



EC Kartenzahlung erst ab 20€ möglich.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%.

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte

Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

a mit Farbstoff  
b mit Antioxidationsmittel  
c chininhaltig  
d mit Süßungsmittel  
e mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
f mit Säuerungsmittel  
g koffeinhaltig  
h mit Sulfite  
i mit Konservierungsstoffe  
j mit Phosphat  
k geschwefelt  
l mit Geschmacksverstärker  
m geschwärzt  
n gewachst  
o gentechnisch verändert

Liebe Gäste,

Essen ist eine persönliche Angelegenheit. Es geht um vertraute Gerüche und Gerichte, die in einem bestimmten Moment genau den Nerv treffen und die Fähigkeit besitzen, Gefühle und Stimmungen auszulösen, Erinnerungen zu wecken oder neue zu schaffen.

Es gibt für uns nichts Schöneres, als nach einem schönen Restaurantabend die strahlenden Augen unserer Gäste zu sehen.

Mit viel Liebe zu den Produkten, mit erlesenen Gewürzen und unserer Leidenschaft diese zusammen zu führen, erschaffen wir den Balsam für Leib und Seele.

Wir, David Strandt und Thomas Schwerdt, haben Spaß an allem, was mit Kochen und Essen zu tun hat. Wir lieben es nicht nur genial einfache und zugleich höchst raffinierte Gerichte zu zaubern, sondern wir versuchen auch so viel Zeit wie möglich mit unseren Gästen zu verbringen.

In Idstein aufgewachsen und gelernt, leben wir unser Motto:

„Von Idstein für Idstein“



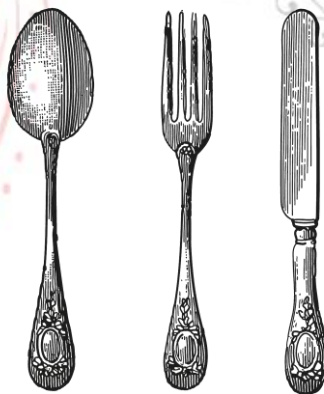
# Deutsche Moderne Küche

Unsere Basis bilden leckere, traditionelle Rezepte,  
wie man sie von Großmutter kennt.

Wir fügen frisches Obst und Gemüse vom Idsteiner Markt  
– genau vor unserer Tür – hinzu und  
würzen das Ganze mit unserer Experimentierfreudigkeit... .

Angereichert mit einer gehörigen Portion Fantasie  
entstehen leckere Gerichte, die irgendwie jeder kennt und doch  
noch keiner so gegessen hat. Und wer sich nicht entscheiden kann,  
muss das auch gar nicht!

Mit unseren deutschen Tapas hat jeder Gast die  
Möglichkeit mehrere Alternativen zu wählen.



## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Handkäs´ „klassisch“ mit Musik und frischem Bauernbrot <small>b,i,f</small>	6.90€
Handkäs´ im Äpfelwoi-Sud mit gerösteten Walnüssen und Bauernbrot <small>b,i,f</small>	6.90€
Handkäs´-Türmchen mit Grie´ Soß´ , Radieschen & Bauernbrot <small>b,j</small>	9.90€
Tatar vom argentinischen Rinderfilet mit frischem Meerrettich, roten Zwiebeln & Kapern	17.90€

## Suppen

	Klein	Groß
Tomatencremesüppchen mit Capresespieß und Pesto	6.50€	8.50€
Kartoffelcremesuppe mit Speck, Majoran und Rindswurstspieß <small>h</small>	6.50€	8.50€

## Salate d,f,k

Beilagensalat mit Tomaten, Gurken und Karottenstreifen	5.90€
Gemischter Salat mit unserem leckeren Hausdressing, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen und Croutons	11.90€
<i>Gerne mit...</i>	
...Kräuterhähnchenstreifen, Honig und Nüssen	14.90€
...gebackener Camembert und Preiselbeeren <small>d,i,k</small>	14.90€
...Black Angus Rumpsteakstreifen mit Ahornsirup, Cashewkernen und Tomatensalsa	16.90€
...4 gegrillten Garnelen und Mangochutney <small>k</small>	16.90€
Babypinatsalat mit gratiniertem Ziegenkäse <small>i,j,k</small> mit Honig, Thymian und Blaubeeren	16.90€

## Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Zwiebeln und Speck <sub>i,j,k</sub>	12.50€
Flammkuchen „Stockholm“ mit Babyspinat, Räucherlachs und frischem Meerrettich <sub>i,j,k</sub>	12.50€
Flammkuchen „Zeitlos“ mit Pulled Pork, rote Zwiebeln, Jalapeños, BBQ-Sauce und Cheddar <sub>i,j,k</sub>	13.50€
Flammkuchen „Griechischer Art“ mit Peperoni, Oliven und Schafskäse <sub>i,j,k</sub>	12.50€

## Fleisch und Geflügel

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Rahm und gebutterten Spätzle <sub>i,k</sub>	14.90€
Schnitzel „Grie´ Soß“ Schweineschnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln gerne auch mit Zwiebel- oder Champignonrahm anstatt Grie´ Soß <sub>k</sub>	15.90€
Rinderroulade „Zeitlos“ mit Wurzelwerk, Bacon, Gewürzgurke, hausgemachtes Rotkraut und Kartoffel-Senfpüree <sub>i,k</sub>	16.90€
Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Schalenfritten mit Rosmarin, Preiselbeeren und Beilagensalat <sub>i,d,k</sub>	21.90€

## Vegetarisch und Fisch

Käsespätzle mit Gouda und Bergkäse, dazu Zwiebel-Birnschmelze <sub>b,d,i,k</sub>	12.90€
Hausgemachte Frankfurter Grie´Soß mit zwei Eiern und Salzkartoffeln	13.90€
Gnocchi mit Tomatensoße, Hokkaido Kürbis, Erdnüsse & Babyspinat	13.90€
...gerne auch mit 3 Garnelen	+6.00€
gebackenes Lachsfilet „kreolisch“ auf Spinat-Mangoragout & Süßkartoffelfritten	19.50€



# Fleisch aus aller Welt

Innen zartrosa und außen knusprig braun – Rindfleisch ist für viele Fleischliebhaber das Höchste der Gefühle. Vom klassischen Burger bis zum saftigen Steak bekommen Sie bei uns nur das beste Fleisch aus verschiedensten Nationen. Wählen Sie zu Ihrem fleischigen Gericht aus abwechslungsreichen Beilagen.



## Unsere absoluten Lieblingsgerichte!

### **Burger**<sub>a,b,i,j</sub>

**Unsere Burger werden well done gebraten falls nicht anders gewünscht und alle Burger werden mit Salat, Zwiebel, Tomate und Gurke serviert.**

Cheeseburger saftiger irischer Black Angus Burger (knapp 300 Gramm) mit Cheddar überbacken	15.80€
BBQ Burger saftiger irischer Black Angus Burger (knapp 300 Gramm) mit rauchiger BBQ Sauce, Cheddar und Bacon	16.80€
„Idsteiner Hexenturm Burger“ – Unser 600 Gramm Black Angus-Doppeldecker wird mit BBQ Sauce und Cheddar überbacken. Eine mehr als leckere Herausforderung!	22.90€
Pulled Pork Burger saftiges Pulled Pork vom Duroc-Schwein mit hausgemachter BBQ-Sauce und Bacon	15.80€
Veggie Burger Pikanter Süßkartoffel-Patty mit Mangochutney	14.90€
Smoked Salmon Gegrilltes Lachsfilet mit Tomatensalsa und BBQ-Sauce	16.50€
Zeitlos Double 180g Black Angus mit Pulled Pork, Jalapeños und Cheddar überbacken	16.50€
Der Franzose saftiger irischer Black Angus Burger (knapp 300 g) mit Ziegenkäse gratiniert und Preiselbeeren	16.90€

## Steaks „Around the World“ vom Lavasteingrill

Rumpsteak vom irischen Herford Rind	300gr.   23.90€
je weitere 100gr.   7.50€	
Neuseeländisches Rib Eye – Prime Steer	300gr.   28.50€
je weitere 100gr.   9.50€	
Rinderfilet vom argentinischen Black Angus auch als Ladys Cut	300gr.   37.50€ 150gr.   22.90€

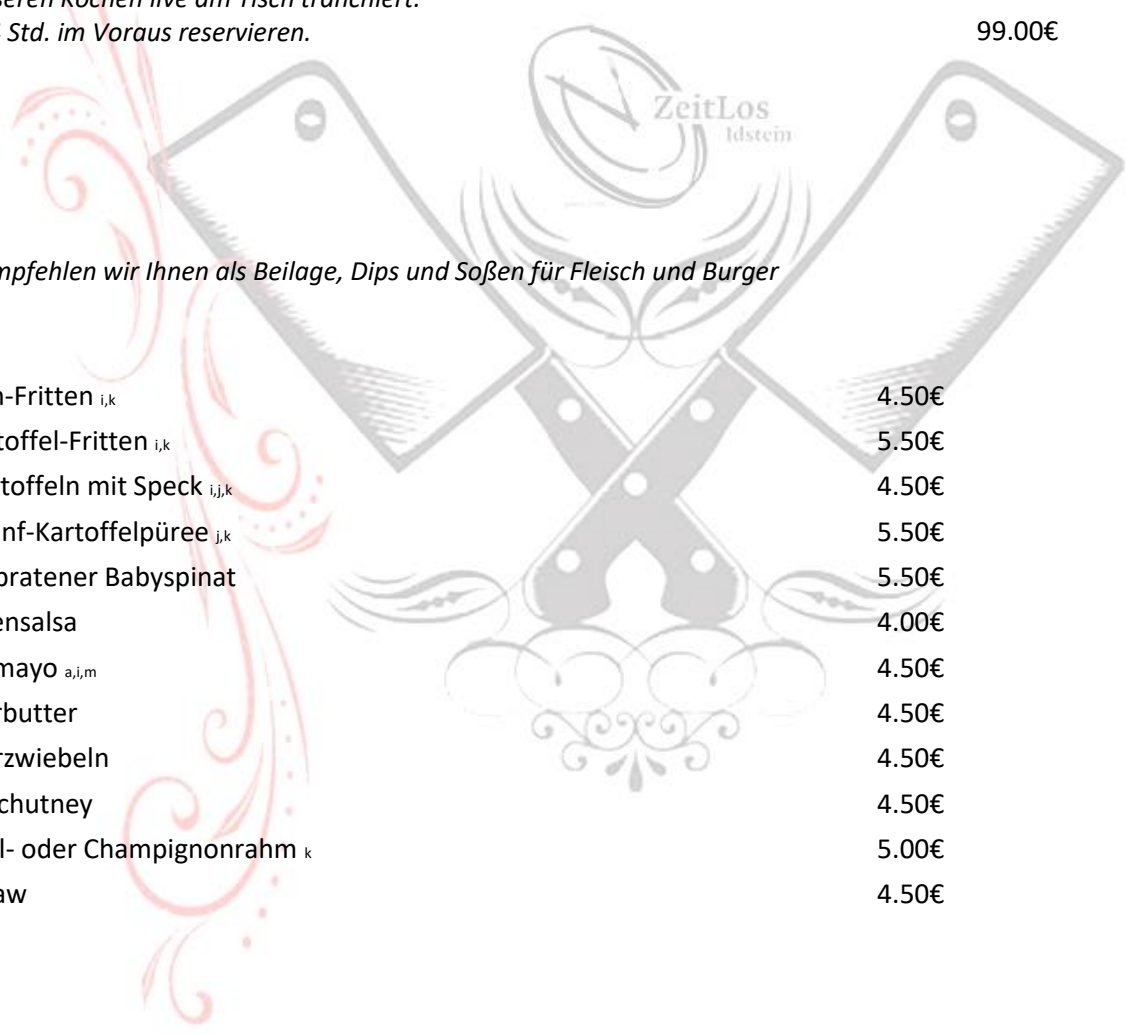
### **Tomahawk**

*Auf Anfrage servieren wir Ihnen auch gerne unser Highlight „Tomahawk“  
ca. 1 kg schwer ideal für zwei Personen mit 3 Beilagen nach Wahl.  
Von unseren Köchen live am Tisch tranchiert.  
Bitte 24 Std. im Voraus reservieren.*

99.00€

*Dazu empfehlen wir Ihnen als Beilage, Dips und Soßen für Fleisch und Burger*

Schalen-Fritten <sub>i,k</sub>	4.50€
Süßkartoffel-Fritten <sub>i,k</sub>	5.50€
Bratkartoffeln mit Speck <sub>i,j,k</sub>	4.50€
Dijonsenf-Kartoffelpüree <sub>j,k</sub>	5.50€
Kurzgebratener Babyspinat	5.50€
Tomatensalsa	4.00€
Trüffelmayo <sub>a,i,m</sub>	4.50€
Kräuterbutter	4.50€
Schmorzwiebeln	4.50€
Mangochutney	4.50€
Zwiebel- oder Champignonrahm <sub>k</sub>	5.00€
Cole Slaw	4.50€





# Getränke

Wir bieten sowohl klassische als auch innovative Getränke,  
folgen Trends ohne unser eigentliches Motto aus den Augen zu  
verlieren und verfügen über eine große Auswahl sowohl lokaler  
als auch internationaler Getränke.

Hausgemachte Biercocktails, saisonale Getränke und eine ausgewogene Auswahl  
an regionalen Weinen runden das leckere Essen ab.

Sie haben einen speziellen Wunsch?

Sprechen Sie uns einfach an. Wir erfüllen Ihnen diesen gerne



1=mit Farbstoff(en) 5=enthält Phenylalaninquelle  
2=mit Antioxidationsmittel 6=Säuerungsmittel  
3=chininhaltig 7=koffeinhaltig  
4=mit Süßungsmittel 8=enthält Sulfite

## Zeitlos Getrankkarte

### Aperitive

Possmann 1881 Apfelschaumwein <sup>8</sup>

Elegant versektet durch 2-fache Gärung.

0.1l | 4.90€  
Piccolo | 7.80€  
0.75l | 26.90€

### Sekt

Bernard-Massard Tradition trocken Jahrgangssekt <sup>8</sup>

*Bernard-Massard Tradition trocken ist ein erfrischender und spritziger Sekt, dessen feine Frucht durch die trockene Art besonders betont wird. Ein prickelnder Tropfen für den geselligen Abend mit Freunden, einfach so, oder als animierender Essensbegleiter zu allen leichten Speisen.*

0.1l | 4.90€  
0.75l | 28.90€

Winterling Blanc de Blanc Brut Cremant Pfalz BIO Sekt

*Ein universeller Sekt aus Chardonnay-Trauben, der sich mit seiner erfrischenden Säure und seinem cremigen Gaumen, neben der reinen Trinkfreude, auch perfekt als Aperitif und Essenbegleiter eignet. Der Blanc de Blancs Brut ist verführerisch weich und dennoch nie langweilig.*

0.75l | 38.50€

### Lecker & Spritzig vorweg

mit Bernard Massard Jahrgangssekt

Kir<sup>6,8</sup>

Hugo<sup>6,8</sup>

BlackHugo<sup>6,8</sup>

Leo<sup>8</sup>

Aperol<sup>1,3,6,8</sup>

Pimm's No.1<sup>1,3,6,8</sup>

Zeitlos "Pimm's No.1"<sup>1,3,6,8</sup>

"Lillet rouge" Tonic, frische Minze, Limette, Gurke, Cassis & Soda<sup>3,6</sup>

0.1l | 4.90€

0.2l | 6.90€

0.2l | 6.90€

0.2l | 6.90€

0.2l | 6.90€

0.2l | 6.90€

0.2l | 6.90€

0.2l | 6.90€

Martini Rosso<sup>8</sup>

Martini Bianco<sup>8</sup>

Martini extra dry<sup>8</sup>

Campari O<sup>8</sup>

4cl | 4.90€

4cl | 4.90€

4cl | 4.90€

4cl | 6.20€

## Offene Weißweine 8

### Deutschland

#### Y Riesling Gutswein trocken

0.2l | 5.80€

Rheingau Q.b.A. Liter Terroir – Löss/ Lehm

Verkostungsnotiz – Zitrone | Gelber Apfel | Pfirsich

*Besser kann man einen Liter-Riesling kaum machen: animierend, saftig, mineralisch und nachhaltig mit verführerischer Zitrus, gelber Apfel -und Pfirsichfrucht mit einer frischen Säure. Als „Brot- und Butterwein“ eignet sich dieser spritzige & fabelhaft fruchtige Riesling für jeden Anlass – auch als Schorle-Wein.*

#### Y Riesling Ortswein halbtrocken

0.2l | 6.50€

Rheingau Q.b.A. Liter Terroir – Löss/ Lehm

Verkostungsnotiz – Maracujua | Mango | Ananas

*Dieser Riesling heißt zwar feinherb, hat jedoch eine feine Süße und eine ganz große Frucht. Ein eleganter klassischer Rheingau Riesling, der Freude ins Glas bringt. Ein schöner Maracuja und Mango Duft steigt auf und eine weiche, gerundete Säure gleitet langsam über die Zunge. Im Finale erwartet Sie ein herrliches Ananasaroma – wow!.*

#### Silvaner Divino Nordheim trocken, Franken

0.2l | 6.50€

*Dieser typisch fränkische Silvaner von Divino Nordheim präsentiert sich Rebsorten typisch frisch und jugendlich mit feinen Aromen nach heimischen Früchten*

#### Weißburgunder Weingut Ellermann-Spiegel, trocken, Pfalz

0.2l | 6.80€

*Wunderbar präzise und frisch auf der Zunge. Dabei wohldosiert in der Säure, cremig weich im Mund und mit einem saftigen, langen Nachhall: Typischer Weißburgunder, wie er sein soll!*

### Frankreich

#### Chardonnay Les Chevaliers

0.2l | 5.50€

*Klassischer Franzose, unkompliziert mit deutlichen Fruchtaromen und klarer Struktur. Ein Allrounder für alle Fälle.*

### Italien

#### Pinot Grigio Villa Nova Veneto

0.2l | 6.50€

*Typische Pinot Grigio-Aromen mit mineralischer Note, blumig und füllig mit frischem Charakter.*

## Offene Roséweine 8

### Deutschland

#### Y Rosé trocken

0.2l | 6.80€

Der Y Rosé zeigt sich lachsrosafarben im Glas. Er betört feinduftig mit Aromen von roten, süßen Früchten, wie Erdbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen ist der Rosé sehr klar und lebendig und wird um weitere Früchte, wie Granatapfel sowie einem Korb voller Kräuter und Gewürzen erweitert. Der Nachhall ist finessenreich, trinkfreudig und wohl balanciert und umschmeichelt die Nase mit sommerlichen Blumennoten und einer zarten, frischen Fruchtigkeit.

## Offene Rotweine 8

#### Weingut Ellermann-Spiegel „Simsalabim“ Rotwein Cuvee, Pfalz

0.2l | 6.80€

*Ein besonders charmantes Kult-Cuvee von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder. Der Wein ist sehr ausgewogen und besticht durch seine zarten Aromen von roten Früchten gepaart mit einem harmonischen und runden Körper*

### Frankreich

#### Merlot Les Chevalier IGP d'OC

0.2l | 6.80€

*Ein typischer französischer Merlot! Am Gaumen mit schöner Struktur und einem langanhaltenden, harmonischen Finale*

### Italien

#### Primitivo Di Mandura SUD Cantine San Mazano, Apulien

0.2l | 6.90€

*100 Prozent Primitivo. Das Bukett ist kräftig und erinnert an Pflaumen, Oliven, Feigen und schwarzen Kirschen. Außerdem zeigen sich Nuancen von Gewürzen und cremiger Vanille. Am Gaumen findet sich viel süße Frucht mit einem Hauch von Kräutern auf Vanille und schwarzen Johannisbeeren bis zu saftigem Granatapfel.*

#### Villa Nova Montepulciano d'Abruzzen DOC trocken

0.2l | 6.20€

*Bekannter Italiener mit unkomplizierter Note, weich und ausbalanciert mit schöner Frucht und Struktur.*

## Apfelwein<sup>8</sup>

Frau Rauscher	0.25l	2.20€
	0.5l	4.10€
Speierling naturtrüb	4er	7.90€
	(Bembel)	
	8er	13.80€
	(Bembel)	

Flasche Limonade <sup>2</sup> oder Beiwasser (nur für Bembel Bestellungen)	0.75l	6.50€
---	-------	-------

## Bier vom Fass

Radeberger Pilsner /Radler	0.3l	3.50€
	0.5l	5.30€

Sion Kölsch	0.2l	2.20€
Sion Kölsch Kranz	11x0.2l	24.00€

Oberdorfer Helles	0.3l	3.50€
Büble Edelweissbier	0.5l	5.10€
	0.5l	5.10€

## Bierbowle oder Biercocktail<sup>1,6</sup>

Unsere Antwort auf klassische Cocktails sind erfrischende Biercocktails

„Grüne Bier Brause“	0.4l	7.20€
---------------------	------	-------

*\*Erfrischend, spritzig und einfach lecker\**

*Grüner Apfel mit einen Spritzer Limette trifft auf kühles Pils vom Fass*

„Idsteiner Bube“	0.4l	7.20€
------------------	------	-------

*\*Minzig, sprizig und superfrisch\**

*Rum, Rohrzucker, Minze, Limette und erfrischendes Hefeweizen*

„Wörsdorfer-Mieze“	0.4l	7.20€
--------------------	------	-------

*\*Frisch, fruchtig, erfrischend\**

*Grapefruit, Grenadine, Limette und frischgezapftes Kölsch*

## Flaschenbiere

Büble alkoholfrei	0.5l	4.90€
Hövels Original	0.5l	4.90€
Schöffelhofer kristall	0.5l	4.90€
Radeberger alkoholfrei	0.33l	3.20€

## Alkoholfreie Durststiller

Spritziges Tafelwasser 0.4l | 3.20€  
1.0l | 6.50€

Selters classic/naturell 0.25l | 2.50€  
0.75l | 6.50€

## Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb von Possmann 0.2l | 2.60€  
0.4l | 4.50€

Orangensaft, Johannisbeere<sub>2</sub>, Ananas<sub>2</sub>,  
Maracuja<sub>2</sub>, Kirsche<sub>2</sub>, Banane<sub>2</sub>, Multivitamin<sub>2</sub> 0.2l | 2.60€  
0.4l | 4.50€

Pepsi<sub>1,4,7</sub> | Pepsi Max<sub>1,4,7</sub> 0.33l | 3.20€

Mirinda<sub>1,2</sub>/Seven up<sub>1,2</sub> 0.5l | 4.50€

Schwip Schwap<sub>1,2</sub>

*Schweppes*<sub>5,6</sub> 0.2l | 3.20€  
Bitter Lemon, Ginger Ale

-Unser Highlight-  
Hausgemachte Limonade | Eistee 0.4l | 4.80€  
1.0l | 8.80€

Holunder - Limette

Ingwer - Limette

Mango - Maracuja

Ü18 Version 4cl 0.4l | 8.50€  
mit Vodka





## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee/ Pot Kaffee	2.50€	3.90€
Cappuccino		2.90€
Latte Macchiato/Babylatte	3.40€	2.40€
Milchkaffee		3.20€
Espresso/Espresso Macchiato	2.10€	2.30€
Kakao / mit Sahne	3.90€	4.80€
Kakao serviert mit Baileys Irish Cream		4.80€

*alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen gerne auch laktosefrei oder koffeinfrei*

frischer Ingwer- Minztee mit Zitrone & Honig	kl.	gr.
	3.20€	5.40€

## unsere Teesorten „Teekanne Premium Selection“

2.40€

Grüner Tee  
Rooibos Vanille  
Kamille  
8 Kräuter  
Earl Grey  
Früchte Tee  
Darjeeling

