



Kalte & Warme Kleinigkeiten 11:00 - 18:00 Uhr

Frische belegte Flûtes, verschiedene Sorten mit Kochschinken,
Gouda oder Schinken & Gouda 16we 18 22 25

€ 5,90

5 Stk. Bitterballen – Groetjes van Marc mit Gulpener-Senf-Mayonnaise 16we 18 22, 24 25

€ 6,90

Croquettes de crevettes aus Heist knusprig gebacken,
gefüllt mit Nordseekrabben 16we 17 18 19 22 24 25
kleine Portion (1Stk.) € 8,40 · große Portion (2 Stk.) € 16,00

Weinbergsschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter 16we 22 24 29
(12 Stück) € 15,90

Currywurst von der Fleischerei Gerrards
mit hausgemachter Currysauce & Fritten 1 2 11

€ 12,90

Charcuterie
Prosciutto, hauchdünn geschnitten, luftgetrocknete Salami,
Ardenner Paté, mit Landbrot & Cornichons 16we 16ro

€ 12,50

4erlei Käsebrettchen mit Kletzen-Früchtebrot
& Aachener Pflümli 9 22 23ma 23ha 23wa

€ 14,90

Kuchen

Eine Auswahl täglich wechselnder Kuchen finden Sie in unserer Kuchentheke.



Klassiker 12:00 - 14:30 Uhr

Feine Blattsalate und Wildkräuter mit Austernpilzen,
karamellisierten Honig-Mohn-Walnüssen & poschierter Feige 16we 18 23wa 25
kleine Portion € 14,90 · große Portion € 18,50

Clubhouse Sandwich mit Hähnchenbrust,
knusperigen Speck, knackigem Salat, Tomate und Fritten 16we 18 25
€ 15,50

Schnitzel Wiener Art vom Aachener Landschwein
oder Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitronenspalte 16we 18 25
€ 20,90/ €29,90

Linguine mit frischen Herbstpilzen,
Wildkräutern an fein abgeschmeckter Rahmsauce 16we 22 24
kleine Portion € 14,90 · große Portion € 18,50

Flammenkuchen Klassisch, mit Speck, Zwiebeln & Crème Fraîche
Oder mit jungem Ziegenkäse, Zwiebeln und Orsbacher Honig 16we 18 22
€ 13,50

Zusatzstoffe & Allergene: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 genetisch verändert, 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen 16we, Roggen 16ro, Gerste 16ge, Hafer 16ha), 17 Krebstiere, 18 Eier, 19 Fisch, 20 Erdnüsse, 21 Sojabohnen, 22 Milch, 23 Schalenfrüchte (Mandeln 23a, Haselnüsse 23ha, Walnüsse 23wa, Cashewnüsse 23ca, Pekannüsse 23pe, Paranüsse 23pa, Pistazien 23pi, Macadamianüsse 23n), 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesamsamen, 27 Sulfite, 28 Lupine, 29 Weichtiere.

Alle Preisangaben in Euro inkl. Gesetzl. MwSt. und Bedienung, Änderungen vorbehalten.



À-la-carte

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio mit altem holländischen Käse, Trüffel-Mayonnaise und Haselnüssen ^{18 22 25}
€ 13,90

Croquettes de crevettes aus Heist ^{16we 17 18 19 22 24 25}
kleine Portion (1Stk.) € 8,40 · große Portion (2Stk.) € 16,00

Feine Blattsalate und Wildkräuter mit Austernpilzen,
karamellisierten Honig-Mohn-Walnüssen & poschierter Feige ^{16we 18 23wa 25}
kleine Portion € 14,90 · große Portion € 18,50

Warme Zwischengerichte

Kürbissuppe vom Muskatkürbis, Orangensaft, Steirisches Kürbiskernöl & Croutons ^{22 16we}
kleine Portion € 8,50 · große Portion € 12,50

Orzo-Pasta mit Scampi an feinem Hummerschaum ^{17 19 22 24 27}
kleine Portion (3 Stk.) € 15,50 · große Portion (5 Stk.) € 23,50

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Selleriesud mit Buchenpilzen ^{16we 22 24}
kleine Portion € 13,90 · große Portion € 20,50

Hauptgerichte

Argentinisches Rinderrückensteak ^{18, 22}
mit Fritten, Béarnaise oder Pfeffersauce oder Beurre de Paris & Beilagen Salat
€ 28,90

Eifeler Hirschrücken mit Kartoffel-Nussstumpf und karamellisiertem Chicorée
mit schwarzen Walnüssen von Loch 9 ^{22 23a 23ha 27}
€ 29,90

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Artischocken à la Barigoule & Gnocchi ^{16we 19 22}
€ 26,90

Linguine mit frischen Herbstpilzen, Wildkräutern an fein abgeschmeckter Rahmsauce ^{16we 22 24}
kleine Portion € 14,90 · große Portion € 18,50

Schnitzel Wiener Art vom Aachener Landschwein oder Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenspalte ^{16we 18 25}
€ 20,90/ €29,90



Desserts

Warmer Schokoladen-Moelleux
mit flüssigem Kern, Vanillesauce von der Tonkabohne ^{16we 18 21 22}
€ 9,50

Crème Brûlée à la Paul Bocuse
klassisch karamellisiert ^{18 22}
€ 9,50

4erlei Käsebrettchen
mit Kletzen-Früchtebrot & Aachener Pflümli ^{9 22 23ma 23ha 23wa}
€ 14,90

Kinder-Schlemmerkarte

Kleines Schnitzelchen Wiener Art
mit Pommes Frites, Ketchup & Mayonnaise ^{1 2 3 16we 18 25}
€ 12,00

Knusper-Fischstäbchen mit Zauberspinat und Kartoffelwolken
€ 10,50

Birdie-Räuber
Ein leerer Teller zum Plündern von den anderen Gästen
€ 0,00

Der Schneeberg & die Beerenbande
Cookie-Eis-mit Waldbeeren & Gummibärchen ^{2 16we 18 22}
€ 4,50

Zusatzstoffe & Allergene: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 genetisch verändert, 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen 16we, Roggen 16ro, Gerste 16ge, Hafer 16ha), 17 Krebstiere, 18 Eier, 19 Fisch, 20 Erdnüsse, 21 Sojabohnen, 22 Milch, 23 Schalenfrüchte (Mandeln 23a, Haselnüsse 23ha, Walnüsse 23wa, Cashewnüsse 23ca, Pekannüsse 23pe, Paranüsse 23pa, Pistazien 23pi, Macadamianüsse 23n), 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesamsamen, 27 Sulfite, 28 Lupine, 29 Weichtiere.

Alle Preisangaben in Euro inkl. Gesetzl. MwSt. und Bedienung, Änderungen vorbehalten.



Getränkeempfehlung

Prickelnd

Prosecco spumante Sacchetto, Venetien 0,1L/0,75L – 4,00 €/28,00€

Cremant de Loire Rosé Bouvet, Loire 0,1L/0,75L – 6,00 €/39,00€

Offene Weine

Grauburgunder Pfandturm, Rheinhessen 0,2L/0,75L – 8,50 €/29,00 €

Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand, Languedoc 0,2L 0,75L– 8,50 €/29,00€

Primitivo Centurio Minor Puglia 0,2L 0,75L – 8,50 €/29,00€

Fassbier

Bitburger Pils/Radler 0,2L/0,3L – 3,00 €/4,40€

Gaffel Kölsch 0,2L/0,3L – 3,00 €/4,40€

Flaschenbier

Benediktiner Weizen 0,5L 5,90€

Benediktiner Weizen Alkoholfrei 0,5L 5,90€

Bitburger Pils 0,0 herb 0,33L 4,00€

Bitburger Radler Naturtrüb 0,0 0,33L 4,00€

Leffe Blond 0,33L 5,00€

Leffe Brune 0,33L 5,00€



Alkoholfreie Getränke

AGC-Tafelwasser Öcher Spritz 0,3L/0,75L – 2,00 €/5,00€

AGC-Tafelwasser Öcher Platt 0,3L/0,75L – 2,00 €/5,00€

Granus Culinair Sprudel 0,25 L/0,75L – 3,30 €/7,90€

Granus Culinair Naturell 0,25L/0,75L – 3,30 €/7,90€

Coca-Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite 0,2L 3,00€

Golfer, Grapefruitsaft & Bitterlemon 0,2L/0,4L – 3,50 €/5,50€

Le Chose, Grapefruitsaft & Tonic 0,2L/0,4L – 3,50 €/5,50€

Säfte: Rhabarber-, Maracuja-, Apfel-, Orangen-, Johannisbeere 0,2L 4,50 €

Schorle: Rhabarber-, Maracuja-, Apfel-, Orangen-, Johannisbeere 0,3L 4,20€

Coleman Bitterlemon 0,2L 3,80€

Coleman Tonic 0,2L 3,80€

Coldleaf Eistee Zitrone 0,33L 3,80€

Orangensaft frisch gepresst 0,2L 4,00€



Weinkarte

Offene Weine 0,2 L/0,75 L

2024 Grauburgunder Pfandturm Dr. Köhler, Rheinhessen 8,50 €/29,00 €

2024 Pinot Gris Domäne Steenberg, Limburg 9,00 €/39,00 €

2024 Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand, Languedoc 8,50 €/29,00 €

2022 Primitivo Centurio Minor, Apulien 8,50 €/29,00 €

2022 Nero d'Avola Feudi Branciforti dei Bordonaro, Sizilien 8,50 €/29,00 €

Prickelnd 0,1 L/0,75 L

Prosecco Spumante Extra dry Sacchetto, Venetien 5,50 €/28,00 €

Crémant de Loire Rosé Bouvet, Loire 6,00 €/39,00 €

Taittinger Brut Réserve Taittinger, Champagne 14,00 €/89,00 €

Studio Italiano Spumante 0,0%, alkoholfrei, Kolonne Null 4,00 €/29,00 €

Flaschenweine 0,75 L

Weißweine

2024 Pinot Gris Domäne Steenberg, Limburg 0,2L/0,75L – 9,00 €/39,00 €

2024 Riesling Domäne Steenberg, Limburg € 39,00 €

2024 Gewürztraminer Domäne Steenberg, Limburg € 40,00 €

2024 Grauburgunder Pfandturm, Dr. Köhler, Rheinhessen 0,2L/0,75L – 8,50 €/29,00 €

2024 Grauburgunder Dreissigacker, Rheinhessen 35,00 €

2024 Summerfeeling – feinherb Weingut Landerer, Baden 29,00 €

2024 Sauvignon blanc „Heritage“ Gérard Bertrand, Languedoc 29,00 €

2024 Sancerre blanc Domaine Bernard Reverdy & Fils, Loire 45,00 €



2024 Chablis „Cellier du Valvan“ Louis Jadot, Chablis, Burgund 59,00 €

2024 Vermentino „Cala Real“ Sella & Mosca, Sardinien 35,00 €

2024 Lugana Prestige Ca’Maiol, Lombardei € 39,00 €

2024 Orvieto Classico Superiore San Giovanni Castello della Sala - Antinori, Umbrien 45,-€

2024 Nounat Binigrau, Mallorca 45,00 €

Roséweine

2024 Pinot Gris Blush Domäne Steenberg, Limburg 40,00 €

2024 Gris Blanc Gérard Bertrand, Languedoc 0,2L/0,75L – 8,50 €/29,00 €

2024 Aix Maison Saint Aix Coteaux d’Aix en Provence 39,00 €

2024 Calafuria Tormaresca – Antinori, Salento, Apulien 39,00 €

Rotweine

2021 Spätburgunder Geil’s, Rheinhessen 29,00 €

2022 Château Hauchat Famille Saby, Fronsac 35,00 €

2022 Primitivo Centurio Minor, Apulien 0,2L/0,75L – 8,50 €/29,00 €

2022 Nero d’Avola Feudi Branciforti dei Bordonaro, Sizilien 0,2L/0,75L – 8,50 €/29,00 €

2022 Villa Antinori rosso Antinori, Toscana 39,00 €

2020 Brunello di Montalcino, Argiano 95,00 €

2022 Tignanello Tenuta, Tignanello 179,00 €

2020 Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja 35,00 €

Edelsüß

2022 Gewürztraminer Domäne Steenberg, Limburg 0,375L 48,00 €