

N



2019

1. März bis . 18. April 2019



Vorspeisen

*Mini- Burger mit pulled Salmon und warmem Krautsalat
kleine Salate und süßem Senf- Dip* 11,80 €

*Pempels „Surf & Turf“
Blattsalate von Land und Meer* 13,80 €

Papillon Felsenaustern auf Eis Stück 2,60 €

Suppen

kleiner Eintopf von Edelfischen 5,20 €

rote Beete Süppchen mit Zanderfilet 5,50 €

Currysüppchen mit geräuchertem Lachs 5,80 €



Zwischengerichte

Scampispiß mit Asia Nudeln 13,80 €

Pfannensalate mit Jobsmuscheln 14,80 €

lauwarm marinierte rote Beete mit Jakobsmuscheln 15,80 €

Hauptgerichte


*Hessische Schmandheringe
mit Pellkartoffeln und Salatteller* 13,80 €

*pochiertes Kabeljaufilet auf Blattspinat
Senfsauce und Petersilienkartoffeln* 14,80 €

*crispy gebackenes Filet von Rotbarsch
mit Remouladensauce kleinen Kartoffeln und Salatteller* 16,80 €

*Fladenbrot mit pulled Salmon und warmem Krautsalat
Pommes frites und Salatgarnitur
hausgemachter Ketchup und Dijon - Dip* 17,80 €

*gebratenes Lachsfilet auf Almeröder Schippeln
und Salatteller* 18,80 €



„Almeröder Fischmarkt“

verschiedene Edelfische

auf hausgemachten Nudeln und Salatteller

19,80 €

Filet vom Skrei auf gedünstetem Chicorée

und angeräuchertem Risotto

21,80 €

Zander „indisch“

mit Tandoorisauce rotem Currygemüse und Basmatireis

23,80 €

verschiedene Edelfischfilets auf der Salzplanke geräuchert

mit Baguette, Grillgemüsen, kleinen Kartoffeln

und Salatteller

- ab 2 Personen-

26,80 €

pro Person

Käse

Lasagne von Apfel und Ziegenkäse

4,80 €

gehobelter Tete de moine mit Feigensenf

5,50 €

Dessert

Eingeweckte Panna cotta mit roter Grütze

4,80 €

Gebackene Banane mit weißem Schokoladeneis/ Beereneis

5,80 €



Kleine Fleischkarte

-während der Fischwoche 2019-

Vorspeise

*Tomaten- Brotsalat
mit geprozeltem Feta Käse* 8,80 €

Suppe

Oma Pempels Bouillon mit Nudeln 3,80 €

Pempels Tomatencremesuppe mit Buttercroutons 4,80 €

Toasts

*Toast „Spezial“
Schweinefilet auf Toast mit Speck- Champignons
Salatteller* 12,80 €

*„Herrentoast“
Rinderfilet mit Zwiebel- Pfeffersauce auf Toast
Salatteller* 17,80 €



Hauptgerichte

*Schweineschnitzel mit frischen Speck- Champignons
Pommes frites und Salatteller*

12,80 €

*3 Schweinemedallions
mit Pfeffer- Rahmsauce, Butterspätzle
und Salatteller*

14,80 €

*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
Runzelkartoffeln und Salatteller*

300g

200g

26,80 €

20,80 €

*Pempels Pfeffersteak
Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce
Omas Bratkartoffeln und Salatteller*

30,80 €

26,80 €



Weißweine

2016`er *Pinot Grigio delle Venezie*
Valmarone, Trentino 0,75 l 21,50 €

2017`er *Weil Rheingau Riesling*
Riesling Qualitätswein trocken
Weingut Robert Weil 0,75 l 36,80 €

2016`er *Insel Mariannenaue*
Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken
Weingut Schloss Reinhartshausen 0,75 l 26,80 €

2014`er *Bürklin Estate*
Cuvée weiß trocken
Weingut Dr. Bürklin Wolf 0,75 l 28,80 €

2016`er *Kloster Eberbach*
Riesling Qualitätswein feinherb
Staatsweingut Eltville 0,75 l 26,80 €

2018`er *Diel Grauer Burgunder*
Qualitätswein trocken
Weingut Diel Edesheim 0,75 l 27,80 €

2016`er *Oberbergener Bassgeige erste Lage*
Grauburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen 0,75 l 42,80 €

2017`er *Riesling „Markus Molitor“*
Mosel, Qualitätswein trocken,
Weingut Markus Molitor 0,75 l 28,80 €



Rotweine

2008`er	<i>Selection HM No. 14 Qualitätswein trocken Erzeugerabfüllung Keller, Flörsheim</i>	0,75 l	24,80 €
2013`er	<i>Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Robert König, Assmannshausen</i>	0,75 l	28,80 €
2015`er	<i>Kloster Eberbach Spätburgunder Qualitätswein trocken Staatsweingut Eltville</i>	0,75 l	29,80 €
2016`er	<i>Oberbergener Bassgeige erste Lage Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Franz Keller, Oberbergen</i>	0,75 l	38,80 €
2014`er	<i>Ingelheimer Spätburgunder Spätlese halbtrocken Weingut Breidscheid, Ingelheim</i>	0,75 l	22,80 €
2015`er	<i>Los Vascos Cabernet Sauvignon Valle de Colchagua, Chile Domaines de Rothschild</i>	0,75 l	29,50 €
2014`er	<i>Aussière Rouge Domaines Barons de Rothschild (Lafite)</i>	0,75 l	32,80 €
	<i>Conte Di Caampiano Appassimento, Salento</i>	0,75 l	27,80 €