

Suppen

Möhren – Ingwer – Suppe <i>vegan</i>	8,90
Mit Kokosmilch & Kartoffel*	
Tomatencreme – Suppe <i>veggie</i>	7,90
Garniert mit Rucola & optional Parmesan*	
Käse – Lauch – Suppe	10,90
Mit Garnelen & frischen Kräutern*	

Vorspeisen

Burrata auf Cherrytomaten <i>veggie</i>	14,90
Mit Basilikum, Cashewkernen, Essig & Öl*	
Der kleine Dreier <i>veggie</i>	9,50
Hausgemachte Backwaren mit Dips der Saison*	
Carpaccio	15,90
Parmesan, Rucola, Olivenöl & Meersalz*	
Zweierlei Bruschetta <i>veggie</i>	12,90
auf geröstetem Brot*	
Tapas eine Person Tapas zwei Personen	18,90 28,90
Mediterrane Kleinigkeiten des Hauses*	
Elsener Stulle <i>veggie</i>	14,90
Frische Beete auf hausgemachtem Sauerteigbrot mit Senfbutter & Salatbouquet*	

Salate

Dressings zur Wahl: *Balsamico, Joghurt, Feigen-Senf-Balsamico, Menage*

Ziegenkäse <i>veggie</i>	15,90
Mit Gurke, karamellisierter Walnuss & Feigen-Senf-Balsamico*	
Bunte Bowl <i>vegan</i>	13,90
Tabbouleh, frischer Blattsalat, Möhre, Edamame & Paprika*	
Orientalische Falafel – Mezze <i>vegan</i>	15,90
Mit Humus, Tabbouleh, Tahinsauce & Brot*	
Frischer Blattsalat mit bunter Rohkost* <i>vegan</i>	10,90
+ Hähnchenbrustfilet*	15,90
+ Marinierte Garnelen*	20,90
+ Roastbeef rosa gebraten*	20,90
Kleiner Beilagensalat* <i>vegan</i>	5,50

Pasta

Pasta Puttanesca	18,90
Mit Zucchini, Tomate, Sardellen, Kapern & Oliven*	
Pasta Champignon <i>veggie</i>	16,90
Mit angeschwenktem Gemüse & Rahmsauce*	
+ Hähnchenbrustfilet*	21,90
+ Marinierte Garnelen*	26,90
+ Roastbeef rosa gebraten*	26,90

Schnitzel vom Schwein

Wiener Art	18,90
Mit Zitrone, Preiselbeeren, kleiner Salat & Pommes*	
Champignon	19,90
Angeschwenkte Champignons, Zwiebeln, knusprig gebratener Bacon, Rahmsauce & Pommes*	
Mediterran	21,50
Gebratene Gemüsestreifen, überbacken mit Mozzarella, Tomatensauce & Pommes*	
Pfefferrahm	19,90
Grüne Pfefferbeeren, Weinbrand & Bratkartoffeln*	

Unsere Klassiker

Grillpfanne	28,90
Hähnchenbrust, Rumpsteak, geräucherter Schweinebauch, Pfefferrahmsauce, angeschwenkte Champignons & Zwiebeln, Tomaten & Pommes*	
Rumpsteak Kräuterbutter 250 g Rohgewicht	34,90
Beilagensalat & Pommes*	
+ 100 g zusätzlich	+ 10,00
Auf-ge-Spieß-t	19,90
Schweinerückensteak, Grillgemüse, Pincho- Sauce & Pommes*	
Thai Curry <i>veggie</i>	17,90
Gebratenes Gemüse, Erdnusssauce & Basmatireis*	
+ Hähnchenbrustfilet*	22,90



Bürgerhaus
E L S E N

Burger klassisch

Salat, Tomate, hauseingelegte Gurke,
Special Cream, Käse & Pommes*

16,90

Burger mediterran

Salat, gegrilltes Gemüse, Pesto,
Rucola & Pommes*

19,90

Unsere Burger bieten wir alternativ mit gebratener **Hähnchenbrust** oder **veganem Patty** an.*

Dessert

Eis mit Schuss | *veggie*

Vanilleeis meets Baileys
Schokoladeneis meets Eierlikör*

8,90

Warmes Schoko-Küchlein | *veggie*

mit Bourbon-Vanille in fruchtiger Begleitung*

8,90

Rosa Brille | *veggie*

Schmand-Quark, Bourbon-Vanille, Strohrum & Kirsche*

7,90

Für die Kleinen

Ausschließlich für junge Gäste bis 12 Jahre

Schweinchen Dick

Wiener Schnitzel mit Pommes*

7,90

Linguine Langstrumpf

Nudeln mit Tomatensauce*

6,90

Goldenbarren

Chicken Nuggets mit Pommes*

7,90



Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Krombacher Pils	3,30	5,20
Pilger Landbier	3,30	5,20
König Ludwig Hell	3,30	5,20
König Ludwig Weizen	3,30	5,20
+ Cola	3,60	5,50
+ Bananensaft	3,60	5,70
Frankenheimer Alt (0,4 l)	3,30	4,50

Flaschenbier

Warsteiner Herb alkoholfrei	0,33 l	3,60
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33 l	3,60
König Ludwig Weizen Alkoholfrei, dunkel oder kristall	0,50 l	5,20
Berliner Kindl Weisse Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	4,40
Isenbeck Malz	0,33 l	3,60



Softdrinks

Selters Culinaria – Wasser	0,25 l	2,70
Classic oder Naturell	0,75 l	7,20
Limonaden	0,30 l	3,30
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta oder Sprite	0,50 l	5,20
Apfelsinchen	0,30 l	3,30
Schweppes	0,20 l	3,80
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale oder Wildberry		
Granini Säfte	0,30 l	4,00
Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Rhabarber, Maracuja		
+ als Schorle	0,30 l	3,50
	0,50 l	5,70

Spritz & Aperitivs

Aperol Spritz	0,20 l	7,50
Aperol, Secco, Soda & Orange		
Lillet Wildberry	0,20 l	7,50
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry und Früchte		
Limoncello Spritz	0,20 l	7,50
Limoncello, Secco, Zitronenlimo		
Rhabarber Spritz	0,20 l	7,50
Likör 43, Secco, Rhabarbersaft & Soda		



Bürgerhaus
E L S E N

Bürgerhaus

Elsen

Weißwein	0,15 l	0,75 l
Grauburgunder, QbA, trocken Karl Werner F.A.U.S.T, Aromen von gelben Früchten, wenig Säure, Rheingau / Deutschland, 12,5 % VOL.	5,80	27,10
Riesling, QbA, halbtrocken Karl Werner F.A.U.S.T, Würzig, frisch mit feinem Süße-Säurespiegel	6,90	32,20
Bacchus, QbA, lieblich <i>vegan</i> Udo Weber mild, Aromen von Muskat, Orange und weißen Blüten, Nahe / Deutschland, 8,5 % VOL.	6,90	32,20
Chardonnay & Weissburgunder, QbA, trocken Lukas Kesselring, Aromen von Banane, Apfel, Kokos und Nelken, Pfalz / Deutschland, 13 % VOL.	7,00	32,60
Weinschorle	4,50	
Pinot Grigio trocken , Zitrus, grüner Apfel, leicht mineralisch, Italien, 11,5–13 % VOL.	4,90	
Grauburgunder, QbA, trocken Heiner Sauer, Aromen von Mandarine, Birne, Honigmelone, Haselnüsse Pfalz / Deutschland, 13 % VOL.		29,30
Riesling, QbA, trocken Udo Weber, Schiefertöne, Aromen von Zitrone, Mirabelle und Pfirsich, Nahe / Deutschland, 12 % VOL.		32,20
Lugana, trocken Ca' Die Frati, Aromen von Aprikose und Mandel Lombardei / Italien, 13 % VOL.		37,30



Bürgerhaus
EISEN

Roséwein

0,15 l 0,75 l

Rosé Portico

5,90 27,40

Selected by Sogrape Vinhos, Volles Bouquet und Fülle,
Aromen von Himbeeren und Erdbeeren
Beiras / Portugal, 10 % VOL.

Spätburgunder Rosé, QbA, feinherb

26,30

Frank Meiser, Aromen von Erdbeeren
Rheinhessen / Deutschland, 12 % VOL.

Rotwein

0,15 l 0,75 l

Merlot, IGP, trocken

5,90 27,40

Mas des Tourelles, Aromen von Kirschen,
Pflaumen, Kräutern, Pfeffer und Vanille
Languedoc-Roussillon / Frankreich, 14,5 % VOL.

Trollinger / Lemberger, QbA, halbtrocken

6,00 27,90

Weinkellerei Storz, Gehaltvoll, kräftig
Württemberg / Deutschland, 11,1 % VOL.

Primitivo Puglia, IGT, trocken

6,90 32,20

Feudo Badalà, Aromen von Brombeere,
Erdbeere, Pfirsichkompott, Kakao
Apulien / Italien, 13,5 % VOL.

Tempranillo Merlot, trocken Dunkle Beeren,
Kirsche, feine Würze, Spanien, 13–14 % VOL.

5,00

Grappa

2 cl

Podi Poli Morbida 40 % VOL.

3,80

Bonollo Of Dorange 40 % VOL.

4,20

Magenbitter 2 cl

Fernet Branca / Menta 39 % VOL.	2,80
Jägermeister 35 % VOL.	2,90
Ramazzotti 30 % VOL.	2,90

Liköre 2 cl

Berliner Luft 18 % VOL.	2,70
Amaretto di Disaronno 28 % VOL.	2,80
Baileys Irish Cream 17 % VOL.	2,80
Licor 43 31 % VOL.	2,80
Sambuca Molinari 40 % VOL.	2,80

Aquavit 2 cl

Malteser 40 % VOL.	3,00
Pflaume Aquavit 25 % VOL.	3,00
Linie 41,5 % VOL.	3,20
Jubiläums Aquavit 42 % VOL.	3,20

Prinz Edelbrände 2 cl

Hausschnaps Marille 34 % VOL.	3,50
Himbeerla / Birnerla / Nusserla 34 % VOL.	3,50
Obstschnaps 38 % VOL.	3,50
Alte Birne, Alte Kirsche oder Alte Marille 41 % VOL.	4,70



Bürgerhaus
EISEN

Gin	4 cl
Gordon's Dry Gin 37,5 % VOL.	4,50
Bombay Sapphire 40 % VOL.	5,20
Hendrick's 44 % VOL.	6,40

Rum	4 cl
Havana Club 3 J. 37,5 % VOL.	4,90
Botucal Reserva Exclusiva 40 % VOL.	7,50
Metusalem 15 Jahre 40 % VOL.	7,90

Gin / Rum Longdrinks	
Mit Coca-Cola, Fanta, Sprite	+2,50
Mit Saft, Schweppes	+3,00

Weinbrände & Cognac	2 cl
Mariacron 36 % VOL.	4,90
Asbach Uralt 38 % VOL.	4,90
Hennessy Fine de Cognac 40 % VOL.	8,00

Whiskey & Single Malts	4 cl
Jim Beam 40 % VOL.	4,90
Johnnie Walker RedLabel 40 % VOL.	4,90
Jack Daniels 40 % VOL.	5,90
Highland Park 12 Jahre 40 % VOL.	9,90

Weitere Spirituosen

	2 cl
Kirschflip 15 % VOL.	2,70
Grashüpfer 15 % VOL.	2,70
Strothmanns Weizenkorn 32 % VOL.	2,70
Wippermann Wacholder 32 % VOL.	2,70

Heiße Getränke

Cafe Crema	3,00
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	4,00
Espresso	2,60
Espresso Doppio	3,60
Heiße Schokolade	4,00
+ Flavour: Haselnuss, Karamell oder Vanille	+ 0,50
Tasse Tee	3,70
Englisch Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze oder Beerenmischung	

***Hinweis auf Allergene:** Unsere Speisen werden mit frischen Zutaten und viel Sorgfalt zubereitet. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen enthalten sind. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.