

Herzlich willkommen

Liebe Gäste,

*wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen
und sind bemüht, allen Gästen einen schönen und
gemütlichen Aufenthalt zu bereiten.*

Deswegen haben wir für Sie:

~an jedem ersten Mittwoch im Monat das „Kartoffelbuffet“

~jeden Donnerstag unser „Schnitzelbuffet“

~freitags und samstags das „Essen vom heißen Stein“

*~und jeden Sonntag von 12.00-15.00 das Buffet, nach dem
Motto „Omas Küche“*

Urkunde

Hier, an dieser Stelle, entstand ich um anno domini 1800 und habe im Laufe der Jahre ein reich bewegtes Leben verbracht.

Als besondere Ereignisse wären folgende Begebenheiten zu erwähnen, die mein Gesicht und mein Äußeres jedes Mal stark veränderten.

Am 17. Mai 1943 wurden die Wassermassen der Möhnetalsperre durch einen englischen Fliegerangriff und Zerstörung der Staumauer frei. Dadurch stieg die Ruhr über die Ufer und in diesem Hause stand das Hochwasser ca. 4,00 m hoch in den Räumen. Besonders tragisch war, dass 2 Männer im Keller bei Rettungsarbeiten ertranken. Als sich die Wassermassen verlaufen hatten, konnte jeder meine Totalzerstörung sehen. Unter anderem wurden die mir nördlich angegliederte Gartenwirtschaft mit großer Tanzfläche und alle Einrichtungen für die Kinderbelustigung, sowie der große Saal mit Ratskeller völlig zerstört. Behelfsmäßig entstand dann aus den Trümmern ein anderes Haus, in dessen Räumen dann der Gastwirtschaftsbetrieb Ostern 1944 wieder aufgenommen werden konnte.

Am 22. Februar 1945 war ich wieder das Opfer der Kriegsfurie, als an jenem Tage englische Tiefflieger dieses Viertel mit Bomben und Bordwaffen belegten. Zwar waren ihre eigentlichen Ziele die Ruhrbrücken und Eisenbahnanlagen, am Ende des Angriffs aber, der nur Sekunden dauerte, war ich wieder in Mitleidenschaft gezogen und teilzerstört. Der ungebrochene Aufbauwille meines Besitzers brachte es zuwege, dass in meinen Nebenräumen der Wirtschaftsbetrieb bald wieder behelfsmäßig aufgenommen werden konnte.

Noch einmal traf es mich hart, als im März 1949 das Gaswerk in meiner unmittelbaren Nähe durch einen Unglücksfall explodierte. Durch die Wucht der Explosion wurde ich wiederum teilzerstört. Auch hiernach entstand durch die Unverzagtheit meines Besitzers bald wieder ein neuer Gastwirtschaftsraum im damaligen anno 1926 erbauten Saaltrakt, und das Leben nahm seinen Fortgang.

Allen Gästen die meine Räume betreten, wünsche ich stets

Viel Glück

und

Gottes Segen

Vorspeisen

<i>Rindersuppe</i>	4,20
<i>Zwiebelsuppe mit Käsekruste</i>	4,80
<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube</i>	4,30
<i>Tomaten-Fetawürfel gebacken mit Olivenöl und Baguette</i>	6,90

Salate

<i>Salatteller mit Ei, Käse und Kochschinken</i>	8,90
<i>Salatteller mit Feta, Oliven und Zwiebeln</i>	8,60
<i>Salatteller mit frisch gebratenen Champignons</i>	8,60
<i>Salatteller mit Hähnchenbrust</i> 9,80	
<i>Salatteller mit gebratenen Calamaris und Knoblauchsoße</i> 9,80	

~wahlweise Joghurt-, Cocktaildressing oder Essig & Öl~

~dazu frisches Brot~

Ab 16.00 Uhr ~außer sonntags~

Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln
und Salat

8,50

Vegane Gemüsekugeln auf Baguette,
mit Salat

9,80

Bauernomelett mit Salat

9,90

Heringstipp mit Bratkartoffeln
Salat

8,50

und

Strammer Max mit 2 Spiegeleiern

8,90

Gebackener Camembert mit Brot,
Butter und Salat

9,20

Tellerrösti mit Tomate, Feta und Salat	9,20
--	------

Schnitzel vom Schwein

~ „Elsässer Art“, mit Schmand , Lauch, Speck und Käse, Rösti	12,90
--	-------

~ mit Champignonrahmsoße, Rösti	13,40
---------------------------------	-------

~ Schnitzel „Mexico“ mit Chilisoße, Mais und Paprika, Pommes Frites	13,60
---	-------

~ „Cordon Bleu“, mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites	13,60
---	-------

~ „Südsee“, mit Currysoße und Kroketten	12,90
---	-------

~ mit Camembert und Pfirsichen gratiniert, Preiselbeeren, Kroketten	12,80
---	-------

~ „Bauernart“, mit Rührei und Bacon, Bratkartoffeln	12,60
~ kleines Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites	10,20
~ „Schnitzelpfanne“, 3 kleine Schnitzel auf verschiedenen Soßen, Beilage nach Wahl	16,40

Spezialitäten

Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, Kroketten	14,50	
Schweinefilet mit geschmolzenem Camembert auf Pfeffersoße, Rösti	16,90	
Schweinerückensteak mit Mozzarella, Zucchini und Tomate gratiniert, Pommes	15,90	
„Schweinefilet Hawaii“, mit Currysoße, Kroketten	16,90	
Geschnetzeltes vom Schweinefilet Champignonrahm, Kroketten	16,40	in
Rumpsteak (ca. 200 g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln	19,80	

„Grillteller“, mit Schweinesteak, Rumpsteak, Rinderfilet, Kräuterbutter und Röstkartoffeln	22,90
Rinderfilet mit Pfeffersoße, Kroketten	23,20
„Brückenpfännchen“, mit Schweinefilet auf Bratkartoffeln, Rahmgemüse	16,50

~ dazu Salat vom Buffet ~

~ Freitag und Samstag ~ Heißer Stein ~

Steak vom heißen Stein

Sie braten das von Ihnen gewünschte Fleisch selbst, auf einem 360°C heißen Granitstein.

Stein-Mix		Ca.
300g Steaks: Rinderfilet, Schweinefilet	19,90	Rump- und
Kleine Schweinerei		Ca.
220g Schweinefilet und -Steak	15,90	

Steinzeitparty		100g
Rindersteak, 100g Schweinesteak, Hähnchensteak	16,90	100g
Gourmet & Gourmand Stein		Ab
2 Personen stellen wir Ihnen ein aus Rinderfilet, Schweinefilet zusammen (p.P ca. 300g) Ihnen eine reichlich Obstplatte	p.P23,50	Fleischsortiment und Rumpsteak Dazu reichen wir ausgarnierte Gemüse- und
Für Kalorienbewusste		
Hähnchenbrust (ca. 220g) ausgarniert mit Champignons und Paprika	15,90	
Rumpsteak vom Angusrind (200g)	17,50	
Rinderfilet vom Angusrind (200g)	22,90	
Schweinefilet (200g)	16,90	

~dazu frisches Brot und Salat vom Buffet~

Desserts

Apfel-Beignets mit Vanillesoße	5,90
Pancake mit Vanillesoße	5,90
~ und heißen Kirschen	+1,20

Gemischtes Eis	3,40
Walnussbecher	6,40
Schokobecher	6,40
Früchtebecher	6,50
~mit Sahne	+0,80

*Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten informieren Sie sich bitte am Eingang unseres Restaurants. Dort liegt eine Speisekarte aus, auf der Sie sich nach **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und ZZuLV** über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe informieren können. Oder fragen Sie einfach unsere Köche, diese stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und helfen Ihnen gerne weiter.*

Auszug aus unserer Getränkekarte

Diverse Biere:

<i>Veltins</i>	0,3	2,40
	0,5	3,80

<i>~alkoholfrei</i>	0,3	2,40
<i>~Malzbier</i>	0,3	
2,40		
<i>Grevensteiner</i>	0,3	2,60
	0,5	4,40
<i>König Ludwig</i>	0,3	2,60
	0,5	4,40
<i>Frankenheimer Alt</i>	0,3	
2,40		
	0,5	3,80
<i>Maisels Weisse</i>	0,5	3,50
<i>~hell, dunkel, alkoholfrei</i>		
<u><i>Softgetränke:</i></u>		
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite...</i>	0,3	2,30
	0,5	3,60
<i>Bitter Lemon</i>	0,2	2,00
<i>Tonic Water</i>	0,2	2,00
<i>Ginger Ale</i>	0,2	
2,00		
<i>Flasche Wasser</i>	0,25	2,30
	0,75	4,50
<u><i>Heiße Getränke:</i></u>		
<i>Tasse Kaffee</i>		2,20
<i>Kännchen Kaffee</i>		4,00

<i>Pott Kaffee</i>	3,20
<i>Pott Kakao</i>	
3,00	
<i>Cappuccino</i>	3,20
~mit Sahne je zuzüglich	
0,50	
<i>Latte Macchiato</i>	3,20
<i>Espresso</i>	2,40
<i>Milchkaffee</i>	3,20
 <u><i>Spirituosen:</i></u>	
<i>Malteser Kreuz</i>	
2,60	
<i>Aquavit Linie</i>	2,60
<i>Jubiläums Aquavit</i>	
2,60	
<i>Williams Birne</i>	3,70
<i>Obstler</i>	2,20
<i>Ramazotti</i>	
2,20	
<i>Averna</i>	2,20
<i>Grappa</i>	3,70
<i>Kümmerling</i>	2,20
<i>Jägermeister</i>	2,20
<i>Underberg</i>	
2,20	
<i>Sambuca</i>	2,20

Ouzo

2,20

Gebirgskräuter

2,20

Mendener Streuobstwiese

2,60

Fernet Branca

2,40

Fernet Menta

2,40

Jim Beam

3,20

Jack Daniels

3,60

Asbach uralt

2,80

Johnny Walker

3,20

Weine:

*Bei Fragen zu unserem Weinsortiment, stehen Ihnen unsere
Bedienungen gern zur Seite.*

