

Salate

- Kleiner gemischter Salat** *a, j* **4,50 €**
Gurke / Tomate / Blattsalat / Paprika
- Frische Salatvariation der Saison** *a, b, j, d* **9,50 €**
Blattsalate / Gurke / Tomate / Paprika / Croûtons
- mit Garnelen ODER gebeiztem Lachs** **13,50 €**

Vorspeisen

- Pfifferlings-Creme-Suppe** *a, g* **7,90 €**
Croûtons
- Thunfisch Pescaccio mit Garnele** *d, g, j* **14,90 €**
Algensalat / Vinaigrette/ Parmesan / Pinienkerne
- Ziegenkäse-Pfifferlings-Quiche** *a, c, g, i* **13,50 €**
Sommergemüse/ Kräuterschmand / Salat
- Gegrillte Garnelen** *a, b, i* **12,50 €**
Gemüse / Knoblauch / Baguette
- Felsenastern** *d* **4,00 €**
aus dem Lebendbecken

Hauptspeisen

- Duett vom Lachs und Zander** *a, d, c, g, i* **24,90 €**
Rieslingsauce / Pfifferlinge/ Schupfnudeln
- Gegrilltes Thunfischsteak (Sushi Qualität)** *a, c, d, f* **29,90 €**
Soja-Chili-Reduktion / Wok-Gemüse/Bratnudeln
- Gebratene Kutterscholle „Finkenwerder Art“** *a, d* **18,50 €**
Bratkartoffeln / Speck / Frischer Salat
- Kanadischer Hummer** *a, b* **54,90 €**
gegrillt oder gekocht / Frischer Salat / Hausgemachte Aioli / Baguette
- Saftiges Rumpsteak** *a, c, i* **27,90 €**
Jus / Pfifferlinge/ Schupfnudeln
- Rosa gebratene Entenbrust** *a, c, i* **24,90 €**
Honig-Jus/ Wok-Gemüse/ Bratnudeln
- Schupfnudeln in Rahm** *a, c, g* **17,90 €**
Pfifferlinge / Kirschtomaten / Rucola/ Parmesan

Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis** *a, c, g, i* **8,50 €**
Kaffee / Biskuit / Mascarpone / Vanille / Obst
- Lauwarmes Schoko-Törtchen** *a, c, g* **9,90 €**
Rhabarber-Erdbeer-Ragout / Beeren / Cassis-Sorbet
- Käseplatte** *a, g, h* **14,90 €**
Feigenenf / Walnüsse / Chutney / Trauben / Brot

Herzlich Willkommen in den historischen Mauern des denkmalgeschützten alten Eversburger Bahnhofs.
Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und wünschen Ihnen eine schöne Zeit - hier bei uns im Restaurant.

Wein-Bowle

- Weiß- oder Rosé-Wein mit Ingwer und Beeren** **5,90 €**
- Rotwein mit Cointreau, Orange und Soda** **5,90 €**

Aperitif

- Hugo Gezeiten** mit Alkohol **7,50 €** alkoholfrei **6,00 €**
- Aperol Spritz** mit Alkohol **6,50 €** alkoholfrei **6,00 €**
- Prosecco, Bio Vegan** **0.1 5,00 €**
- Crémant (weiß oder rosé)** **0.75 46,00 €**

Menü Empfehlung

Vorspeise
Pfifferlings-Creme-Suppe *a, g*
Croûtons

Hauptgang
Duett von Lachs und Zander *a, d, c, g, i*
Rieslingsauce / Pfifferlinge/ Schupfnudeln

Dessert
Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis *a, g, c, i*
Kaffee / Biskuit / Mascarpone / Vanille / Obst
38,90 €

Fischplatte "Gezeiten la Amarone"

Fischvariation / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / Riesling-Sauce *a, d, g, i*
für 2 Personen **59,00 €** / für 3 Personen **89,00 €**



Alkoholfreie Getränke

- Aqua Morelli Still / Medium** **0.25 3,00 €** **0.75 7,00 €**
- Hausgemachte Limonade: Ingwer-Orange, Thymian-Orange** **0.3 6,00 €**
- Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi** **0.2 2,00 €** **0.4 4,00 €**
- Coca Cola Zero** **0.33 3,00 €**
- Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water** **0.2 3,00 €**
- Verschiedene Säfte (auch als Schorle)** **0.2 3,00 €** **0.4 4,00 €**

Ein Auszug unserer Weinkarte

- Der Sommer (Elbling, Rivaner, Sauvignon Blanc)** **0.2 6,50 €** **0.75 21,50 €**
Margarethenhof, Saar-Obermosel / spritzig, frisch, kräftig; unser Terrassenwein
- Ajooh! Cuvée weiß (Riesling, Scheurebe, Kerner)** **0.2 6,00 €** **0.75 19,00 €**
Schäffer, Pfalz / Trocken, fruchtig, säurearm
- Weissburgunder Schlossberg** **0.2 6,30 €** **0.75 20,50 €**
Schäffer, Pfalz / Trocken, leicht, fruchtig, dezente Säure
- Grauburgunder Schlossberg** **0.2 6,80 €** **0.75 23,50 €**
Schäffer, Pfalz / Trocken, fruchtig, säurearm
- Lugana Camilla DOC / Lugana Questo Amigo** **0.2 7,80 €** **0.75 27,50 €**
Malvasi, Italien / Fruchtig, Citrus-Note, wenig Säure
- Rosenstolz (Scheurebe, Muskateller)** **0.2 6,50 €** **0.75 21,50 €**
Schäffer, Pfalz / Feinherb, fruchtig, sanft, halbtrocken
- Chardonnay VdP d'Oc** **0.2 6,90 €** **0.75 22,50 €**
Les Javelles, Frankreich / Trocken, kräftig, Zitrus und Mandel
- Riesling Schiefermineral** **0.2 8,50 €** **0.75 29,50 €**
Margarethenhof, Saar-Obermosel / erfrischend, anregend, ausgewogen; langer Abgang
- Blanc de Noir (Spätburgunder)** **0.75 31,00 €**
Schäffer, Pfalz / weiß gekeltert, die rote Rebsorte noch spürbar
- Ajooh! Cuvée Rosé (Spätburgunder, Syrah)** **0.2 6,00 €** **0.75 19,00 €**
Schäffer, Pfalz / Frisch, fruchtig Kirsche und Pflaume
- Rosato Primitivo, Negroamaro IGT** **0.2 7,20 €** **0.75 23,00 €**
Carlo Scala, Italien / elegant, fruchtig & frisch, rote Johannisbeere, leicht
- Schlossberg Feinherb (Merlot, Syrah, Cab. Sauvignon)** **0.2 6,20 €** **0.75 19,00 €**
Schäffer, Pfalz / Gefällig, angenehm eingebundene Tanine, weich, rund
- Tempranillo Condado** **0.2 6,90 €** **0.75 22,50 €**
Eguren Ugarte, Spanien / gehaltvoll, im Barrique ausgebaut
- Primitivo Di Manduria / Carlo Scala, Italien** **0.2 8,20 €** **0.75 28,50 €**
Leicht würzig, helle Beeren, Pflaumen, intensives Aroma
- Amarone / Antica Vigna, Venetien** **0.75 42,00 €**
Ausdrucksstark aber weich, Aromen von roten Kirschen, süßen Gewürzen

Heiße Getränke

- Kaffee, Espresso Macchiato, Heiße Zitrone** **3,00 €**
- Espresso** **2,50 €**
- Doppelter Espresso, Latte Macchiato, Kakao, Milchkaffee, Tee** **4,00 €**
- Cappuccino** **3,50 €**

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Allergene
a Glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h Schalenfrüchte
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulphite
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Jetzt Code scannen und mit „Luca“ meine Anwesenheit im Restaurant ganz einfach **anonym** dokumentieren



Laden Sie sich unsere digitale Speisekarte direkt als PDF-Dokument aufs Handy



Alle Weine auch zum Mitnehmen zu 50% des Flaschenpreises