

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



Unsere Aperitifs

Ob zum Anstoßen, Einstimmen oder einfach zum Genießen

Prosecco	0,10l - 5,00	Campari Soda / Orange	7,90
Aperol Spritz	7,90	Moscow Mule	7,90
Lillet Wildberry	7,90	Martini Dry oder Bianco	6,90
Hugo	7,90	Ramazzotti Amaro	2 cl 3,50 / 4 cl 6,90

Unsere Wochenhighlights

Aktionstage in der Laterne! Montag bis Freitag gibt's bei uns täglich ein besonderes Schmankerl, immer frisch, immer hausgemacht & typisch Laterne

Montag – Reibekuchentag

Knusprig goldgelb gebackene Reibekuchen,
frisch aus der Pfanne nach traditioneller Art zubereitet

- mit Apfelmus - A 10,50
- mit Knoblauchcreme - A, C, G 11,50
- mit Räucherlachs & Sahnemeerrettich - A, C, G 18,90

Ein Klassiker aus der regionalen Küche – nur montags.

Dienstag – Brauhaus-Bratwurst (180g) - 17,50

Saftig gebraten, mit echter Ruhrpott-Currysauce, Röstzwiebeln,
krossen Pommes frites, Mayonnaise und Krautsalat - A, C, G, M, L, 1, 3, 9

Mittwoch – Hochfelder Kotelett - 16,90

Saftig paniertes Bauchfleisch, goldgelb gebraten, serviert mit
Petersilienkartoffeln und klassischen dicken Bohnen - A, C, G, L, 3

Donnerstag – Haxenburgertag - 15,50

Zart geschmorte Pulled Haxe in kräftiger Altbiersauce
im Burgerbrötchen, verfeinert mit Knoblauchcreme,
Gurke, Krautsalat, Röstzwiebeln und krossen Pommes frites - A, G, L, M, 1, 3

Freitag – Fish & Chips - 15,50

Seelachs im goldgelb ausgebackenen Bierteigmantel,
serviert mit Remouladensauce & krossen Pommes frites - *A, C, D, G, L, M, 1, 3

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu den genannten Gerichten einen kleinen Beilagensalat für 3,90.

Nur an Aktionstagen erhältlich, Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht,
früh kommen lohnt sich! Reservierung & Vorbestellung empfohlen, gerade bei größeren Gruppen.

 -Vegetarisch

 - Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



Unsere hausgemachten Suppen

Fein gewürzt und mit Liebe gekocht – so, wie man's von früher kennt.

Rinderconsommé mit Flädle 7,50
und feinem Gemüse | dazu Brot - *A, C, G, L, O

Gulaschsuppe 9,90 / 13,90
Rindfleisch | Paprika | Zwiebeln |
Kartoffeln | dazu Brot - *A, L

**Zusätzlich bieten wir wechselnde
hausgemachte, saisonale Suppen auf
unserer Empfehlungskarte an.**

Brotzeit & Begleiter

**Hausgemachte Kräuterbutter
mit Brot** 4,90
Unsere Kräuterbutter bereiten wir selbst zu
aus echter deutscher Butter und frischen
Kräutern, dazu servieren wir Brot - *A, G, L

Knoblauchcreme 4,90
Sanft & aromatisch – mit bestem griechischem
Joghurt, frischen Kräutern und Knoblauch, dazu
servieren wir Brot - *A, G, L

Rote-Bete-Meerrettichcreme 4,90
Cremige Rote Bete mit feinem Meerrettich,
leicht säuerlich und mit Chili abgeschmeckt,
dazu servieren wir Brot - *A, G

Dips & Brot - 9,90

Drei feine Aufstriche, hausgemachte
Kräuterbutter, Rote-Bete-Meerrettichcreme &
cremige Knoblauchcreme, dazu servieren wir
Brot. Perfekt auch zum Teilen! - *A, G, L

**Zum Löffeln, Teilen oder einfach zum Ankommen,
kleine Genüsse mit viel Geschmack.**

Die Tabelle zur Erklärung der Allergene und
Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf
Anfrage von unserem Service

Vorspeisen aus Meeresfrüchten, Fisch oder Käse

Für den kleinen Appetit oder als Anreger

Räucherlachs klein 12,90
mit Meerrettich an Kartoffelrösti, groß 15,90
würzig und herzhaft - *D, G, L

Chili-Garnelen - 4 Stück - 15,90
In Olivenöl mit Knoblauch, Chili 5 Stück - 18,90
& einem Schuss Weißwein – 6 Stück - 22,50
würzig, dazu servieren wir Brot - *B, L, M

Gebackener Ziegenkäse 11,90
Preiselbeeren | Wildkräutersalat
Balsamico-Dressing - *A, G, H, O, J

Salate und Toppings

*Frisch, bunt & vielseitig – für alle, die es leicht
mögen. Saisonale Salate treffen auf kreative
Toppings und herzhafte Extras*

Salatteller „Zur Laterne“ 13,90
Saisonale Blatt- und Pflücksalate, marinierte
Rohkost, Rote Bete, Kidneybohnen, Mais,
Tomaten, Gurken, Radieschen, Kernemix,
Croutons und Dressing nach Wahl - *A, L, N

Dressing nach Wahl:

- Hausdressing auf Mayonnaise-Basis
 - Balsamico – fein würzig mit Olivenöl
- *A, C, G, L, M

Toppings zum Verfeinern & Kombinieren:

- Austernpilzschnitzel mit Preiselbeeren 6,00
- Gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren 6,00
- Streifen von der Hähnchenbrust - natur 6,00
oder paniert
- Räucherlachs 8,90
- Drei gebratene Chili-Garnelen 11,50

Toppings könnten folgende Allergene enthalten: A, B, C, D, G, L, M, N

Alle Salate werden frisch zubereitet und
individuell nach Ihrem Geschmack verfeinert.

🌱 -Vegetarisch

🌿 - Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



Vegetarische Gerichte

Endivien mit Spiegeleiern 🥕 16,50

Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, dazu drei Spiegeleier & geschmorte Zwiebeln - *G, L, C

- Unter unseren Klassikern auch in der deftigen Variante, mit gebratener Blutwurst.

Bratkartoffeln in der Pfanne 🥕 15,50

serviert mit drei Spiegeleiern, dazu einen bunten saisonalen Beilagensalat

Spätzle mit Wald- & Wiesenpilzen in Rahm 🥕 17,90

Spätzle mit Wald- & Wiesenpilzen in cremiger Rahmsauce, dazu Röstzwiebeln - *A, C, G, L

Käsespätzle gratiniert im Ofen 🥕 16,90

mit zweierlei zartschmelzenden Käsesorten, geschmelzten & gerösteten Zwiebeln - *A, C, G, O

Spaghetti Knoblauch & Chili 🥕 13,90

Spaghetti mit feinem Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, in bestem Olivenöl geschwenkt, vollendet mit gehobeltem Grana Padano - A, G, L

- Vegan 🌱 ohne Grana Padano - *A, L 11,90

Auch unter unseren Schnitzelgerichten finden Sie eine weitere vegetarische Variante.

Schnitzelliebe. . .

. . . kross, klassisch, kreativ

Unsere Schnitzel werden plattiert, in unserer hauseigenen Mischung aus Semmel- und Brezelpanade gewälzt & anschließend goldgelb in Butterschmalz ausgebacken.

Die vegetarische Variante bereiten wir selbstverständlich in Pflanzenfett zu.

Wie man's im Pott liebt – knusprig, saftig, ehrlich.

Schnitzel vom Austernpilz 🥕 17,50

Austernpilze „Wiener Art“ goldgelb ausgebacken mit Preiselbeeren, Zitronenecke, dazu krosse Pommes frites - *A, C, G, L

Schnitzel vom Jungschwein 17,90

nach „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Zitronenecke und krossen Pommes frites - *A, C, G, L

Schnitzel vom Hähnchen 19,90

nach „Wiener Art“ paniert und goldgelb ausgebacken mit Preiselbeeren, Zitronenecke und krossen Pommes frites - *A, C, G, L

Original Wiener Schnitzel 27,90

Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, paniert und goldgelb ausgebacken mit Zitronenspalte, dazu krossen Pommes frites - *A, C, G, L

Münchner Schnitzel 18,20

vom Jungschwein, mariniert mit Senf und Meerrettich, paniert und ausgebacken, serviert mit krossen Pommes frites - *A, C, G, L, M

Schnitzel „Zur Laterne“ 🏮 22,50

vom Jungschwein, paniert und ausgebacken, dazu geschmorte Zwiebeln, Bacon, krossen Bratkartoffeln & einem Spiegelei - *A, C, G

Jägerschnitzel 19,90

vom Jungschwein, paniert und ausgebacken, serviert mit Wald- und Wiesenpilzen in Rahm, dazu krosse Pommes frites - *A, C, G, L

Pfeffer-Rahmschnitzel 19,90

vom Jungschwein paniert und ausgebacken mit cremiger Pfefferrahmsauce, dazu krosse Pommes frites - *A, C, G

Cordon bleu 21,90

Zarte Hähnchenbrust, gefüllt mit Geflügelschinken und Gouda, paniert & goldgelb ausgebacken, dazu krosse Pommes frites - *A, C, G, L

Aus Gründen der Nachhaltigkeit servieren wir unsere Schnitzel ohne Salat, da die bisherige Portionsgröße unserer Schnitzelgerichte häufig nicht vollständig verzehrt wurde. Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch einen Salat gegen einen kleinen Aufpreis.

- Beilagentausch auf Bratkartoffeln 2,00
- Upgrade der Schweineschnitzel auf Kalb oder Hähnchen gegen Aufpreis möglich

Zum Dazu wählen, unsere kleinen Ergänzungen

- kleiner bunter Beilagensalat 3,90
- Sauciere Jägersauce 🥕 3,50
- Sauciere Pfefferrahmsauce 3,50
- Sauciere Bratensauce 3,50
- Sauciere Altbiersauce 3,50
- Portion Mayonnaise 🥕 1,00
- Portion Ketchup 🌱 1,00
- Portion Wildpreiselbeeren 🌱 1,00

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



Heimatküche mit Seele, unsere Klassiker

Himmel und Ääd 19,50

Kross gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln und karamellisierten Apfelspalten, dazu rustikalen Kartoffelstampf und herzhafte Bratensauce - *G, L

Endivien bürgerlich mit Flönz 18,90

Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, fein mit einem Schuss Essig abgeschmeckt, dazu gebratener Blutwurst & geschmorte Zwiebeln *G, L

Schweinefilet-Medaillons in cremiger Pfefferrahmsauce 24,50

Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet im knusprigen Speckmantel an cremiger Pfeffer-Rahmsauce, dazu Kartoffelrösti und feine Speckbohnen. - *A, G

Brauhausteller mit kräftiger Altbiersauce 22,90

Zart geschmortes, ausgelöstes Haxenfleisch serviert auf würzigem Sauerkraut, dazu rustikaler Kartoffelstampf und kräftige Altbiersauce - *A, G, L, 9

Ofenfrische Schweinshaxe 24,50

Unsere große Brauhaus-Haxe

Ca. 1,1 kg Rohgewicht, am Knochen gegrillt – außen knusprig, innen saftig, serviert mit rustikalem Kartoffelstampf, würzigem Sauerkraut & kräftiger Altbiersauce - *A, G, L, 9

Bierempfehlung zur Heimatküche

Bolten Alt – vom Fass

Malzig, charaktervoll & urig – ein idealer Begleiter zu Haxe, Roulade & Altbiersauce
0,3 l – 3,90 | 0,4 l – 4,80 | 0,5 l – 5,80

TH König – aus der Flasche

Ungefiltert, vollmundig, süffig und mild – passt besonders gut zu rustikalen Gerichten.
0,33 l – 4,00

Benediktiner Hell – vom Fass

Feinwürzig, mild & süffig – ein idealer Begleiter zu Schnitzel, Geflügel & unseren Klassikern
0,3 l – 3,90 | 0,5 l – 5,80 | 1,0 l – 10,00

Unsere Wirtshauslieblinge – von Gästen geliebt & oft bestellt

Kalbsleber „Berliner Art“ 25,50

Butterzart gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten und geschmorten Zwiebeln, dazu rustikaler Kartoffelstampf sowie ein kleiner bunter Salat mit Dressing - *G, L

 Empfehlung: **König Pilsener vom Fass oder TH König Zwickl**

Rindergeschnetzeltes 26,90

Zartes Rindergeschnetzeltes mit Wald- und Wiesenpilzen in herzhafter Rahmsauce, dazu Butterspätzle - *A, C, G, L

 Empfehlung: **Benediktiner Hell vom Fass**

Zwiebelrostbraten 34,90 vom Black Angus

Rumpsteak mit Senf verfeinert und kräftig angebraten, dazu goldgelbe Röstzwiebeln, kräftiger Altbiersauce, krosse Bratkartoffeln und Speck-Prinzessbohnen - *A, G, L, M

 Empfehlung: **Bolten Alt vom Fass oder Köstritzer Schwarzbier**

Zart geschmort & mit Liebe zubereitet

Rinderroulade „Zur Laterne“ 28,90 mit Liebe gefüllt und von Hand gerollt

Zartes Rindfleisch mit herzhafter Füllung aus Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, langsam geschmort in kräftiger Sauce, serviert mit *Kartoffelstampf und Apfelrotkohl - *A, G, L, M

Rheinischer Sauerbraten 24,90

Traditionell eingelegt und langsam geschmort, serviert mit klassischer Rosinensoße, dazu *Kartoffelstampf & Apfelrotkohl - *A  G, L, M, 9

*Saisonal bieten wir unsere Schmorgerichte mit klassischen Kartoffelklößen an.

Weinempfehlung zu unserer Hausmannskost

Merlot Veneto IGT – unser Hauswein

Trockener, runder Rotwein mit feinen Aromen von Kirsche, Brombeeren & Himbeere.
Glas 0,1 l – 4,50 | Karaffe 0,2 l – 7,40

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



Schwarz, stark & lecker

Perfekt zum Dessert oder einfach so

Kaffee	3,40
Kaffee koffeinfrei	3,40
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,70
Espresso Macchiato *G	3,50
Doppelter Espresso Macchiato *G	5,00
Cappuccino *G	4,00
Milchkaffee *G	4,50
Latte Macchiato *G	4,50

Für Genießer – unsere kleinen Gedecke

Damengedeck 1

Espresso mit Vanilleeis „Affogato Style“ *C, G	
- pur	5,00
- mit 2cl. Baileys oder Amaretto-*C, G, H	7,90

Damengedeck 2

Ein Cappuccino mit zwei feinen Pralinen-*G, H	
- pur	5,00
- mit 2cl Baileys oder Amaretto	7,90

Herrengedeck 1 6,80

Kräftiger Espresso & 2cl Pircher Williamsgeist

Herrengedeck 2

Espresso mit zwei Pralinen - *H, G	
- pur	4,50
- mit 2cl Grappa -	8,50

Sorbet-Kreationen mit & ohne Alkohol

Beeren Sorbet Spritz - alkoholfrei 8,90

Waldbeersorbet mit Rhabarberschorle & Limette - feinherb, lebendig & erfrischend

Lemon Sorbet Spritz - alkoholfrei 8,90

Zitronensorbet mit Bitter Lemon, frischer Zitrone & Minze - spritzig, belebend & leicht

Berry Sorbet Wildberry - Style 10,90

Waldbeersorbet mit Lillet Blanc & Schweppes Wild Berry, Waldbeerenmix und frischer Minze fruchtig, fein & festlich

Limoncello Sorbet Spritz 10,50

Zitronensorbet mit Limoncello, Prosecco & frischer Minze - zitronig & erfrischend

Berry Gin Sorbet 10,90

Waldbeersorbet mit Dry Gin, Limette & Tonic - beerig, herb & elegant

Sündhaft gut, unsere krönenden Abschlüsse

Besonders beliebt – unser Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn  klein 8,90 || groß 14,50
Locker ausgebackener Kaiserschmarrn, in Butter und Zucker leicht karamellisiert, mit Rosinen und Mandeln, serviert im Pfännchen mit Apfelmus - *A, C, G, H -

wahlweise mit:

-Erdbeer-Rhabarber-Grütze statt Apfelmus ---	
-mit einer Kugel Vanilleeis - *C, G	+ 2,00
-mit Bourbon-Vanillesauce - *C, G	+ 2,00

Bourbon-Vanilleeis 6,90

mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze - *C, G
Fruchtig, cremig & aromatisch

Schokoküchlein mit 9,90

flüssigem Kern

Lauwarmer Schokoladengenuss, serviert mit cremigem Bourbon-Vanilleeis an unserer Erdbeer-Rhabarber-Grütze- *A, C, F, G

Sorbet Trilogie 8,90

Drei erfrischende Sorten: Mango-, schwarze Johannisbeere- und Zitronensorbet - *o
Vegan, laktosefrei & fruchtig erfrischend

Jede Sorte auch einzeln, ideal für den kleinen Genuss danach

Genießerkugel à 3,90

Wenn et dir geschmeckt hat, sach et online – wenn nich, sach et uns!

 Für deine ehrliche Rezension über den QR-Code auf unserer Visitenkarte, schenken wir dir beim nächsten Besuch gegen Vorlage deiner Bewertung auf deine nächste Rechnung. . .

10 % Rabatt

Und wenn alles gepasst hat: Trinkgeld macht keinen satt – aber unser Team glücklich.

Danke, wenn du an uns denkst! 

 -Vegetarisch
 - Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer