

Vorweg ein Aperitif gefällig?

Aperol Spritz	Glas 0,2 ltr.	4,50 €
Campari (on the Rocks)	Glas 4 cl.	3,00 €
Campari / Orange	Glas 0,2 ltr.	4,50 €
Freixenet – Piccolo, htr.	Fl. 0,2 ltr.	5,50 €
Ramazotti (auf Eis mit Zirone)	Glas 4 cl.	3,60 €
Sherry (Medium)	Glas 5 cl.	2,50 €

Suppen

01 Tomatencreme
mit Sahne
3,50 €

02 Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachsstreifen
3,90 €

03 Steinpilzcreme
mit frischen Kräutern
und Creme Fraiche
3,50 €

04 Zwiebelsuppe
mit Käse u. Toast überbacken
3,90 €

Vorspeisen

11 La Bruschetta
Knusprig gebackenes Baguette
mit frischen Tomaten, Zwiebeln
und Basilikum
3,90 €

12 Räucherlachs
mit Graved Sauce
an buntem Salat mit Röstitalern
7,90 €

13 Tomate Mozzarella
mit Crema Balsamico und Baguette
5,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Rhein1Eins QbA (halbtrocken) Glas 0,2 ltr. 4,20 €
*Halbtrockene, süffige Cuvée, aus den Rebsorten:
Riesling, Silvaner, Müller Thurgau und Scheurebe.
Vielsaftige Frucht, ansprechende Frische und dezente Süße.
Kai Schätzel, Rheinhessen*

Weißburgunder QbA (trocken) Glas 0,2 ltr. 3,90 €
*Leichter, schlanker Wein. Blitzsauber und wenig-fruchtig
aus dem ländlich sonnigem Rheinhessen.
Köster-Wolf, Rheinhessen*

Kleinigkeiten und Salate

21 Kleiner Salatteller

Bunt gemischter Salat der Saison
mit Baguettescheiben
4,50 €

23 Salat mit Hähnchenfilet

frischer Salat mit Streifen vom
Hähnchenbrustfilet und Baguette
8,50 €

25 Salat mit Garnelen

Gemischter Salat
mit Black Tiger Garnelen
und frischen Baguettescheiben
9,90 €

27 Obby Burger

der ultimative, supergroße
Hamburger mit Pommes frites und
Mayonaise
8,50 €

29 Back Potatoe « de Luxe »

Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme,
Garnelen, Räucherlachs
und Salatgarnitur
10,90 €

22 Salat mit Thunfisch

Gemischter Salat mit Thunfisch,
Feta-Käse und frischem Baguette
7,90 €

24 Salat des Küchenchefs

Bunter Salat mit Käse-Schinken-
Röllchen, gekochtem Ei, gerösteten
Kernen und frischem Baguette
7,90 €

26 Das „Riesen Ding“

Räucher-Currywurst mit
Curryketchup und Pommes frites
5,90 €

28 Back Potatoe

Ofenkartoffel mit
Kartoffelcreme
3,50 €

30 Toast Hawaii

zwei Schinkentost,
mit Ananas und Käse überbacken.
6,50 €

Für die Kleinen

31 Ein Meter Spagetti

mit Tomatensauce
3,50 €

32 Hähnchenknusperfilet

mit Pommes und Ketchup
4,90 €

33 Chicken Picks

mit Pommes und Mayo
3,90 €

Säfte für die Kids

Saft-Schorle, Glas	0,2 ltr.	1,20 €
Orangensaft, Glas	0,2 ltr.	1,80 €
Apfelsaft, Glas	0,2 ltr.	1,60 €
Kirschsft, Glas	0,2 ltr.	1,80 €
Bananensaft, Glas	0,2 ltr.	2,00 €
KiBa, Glas	0,2 ltr.	2,00 €

Hauptgerichte

41 „Chinatown“

Hähnchenbrustfilet auf Wokgemüse
mit fruchtiger Curry-Sauce,
im Reisrand serviert.

11,90 €

42 „Asia“

Hähnchenbrustfilet mit
süß-scharfer Sauce, Reistimbale
und buntem Salat.

11,90 €

43 „Obbys Spezial“

Pan. Schweineschnitzel mit gebratenen
Speckwürfeln und Zwiebeln,
Bratkartoffeln und buntem Salatteller.

12,90

44 „Schnitzel a la Creme“

Saftiges Schweineschnitzel
mit Creme-Champignons,
Pommes frites u. Salatteller

12,50 €

45 „Paprika-Rahm-Schnitzel“

Zartes Schweineschnitzel
mit Paprikasauce, Pommes frites
und buntem Salat

11,90 €

46 „Schnitzel Schweizer Art“

Paniertes Schweineschnitzel, mit
Tomaten u. Käse überbacken, Röstitaler,
Sc. Hollandaise und Salatteller

12,90 €

47 Schnitzel „Hawaii“

Paniertes Schweineschnitzel mit Ananas,
Kochschinken und Käse überbacken,
und Pommes frites

12,90 €

48 Schweinefiletgeschnetzeltes „Diana“

Schweinefiletgeschnetzeltes mit Broccoli in
Rahmsauce mit Kroketten und Salatteller.

12,90 €

49 Pfeffersteak

Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer,
Kräuterbutter, Folienkartoffel mit
Sourcreme, Steakbrot und Salatteller

15,50 €

50 Rumpsteak „Stäkamp“

Rumpsteak, medium gebraten,
mit Zwiebeln und Champignons,
Bratkartoffeln und buntem Salatteller

15,50 €

51 „Grillpfanne“

Kleines Rumpsteak, Schweinemedailon und Hähnchenfilet
mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Steakbrot,
Grilltomate und Speckbohnen - in der Pfanne serviert.

14,50 €

Die Gerichte 43 bis 48 bieten wir Ihnen auch als kleine Portion (3,-- € günstiger) an !

Und dazu ein frisch gezapftes Bier vom Fass:

Krombacher Pils, Franziskaner Hefeweizen oder unser Engel Kellerbier dunkel

Oder doch lieber ein Glas Rotwein?

Blättern Sie ein paar Seiten weiter, und Sie werden das richtige finden.

Pasta und Fisch

61 Medaillons „Al Parma“
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken umwickelt, knusprig gebraten, Sc. Bechamel, Pennenudeln, Salatteller
12,90 €

62 Schweinelendchen „Pesto“
Zarte Schweinelendchen auf Pestonudeln mit buntem Salatteller.
11,50 €

63 „Tagliatelle mit Garnelen“
Gelbe Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Tomaten in Knoblauch-Sahne-Sauce,
13,90 €

71 Lachsfilet
auf Bandnudeln, Safransauce und geschmolzenen Tomaten, Salatteller
13,90 €

72 Brataal
in Stücke gebraten, mit Bratkartoffeln, und hausgemachtem Salat
13,90 €

73 „Sweet & Chili“
Tilapiafilet, knusprig gebraten, auf Wok-Gemüse mit Basmatireis, Asia-Sauce und buntem Salatteller
12,50 €

74 Zanderfilet
gebraten, auf einem Gemüsebett mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat.
13,50 €

75 Garnelenteller
Party-Garnelen und Gamba´s mit Kartoffelecken, Sourcreme, Aioli-Dipp und buntem Salat.
14,90 €

76 Obbys Pannfisch
Fischfilets mit Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert, mit Senfsauce und Salatbeilage
12,90 €

77 - 02 Rechterfelder Fischpfanne ab 2 Pers.
Schollen- und Lachsfilet, Brataal und Garnelen, mit Bratkartoffeln, Röstitalern und Salatbeilage
14,90 € / Pers.

Unsere Weinempfehlung:

Sauvignon blanc „Good Hope“ WO (trocken) Fl. 0,75 ltr. 15,90 €
Vom Kap der Guten Hoffnung ein würziger Sauvignon blanc mit dem typischen Stachelbeeraroma und einem kräftigen, cremigen Körper.
Danie de Wet, Südafrika

Spätburgunder Weißherbst QbA (halbtrocken) Glas 0,2 ltr. 4,20 €
100 % feiner Spätburgunder mit schönen Fruchtnoten und einer dezenten Süße im Hintergrund.
Karl Pfaffmann, Pfalz