

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT!

Für unsere Gäste mit 2-Gang-Menü-Gutschein:

Legen Sie Ihre Gutscheine gut sichtbar auf den Tisch.
Sie können sich aus der Speisekarte ein 2-Gang-Menü
zusammenstellen. Entweder Vorspeise und Hauptgang
oder Hauptgang und Dessert.

Wenn Sie nicht ganz so viel Hunger haben, können Sie auch
nur einen Hauptgang und einen Schnaps, Kaffee oder ein an-
deres kleines Getränk nehmen.

Bei einigen Gerichten ist ein „Z“ mit einer Zahl
vermerkt (z. B. Z.4,0). Das bedeutet, dass für dieses Gericht
eine Zuzahlung von 4,00 € erhoben wird.

Wenn Sie am Ende bezahlen möchten, teilen Sie dies Ihrem
Servicemitarbeiter mit. Er wird Ihnen dann Ihre Rechnung
an den Tisch bringen.

Für unsere Gäste mit Willkommensgetränk-Gutschein:

Sie können ein Getränk von der
Willkommensgetränke-Seite wählen.

WILLKOMMENSGETRÄNK

„Cocktail Blue Ocean“ Vodka, Bitter Lemon, Blue Curaçao, Zitrone	0,2 l
Kir Royal	0,1 l
Peach Royal	0,1 l
Sekt	0,1 l
Paulaner München hell	0,3 l
Paulaner Kellerbier	0,3 l
Alster (Pils mit Sprite)	0,3 l
BMW (Pils mit Wasser)	0,3 l
Jever, Jever Fun, Malzbier	0,3 l
Glas Wein, Weinschorle	0,1 l
Tönissteiner Mineralwasser Classic, Medium, Naturelle	0,2 l
Cola, Cola light	0,2 l
Fanta, Sprite, Moorwasser	0,2 l
Apfelschorle, Rhababerschorle	0,2 l



GRILL-ABEND

jeden Mittwoch

ab 24. Mai – 5. Oktober 2023

Bei Musik auf der Terrasse* werden leckere Würstchen
am Lagerfeuer gegrillt.

Zusätzlich gibt es ein Buffet mit Vorspeise, Dessert
und Fleisch und Fisch vom Grill.

Im Hintergrund werden wir gemütlich Schlager hören.

Grillabend satt – 24,90 € oder Halbpension-Gutschein

Mit Tischreservierung

*Wetterabhängig



ERFRISCHENDES

	0,2 l	0,4 l
Cola, Cola light	2,90	4,80
Fanta, Sprite, Moorwasser	2,90	4,80
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte	3,00	5,00
Bananensaft, Maracujasaft	3,00	5,00
Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
Classic, Medium, Naturelle	2,80	6,50
Flaschenbiere		0,33 l
Jever, Jever Fun, Malzbier		3,50
Paulaner Weizenbier, Flasche		0,5 l
dunkel naturtrüb		5,90
Weißbier hell naturtrüb		5,90
naturtrüb alkoholfrei		5,90
Zitrone alkoholfrei		5,90
Frisch vom Fass	0,3 l	0,5 l
Paulaner Kellerbier	3,80	5,90
Paulaner Münchener hell	3,80	5,90
Alster (Pils mit Sprite), BMW (Pils mit Wasser)	3,80	5,90

Heiße GETRÄNKE

Kaffee Crème	3,20
Cappucino	3,60
Latte Macchiato	3,50
Espresso	2,50
Tee	2,60

COCKTAILS

„Hugo“ spritziger Sekt mit Holunderblütensirup	6,90
„Aperol spritz“ spritziger Sekt mit herbem Aperol	6,90
„Aperol Maracuja spritz“ spritziger Sekt mit herbem Aperol und Maracujasaft	6,90
„Team Haake Cocktail“ Vodka, Galliano, Grenadine, O-Saft	7,20
„Cuba Libre“ Rum, Limettensaft, Cola	6,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

„Zwischenahner Sommer“ Blue Curacao Sirup, Limettensaft, Bitter Lemon	6,50	
„Haake Wasser“ Limettensirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Mineralwasser	6,50	
„Kir Royal“ Sekt mit Crème de Cassis	4,30	
„Peach Royal“ Sekt mit edlem Pfirsichlikör	4,30	
Sekt „Brillant“	0,1 l	0,7 l
Schloß Affaltracht, trocken	3,90	21,00



AUS DER WEISSEN TRAUBE

Weißweine

0,2 l 0,75 l

Pfalz
trocken

Grauer Burgunder QbA

6,90 21,00

Weingut Pfaffmann
feinduftig, würzig, trocken

Pfalz
lieblich

„La Fleur“ Morio-Muskat

6,90 21,00

Weingut Studier
milde Restsüße, weiche würzige Note

Rheingau
trocken

Riesling

7,00 22,00

Weingut Allendorf
zarte Aromen, feine Frucht, elegant

Franken
trocken

Lieblingswein

6,70 20,00

Weingut Schwane
aromenreich, herrlich saftig, anregend



AUS DER ROTEN TRAUBE

Rosé 0,2 l 0,75 l

Pfalz
trocken

Dornfelder Rosé 6,80 20,00
Edenkoben Schloss Ludwigshöhe
lieblich, runde, angenehme Frucht

Rotweine 0,2 l 0,75 l

Pfalz
trocken

Dornfelder QbA 6,70 20,00
Weingut Edenkoben
gute Frucht, feurig

Baden
trocken

Spätburgunder QbA 6,70 20,00
Weingut Bötzingen
samtig, kraftvoll, nachhaltig

Pfalz
trocken

Matura Rotweincuvèe 6,90 21,00
Weingut Studier
rund, harmonisch, fruchtbetont

GETRÄNKE · SPIRITUOSEN

	alc.	z cl
Zwetschgen-Brand	40%	3,70
Himbeer-Geist	40%	3,70
Williams Birne	40%	3,70
Obstler	38%	3,70
Kirschwasser	40%	3,70
Grappa Chardonnay	41%	4,70
Grappa Gewürztraminer	41%	5,20
Calvados Fine	42%	4,50
Haakes Kräuterlikör	30%	2,90
Fernet Branca	40%	3,10
Fernet Menta	40%	3,10
Ramazotti	30%	3,20
Jägermeister	35%	3,10
Alter Hullmann (Eichenfass gereifter Korn)	35%	3,90
Linie Aquavit	42%	3,40
Jubiläums Aquavit	42%	3,40
Malteser Aquavit	40%	3,40
Baileys	17%	3,50
Sambuca	40%	2,90
Anton	0%	2,70
Ouzo	38%	2,90
Vodka	37,5%	2,90

VORSPEISEN

Herzhafte Rinderkraftbrühe vom heimischen Rind
mit bunter Einlage und Eierstich

7,20

Hausgemachte, fruchtige Tomatensuppe
mit Brotchip

6,80

Gebackener Ziegenkäse
im Knuspermantel an Salat,
dazu Früchte und knuspriger Bacon

10,50

(23,0)

Kürbis-Kartoffelrösti
dazu Salatbouquet und Apfel Chutney

8,90

(22,0)

Kleiner bunter Salat
mit Landhaus-Dressing

6,50



HAUPTGÄNGE

„Der Haake Spieß“

Feiner Spieß vom Rind im Speckmantel, Geflügel,
Schwein mit Paprika und Zwiebeln
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und einen kleinen Salat
sowie Barbeque- und Salza Dip

22,90

Rumpsteak (200 g)

gebraten mit Rosmarinkartoffeln
dazu ein kleiner bunter Salat und Kräuterbutter

25,50

24,0

Zarte Medallions vom Schwein
auf Bohnen mit Speck und Zwiebeln,
Bratkartoffeln und dunkler Jus

19,90

Knusprige Hähnchenbrust
mit Kürbis-Kartoffelrösti serviert mit
Möhrengemüse und Kräuterbutter

17,80

Hausgemachtes Roastbeef
kalt aufgeschnitten und Sous vide gegart,
serviert mit Bratkartoffeln und einem kleinem Salat als Beilage

19,50

HAUPTGÄNGE

„Hausgemachtes Schnitzel“

Schweineschnitzel aus der Oberschale
dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen kleinen Salat

21,00

„Feine Kalbsleber“

in der Pfanne gebraten, mit gebuttertem Kartoffelstampf,
einer gerösteten Apfelscheibe und Apfel-Zwiebel-Chutney,
dazu ein kleiner bunter Salat

22,50

Rintjebraten

in Zwiebeljus gegart, serviert mit Salzkartoffeln
auf Rotkohl und Senf-Gurken-Kompott

18,70

Bunte Salatbowl

mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika,
Croutons, Kerne und Grana Padano

12,90

Wahlweise mit:

gebratener Hähnchenbrust · 17,90

marinierten Garnelen oder gebratenem Lachs · 18,90



FISCH

„Landhaus-Fischpfanne“

drei verschiedene Fischfilets und gebratene Garnelen,
dazu Salzkartoffeln, Kräuterbutter und einen kleinen Salat

24,00

22,0

Lachsfilet

in der Pfanne gebraten an Safran-Zitrus-Sauce,
dazu Kartoffelpüree und geschwenkter Brokkoli

22,50

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce
und kleiner Salatbeilage

17,00

Gebratene Garnelen

pikant mariniert in Kirschtomaten-Sugo
mit geröstetem Knoblauchbrot

16,90

VEGETARISCHES

Pasta al'arrabiata

Fettuccine Nudeln in pikanter Tomatensauce
und Grana Padano

12,50

Saitan-Curry

bunt gemischtes Gemüse, mit gerösteten Erdnüssen
und Kokossauce

17,20

Bunte Salatbowl

mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika,
Croutons, Kerne und Grana Padano

12,90



DESSERT

Rote Grütze

süß-saure Beerenauslese mit Vanillesoße und Eis

6,90

Tonkabohnen-Panna-Cotta
mit Früchten und Walnusseis

7,50

Nussige Eis-Bowl

Walnuss, Pistazie, Salz-Karamell, Nusstopping und Schokosauce

8,00

Fruchtige Eis-Bowl

Mango-Passionsfrucht, Zitronen, Amarenakirsche
mit Früchten und Sauce

8,00

