

Speisekarte

Vorspeise

Salatvariation von Rucola/ Tomate/ Feta 15,50 €
Wahlweise mit Putenstreifen zuzüglich 7,00 €

Vitello tonnato 18,00 €
Rucola/ Parmesan/ Olive

Senf-Ei mal anders 16,50 €
Kartoffel/ eingelegte Gurke/ Senfsauce

Tatar vom Pommerschen Ochsen 18,00 €
Spargelsalat/ Gartenkräuter/ Honig-Senf-Creme

Suppen

Geeistes Gurkensüppchen (vegetarisch) 9,50 €
Gurke/ Kräuteröl/ Wasabi

Spargelcremesüppchen 9,50 €
mit Bärlauch und Croûtons

Erbsencremesüppchen 12,50 €
mit gebratenem Steinbuttfilet

Unsere Weinempfehlung 2021 Riesling Vierkäsehoch Edition Blauer Engel trocken
St. Antony/Rheinhessen 0,1l /4,00 € /0,75l / 24,00 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Beilagenänderung 2,00 € Aufwandpauschale.

Vegetarische Gerichte

Vegi-Spezial 18,50 €

Gratinierter Spargel/ Tomate/ Bärlauch/ Parmesan

Spinat-Knödel 18,50 €

Kräutersaitlinge/ Parmesanveloute

Hauptgerichte

Fleisch

Geschmorte Lammkeule 31,50 €

Spargelragout/ Tomatenkompott/ Bärlauch-Gnocchi

Maishähnchen mit Knusperkruste 31,50 €

Karotte/ Erdnuss/ Koriander-Reis

Fisch

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet 31,50 €

Rieslingsauce/ Blattspinat/ Bandnudeln

Pochiertes Kabeljaufilet 31,50 €

Sauce Choron/ grüner Spargel/ Tomaten-Estragon-Cous Cous

Unsere Weinempfehlung 2020 Cantaloro IGT

Avignonesi/Toscana/ Italien 0,1 l 4,00 € / 0,75 l / 24,00 €

Jeden Donnerstag ist Haxentag

Schweinshaxe aus dem Rohr mit Sauerkraut und Knödel

dazu gibt es ein frisch gezapftes Lotters Bier 19,50 €

Bei Beilagenänderung 2,00 € Aufwandpauschale.

Schlemmermenü

Wallerfilet

Zitronenvelouté & Grünen Spargel

á la Carte 15,00 €

Unsere Weinempfehlung 2022 Weisser Burgunder trocken 0,1 l / 5,00 €

Ökonomierat Rebholz/Pfalz

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Cassisrahm/ gebratener Spargel/ Dauphinekartoffeln

á la Carte 31,50 €

Unsere Weinempfehlung 2019 Vino Nobile di Montepulciano DOCG 0,1 l 5,80 €

Avignonesi/Toscana/ Italien

Rhabarber & Mascarpone

Rhabarberkompott/ Mascarponeeis/ Vanilleschaum

á la Carte 10,50 €

Unsere Weinempfehlung 2022 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett 0,1 l 5,00 €

Ansgar Clüsserath/Mosel

3 Gang Menü 42,50 €

Weinempfehlung 15,80 €

Unsere Weinempfehlung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines

Dessert

„Rhabarber & Mascarpone“ 10,50 €

Rhabarberkompott/ Mascarponeeis/ Vanilleschaum

Gebrannte Zitronentarte 10,50 €

mit Himbeersorbet

Parfait von Lotters Maibockbrand 10,50 €

mit Knuspermalz und Ananaskompott

„Eis & Heiss“ 9,50 €

Vanilleeis/ Waldbeeren/ Gewürzcrumble

Cheese-Cake modern interpretiert 10,50 €

Frischkäse/ Erdbeersorbet/ Schokocrumble

Unsere Weinempfehlung 2022 Pius Auslese 5cl/ 5,80 €

Klaus Peter Keller/ Rheinhessen

Käse

Kleine Auswahl an Rohmilch Käse 18,00 €

5 Sorten je nach Tagesangebot, mit Fruchtebrot & Früchtesenf

Unsere Weinempfehlung 20 Years Graham´s Tawny Port 5 cl /6,00 €

Graham´s Port/Portugal

Alle Preise sind inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Beilagenänderung 2,00 € Aufwandpauschale.

On fire - Steak's



Rinderhüfte

180 g 19,50 €
250 g 25,00 €



Rumpsteak

180 g 20,50 €
250 g 27,00 €



Entrecôte

180 g 20,50 €
250 g 27,00 €



Rinderfilet

180 g 26,00 €
250 g 34,50 €



Kalbsfilet

180 g 25,00 €
250 g 33,00 €



Putensteak

180 g 19,50 €
250 g 25,00 €

Wahlweise auch andere Schnittgewichte möglich!

Beilagen

Pommes, Bratkartoffeln, Wedges, mediterranes Gemüse, Pfeffersauce, Ofentomate, Bohnenragoût, Salzkartoffeln, Sc. Hollandaise

je Beilage 4,50 €

200 g weißer Spargel 12,50 €, 200 g grüner Spargel 11,00 €



Lotter's Klassiker

Ragout fin im Napf mit Toast und Zitrone	8,50 €
Hausgemachter Schieböcker mit Brot, Zwiebelsalat und Sauerkrautsalat	11,50 €
Frischer Hackepeter mit Eigelb und Zwiebel Gewürzgurke, Butter und Brot	13,50 €
Tomatensuppe mit Buttercroûtons und Kräuterrahm	9,90 €
Erzgebirgische Saure Schwamme mit gebratener Wiener und Brot	9,90 €
Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Spätzle	22,50 €
Schweineschnitzel „Braumeister“ mit Schinken und Käse gefüllt, Bratkartoffeln und Schüttelsalat	18,50 €
Schweinerücken nach Strindberg Art Senf-Ei-Kruste , Bratkartoffeln und Schüttelsalat	18,50 €
Erzgebirgischer Sauerbraten mit karamellisiertem Rotkohl und grünen Fratzen	19,90 €
Fratzen der „Lachsige“	19,50 €
Fratzen/ Räucherlachs/ Velouté	
Lotter's Tasty Bacon Burger mit Pommes	14,50 €
Schweineschnitzel mit Spargel, Kartoffeln und Sc. Hollandaise	24,00 €

Bei Beilagenänderung 2,00 € Aufwandpauschale.



Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen- Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup

3 Stück Nuggets 7,00 €

6 Stück Nuggets 8,00 €

8 Stück Nuggets 9,00 €

Spirelli

8,00 €

mit Tomatensauce und Jagdwurst

Kinderschnitzel

12,00 €

mit Gemüse und Kartoffeln

Fischstäbchen

8,00 €

mit Kartoffelbrei

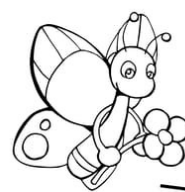
Portion Pommes

5,00 €

Bildercode

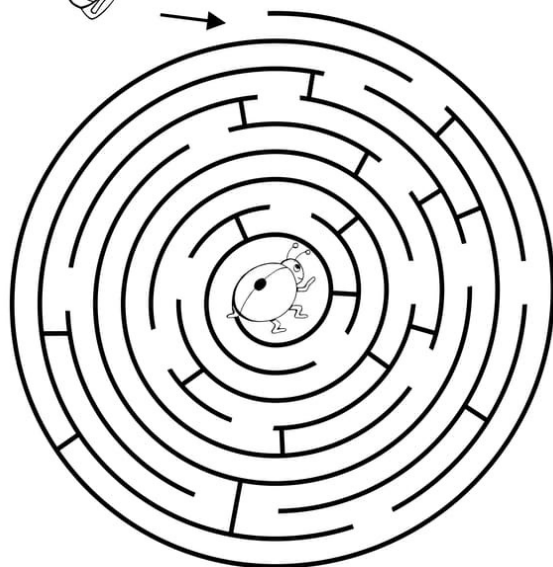
Hier musst du zuerst den dargestellten Begriff erraten. Die Zahl darunter steht für den soundso vielen Buchstaben des Wortes. Schließlich ergeben die entsprechenden Buchstaben – nacheinander gelesen – ein Fahrrad fürs Gebirge.

 3	 2	 3
 3	 3	 1
 2	 3	 1
 3	 1	 2



IRRGARTEN RÄTSEL

Finde den Weg zum kleinen Käfer und male anschließend die Figuren bunt an.





Allergene

Gericht

Salatvariation

Tomate-Mozarella

Tatar vom Ochsen

Jacobsmuschel

Waldpilzsuppe

Kürbissuppe

Käse

Semmelknödel

Gnocchi

Ochsenbacke

Kalbsrücken

Eintopf

Kabeljau

Gazpacho

Entenbrust

Tiramisu

Eis & Heiss

Apfelsuppe

Creme Brûlée

Topfen

Ragout fin

Schieböcker

Hackepeter

Tomatensuppe

Linseneintopf

Hirschgulasch

Braumeister

Stindberg

Sauerbraten

Lachsiger

Burger

Zusatzstoffe

Ascorbinsäure, Nitrit

Ascorbinsäure

Ascorbinsäure

Nitrit

Glyceride, Carragen, Sorbit

Glyceride, Carragen, Sorbit

Glyceride, Carragen, Sorbit

Glyceride, Carragen, Sorbit

Glyceride, Carragen, Sorbit

Äpfelsäure, E150c

Ascorbinsäure

Eisensalze

Wiener/(Ascorbinsäure,Nitrit,Phosphat,
E300,301,330,450,472c,622)

Ascorbinsäure, Nitrit, Phosphat

Ascorbinsäure, Nitrit

Ribofalin, Ascorbinsäure

Ribofalin, Ascorbinsäure

Nitrit

Allergene

A,H

A,G,H

A,H,J

A,F,G,K,M

A,G,I

A,G,E,I,M

A,G;J

A,C,G

A,C,G

A,B,G,I

A,C,F,G,I

A,B,C,D,G,I

C,D,G,J

A,C,D,G,M

A,C,G,I,

A,C,G,H

A,C,G,H

A,C,G,H

A,C,G,H

A,C,G,H

A,C,D,F,G,I,J

A,G,J

A,C,D,I,J

G,I,A

A,F,I,J

A,C,G,I

A,C,G,I,J

A,C,i,J

A,C,G,H,I,J

A,B,D,G,I

A,C,G,I,J

Offene Weine

0,1l 0,25 l 0,75 l

Sekt & Champagner

2022 Haus Secco Edition Blauer Engel trocken Winzerhof Stahl/ Franken	3,50 €		24,00 €
2022 Rosé Secco trocken Matthias Schuh/Sachsen	0,5 l 5,00 €		25,00 €

Weisswein

2022 Der Weisse Schuh halbtrocken Matthias Schuh/ Sachsen	4,00 €	8,00 €	24,00 €
2018 Grauburgunder Barrique trocken Edition Blauer Engel /Matthias Schuh/ Sachsen	6,00 €	13,50 €	40,00 €
2021 Riesling trocken Vierkäsehoch Edition Blauer Engel St. Antony/Rheinhessen	4,00 €	8,00 €	24,00 €
2022 Chardonnay trocken Karl Haidle / Württemberg	4,50 €	10,00 €	30,00 €
2023 Sauvignon Blanc trocken Oliver Zeter/Pfalz	4,50 €	10,00 €	30,00 €
2022 Riesling feinherb (fruchtsüß) Nik Weis/ Mosel	3,00 € 5 cl	7,00 €	21,00 €
2022 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett Ansgar Clüsserath/Mosel	5,00 €	11,80 €	35,00 €
2022 Pius Auslese Klaus Peter Keller/ Rheinhessen	0,375 l 5 cl	5,80 €	29,00 €
20 Years Graham´s Tawny Port Graham´s Port/Portugal/Portwein	6,00 €		40,00 €

Rosé

2022 Rosa Schuh trocken Matthias Schuh/ Sachsen	4,00 €	8,00 €	24,00 €
2022 Rosé trocken Dautel/Württemberg	3,80 €	7,70 €	23,00 €

Rotwein

2022 Der Rote Schuh trocken Matthias Schuh/ Sachsen	4,50 €	10,00 €	30,00 €
2022 Spätburgunder trocken Dautel /Württemberg	4,00 €	8,00 €	24,00 €
2019 Laderas de Montejurra DO Emilio Valerio/ Navarra/ Spanien	4,00 €	8,00 €	24,00 €
2019 Rosso Toscana IG Don Michele by Gerardo Lombardi/ Toscana/ Italien	3,00 €	7,00 €	21,00 €
2019 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Avignonesi/Toscana/ Italien	5,80 €	13,50 €	40,50 €

Offene Weine aus unserem Restaurant St. Andreas

	0,1 l
Aperitif	
Champagner Bratbirne trocken (alkoholfrei) Jörg Geiger/Schmalln	5,00 €
2018 Inattendue Blanc de Blancs Extra Brut Huré Frères / Champagne	14,50 €
Cuveé No. 203 Brut Nature Sektgut Christmann & Kaufmann/Pfalz	9,00 €
2014 XIV. Triumvirat Grande Cuvée Brut Sekthaus Raumland / Rheinhessen	12,50 €

Weißwein	
2021 Weissburgunder -S- trocken Dautel/ Württemberg	9,00 €
2022 Limestone Riesling Kabinett Clos du Moulin aux Moines/Burgund	5,50 €
2018 Nussbrunnen Riesling Großes Gewächs Balthasar Ress / Rheingau	9,00 €
2021 Mandelberg Weisser Burgunder Großes Gewächs Ökonomierat Rebholz/Pfalz	12,50 €

Rotwein	
2020 Cleebronner Michalsberg Lemberger Großes Gewächs Dautel/ Württemberg	12,50 €
2017 Barolo DOCG Castiglione DOCG Vietti/ Castiglione Falletto/Piemont	12,50 €
2009 Chambolle- Musigny Premier 1er Cru André Ziltener au Chateau à Chambolle Musigny/Burgund	22,50 €
2015 Brunello di Montalcino "Piaggione" DOCG Salicutti/Toscana	27,00€

Süßwein	
2022 Rieslaner Auslese Klaus-Peter Keller/Rheinhessen	5 cl 8,00 €
2008 Laurentiuslay Riesling Spätlese feinherb Nik Weis St.Urbanshof/ Mosel	0,1 l 10,00 €

Ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte

Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gern unsere Weinkarte

Schaumwein

Sekthaus Raumland/Rheinhausen

2017 Cuvée Marie-Luise Brut

38,00 €

2014 Rosé Réserve Brut

42,00 €

Weißwein

Matthias Schuh,Sachsen

2018 Grauburgunder Barrique Edition Blauer Engel Exklusiv

40,00 €

Aromen von Birne Zitrusfrucht & Vanille,kräftig,schmelzig & intensiv

A.Christmann/Pfalz

2021 „Aus den Lagen“ Riesling trocken

34,00 €

Zitrusnoten und etwas knackigem Kernobst, prickelnden und pulsierenden Säure und Mineralität

St Antony/ Rheinland

2016 Orbel Riesling Grosses Gewächs trocken

39,00 €

intensive Frucht nach Kernobst und reifen Pfirsichen ,frische Mineralität

Klaus Peter Keller/Rheinhausen

2022 Riesling limestone Kabinett trocken

32,00 €

Leicht,frisch,dezenter Alkohol,fruchtig mit einem schönen Trinkfluss

Andres Michael/Pfalz

2022 Quarz & Löss Grauburgunder trocken

26,00 €

Fruchtaromen von Birne, Apfelschale, Walnüssen und einer feinen Mineralik

Andres Michael/Pfalz

2022 Löss & Lehm Chardonnay & Auxerrois trocken

26,00 €

Voller Vitalität und Intensität zeigt er diese Kräuterwürze & Pfirsich

Ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte

Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gern unsere Weinkarte

Weißwein

Mugler/Pfalz

Mugler Weissburgunder Reserve trocken 29,00 €

elegant und präzise, mit milder Säure und einer feinen Würze

Ökonomierat Rebholz /Pfalz

2022 Weisser Burgunder trocken 35,00 €

Mineralisch, frisch, mit intensiver Frucht

2022 Grauer Burgunder trocken 35,00 €

Fruchtig, sanft & trinkfreudig

Seckinger/Pfalz

2022 Blanc de Noir trocken 27,00 €

Fruchtig & frisch, Aromen von Kirsche Zitrone und roten Beeren

Winter/Rheinhausen

2022 Riesling trocken 24,00 €

Frisch, mineralisch, mit dezenter Säure & viel Frucht

2022 Weissburgunder trocken 24,00 €

Feiner Schmelz, angenehme frische & intensive Frucht

Domaine Majas/Roussillon

Majas Blanc IGP 35,00 €

Aromen von gelben Kernobst , mediterrane Würze und frisch

Tement/ Südsteiermark Österreich

2022 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide trocken 30,00 €

Grapefruit, Limone, etwas Litchi & Stachelbeere, angenehmer Würze

Ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte

Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gern unsere Weinkarte

Rotwein

Matthias Schuh/Sachsen

2016 Meissner Klausenberg Dunkelfelder trocken 35,00 €

Sein Duft ist markant & fruchtig-herb, Aromen von Waldbeeren, reife Brombeere

Bertram Baltes/Ahr

2020 Treibgut Spätburgunder trocken 42,00 €

saftig, frisch & pur, Cassis, violetten Blüten, Kirsche & roten Beeren

Christmann/Pfalz

2020 Aus den Lagen Spätburgunder trocken 42,00 €

In der Nase mit dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, Pflaumenmus & Holzwürze,
ein Wein mit Kraft und Ausdruck

Klumpp/Baden

2019 Himmelreich Blaufränkisch trocken 38,00 €

zart exotisch und elegant, dezent pfeffrigen & mineralischen Würze,

Karl Haidle/ Württemberg

2022 Kalk & Ton Lemberger trocken 30,00 €

Gut eingebundene Tannine ,Aromen von rote und schwarze Beeren und schwarzem Pfeffer

Dautel/ Württemberg

Jakob D trocken 30,00 €

Eine kräftig & intensive Cuveé aus Lemberger,Merlot & Cabernet

Aromen von dunklen Früchten wie Schwarze Johannisbeeren und Brombeeren

Heinrich/Burgenland

2018 Blaufränkisch trocken 32,00 €

Saftige Frucht, feinkörnigem Gerbstoff ,Brombeeren, reife Kirschen und Holunderbeeren

Chateau de Coulaire / Loire Frankreich

2019 Chinon (Gabernet Franc) 28,00 €

Animierende Tannine,Aromen von Kirsche, Süßholz & Schlehe

Ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte

Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gern unsere Weinkarte

Rotwein

Domaine Chavy-Chouet/Burgund Frankreich

2020 Bourgogne Rouge "La Taupe" AOC 40,00 €

Holunderbeere, Cassis und Sauerkirsche, balanciert, knackig ausgebaut und mit viel Saftigkeit

Vietti/ Piemont Italien

2020 Langhe Nebbiolo Perbacco DOC 35,00 €

Elegant, puristisch & klarer Mineralität, dunkle Kirschen, Schattenmorellen und Brombeere

Corzano e Paterno/Toscana Italien

I Fabbri/ Toscana Italien

2019 Chianti Classico DOCG 40,00 €

Mit viel frischer Frucht von Kirsche, Himbeere & Preiselbeere, eleganter Chianti

Ca La Bionda/ Venetien Italien

2020 Valpolicella Classico DOC 30,00 €

Saftig, klar & frisch, Aromen von Blutorange, Kirschen & Zwetschgen

Aromen von Cassis und Schwarzkirsche

Felix Callejo/Bodegas Spanien

2021 Flores de Callejo (Tempranillo) DO 24,00 €

Kräftig, intensiv & unkompliziert ,intensive & kräftige Aromen

Jimenez - Landi/Mentrida Spanien

2020 El Corralón 29,00 €

Dunkle, würzige Frucht , kompakt und elegant

Vinyes d'en Gabriel/ Montsant Spanien

2017 L'Heravi Seleccio 30,00 €

Schwarze Kirschen, getrocknete Feigen und Datteln , erfrischend und mineralische Struktur