



GENUSS PUR  
PURE PLEASURE

# SUPPEN SOUPS

<b>Kartoffel-Lauch-Suppe</b> <sup>5</sup> <i>potato-leek soup</i>	4,50 €
<b>Gulaschsuppe</b> <i>goulash soup</i>	4,50 €
<b>Tomaten-Knoblauch-Suppe</b> <i>tomato-garlic soup</i>	4,50 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage <i>beef broth with vegetables</i>	4,50 €

# VORSPEISEN APPETIZERS

<b>Gebeizter Lachs</b> <sup>3,5,6</sup> an Salatbukett mit Dill-Senf-Soße und Baguette <i>pickled salmon on salad bouquet with dill-mustard sauce and baguette</i>	8,90 €
<b>Antipasti-Teller</b> mit Knoblauchbrot <sup>5</sup> <i>antipasti platter with garlic bread</i>	8,90 €
<b>Honigmelonenschiffchen</b> mit Bergschinken und Tomate <i>honeydew melon with ham and tomato</i>	8,10 €
<b>Gebackener Camembert</b> <sup>3,5</sup> mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toast mit Butter <i>baked camembert with cranberries, salad garnish and toast with butter</i>	7,20 €

#### Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff  
2 = mit Geschmacksverstärker  
3 = mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Farbstoff  
5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel  
7 = koffeinhaltig  
8 = chininhaltig  
9 = geschwärzt  
10 = enthält eine Phenylalaninquelle

#### Additives

1 = Contains preservatives  
2 = Contains flavour enhancers  
3 = Contains antioxidants  
4 = Contains colorants  
5 = Contains phosphates

6 = Contains sweeteners  
7 = Contains caffeine  
8 = Contains quinine  
9 = Blackened  
10 = Contains a source of phenylalanine

# **K**LEINER HUNGER *LITTLE HUNGER*

## **Riesencurrywurst<sup>2</sup>** (250 g)

mit Pommes frites

*giant curry sausage with fries*

9,70 €

## **Flammkuchen<sup>5</sup>**

mit Speck, Zwiebelwürfel, Rucola und Tomaten

*flaming cake with bacon, onions, garden rocket and tomatoes*

8,50 €

## **Kröstchenteller<sup>5</sup>**

Kleines Schnitzel auf Toast mit Zwiebelsoße,  
Spiegelei und Salatgarnitur

*Kröstchenteller small schnitzel on toast with onion sauce,  
fried egg and salad garnish*

11,50 €

## **Damen Toast<sup>5</sup>**

Toast mit Schweinemedallions,  
Pfirsichhälfte und Käse überbacken

*ladies toast – toast with medallions of pork and peach halves,  
gratinated with cheese*

13,90 €

## **Toast Hawaii<sup>3,5</sup>**

Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

*toast hawaii – toast with ham and pineapple, gratinated with cheese*

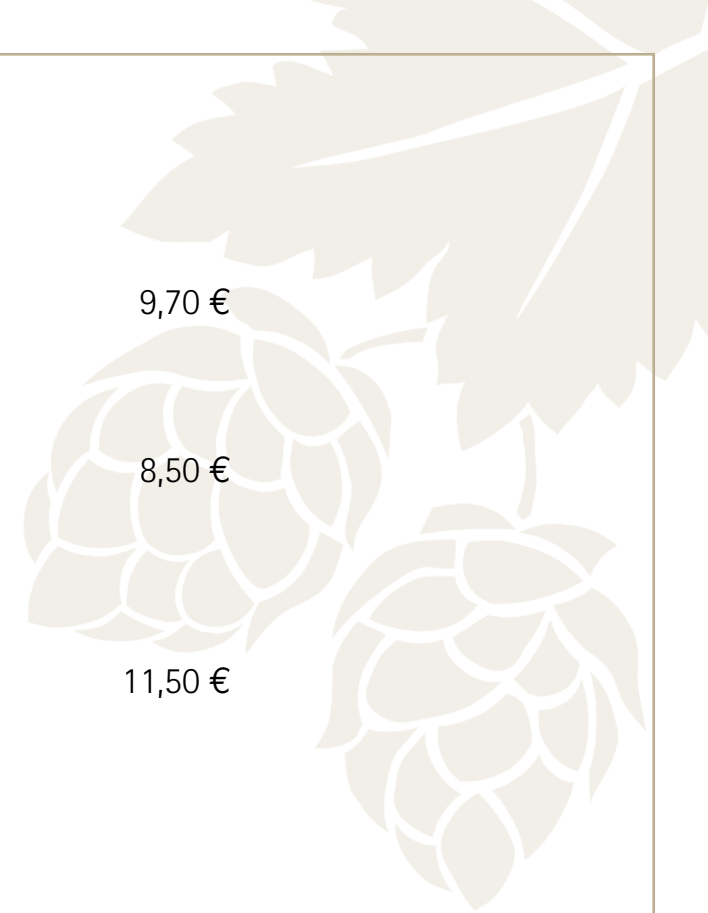
6,50 €

## **Vier kleine Reibekuchen**

mit Apfelmus

*four small potato pancakes with apple puree*

6,80 €



A close-up photograph of a martini glass on a table. The glass is the central focus, filled with a clear liquid. To the left, a white rose is in a small glass vase. The background is softly blurred, showing bokeh lights and other glassware. The overall mood is elegant and sophisticated.

GESCHMACKVOLL  
SIMPLY DELICIOUS

# *S*HAUPTGÄNGE *MAIN COURSES*

## **Rumpsteak<sup>2</sup>** mit Pommes frites und Salat

*rump steak with fries and salad*

mit Pfefferrahm<sup>5</sup>

*with creamy pepper sauce*

mit Kräuterbutter<sup>5</sup>

*with herb butter*

mit Tomatenbutter<sup>5</sup>

*with tomato butter*

25,00 €

25,00 €

25,00 €

## **Grillpfanne Sudhaus**

mit Schweinemedallion, Roastbeef, Putenbrust

dazu Bratkartoffeln, Bohnenbündchen und Sauce Bernaise

*grill pan with pork medallions, roast beef, turkey*

*and fried potatoes, beans and sauce bernaise*

20,50 €

## **Schweineschnitzel<sup>2</sup>** mit Pommes frites

*pork schnitzel with fries*

mit Champignonsoße<sup>5</sup>

*with mushroom sauce*

mit Paprikasoße<sup>5</sup>

*paprika sauce*

Wiener Art

*viennese kind*

14,50 €

14,50 €

13,50 €

## **Schweinesteak**

mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Schwenkkartoffeln

*pork steak with fried onions, fried egg and potatoes tossed in butter*

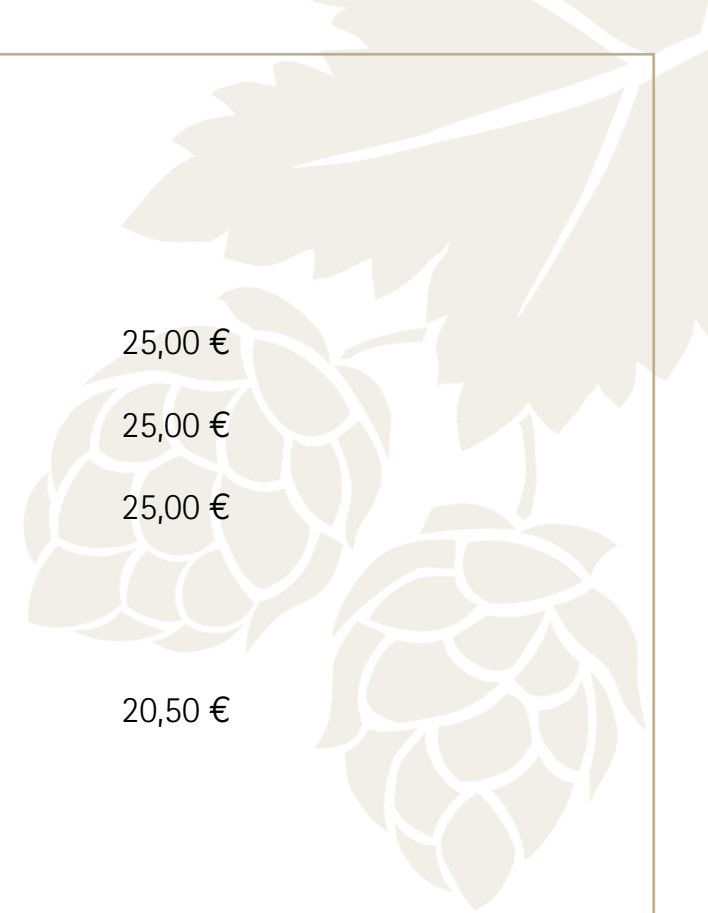
18,50 €

## **Poulardenbrust<sup>2,5</sup>**

mit Reis auf geschmolzenen Tomaten

*poulard breast with rice on melted tomatoes*

14,50 €



## ISCH FISH

### **Zanderfilet<sup>5</sup>**

auf Wirsing, zerlassene Butter, Salzkartoffeln  
*pike-perch on savoy cabbage, melted butter and potatoes*

16,80 €

### **Garnelenteller<sup>2,3,5</sup>**

mit asiatischem Gemüse  
und leichter süß-sauer-scharfen Soße  
*shrimp plate with asian vegetables and slightly sweet-sour-spicy sauce*

15,80 €

### **Lachsfilet<sup>4,5</sup>**

mit Dill-Senf Soße auf Rucola und Kartoffelpüree  
*salmon fillet with dill-mustard sauce on garden rocket and mashed potatoes*

19,20 €

## ALATLIEBHABER SALAD LOVERS

### **Großer Salatteller**

mit frisch angemachten Salaten  
*big salad plate with fresh prepared salad*

mit Käse-Schinkenstreifen<sup>4</sup>  
*with cheese and ham stripes*

9,10 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
*with stripes of roasted chicken breast*

11,10 €

mit Croûtons und Thunfisch  
*with croutons and tuna fish*

9,10 €

mit Champignons und Feta<sup>5</sup>  
*with mushrooms and feta*

9,10 €

# PASTA UND VEGETARISCH

## PASTA AND VEGETARIAN

### **Chili Tagliatelle**

mit Hähnchenbruststreifen

*chili tagliatelle with chicken stripes*

9,70 €

### **Zitronenspaghetti**

mit Garnelen

*lemon pasta with shrimps*

11,80 €

### **Tagliatelle**

*tagliatelle*

mit Tomaten-Basilikumsoße

*with tomato-basilicum sauce*

7,10 €

mit Schinkenstreifen in Sahnesoße<sup>5</sup>

*with ham stripes in cream sauce*

8,10 €

mit Lachsstreifen in Sahnesoße<sup>5</sup>

*with salmon stripes in cream sauce*

9,50 €

### **Sellerie-Schnitzel**

mit Pommes frites

*celery schnitzel with fries*

dazu Champignonrahm<sup>5</sup>

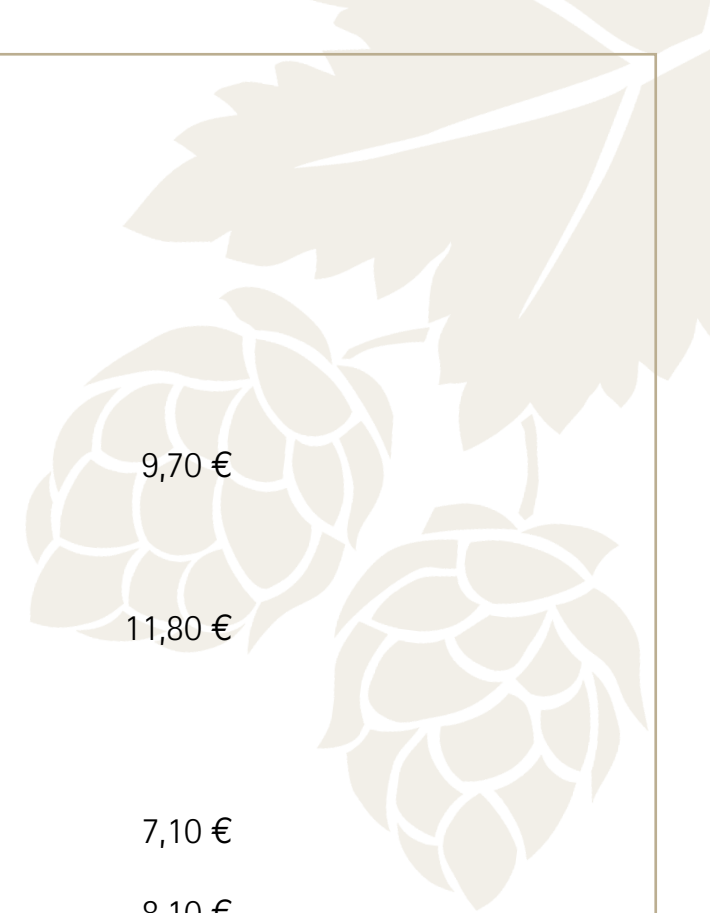
*with a creamy mushroom sauce*

11,30 €

dazu Paprikarahm<sup>5</sup>

*with a creamy paprika sauce*

11,30 €



# *D*ESSERT *DESSERT*

## **Beerengrütze**

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

*fruit jelly with vanilla ice cream and cream*

5,50 €

## **Gemischtes Eis**<sup>1,2,3,4</sup>

3 Kugeln Eis mit Sahne

*mixed ice cream – 3 scoops with cream*

5,50 €

## **Apfelringe**<sup>2,3</sup>

mit einer Kugel Vanilleeis und Soße

*apple rings with vanilla ice cream and sauce*

6,80 €

## **Käseteller**

Variationen von Käsesorten

mit süßer Garnitur

*cheese plate variations with a sweet garnish*

7,80 €

*DAS LEBEN IST UNGEWISS.*

*ESSEN WIR DEN NACHTISCH ZUERST.*

*ERNESTINE ULMER*





# ABENDBUFFET

## EVENING BUFFET

**Unser Sudhausbuffet servieren wir täglich  
von 18.00 – 21.00 Uhr.**

Genießen Sie knackfrische Salate, eine Tagessuppe,  
und verschiedene Vorspeisen.  
Sie können zwischen drei verschiedenen Hauptgängen  
inklusive Beilagen wählen und zum Abschluss  
vom Dessertbuffet schlemmen – so viel Sie möchten.

**Und das Alles für 23,- € pro Person.**  
Kinder von 7 bis einschließlich 12 Jahren zahlen die Hälfte.

*Our brewhouse buffet is available daily from 6 p.m. to 9 p.m.*

*Enjoy crisp salads, the soup of the day and a range of different starters.  
Choose from three different main courses including a variety  
of sides and indulge at the dessert buffet – eat as much as you wish.*

*And all this for just 23,- Euro per person.  
Children aged 7-12 dine for half the price.*

# *F*RÜHSTÜCKSBUFFET

## BREAKFAST BUFFET

**Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet  
genießen Sie täglich von 7.00 – 11.00 Uhr.**

Das beste Frühstück im Sauerland gibt es für 15,00 € pro Person.  
Sonntag-Sektfrühstück für 16,50 € pro Person.  
Kinder von 7 bis einschließlich 12 Jahren zahlen die Hälfte.

*Our extensive breakfast buffet is available daily from 7 a.m. to 11 a.m.*

*The best breakfast in the Sauerland region can be enjoyed for just 15.00 Euro per person.  
Sunday sparkling wine breakfast for 16,50 Euro per person.  
Children aged 7-12 dine for half the price.*

# ALKOHOLFREIES

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Rhodium Classic	0,25 l Fl.	2,30 €
<i>Mineral Water</i>	0,75 l Fl.	5,00 €
Rhodium Naturelle	0,25 l Fl.	2,30 €
	0,75 l Fl.	5,00 €
Rhodium Medium	0,25 l Fl.	2,30 €
	0,75 l Fl.	5,00 €
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker <sup>4,7,10</sup>	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,70 €
Bluna Orange/Zitrone, Spezi <sup>4</sup>	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,70 €
Apfelschorle	0,3 l	2,50 €
<i>Apple spritzer</i>	0,5 l	3,70 €
Tonic Water, Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale <sup>4,6</sup>	0,2 l	2,50 €
RED BULL <sup>7</sup>	0,25 l Dose	4,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,50 €
<i>Apple juice   Orange juice</i>		
Kirschsaft, Bananensaft <sup>3</sup>	0,2 l	2,50 €
<i>Cherry juice   banana juice</i>		
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50 €
<i>Blackcurrant juice</i>		
Traubensaft, Tomatensaft	0,2 l	2,50 €
<i>Grape juice   Tomato juice</i>		
Eistee	0,2 l	2,50 €
<i>Iced tea</i>		

# HEISSGETRÄNKE

## HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee	2,10 €
<i>Coffee - cup</i>	
Kännchen Kaffee	3,90 €
<i>Coffee - pot</i>	
Tasse Schokolade	2,10 €
<i>Hot chocolate - cup</i>	
Kännchen Schokolade	3,90 €
<i>Hot chocolate - pot</i>	
Tasse Cappuccino	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	
Tasse Espresso	2,10 €
<i>Single espresso</i>	
Doppelter Espresso	3,50 €
<i>Double espresso</i>	
Latte Macchiato	3,20 €
<i>Latte macchiato</i>	
Milchkaffee	3,20 €
<i>Milk coffee</i>	
Irish Coffee	4,90 €
<i>Coffee with Irish whiskey</i>	
Tasse Tee*	2,10 €
<i>Cup of tea</i>	

\* Bitte sprechen Sie uns an.  
Gerne reichen wir Ihnen unsere Teekarte.

\* Please contact us.  
We would be glad to supply you our tea menu.

# APERITIF

## APÉRITIFS

Aperol Spritz		5,50 €
Hugo		5,50 €
Martini		4,50 €
Kir Royal (mit LEOs Sekt)		4,50 €
Sherry	5 cl	4,00 €
Portwein rot/weiß	5 cl	4,00 €
Campari Orange		5,30 €
Campari Soda		5,30 €
Glas Sekt		3,50 €
Glas Sekt mit Orangen-Saft		3,50 €

# BIERE AUS DER HAUSEIGENEN BRAUEREI

## BEERS FROM WILLINGER BRAUHAUS

Willinger Landbier Hell	0,25 l	2,60 €
<i>Willinger beer</i>	0,4 l	3,80 €
Willinger Landbier Dunkel	0,25 l	2,60 €
<i>Willinger dark beer</i>	0,4 l	3,80 €
Willinger Landbier Weizen	0,25 l	2,60 €
<i>Willinger wheat beer</i>	0,5 l	4,00 €
Willinger Landbier Leo Strong	0,33 l Fl.	2,80 €
<i>Willinger strong beer</i>		
Malzbier	0,33 l Fl.	2,70 €
<i>Malt beer</i>		
Alkoholfreies Pils	0,33 l Fl.	2,70 €
<i>Non-alcoholic pils</i>		
Weizen alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,00 €
<i>Non-alcoholic wheat beer</i>		

# BIERCOCKTAILS

## BEER COCKTAILS

**Bierbrause**  
***Erfrischender Biergenuss***  
Willinger Landbier Hell,  
Ginger Ale, Grenadine 5,50 €  
*Willinger beer, ginger ale,  
grenadine*

**Black Refresher**  
***Markanter Hieb***  
Willinger Landbier Dunkel,  
Cointreau, Martini Bianco,  
Tonic Water 5,50 €  
*Willinger beer dark Cointreau,  
Martini bianco, tonic water*

**Banana Punch**  
***Edle Süße***  
Willinger Landbier Weizen, Rum,  
Grand Marnier,  
Blue curacao, Banansaft 5,50 €  
*Willinger wheat beer, rum,  
Grand Marnier, blue curacao, banana juice*



# GUTER GESCHMACK

*FULL-FLAVOURED*

# AUSSCHANKWEINE

## ROTWEINE *Red wine*

**Merlot**  
trocken 0,25 l 4,90 €

**Dornfelder Pfalz**  
halbtrocken 0,25 l 4,90 €

## WEISSHERBST/ROSÉ *Rosé*

**Spätburgunder**  
Weißherbst 0,25 l 4,90 €

## WEISSWEINE *White wine*

**Chardonnay**  
trocken 0,25 l 4,90 €

**Grauburgunder**  
trocken QbA 0,25 l 4,90 €

**Kerner Kabinett**  
lieblich 0,25 l 4,90 €

## WEINSCHORLE

Rot/Weiß 0,25 l 4,50 €

## SEKT/CHAMPAGNER

Prosecco Scavi & Ray 0,2 l 6,50 €  
Prosecco Scavi & Ray 0,75 l Fl. 25,50 €

Sekt LEOs Goldschimmer 0,1 l Glas 3,50 €  
Sekt LEOs Goldschimmer 0,75 l Fl. 24,50 €

Moët & Chandon  
Champagner 0,75 l Fl. 70,00 €



# FLASCHENWEINE 0,75 L

## ROTWEINE *Red wine*

### **Shiraz aus Australien** 24,40 €

Trocken, kraftvoll, gut strukturiert  
Aromen von Pflaumen, dunkler Schokolade und Gewürzen  
Weingut Peter Lehmann

*Shiraz from Australia, dry, powerful, good structured  
flavours of plums, bittersweet chocolate and spices  
winery Peter Lehmann*

### **Cabernet Sauvignon aus Chile** 17,50 €

Trocken, kraftvoll, frisch und fruchtbetont  
Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen  
sowie elegante Röstnoten,  
Weingut Baron Philippe de Rothschild

*Cabernet Sauvignon from Chile, dry, powerful, fresh and fruity  
cherry flavour and flavours of black berries and elegant roast flavours  
winery Baron Philippe de Rothschild*

### **Mouton Cadet Rouge aus Frankreich** 22,60 €

Trocken, fruchtig, weich und rund  
Dezente Gewürznoten und Aromen von Heidelbeeren  
sowie schwarzen Johannisbeeren  
Weingut Baron Philippe de Rothschild

*Mouton Cadet Rouge from France, dry, fruity, soft and round  
discreet spice flavours and flavours of blueberry and black cassis  
winery Baron Philippe de Rothschild*

---

## ROSÉWEIN *vin gris*

### **Ihringer Winklerberg aus Baden Kaiserstuhl** 16,80 €

Spätburgunder Weißherbst, Kabinett trocken  
Voller Geschmack, wenig Säure, Weingut Karl Karle Ihringen

## WEISSWEINE *White wine*

### **Pinot Gris aus dem Elsass** 19,50 €

Halbtrocken, Frischer eleganter Geschmack  
mit einer leichten Apfelnote  
Winzergenossenschaft Cleebourg Elsass

*Pinot Gris from Alsace, medium dry  
fresh elegant taste with a light apple flavor  
vintners' cooperative Alsace*

### **Baronne Charlotte Graves AOC aus Frankreich** 25,30 €

Trocken, frisch, weich und vollmundig  
Bukett von Früchten wie Pfirsich und Mirabelle  
Weingut Baron Philippe de Rothschild

*Baronne Charlotte Graves AOC from France  
dry, fresh, soft and heady, bouquet from fruits like  
peach and Mirabelle, winery Baron Philippe de Rothschild*

### **Chardonnay Wildcard unoaked aus Australien** 17,90 €

Trocken, fruchtig, elegant und frisch, Frische Aromen  
von Zitrusfrüchten und exotischen Noten von Passionsfrucht  
Weingut Peter Lehmann

*Chardonnay Wildcard unoaked from Australia  
dry, fruity, elegant and fresh, fresh flavour of citrus fruits and exotic  
flavours of passionfruit, winery Peter Lehmann*

---

*Ihringer Winklerberg from Baden Kaiserstuhl  
pinot noir vin gris, Kabinett dry  
full taste, few acid, winery Karl Karle Ihringen*



## SPIRITUOSEN *Spirits*

Weizenkorn	0,02 l	2,20 €
Wachholder	0,02 l	2,20 €
Genever weiß/rot	0,02 l	2,40 €
Ganz Alter Schneider (Edelkorn)	0,02 l	2,40 €
Smirnoff Red Label Wodka	0,02 l	2,40 €
Molinari Sambuca	0,02 l	2,40 €
Ouzo 12	0,02 l	2,40 €
Tequila Silver	0,02 l	2,40 €
Tequila Gold	0,02 l	2,40 €
Asbach Uralt	0,02 l	2,40 €
Siggi's Feuerwasser	0,02 l	2,40 €
Grappa Julia	0,02 l	2,40 €
Obstbrand	0,02 l	2,40 €
Williamsbirne	0,02 l	2,40 €
Willinger Bierbrand	0,02 l	2,20 €

## BITTER *Bitters*

Fernet Branca/Menta	0,02 l	2,40 €
Jägermeister	0,02 l	2,40 €
Ramazotti	0,04 l	3,80 €

## AQUAVITS *Aquavits*

Malteser Aquavit	0,02 l	2,40 €
Jubiläums Aquavit	0,02 l	2,40 €
Linie Aquavit	0,02 l	2,40 €

## HAUSEIGENE SCHNÄPSE *House schnapps*

Grashüpfer (Miniaturlflasche)	0,02 l	2,20 €
Bienenstich (Miniaturlflasche)	0,02 l	2,20 €
Brauhausfeuer (Miniaturlflasche)	0,02 l	2,20 €

## LIKÖR *Liqueurs*

Cointreau	0,02 l	2,60 €
Grand Manier	0,02 l	2,60 €
Disaronno Amaretto	0,02 l	2,60 €
Baileys Original Irish Cream	0,04 l	3,80 €

## COGNAC

**Hennessy**  
**Rémy Martin**

0,02 l 4,50 €

0,02 l 4,50 €

## RUM

**Ron Zacapa**  
23-jähriger  
**Havana**  
3-jähriger

0,04 l 6,30 €

0,04 l 4,50 €

## WHISKEY

**Johnnie Walker**  
Red Label Scotch Whiskey

0,04 l 5,20 €

**Jack Daniel's**  
Tennessee Whiskey

0,04 l 5,20 €

**Jim Beam**  
White Label (Bourbon Whiskey)

0,04 l 5,20 €

**Southern Comfort**  
Whiskeylikör

0,04 l 5,80 €

**Glenfiddich**  
Scotch Whisky

0,04 l 6,10 €

**Jameson**  
Irish Whiskey

0,04 l 5,90 €

## GIN

**Bombay**  
**Gordons**

0,04 l 4,90 €

0,04 l 3,80 €

