

## Aperitif

Glas Sekt "Hausmarke"	0,1l	3,20 €
Glas Crémant D`alsace	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz	0,2l	5,60 €
Hugo	0,2l	5,60 €
Lillet Wild Berry	0,2l	5,60 €
Mango Spritz	0,2l	5,60 €
Martini weiß o. rot		3,50 €
Campari orange		5,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel, medium o. naturell	0,25l	2,20 €
Gerolsteiner Sprudel, medium o. naturell	0,75l	5,80 €

### Softgetränke

je	0,2l	2,20 €
je	0,4l	3,90 €
Cola, Cola light, Sprite, Spezi, Gerolsteiner Limonade, Apfelschorle, Saftschorle		
Apfel-, Orangen-, Multi-, Kisch- oder Traubensaft		
je	0,2l	2,50 €
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)		
Je	0,2l	2,80 €

## Bier

### Flaschenbier

Ur-Pils	0,33l	2,80 €
Bitburger	0,33l	2,80 €

### Alkoholfreie Biere

Gründels	0,33l	2,80 €
Gründels Fresh	0,33l	2,80 €
Benediktiner Weizen	0,5l	4,20 €
Malzbier	0,33l	2,80 €

### Fassbiere

Ur- Pils	0,3l	2,80 €
Benediktiner Weizen	0,3l	2,80 €
Benediktiner Weizen	0,5l	4,20 €
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,3l	2,80 €
Licorne Black	0,25l	2,80 €

## Heiße Getränke

Café klein	2,20 €
Café groß	3,00 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,20 €
Milchkaffee	3,00 €
heiße Schokolade Black/White	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Tee	2,50 €
<i>(Pfefferminz, Kamille, Rooibos, Schwarzer Tee, grüner Tee, Früchtetee)</i>	

Unsere Kaffeesorten sind aus biologischem Anbau und FairTrade

KostBar  
am See

## Hausgemachter Eistee/Schorle

Pfirsich	
Zitrone	
Früchte-Minze	
Eistee der Saison	

0,4l 3,90 €

## Weißweine

Riesling trocken, Nahe	0,2l	4,50 €
Elbling trocken, Mosel	0,2l	4,50 €
Chardonnay trocken, Pfalz	0,2l	5,50 €
Grauburgunder, Mosel Bio	0,2l	6,20 €
Weißburgunder, Mosel Bio	0,2l	6,20 €
Scheurebe lieblich, Nahe	0,2l	4,90 €
Müller Thurgau, Nahe	0,2l	4,90 €
Weinschorle	0,2l	3,90 €
Schorle im Dubbeglas	0,5l	

## Rosé

Rotling lieblich, Nahe	0,2l	4,90 €
Spätburgunder Weißherbst trocken, Nahe	0,2l	4,90 €

## Rotwein

Sankt Laurent, Pfalz	0,2l	5,90 €
Merlot, Pfalz	0,2l	6,20 €
Spätburgunder & Regent	0,2l	4,90 €

## Kleinigkeiten

<b>Waldpilzcremesüppchen</b>	5,90 €
Mit knackigen Croutons und frischen Kräutern	
<b>Tomatencremesüppchen</b>	5,90 €
Mit leckerem Kräuteröl verfeinert	
<b>Allerlei frittierte Köstlichkeiten</b>	10,50 €
Garnelen, Frühlingsrollen, Zwiebelringe, Hähnchenteile mit 2 Dips	
<b>Schafskäse</b>	9,80 €
mit Oliven und Tomaten im Pfännchen gratiniert	
<b>Gebackener Camembert</b>	9,80 €
Leckerer milder Camembert auf Preiselbeersauce mit Salat	
<b>Wurstsalat</b>	10,50 €
Hausgemachter Lyoner, Essiggurken, Zwiebeln und Petersilie	
Dazu ein Salatbouquet und Bratkartoffeln	
-wahlweise mit leckerem Gouda	+2,00 €
<b>Rindfleischsalat</b>	13,50 €
Rindfleisch, Eier, Essiggurken mit einer leichten Kräutermayonnaise	
<b>Rindfleisch trifft Wurstsalat</b>	13,50 €
<b>Currywurst mit Pommes</b>	8,50 €
Wählen aus: Bratwurst oder Rindermettwurst	

## Vegetarisch

<b>Veganes Gemüsecurry</b> mit Reis    vegan	16,90 €
(Zucchini, Aubergine, Paprika, Lauchzwiebeln, Champignons, Koriander, Kokosmilch)	
<b>Serviettenknödel</b> mit Waldpilzragout	15,90 €
<b>Ravioli mit Büffelmozzarella &amp; Basilikum</b>	16,90 €
in Salbeibutter geschwenkt mit Grana Padano	

zu unseren vegetarischen Gerichten reichen wir einen kleinen Salat

## Fleischgerichte

<b>Schnitzel Wiener Art</b> aus dem Schweinerücken geschnitten	13,90 €
<b>Rahmschnitzel</b> mit frischen Waldpilzen	15,90 €
<b>Schnitzel mit Bolognesesoße</b> und Gouda gratiniert	16,90 €
<b>Schnitzel mit Pfefferrahmsoße</b>	15,90 €
<b>270g Steak vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter</b>	25,90 €
<b>270g Steak vom Black Angus Rind mit Pfeffersoße</b>	25,90 €
<b>2 Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter</b>	17,90 €
<b>2 Schweinerückensteaks mit Pfefferrahmsoße</b>	17,90 €
<b>Saftiges Cordon Bleu</b>	18,90 €
Aus dem Schweinerücken mit herzhaftem Gouda & Kochschinken	
Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Pommes und einen kleinen Salat. Sie können aber auch Kroketten oder Spaghetti wählen.	
Bei Bratkartoffeln oder Serviettenknödel berechnen wir einen Aufpreis von 2,50€.	
<b>Fish &amp; Chips</b>	17,90 €
Frischer Kabeljau im Backteig mit Kartoffelchips und Zitronenmayo	

## Salate

<b>Großer Salatteller</b>	9,50 €
bunter Blattsalat mit 2 Rohkostsalaten, reichlich garniert	
-mit Schafskäse, Oliven & Zwiebeln	13,90 €
-mit Bratkartoffeln & 2 Spiegeleiern	13,90 €
-mit Roastbeefstreifen & bunt geschrotetem Pfeffer	17,90 €
-mit Grillkäse vom Johannishof	13,90 €
-mit knusprigen Chicken Nuggets	13,90 €
-mit Streifen vom Freilandhuhn	16,90 €

Als Dressing können Sie aus unserem Hausdressing nach französischer Art oder einer Vinaigrette aus altem Balsamico, nativem Olivenöl und Senf wählen.

## Burger

<b>Hamburger</b>	10,50 €
(knuspriges Brötchen, 200g Patty vom Black Angus Rind, Gurkenscheiben, Zwiebeln, Eisbergsalat, unsere Burgersoße)	
<b>Cheeseburger</b>	11,50 €
(ein Hamburger mit zusätzlich herzhaftem Cheddar)	
<b>Chefburger</b>	13,00 €
(ein Hamburger mit doppeltem Cheddar, Bacon und Röstzwiebeln)	
<b>Chili Cheeseburger</b>	13,50 €
(ein Hamburger mit Cheddar, Röstzwiebeln, feurigen Jalapenos, Bacon und kräftiger Käse-Chili Soße)	
<b>Grillkäseburger</b>	13,50 €
(knuspriges Brötchen, Burgersoße, Salatgurken, Tomaten, Zwiebeln und Eisbergsalat)	
<b>Pulled Pork Burger</b>	13,50 €
(knuspriges Brötchen, zart gezupfte, 12h gegarte Schweineschulter, Krautsalat und BBQ- Soße)	
<b>Wildburger</b>	14,50 €
(200g Hackfleisch von heimischem Wild, Eisberg, Balsamicozwiebeln, Preiselbeersauce, Schmand)	
<b>veganer Burger</b>	14,50 €
Patty aus Weizenprotein mit Kornflakespanade, knuspriges Brötchen, sweet-Chili-Soße, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat (milde Schärfe)	
<b>Lachs-Burger</b>	14,90 €
Patty vom Fjord-Lachs, knuspriges Brötchen, Zitronen-Dill-Mayo, eingelegte Gurken, Zwiebeln und Salat	

Zu unseren Burgern servieren wir ihnen Pommes und gegen einen Aufpreis von 1€ einen Kräuterdip.



Kostbar am See GmbH  
Am Seehafen 2  
66625 Nohfelden  
06852/8093222  
info@kostbar-am-see.de