

## VORSPEISEN

<b>Schafskäse und Wassermelonenwürfel</b> mit Minzdressing	7,50 €
<b>Schnecken Elsässer Art</b> im Pfännchen	9,50 €

## *SUPPEN - natürlich selbstgekocht*

<b>Lettische Rote-Bete-Suppe</b> - kalt -	7,20 €
<b>Cremesuppe aus Strauchtomaten</b>	7,20 €
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käsecrouton	8,20 €

## FISCH

<b>Pasta in Sahnesoße</b> mit Lachs und Blattspinat	20,50 €
<b>Fish &amp; Chips vom Rotbarschfilet</b> Remoulade, Wedges und bunter Salat	22,50 €
<b>Kabeljaufilet in Dill-Curry-Honig-Schaum</b> Salzkartoffeln	26,50 €

## *SIEGBLICK-KLASSIKER*

<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> Kartoffelsalat	22,-- €
<b>Geschnetzeltes Zürcher Art</b> mit Champignons und hausgemachte Spätzle	19,-- €
<b>Hausgemachte Semmelknödel</b> dazu Pilze in Rahm	18,50 €
<b>Grillspezialität Siegblick</b> Kalbsmedaillon, Rinder- und Hähnchenfilet mit Früchten in Curryrahm und Kroketten	24,50 €
<b>Bauernomelette</b> mit Kartoffeln, Schinken, Pilze und Speck	13,50 €

## *SALATE*

<b>Caesar Salat</b> Hähnchen, Grana Padano und Croutons	18,-- €
<b>Schlemmersalat</b> mit saftig gebratenen Kalbfleischstreifen	19,50 €
<b>Siegblick-Bowl</b> Graupen, Gurke, Avocado, Tomate, Blattsalate und Röstkerne	16,50 €

# GRILL - KARTE

---

*Zarte saftige Steaks vom Grill  
mit feiner hausgemachter Kräuterbutter*

<b>Kalbshüftsteak</b>	22,-- €
<b>Rumpsteak vom Angus-Rind</b>	23,50 €
<b>Filetsteak vom Angus-Rind</b>	29,50 €
<b>Lammhüfte</b> 200 g	20,50 €

<b>GRILLTELLER</b> Medaillons vom Angus-Rind, Kalb, Lamm und Hähnchen	22,50 €
--	---------

Ihre Lieblingsbeilagen wählen Sie bitte selbst dazu:

frisch zubereitete Sauce Hollandaise oder Sauce Bearnaise	4,-- €
bunter Salatteller mit Kräutern	6,-- €
Gemüse mit Mandelbutter	4,50 €
Pommes frites oder Kartoffelecken	5,-- €
Kroketten oder Spätzle - hausgemacht -	5,-- €
Ofenkartoffel mit Schmand	5,-- €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,-- €

<b>Wolsberger Schmiede-Teller</b> zarte Medaillons vom Rind, Kalb, und Hähnchen mit Kräuterbutter, Mandelbrokkoli Pommes frites „goldene Hufnägel“ <i>Sie kennen die Sage vom Schmied am Wolsberg?</i>	29,50 €
--	---------

## *Dessert*

<b>Lava Cake</b> Vanille-Eis	8,50 €
<b>Siegblick-Waffel</b> heiße Kirschen und Sahne	7,50 €
<b>Rosa Wölkchen</b> Mascarponecreme mit Himbeermark	6,50 €
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln	6,-- €
<b>Kleine Käse-Auswahl</b>	9,50 €

## *Aperitif*

1 dl

Glas Sekt Privatauvée		6,-- €
Glas Sekt light live <i>alkoholfrei</i>		6,-- €
Glas Champagner		12,-- €
Glas Sekt mit Likör -Pfirsich/Johannisbeere-		6,50 €
Lillet Berry		6,50 €
Aperol Spritz		6,50 €
<b>Siegblick-Cocktail</b>		<b>9,50 €</b>
Cointreau, Gin und Zitronensaft		

## *Alkoholfreies*

Tönnissteiner Mineralwasser medium - still	0,25 l	2,50 €
Tönnissteiner Mineralwasser medium - still	0,75 l	6,-- €
Cola, Fanta, klare Limonade	0,2 l 0,3 l	2,50 € 3,-- €
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	0,2 l	3,-- €
Saft	0,2 l	3,-- €
Schorle	0,2 l 0,3 l	2,50 € 3,-- €

## *gezapft*

Gaffel Kölsch	0,2 l	2,20 €
	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Jever Pils	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	5,20 €
Siegtaler Landbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	5,20 €

## *Flasche*

Franziskaner, hell	0,5 l	5,-- €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,-- €
Malzbier. Jever fun Fassbrause zitrone	0,33 l	3,-- €

## *offene Weine*

<i>weiß</i>		0,2 l	6,-- €
trocken	Grauburgunder		
halbtrocken	Riesling		
lieblich	Siegerrebe		
<i>rosé</i>		0,2 l	6,-- €
mundart	Cuvée		
<i>rot</i>		0,2 l	6,-- €
trocken	Merlot		
halbtrocken	Spätburgunder		
Weinschorle		0,2 l	5,50 €

## *Kaffee/Tee*

Tasse Heimbskaffee		2,50 €
Espresso		2,50 €
Capuccino		3,-- €
Latte Macchiato		3,-- €
Glas Tee		2,50 €

## *Digestif*

Averna, Ramazzotti		
Fernet branca, Jägermeister	2 cl	3,50 €
Obst in Flaschen	2 cl	3,50 €

## *eisgekühlt*

Jubi, Linie, Malteser	2 cl	3,50 €
Ouzo, Fürst Bismarck, Wodka	2 cl	3,-- €

## *regional*

Schwesterherz	2 cl	4,-- €
Himmel & Ääd	2 cl	4,-- €
Siegwasser	2 cl	4,-- €