



MENÜ

CAFÉ RESTAURANT BIERGARTEN

Historischer Bahnhof

VIelfalt & QUALITÄT

Entdecken Sie regionale kulinarische
Handwerkskunst im historischen
Bahnhof



Mittagstisch

Unser wechselnder Mittagstisch
11:30 - 14:30 Uhr
Samstag und Sonntag
durchgehend warme Küche



Kaffeezeit

14:30 - 17:30 Uhr
frische Kuchen,
feine Torten und
Kaffeespezialitäten

Abendessen

17:30 - 21:30 Uhr
à la carte
Samstag und Sonntag
durchgehend warme Küche



52,- €



Winzermenü

wechselndes 3-Gänge-Menü mit
exklusiver Weinbegleitung von
unserem „Winzer des Monats“

APERITIF

Lillet Vive Lillet Blanc / Indian Tonic Water / Gurkenscheibe / Minze	6,60 €
Lillet Berry Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / Beeren	6,60 €
Bahnhof Spritz Martini Fiero / Sekt / Orangenzeste	6,60 €
Limoncello Spritz Scavi & Ray Limoncello / Sekt / Zitronenscheibe / Minze	6,60 €
Hugo Sekt / Holunderblütensirup / Minze / Limette	6,60 €
Aperol Spritz Aperol / Sekt / Soda	6,60 €
Martini Bianco	4,30 €
Sekt	4,90 €
Sherry Medium	5,00 €
Portwein Weiss / Rot	5,00 €

VORSPEISEN

Brotkorb mit drei verschiedenen Dips vegetarisch	5,90 €
Mango Avocadotürmchen Ricotta / Chilliöl / Rauke / Pinienkerne vegetarisch	14,00 €
Shrimps in Cocktailsauce Papaya / Römersalat / Frühlingszwiebeln / Knoblauch Brotchip	16,00 €
Carpaccio vom heimischen Rind Creme fraiche / Basilikumpesto / Pinienkerne / Rucola / Parmesan	16,00 €
Romatomatencarpaccio Büffelmozzarella / Rucolapesto / Macadamianuss / geriebener Balsamico vegetarisch	14,00 €
Tomatenessenz Basilikumnocken / halbgetrocknete Tomaten / Thaibasilikum vegetarisch	8,00 €
Erbsen - Minzcremesuppe Erbsen / Minze / Joghurtmousse / Erbsensprossen	9,00 €

SALATE

Alle Salate mit Hausdressing oder Balsamico Dressing

Beilagensalat mit Rohkost vegetarisch	4,50 €
Gebratene Lachstranchen Blattsalat / Frisée / Möhre / Gurke / Tomaten / Sprossen / Crostini / Quinoa / Radieschen / Sauce Aioli	16,00 €
Gebratene Rinderstreifen Blattsalat / Rote Beete / Möhre / Gurke / Tomaten / Sprossen / Crostini / brauner Reis / gebratene Zwiebel	16,00 €
Gratinierter Ziegenkäse Blattsalat / Rote Beete / Möhre / Gurke / Tomaten / Sprossen / Crostini / brauner Reis / Feige vegetarisch	15,00 €
Falafel Blattsalat / Möhre / Gurke / Tomate / gebackene Kidneybohnen / Geröstetes Fladenbrot / Knoblauch / Kichererbsen vegetarisch	13,00 €

HAUPTGANG

Gebratenes Lachsfilet Erbsenpüree / Red Chard / Minzpesto	19,00 €
Spaghetti-Scampi-Pfanne (5 Scampi) Knoblauch / Chili / frische Kräuter / Frühlingslauch	22,00 €
„Bahnhof’s Beef Burger“ (medium gebraten) Brioche Bun / Cheddar / Tomate / Rote Zwiebel / Blattsalat / Pommes frites	18,00 €
Eisenbahner* Färsenroastbeef (ca. 250 g / medium gebraten) Gemischtes Spargelragout / Kartoffelgratin / Kräuterbutter	26,00 €
Käsespätzle Röstzwiebeln / Emmentaler / Bergkäse / Frühlingszwiebeln vegetarisch	14,00 €
Spargel Risotto Venere Reis / Spargel / Kirschtomaten / Macadamianuss / Mandelmilchschaum vegean	18,00 €
„Schaffnerpfanne“ Medaillons vom Eifelschwein / Champignonrahm / Frühlingsgemüse / Butterspätzle	18,00 €
Wiener Kalbsrückenschnitzel Zitrone / Kapern / Sardellen / Pommes frites / Beilagensalat	21,00 €
Gebratene Maispuolarde Kartoffelpüree / Basilikum / Tomate	21,00 €

Weitere Empfehlungen entnehmen Sie bitte unseren Tafel - Aufstellern.

DESSERT

Süßes Gläschen dunkles Schokoladenmousse / Orangen-Creme-Brûlée / Käse - Sahne	2,90 €
3er Kombi	8,50 €
Espresso Dolce Espresso und 1 süßes Gläschen	4,90 €
Buttermilchschnitte Rhabarber / Erdbeere / Minze	9,00 €
Tarte au Citrone Geflämmtes Baiser / Zitronenmelissen-Pesto	9,00 €
Frühlingswiese Erdbeermousse / Pistazienganache / Pistaziensponge / Erdbeere / Rhabarber	9,00 €
Kuchen (Tagesempfehlung)	3,60 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Ich weiss nicht Kalbsschnitzel / Pommes frites	7,00 €
Ist mir egal Spaghetti Bolognesesauce	7,00 €
Ich will das nicht Chicken Nuggets / Pommes frites	6,00 €
Irgendwas Butterspätzle mit Rahmsauce	6,00 €
Portion Pommes frites	3,50 €