

SPEISENKARTE

Gönn Dir mal etwas mehr...

Vorspeisen

Warme Vorspeisen-Variation:

8 versch. Köstlichkeiten und 2 versch. Dips:

- Frühlingsrolle mit Gemüse
- Frühlingsrolle mit Hähnchen
- Wan-Tan mit Curry
- frittierter Gouda
- Broccoli-Nugget
- Flammkuchen-Röllchen
- Dim-Sum mit Fischfüllung
- Wan-Tan mit Gemüse



6,00

Teigtaschen mit Hähnchenfleisch

herzhaft gefüllt

5,00

Überbackener Feta-Käse

in Bärlauch-Öl

6,00

Schmetterlings-Garnelen

frittirt, mit Sauce Tartare

5,00

Wer die Pellkartoffel liebt

Pellkartoffeln...

...mit Hausmacher-Leberwurst

6,50

...mit Spundekäs

6,00

...mit Kräuterquark

6,00

...mit Räucherlachs, Crème-fraîche und Salatgarnitur

9,50

...mit dreierlei Dip

6,00

Heiß und kalt...

heute mal ohne Fleisch

Gefüllter Camembert

mit Frischkäse, Gurken und Paprika,
dazu gegrillte Zucchini
und Schwarzbrot

5,00



Alles Käse, weil er zum Wein passt!

Käsebrot

mit Gouda, reichlich garniert

5,00

Käsewürfel

mit Feigensauce, zum „Muffeln“ vom Gouda

5,00

Handkäs mit Musik

...dazu muß man nichts sagen

5,00

Spundekäs

mit Laugenbrezel, hausgemachte Spezialität

5,00

Gebackener Camembert

mit Rotweingelee und gebratener Ananas,
Salatbeilage und Toast

6,50

„Zum dezu esse“ oder auf Hochdeutsch: Unsere Beilagen!

Hausgemachter Kartoffelsalat

nach Oma Käthi's Rezept

2,00

Pommes Frites

für kleine und große Kinder

2,00

Kartoffel-Twisters

für alle, die es knusprig mögen

2,00

Bauernrösti

knusprig gebacken

2,00

Kroketten

goldgelb frittirt

2,00

Beilagensalat

marktfresh und gesund

2,00

SPEISENKARTE

„Heißes“ mit Fleisch

Herzhaftes aus Sven's Bratpfanne

Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ 11,00
in fruchtiger Currysauce
mit Bauernrösti und Salat

Überbackenes Hacksteak „Mafioso“ 11,00
in pikanter Knoblauchsauce
mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Pommes frites und Salat

Schnitzel „Chef“ überbacken 11,00
mit Zwiebeln und Schinken,
dazu Pommes frites und Salat

Hähnchenbrustfilet „Italiano“ 11,00
in cremiger Tomatensauce
mit mediterranem Gemüse,
mit Mozzarella überbacken,
dazu Kroketten und Salat

Zwiebelrahmschnitzel 11,00
mit Pommes frites und Salat

Chilischnitzel 11,00
„scharf geliebt“
mit Pommes frites und Salat



Unsere Salate

Frisches und Knackiges

Salatteller „Ranger“ 8,00
Frischer Blattsalat in Balsamico-Hausdressing,
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei
und kleinen Schnitzelchen „Wiener Art“

Salatteller „Frau Antje“ 8,00
Frischer Blattsalat in Balsamico-Hausdressing,
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei
und frittiertem Frischkäse mit Chili

Salatteller „Traditionell“ 8,00
Frischer Blattsalat in Balsamico-Hausdressing,
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei
und gebratenem Hähnchenbrustfilet

Zu jedem Salatteller servieren wir Fladenbrot
frisch aus dem Backofen! Mmhh...

Für kleine Portionen berechnen wir Ihnen gerne 1,50 € weniger.

Die gute Hausmannskost

Aus der Hausschlachtung

Eckes Schinkenplatte⁴ 6,00
aus rohem Schinken

Winzerteller^{4,5} 7,00
Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen,
Bratwurst, Schinken, Käse, Mett,
hausgemachter Kartoffelsalat und Brot

Hausmacher Wurstplatte^{4,5} 6,00
Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen,
und Bratwurst, dazu Brot

Strammer Max⁴ 6,00
mit rohem Schinken
und Spiegeleiern

Gepökelt Schweinefleisch⁴ 6,50
vom Schinken, mit gelben Bohnen und Brot

Frisch von der Sau

Schweinemett 6,00

...mit Zwiebeln und Brot

...mit Ei, Zwiebeln und Brot 6,00

Was die Sau noch so hergibt

Bratenplatte 6,00
mit Ei und Remoulade

Eingelegter Schwartenmagen^{4,5} 6,00
in Balsamico-Essig und Kürbiskern-Öl
mit Zwiebeln und Brot

Deftig, würzig und lecker

Eisbein in Aspik⁴ 6,00
mit sauren Gurken, Tomaten und Brot

Russisch Ei 7,00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

4 = Nitrinpökelsalz 5 = Glutamat



SPEISENKARTE

Für die Toastliebhaber

Wo der Curry heimisch ist

Toast „India“ 6,50

Gebackenes Hähnchenbrustfilet auf Toast, mit gekochtem Schinken, Früchten, Currysauce und Käse überbacken

Der Klassiker

Toast „Hawaii“ 6,50

mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken

Die Königin der Gemüse

Toast „Königin“ 6,50

mit gekochtem Schinken, Spargel, Preiselbeer-Meerrettich und Camembert überbacken



SVEN'S
Vino Rant



Neben dem reichhaltigen Angebot an Speisen aus dieser Karte bieten wir zusätzlich ein besonderes, aktuelles, leckeres **ECKES-TAGES-ANGEBOT** an.

Beachten Sie die Tischkarten oder fragen Sie unser Servicepersonal. Wir wünschen guten Appetit!

Für die kleinen Gäste

Dinos aus Hähnchenfleisch 3,50
mit Pommes frites und Ketchup



Eckes-Knabberspaß

Laugenbrezel 1,00

frisch aus dem Backofen

Salzbrezel 1,50

Kann denn Süßes Sünde sein...

Warme Desserts

Heiße Apfelräder 4,00

mit Vanillesauce

Quark-Knödel-Quartett 5,00

mit Schoko-, Aprikosen- und Zwetschgenknödel auf Vanillesauce

Eisbecher

Vanilleeis unter der Schokokruste 3,00
mit Waldfruchtsauce

Vanilleeisbecher mit Schwips 3,50
mit einem Likör Ihrer Wahl

Schokobecher 3,50
mit Schokoladeneis, Schokostückchen, Likör und Sahne

Walnussbecher 3,50
mit Walnusseis, Krokant, Likör und Sahne

Amarenabecher 3,50
mit Kirscheis, Schokoladeneis, Amarenakirschen, Likör und Sahne

Sektorsorbet 3,00
Zitronensorbet, mit Winzersekt aufgegossen

Gemischtes Eis 2,80
mit 3 Kugeln und Sahne
Wahlweise Vanille-, Kirsch-, Schokoladen-, Walnuss-, Erdbeereis oder Zitronensorbet

Für unseren kleinen Gäste

Buntes Kinder-Clowneis 2,00



Für unsere „Kleinen Gäste“ haben wir einen Kindertisch, an dem sich die Kids schon mal „GROSS“ fühlen können!

GETRÄNKEKARTE

Liköre

Aus unserem reichhaltigen
Sortiment
siehe Seite 5 2 cl 1,80

Für die Verdauung

Hefeschnaps	2 cl	1,80
Wein-Tresterbrand	2 cl	1,80
Topinambur	2 cl	2,00
Huxel-Traubenbrand	2 cl	2,00
Weinbrand V.S.O.P.	2 cl	2,00
Kräutergeist	2 cl	2,00
Haselnuss-Spirituose	2 cl	2,00

Wer's fruchtig mag

Obstler	2 cl	2,00
Zwetschgenwasser	2 cl	2,00
Mirabellenwasser	2 cl	2,00
Kirschwasser	2 cl	2,00
Quittenwasser	2 cl	2,00
Pfirsichbrand	2 cl	2,00
Apfelbrand	2 cl	2,00
Himbeergeist	2 cl	2,00
Schlehenbrand	2 cl	2,00
Holunderbrand	2 cl	2,00
Vogelbeerbrand	2 cl	2,00
Marillengeist	2 cl	2,00
Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl	2,00
Williams-Christ-Birnenbrand mit einer eingelegten Birne	2 cl	2,50

„Alte Tradition“

Fassgelagerte Obstspirituosen
mit Fruchtauszug

Williams	2 cl	2,50
Marille	2 cl	2,50
Mirabelle	2 cl	2,50
Pflümli	2 cl	2,50
Waldhimbeere	2 cl	2,50
Schwarze Johannisbeere	2 cl	2,50

Kaffee-Spezialitäten

Kaffee	1,60
Espresso	1,60
Doppio Espresso	2,50
Espresso Macchiato	1,80
Espresso Coretto	2,50
Cappuccino	1,80
Latte Macchiato	2,50
Café au lait	2,50
Eierlikör Kaffee	2,50
Kaffeeschmankerl mit Likör	2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	1,60
Heiße Schokolade mit Rum	3,00

Alle Kaffee-Spezialitäten servieren wir auch koffeinfrei

Eine besondere Spezialität:

Heißer Apfel-Zimt-Likör mit Sahne 2,00



Ab sofort gibt es
in den beiden
Winterlädchen
eine duftende
Geschenkkidee.
Eine Wiener
Cafe-Mischung
zum verschenken.

Grappa

Bianco del Veneto	2 cl	2,50
di Prosecco	2 cl	2,50
di Moscato	2 cl	2,50
di Stravecchia-Barrique	2 cl	2,50
di Brunello di Montalcino	2 cl	6,00

Whisky

Scotch Blend Whisky, 3 Jahre	2 cl	4,50
Bourbon Whiskey	2 cl	4,50
Balmenach Highland Single	2 cl	9,50
Malt Whisky, 24 Jahre		

GETRÄNKEKARTE

Appetitanregend vor dem Essen

Winzersekt mit Weinbergspfirsich-Likör	0,1l	2,00
Weincocktail Waldhimbeere	0,1l	2,00
EckeSecco (weiß)	0,1l	1,80
EckeSecco (weiß)	0,75l	8,50
RoSecco (rosé)	0,1l	1,80
RoSecco (rosé)	0,75l	8,50

Winzersekt

Riesling brut	Glas 0,1l	Fl. 0,75l	2,00	10,50
Riesling trocken			2,00	10,50

Trockene Weißweine

01 Müller Thurgau	Glas 0,2l	Fl. 1,0l	2,30	9,00
2013 Qualitätswein		Fl. 0,75l		
03 Nahe Riesling			2,30	7,00
2014 Qualitätswein				
08 Grauer Burgunder			2,50	7,50
2013 Qualitätswein				
13 Riesling Spätlese			2,50	7,50
2013 Prädikatswein				

Halbtrockene Weißweine

02 Silvaner	Glas 0,2l	Fl. 1,0l	2,30	9,00
2013 QbA		Fl. 0,75l		
05 Nahe Riesling			2,30	7,00
2013 QbA				
06 Müller-Thurgau			2,30	7,00
2013 QbA, feinherb				
09 Weißer Burgunder			2,50	7,50
2013 QbA				

Rot- und Roséweine

15 Dornfelder Rotwein	Glas 0,2l	Fl. 0,75 l	2,50	7,50
2011 Qualitätswein, trocken				
16 Dornfelder Rotwein			2,50	7,50
2010 Qualitätswein, halbtrocken				
18 Dornfelder Rotwein			2,50	7,50
2010 Qualitätswein, lieblich				
17 Blauer Portugieser Rotwein			2,50	7,50
2013 Qualitätswein, trocken				
24 Blauer Portugieser Rotwein			2,50	7,50
2013 Qualitätswein, halbtrocken				
19 Eckes Rosé halbtrocken			2,50	7,50
2011 Blauer Portugieser Qualitätswein				
20 Eckes Rosé trocken			2,50	7,50
2011 Blauer Portugieser Qualitätswein				
23 Eckes Rotling			2,50	7,50
2013 Qualitätswein, lieblich				
31 Spätburgunder Rotwein			2,50	7,50
2013 Qualitätswein, trocken				
32 Merlot Rotwein			2,60	8,00
2012 Qualitätswein, trocken				
28 Dornfelder Classic			3,00	9,00
2007 Qualitätswein				
29 Blanc de Noirs			2,80	7,50
2013 Qualitätswein - feinherb				

Liebliche Weißweine

07 Bacchus	Glas 0,2l	Fl. 0,75l	2,30	7,00
2013 Qualitätswein				
11 Kerner Spätlese			2,50	7,50
2011 Prädikatswein				
12 Bacchus Spätlese			2,50	7,50
2009 Prädikatswein				
14 Kerner Auslese			2,80	8,50
2013 Prädikatswein	Glas 0,1l	Fl. 0,375 l		
25 Huxelrebe Beerenauslese			4,50	16,00
2003 Prädikatswein				

Gemischte Schoppen

Cola Schoppen ^{1,2}	0,4l	2,80
Sinalco Schoppen ¹	0,4l	2,80
Wasser Schoppen	0,4l	2,80
Ochsenblut ^{1,2} , Rosèschorle	0,4l	2,80



Weinproben vom Holzbrett

Auf Wunsch:
Trocken, Halbtrocken,
Lieblich oder Gemischt
(Weißweine 6 Proben,
Rotweine 5 Proben)
Preis pro Brett **nur 6,00**

Biere

Bitburger Pils	0,33l	2,30
Bitburger Pils, alkoholfrei	0,33l	2,30
Paulaner Hefeweizen	0,5l	3,30
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	3,30

Alkoholfreie Getränke

Bacchus-Traubensaft	0,2l	1,50
Dornfelder-Traubensaft	0,2l	1,50
Apfelsaft	0,2l	1,50
Orangensaft	0,2l	1,50
Johannisbeersaft	0,2l	1,50
Cola ^{1,2} , Limo, Wasser, Sprite ³	0,2l	1,50
Cola light ^{1,2}	0,2l	1,50
Kalter Kaffee ^{1,2}	0,4l	2,80
Trauben- oder Apfelsaft-Wasser	0,4l	2,80
Bitter Lemon	0,2l	1,50
Mineralwasser	0,7l	3,00

1 = Farbstoff, 2 = Koffeinhalting, 3 = Chininhalting