potatoes / savoy cabbage /
sauerkraut / red cabbage / spinach

[DESSERT ...]

GINGER BREAD- MASCARPONE CREAM

whisky-blackberry

CHOCOLATE NUT CAKE

vanilla ice cream

SUGARED PANCAKE

raisins / stewed plums

dinner... ABENDKARTE



[KAFFEE...]

Kaffee ⁷
Milchkaffee ⁷
Cappuccino ⁷
Espresso ⁷
Doppelter Espresso ⁷
Espresso mit Milchschaum ⁷
Latte Macchiato ⁷
Heiße Schokolade
Portion Sahne

[LOSER TEE...]

Bio Darjeeling SFTGFOP	0,25l
Bio Assam TGFOP	0,25l
Bio Grüner Tee - Sencha	0,25l
Earl Grey	0,25l
Roibusch	0,25l
Kamille	0,25l
Früchtetee	0,25l
Ostfriesische Teemischung	0,25l
Frischer Minztee	0,25l
Ingwer-Rosmarin-Minztee	0,25l
Heiße Zitrone	0,25l
Honig	

[WASSER...]

Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75l
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,25l
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,25l
Tafelwasser	0,20l

[COFFEE...]

Coffee ⁷
Café Latte ⁷
Cappuccino ⁷
Espresso ⁷
Double Espresso ⁷
Espresso Macchiato ⁷
Latte Macchiato ⁷
Hot chocolate
Whipped Cream

[TEA...]

Bio Darjeeling SFTGFOP	0,25l
Bio Assam TGFOP	0,25l
Bio green tea	0,25l
Earl Grey	0,25l
Rooibos	0,25l
Chamomile	0,25l
Fruit tea	0,25l
East Frisian blend	0,25l
Fresh Mint tea	0,25l
Rosemary-mint tea with ginger	0,25l
Hot lemon	0,25l
Honey	

[WATER...]

Gerolsteiner sparkling water	0,75l
Gerolsteiner still water	0,75l
Gerolsteiner sparkling water	0,25l
Gerolsteiner still water	0,25l
Table water / Soda	0,20l

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen / 3 mit Farbstoff/en / 5 mit Antioxidationsmitteln / 6 mit Geschmacksverstärker/n / 7 mit Süßungsmitteln / 8 enthält eine Phenylalaninquelle / 9 geschwefelt / 11 mit Milcheiweiß / 14 chininhaltig / 15 koffeinhaltig / 18 taurinhaltig / 20 Glucuronolacton / **Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt und Bedienung / Änderungen vorbehalten** / Damit auch unsere Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit ihre Speisen unbesorgt genießen können, halten wir eine Infomappe bereit, in der die Allergene ausgewiesen sind.

[ALKOHOLFREIE GETRÄNKE...]

Coca Cola ^{3,15}	0,2l
Coca Cola light ^{1,3,7,8,15}	0,2l
Coca Cola zero ^{1,3,7,8,15}	0,2l
Sprite ^{1,5}	0,2l
Fanta orange ^{1,3,5}	0,2l
Mezzo-Mix Orange ^{1,3,5,15}	0,2l
Bitter Lemon TH ¹⁴	0,2l
Ginger Ale TH	0,2l
Tonic Water TH ^{9,14}	0,2l
Spicy Ginger TH	0,2l
Red Bull ^{7,15,18,20}	0,25l

[LIMONADEN & EISTEE...]

Zitronen-Rosmarin Limonade	0,4l
Basilikum-Ingwer Limonade	0,4l
Eistee	0,4l

[SÄFTE & NEKTARE...]

Granini Orangensaft	0,2l
Granini Apfelsaft naturtrüb	0,2l
Granini Johannisbeersaft	0,2l
Granini Sauerkirschsft	0,2l
Granini Bananensaft	0,2l
Granini Pink Grapefruit	0,2l
Granini Ananassaft	0,2l

[SCHORLEN...]

Apfelschorle	0,3l
Johannisbeerschorle	0,3l
Orangenschorle	0,3l
Sauerkirschschorle	0,3l
Maracujaschorle	0,3l
Rhabarberschorle	0,3l
Pink Grapefruitschorle	0,3l

[SOFT DRINKS...]

Coca Cola ^{3,15}	0,2l
Coca Cola light ^{1,3,7,8,15}	0,2l
Coca Cola zero ^{1,3,7,8,15}	0,2l
Sprite ^{1,5}	0,2l
Fanta orange ^{1,3,5}	0,2l
Mezzo-Mix Orange ^{1,3,5,15}	0,2l
Bitter Lemon TH ¹⁴	0,2l
Ginger Ale TH	0,2l
Tonic Water TH ^{9,14}	0,2l
Spicy Ginger TH	0,2l
Red Bull ^{7,15,18,20}	0,25l

[LEMONADES & ICED TEA...]

Lemon-rosemary Lemonade	0,4l
Basil-ginger Lemonade	0,4l
Iced Tea	0,4l

[FRUIT JUICES...]

Granini orange juice	0,2l
Granini apple juice naturally	0,2l
Granini currant juice	0,2l
Granini sour cherry juice	0,2l
Granini banana juice	0,2l
Granini pink grapefruit juice	0,2l
Granini pineapple juice	0,2l

[FRUIT JUICE SPRITZER...]

Apple spritzer	0,3l
Currant spritzer	0,3l
Orange spritzer	0,3l
Sour cherry spritzer	0,3l
Passion fruit spritzer	0,3l
Rhubarb fruit spritzer	0,3l
Pink grapefruit spritzer	0,3l

[BIERE...]

VOM FASS...

Bitburger Pils	0,21/0,41
Sion Kölsch	0,21/0,41
Th. König Zwickl	0,31/0,51
Benediktiner Weissbier	0,31/0,51

AUS DER FLASCHE...

Benediktiner dunkel	0,51
Benediktiner alkoholfrei	0,51
Köstritzer Schwarzbier	0,33l
Bolten Alt	0,33l
Bitburger 0,0%	0,33l
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l
Fassbrause Rhabarber	0,33l
Kandi Malz	0,33l
Duvel	0,33l
Liefmans Fruitesse	0,25l
La Chouffe Blonde	0,33l
Leffe Brune	0,33l
Leffe Blonde	0,33l
Radler	0,21/0,41
Alster	0,21/0,41
Bit-Schuss	0,21/0,41
Kölsch-Schuss	0,21/0,41
Cola-Bier	0,21/0,41

[BEERS...]

FROM THE BARREL...

Bitburger Pils	0,21/0,41
Sion Kölsch	0,21/0,41
Th. König Zwickl	0,31/0,51
Benediktiner Wheat beer	0,31/0,51

IN BOTTLES...

Benediktiner dark	0,51
Benediktiner non-alcoholic	0,51
Köstritzer dark beer	0,33l
Bolten Alt	0,33l
Bitburger 0,0%	0,33l
Bitburger Radler non-alcoholic	0,33l
Fass Brause rhubarb	0,33l
Kandi Malz	0,33l
Duvel	0,33l
Liefmans Fruitesse	0,25l
La Chouffe Blonde	0,33l
Leffe Brune	0,33l
Leffe Blonde	0,33l
Radler	0,21/0,41
Alster	0,21/0,41
Bit-Schuss	0,21/0,41
Kölsch-Schuss	0,21/0,41
Cola-Beer	0,21/0,41

[BIERBRETTCHEN...]

1 Glas Bit	0,11
1 Glas Sion	0,11
1 Glas Benediktiner Weissbier	0,11
1 Glas TH König / Zwickl	0,11
1 Glas Köstritzer Schwarzbier	0,11

+ SALZGEBÄCK

[SMALL BEERBOARD...]

1 glass Bit	0,11
1 glass Sion	0,11
1 glass Benediktiner Wheat beer	0,11
1 glass TH König / Zwickl	0,11
1 glass Köstritzer dark beer	0,11

+ SAVOURY BISCUITS

[SPIRITUOSEN...]

APERITIF / VERMOUTH

Campari	5 cl
Sherry Sandeman medium	5 cl
Sherry Sandeman trocken	5 cl
Martini Bianco	5 cl
Martini Rosso	5 cl

BRANDY / COGNAC / WHISKY

Asbach Uralt	2 cl
Remy Martin	2 cl
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl
OBAN 14	4 cl
Jack Daniels	4 cl

RUM

Havana Club	4 cl
Pott Rum	4 cl
Myers Rum	4 cl
Bacardi	4 cl

VODKA / GRAPPA

Absolut Vodka	4 cl
Grappa	2 cl

GIN

Siegfried	4 cl
Hendricks	4 cl
Bombay Sapphire	4 cl

KORN / KLARE

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl
Monschauer Els	2 cl
Bokma Oude Friesche	2 cl

AQUAVIT

Malteser Aquavit	2 cl
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl
Linie Aquavit	2 cl

BITTERLIKÖRE

Jägermeister	2 cl
Underberg	2 cl
Ramazotti	2 cl
Fernet Branca	2 cl

[SPIRITUOUS BEVERAGES...]

APERITIF / VERMOUTH

Campari	5 cl
Sherry Sandeman medium	5 cl
Sherry Sandeman dry	5 cl
Martini Bianco	5 cl
Martini Rosso	5 cl

BRANDY / COGNAC / WHISKY

Asbach Uralt	2 cl
Remy Martin	2 cl
Glenfiddich 12 years	4 cl
OBAN 14	4 cl
Jack Daniels	4 cl

RUM

Havana Club	4 cl
Pott Rum	4 cl
Myers Rum	4 cl
Bacardi	4 cl

VODKA / GRAPPA

Absolut Vodka	4 cl
Grappa	2 cl

GIN

Siegfried	4 cl
Hendricks	4 cl
Bombay Sapphire	4 cl

KORN / KLARE

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl
Monschauer Els	2 cl
Bokma Oude Friesche	2 cl

AQUAVIT

Malteser Aquavit	2 cl
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl
Linie Aquavit	2 cl

DIGESTIFS

Jägermeister	2 cl
Underberg	2 cl
Ramazotti	2 cl
Fernet Branca	2 cl



LIKÖRE

Eierlikör	2 cl
Amaretto ³	2 cl
Baileys ³	2 cl
Sambuca	2 cl
Ouzo	2 cl
Aachener Domlikör	2 cl
Calvados	2 cl

OBSTBRÄNDE

Williams Birne	2 cl
Himbeergeist	2 cl
Obstwasser	2 cl

LONGDRINKS

Campari Orange/ Soda ³	0,2l
Sekt Aperol auf Eis ^{3,14}	0,2l
Wein Aperol auf Eis ^{3,14}	0,2l
Hugo ^{3,14}	0,2l
Gin Tonic ¹⁴	0,2l
Wodka Tonic ¹⁴	0,2l
Asbach Cola ^{3,15}	0,2l
Whiskey Cola ^{3,15}	0,2l
Bacardi Cola ^{3,15}	0,2l

[WEINE & SEKT...]

WEISSWEIN

Glaube Liebe Hoffnung / Riesling	0,2l
Wolke 7 / Grauburgunder	0,2l
Montrose / Chardonnay	0,2l

ROTWEIN

Wolke 7 / Spätburgunder	0,2l
Bennati Montepulciano	0,2l
Les Jamelles / Merlot	0,2l

ROSÉ WEIN

Sophie Helene Rose / trocken	0,2l
------------------------------	------

SEKT

Schwarzlack Classic Dry Sekt	0,1l
------------------------------	------

PROSECCO

Amanti Spumante	0,1l
-----------------	------

LIQUEURS

Eggliquer	2 cl
Amaretto ³	2 cl
Baileys ³	2 cl
Sambuca	2 cl
Ouzo	2 cl
Aachen liquer specialty	2 cl
Calvados	2 cl

FRUIT SCHNAPPS

Williams pear	2 cl
Raspberry	2 cl
Fruit water	2 cl

LONGDRINKS

Campari Orange/ Soda ³	0,2l
Sparkling wine Aperol ^{3,14}	0,2l
Wine Aperol ^{3,14}	0,2l
Hugo ^{3,14}	0,2l
Gin Tonic ¹⁴	0,2l
Vodka Tonic ¹⁴	0,2l
Asbach Coke ^{3,15}	0,2l
Whiskey Coke ^{3,15}	0,2l
Bacardi Coke ^{3,15}	0,2l

[WINES & SPARKLING WINE...]

WHITE WINES

Glaube Liebe Hoffnung / Riesling	0,2l
Wolke 7 / Grauburgunder	0,2l
Montrose / Chardonnay	0,2l

RED WINES

Wolke 7 / Spätburgunder	0,2l
Bennati Motepulciano	0,2l
Les Jamelles / Merlot	0,2l

ROSÉ WINE

Sophie Helene Rose / dry	0,2l
--------------------------	------

SPARKLING WINE

Schwarzlack Classic Dry Sekt	0,1l
------------------------------	------

PROSECCO

Amanti Spumante	0,1l
-----------------	------

