

***Herzlich Willkommen im
Restaurant
und Pension***

„Am Floher Berg“

Öffnungszeiten:

***Mittwoch – Donnerstag
17:00 – 22:00***

***Freitag – Samstag
17:00 – 24:00***

***Sonntag
11:00 – 14:00
17:00 – 21:00***

Aus dem Suppentopf

Knoblauchcremesüppchen
mit Croutons 6,00€

Meerrettichcremesüppchen
mit krossen Schinkenstreifen
dazu Baguette 6,00€

Rinderkraftbrühe „Royal“
mit feiner Einlage 6,00€

Vorspeisen

Knoblauchgarnelen
mit Cherrytomaten
, Pinienkernen, Rucola
auf Salatbett dazu Baguette 11,50€

Büffelmozzarella an Serranoschinken
auf Salatbett mit Cherrytomaten,
Olivenöl und Baguette 11,50€

Carpaccio vom Rind
mit Pinienkernen, Cherrytomaten, Parmesanflocken
und Balsamico-Creme 12,50€

Für unsere Kleinen

Bugs Bunny

Kleines Schnitzel mit Pommes, Ketchup 8,00€

Donald Duck

Hähnchennuggets mit Pommes, Ketchup 8,00€

Micky Mouse

Grillwürstchen mit Pommes, Ketchup 7,50€

Biene Maja

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6,50€

Salate

kleiner Salatteller

5,00€

Chefsalat

*Bunter Salatteller mit Käsestreifen,
Serranoschinken, Cherrytomaten, Pinienkerne dazu
Baguette 16.00€*

Blattsalatvariation

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Cherrytomaten, Pinienkerne dazu Baguette 16,00€*

Fischspezialitäten

Lachsmedaillon

*auf Blattspinat, dazu Meerrettichsoße und
Herzoginkartoffeln 21,90€*

Zanderfilet

*in der Eihülle gebraten an Meerrettichsoße,
Kartoffelrösti und Salatteller 21,90€*

Hauptgerichte

Hähnchenfiletstreifen

*in Champignonrahmsoße, dazu Kroketten
und Salatteller 17,50 €*

Gefülltes Schnitzel

*an Pfefferrahmsoße, Kroketten
und Salatteller 19,50 €*

Schweinesteak „Schweizer Art“

*mit geräucherten Schinken und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Salatteller 19,50€*

Kalbschnitzel mit Rahmchampignons,

dazu Kroketten und Salatteller 23,50€

Floher Berg Burger

mit 100% Beef, Bacon, Salat und Cheddar 11,90€

Veggieburger

mit Gemüsefrikadelle, Salat und Cheddar 11,90€

mit Pommes +4,00€

mit gebackenen Zwiebelringen + 5,00€

mit Süßkartoffelpommes +5,00€

Hähnchenbruststeak

*mit Cherrytomaten in Olivenöl geschwenkt,
Kräuterbutter, Pommes und Salatteller 17,50€*

Steakspezialitäten

<i>Argentinisches</i>	200g	18,50€
<i>Rumpsteak</i>	250g	22,00€
	350g	29,00€
<i>Argentinisches</i>	200g	22,50€
<i>Rinderfilet</i>	250g	27,50€
	300g	31,50€

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

gebackene Zwiebelringe

Speckbohnen,

Salatteller

Rahmchampignons

Süßkartoffelpommes

je 5,00 €

Pommes Frites

Herzoginkartoffeln

Kroketten, Kartoffelrösti

je 4,00 €

Meerrettich, Pfefferrahmsoße

Knoblauch-Kräuterbutter

Tomaten-Paprika-Salsa (leicht scharf)

je 3,00 €

Dessert

Schwedenbecher 6,50 €

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Gemischtes Eis 5,50 €

Vanille - und Schokoeis mit Sahne

Whiskysahnebecher 7,00 €

Vanille - und Schokoeis, Baileys und Sahne

Apfelstrudel 6,50 €

mit Vanilleeis und Sahne

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, dazu frisches Obst,

Vanilleeis und Sahne 7,50€

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Tasse Kaffee 2,50 €

Espresso 2,50 €

Pott Kaffee 3,50 €

Glas Tee 2,00 €

Grog 3,50 €

Jagertee 3,50 €

Glühwein 3,50 €

Getränkekarte

Bier vom Fass

<i>Krombacher Pils</i>	0,3l	3,00€
	0,4l	4,00€
<i>Schwarzbacher Pils</i>	0,3l	2,80€
	0,4l	3,80€

Flaschenbier 0,5l

<i>Paulaner Weizen</i>		4,00€
<i>Paulaner Weizen alkoholfrei</i>		4,00€
<i>Krombacher Pils alkoholfrei</i>		4,00€
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>		4,00€

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

<i>Coca Cola</i>	0,2l	2,50€
<i>Fanta</i>	0,2l	2,50€
<i>Sprite</i>	0,2l	2,50€
<i>Rharbarberschorle</i>	0,33l	3,50€
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,33l	3,50€
<i>TW Mineralwasser</i>	0,25l	2,60€
<i>TW Ginger Ale</i>	0,25l	2,80€
<i>TW Tonic</i>	0,25l	2,80€

Säfte

<i>Orange, Apfel, Kirsch</i>		
<i>Banane, Ananas</i>	0,2l	3,00€

Weinkarte

Weißwein

Müller – Thurgau

Saale – Unstrut	0,25l	6,50 €
trocken	0,75l	19,00 €

Riesling

Mosel	0,25l	6,20 €
halbtrocken	0,75l	18,00 €

Erben Spätlese

Rheinhessen	0,25l	6,00 €
lieblich	0,75l	17,50 €

Roséwein

Dornfelder Erben

Pfalz	0,25l	6,20 €
halbtrocken	0,75l	18,00 €

Rotwein

Dornfelder

Pfalz	0,25l	6,20 €
trocken, halbtrocken, lieblich	0,75l	18,00 €

Cabernet Sauvignon

Chile	0,25l	6,20 €
trocken	0,75l	18,00 €

Sekt

Fürst von Metternich	0,75l	18,00 €
trocken		

Rotkäppchen	0,75l	11,80 €
halbtrocken/trocken		

Glas Sekt Rotkäppchen	0,1l	3,00 €
------------------------------	------	--------

Mixgetränke 4cl

<i>Campari Orange</i>	6,50€	<i>Rum Cola</i>	6,50€
<i>Gin Tonic</i>	6,50€	<i>Vodka Lemon</i>	6,50€
<i>Jeam Beam Cola</i>	6,50€	<i>Jack Daniels Cola</i>	7,50€

Aperitiv

<i>Sandemann Sherry</i>	3,50€	<i>Martini Bianco</i>	3,50€
<i>Aperol Sprizz</i>	5,90€	<i>Lillet Wildberry</i>	5,90€

Weinbrand Cognac und Rum 2cl

<i>Wilth. Goldkrone</i>	1,80€	<i>Remy Martin</i>	3,30€
<i>Metaxa 5*</i>	2,00€	<i>Hennessy</i>	3,00€
<i>Metaxa 7*</i>	2,30€	<i>Bortucal Rum</i>	3,30€
<i>Don Papa Rum</i>	3,30€	<i>Legendario Rum</i>	3,30€

Spirituosen 2cl

<i>Becherovka</i>	2,00€	<i>Underberg</i>	2,00€
<i>Jägermeister</i>	2,00€	<i>Fernet Branca</i>	2,30€
<i>Ramazotti</i>	2,50€	<i>Rhöntropfen</i>	2,00€

<i>Vodka</i>	2,00€	<i>Ouco 12</i>	2,00€
<i>Linie</i>	2,50€	<i>Tequila</i>	2,50€
<i>Rhoner Grappa</i>	2,50€	<i>Malteser</i>	2,00€

<i>Williams Birne</i>	2,30€
<i>Fassbind Alte Pflaume</i>	4,50€
<i>Fassbind Himbeer</i>	4,50€
<i>Schladerer Apfel, Birne</i>	2,30€

Kleine Cocktaillkarte

Coco Cherry (alkoholfrei) 4,50€

Kirsch und Ananassaft, Kokossirup

Red Kids (alkoholfrei) 3,50€

Orangensaft, Grenadine

Passion Cup 6,90€

Rum, Maracuja Sirup, Ananas und Orangensaft

Tequila Sunrise 6,90€

Tequila, Grenadine, Orangensaft

Blue Hawaii 6,90€

Rum, Curacao, Ananassaft, Kokossirup

Coco Cherry Kiss 6,90€

Rum, Kirsch und Ananassaft, Kokossirup

Cuba Libre 6,90€

Rum, Cola, Limettensirup Zitrone

Whiskys

Single Malts

Aberfeldy 12Y 40% 3,30€

Weich und lieblich. Schmeichelhaftes Mundgefühl.

Glenlivet 12y 40% 3,00€

Süß und malzig mit Anklängen von Vanille.

Glenmorangie 10y 40% 3,30€

Mildes, süßes Malz verbunden mit Vanille und sanften Gewürzen.

The Balvenie 12y 40% 3,00€

unglaublich sanft und weich. Noten von Sherry und Nuancen von Vanille, Honig, Zimt, Orangen und Nüssen

Glenfarclas 105 cask strength 60% 3,50€

Malzig, leicht öliger und eichiger Charakter. Kräftiger Sherry-Einfluss.

Bruichladdich Classic Laddie 50% 4,50€

Früchte, Meeresaromen, brauner Zucker und süßes Malz.

Talisker 10y 45,8% 3,50€

Süß und rauchig mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten. Eine intensive Pfeffernote.

Talisker Port Ruighe 45,8% 4,50€

Rauchig, pikant und würzig mit dunklen Früchten und Pfeffer.

Laphroaig 10y 40% 3,00€

Rauchig, süßlich-medizinisch-phenolisch, salzig.

Ardbeg 10y 46% 4,00€

Erst süß, dann sehr intensive Rauchnoten, würzig und vollmundig.

Ardbeg Uigeadail 54,2% 5,50€

Süßliches Malz verbunden mit etwas Öligkeit. Im Hintergrund entwickelt sich Rauch.

Lagavulin 16y 43% 6,00€

Trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit einer sanften und kraftvollen Süße

Classic of Islay 56,8% 4,00€

Malzige Süße zuerst, gefolgt von riesig intensivem Torf.

Irish

Jameson 40% 2,20€

Gut ausbalanciert mit würzig-nussigen Noten.

Bushmills 40% 2,80€

Angenehme malzige Süße mit einem Hauch Vanille.

Tullamor Dew 40% 2,20€

Deutlich würziger als im Aroma, mild und mit etwas Vanille.

Canada

Black Velvet 8y 40% 2,00€

Weich, fruchtig mit Vanille und Honignote

Whiskylikör

Baileys 17% 2,00€

Muldoon 25% 3,00€

Süß und wärmend mit dem Aroma von Butterscotch, Karamell und Zitruschalen.

***Weitere Single Malts,
teilweise Einzelfassabfüllungen
finden Sie an unser Bar.***