HIMMEL & ÄHD

Küche täglich ab 11:30 Uhr — So bis Do bis 23:00 Uhr · Fr & Sa bis 23:30 Uhr

BIERHAPPEN

Kleine Klassiker frisch zum Altbier

Rheinische Tapas
zum Teilen: 2 halbe Mett, 2 halbe Käse, 2 halbe Blutwurst, dazu eine ganze Frikadelle 20

Große Kugel Mett
mit Zwiebeln, dazu Bauernbrot 11

Portion Blutwurst
mit Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Bauernbrot 9

Roastbeef mit Remoulade
auf 2 halben Brötchen 10

Frikadelle
mit Brötchen 5

Blutwurst
auf 2 halben Brötchen 5

Mainzer Käsehappen
auf 2 halben Brötchen 5

Mett mit Zwiebeln
auf 2 halben Brötchen 5

Holländer Käse
auf 2 halben Brötchen 5

Gekochter Schinken
auf 2 halben Brötchen 5

SUPPEN

Terrine Gulaschsuppe
mit Créme fraîche, dazu ein Brötchen 9

Hausgem. Leberknödelsuppe
dazu ein Brötchen 8

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse, dazu ein Brötchen 8

SALATE

Knusprig gebr. Putensalat
mit Champignons in süß-sauer Chillisauce, Joghurt-Dressing, dazu ein Brötchen 17

Frische Ofenkartoffel
mit Räucherlachs und Sauerrahm, buntem Salatteller 18

Bunter Salatteller
mit Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, 2 Spiegeleiern, Brötchen 15

BEILAGEN

Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln 5

Kartoffelsalat 5

Sahnekartoffelpüree 4

Speckböhnchen 5

Rotkohl 4

Salat
Beilagensalat 4

Kartoffelklöß 3

Folienkartoffel
mit Sauerrahm 7

Pommes 4
Mayo / Ketchup je 0,4

Preiselbeeren
Portion 3

Sauerkraut 4

Gewürzgurke 2

UNSERE HAUSKLASSIKER

Ofenfrische Haxe mit Altbiersauce
mit Apfelrotkohl & Kloß oder Sauerkraut & Sahnekartoffelpüree 24

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rumpsteak
Senfzwiebeln, Sauce Hollandaise überbacken, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 33

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken frisch geklopft
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 28

Himmel und Ähd
Blutwurst, Kartoffelpüree, Zwiebeln, Apfelkompott 15

VOM GRILL

Saftig vom Grill, mit feinen Beilagen

Rumpsteak mit Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln 29

Rumpsteak mit Kräuterbutter
mit Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln 28

Schweinefilets in Pfeffersauce
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Speckböhnchen 24

Schweinefilet mit Champignons
in Rahmsauce, dazu Spätzle 24

Wahlweise Salat dazu 4

VEGETARISCH

Pasta vegetarisch
Champignons, Bohnen, grüner Pfeffer, Käsesahnesauce 15

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
auf buntem Salatteller 14

Ofenkartoffel mit Sauerrahm & Champignons
auf buntem Salatteller 16

Bunter Salatteller
gebratene Kräuter-Champignons, dazu ein Brötchen 15

Vegetarische Currywurst
mit Pommes 14

KINDERMENÜ

Schnitzel mit Pommes 10

6 Chicken Nuggets mit Pommes 8

Nürnberger mit Kartoffelpüree 8

EXTRA SAUCEN

Altbiersauce 3

Champignonsauce 3,5

Sauce Hollandaise 4

Pfeffersauce 3,5

Currysauce 3

SPEZIALITÄTEN

Hausgem. Cordon Bleu vom Schwein
mit Käse & Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 22

Rheinischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöß 22

Schnitzel Brauhaus Art frisch geklopft
Pfeffersauce, Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 22

Schnitzel Jäger Art frisch geklopft
Champignons in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 21

Schnitzel Wiener Art frisch geklopft
dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 20

Roastbeef kalt, rosa gebraten
Remoulade, Salat, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 19

Eisbein
mit Sauerkraut und Sahnekartoffelpüree 23

Hausgem. Leberknödel
mit Sauerkraut und Sahnekartoffelpüree 15

Ofenfrische Haxe mit Brot, Butter & Salatbouquet
Gewürzgurke und frisches Bauernbrot mit Butter 20

KLEINIGKEITEN

Hausgem. Bauernsülze
mit Zwiebeln, Sauce Tartar, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 14

Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Sauerkraut und Sahnekartoffelpüree 15

Sahneheringsfilet
mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 14

Currybockwurst
mit Pommes 13

Riesenbockwurst
mit Pommes oder Kartoffelsalat 12

Speckpfannkuchen
mit Salat 14

NACHTISCH

Hausgem. Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus und Rosinen 10

Apfelstrudel mit Vanillesoße 8

Warmes Schokosoufflé
auf Vanillesoße mit Sahne 9

Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal — wir informieren Sie gerne im Detail. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. Wir akzeptieren EC/Girocard, Visa und Mastercard.
Schön, dass Sie da sind — wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

HIMMEL&LÄND

BIER

Füchschen Alt vom Fass
0,25 l 2,9

Füchschen Pils vom Fass
0,30 l 3,6

Füchschen Alt alkoholfrei
0,33 l 4

Erdinger Weizenbier / alkoholfrei
0,50 l 6

SPIRITUOSEN

Schmittmann Doppelwacholder / Edelkorn / Samtkragen
2 cl 3

Aalborg Jubiläums Aquavit / Killepitsch / Kirschwasser / Nordsturm Underberg / Asbach / Fernet-Branca / Krumme / Wodka
2 cl 4

Himmelchen
43er Likör, Espresso und Sahne
4 cl 5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Mezzo Mix
0,2 l 3,1

Sprite
0,2 l 2,1

ViO Still / Apollinaris Selection Sprudel
0,25 l 3,3

ViO Schorle Apfel / Rhabarber
0,25 l 3,5

Fuze Tea Peach / Lemon
0,25 l 3,7

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee 3,2

Cappuccino 3,8

Espresso 3

Espresso Macchiato 3,4

Schwarztee / Pfefferminztee 3

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Drei Tropfen, die wir besonders gerne ans Herz legen

Scheurebe feinherb
Weingut Tobias Rickes
Elegant, mineralisch und saftig, mit weicher Säure und spannender fruchtiger Aromatik.
G 0,2 l 7,5 — Fl. 0,75 l 30

Caringole Merlot, IGP d'Oc (Bio)
Domaine la Croix Belle, Languedoc
Tiefrote Farbe, intensive Nase von schwarzen Beeren, gute Struktur, gehaltvoll und edel.
G 0,2 l 8 — Fl. 0,75 l 32

Caringole Rosé, IGP d'Oc (Bio)
Domaine la Croix Belle, Languedoc
Intensive Nase mit Aromen von Rosen und süßen Bonbons. Leicht, frisch und feinwürzig.
G 0,2 l 7,5 — Fl. 0,75 l 29

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Aperol Spritz
Spritzig, bitter-süß und erfrischend – der italienische Sommer-Klassiker. 0,2 l 7,5

Sekt Markgräfin von Knehem, trocken
Fruchtig, ausgewogen und feinperlig. Fl. 0,75 l 39

Sekt Markgräfin von Knehem, alkoholfrei
Feinperlig, elegant und überraschend raffiniert. Fl. 0,75 l 39

Sekt Markgräfin von Knehem, Piccolo
Kleine Flasche – feinperlig und ausgewogen. Picc. 0,2 l 9

Moët & Chandon Brut Impérial
Klassischer Champagner, frische Frucht, feine Perlage, elegant. Fl. 0,75 l 110

Moët & Chandon Ice Impérial
Frisch, rund und ausdrucksstark – für den Genuss auf Eis. Fl. 0,75 l 125

Moët & Chandon Ice Impérial Rosé
Fruchtig, lebendig und elegant – für besondere Momente. Fl. 0,75 l 125

WEISSWEIN

Zotz Creation blanc, alkoholfrei
Weingut Zotz, Baden
Duftige Noten von Maracuja und Weinbergspfirsich, exotische Anklänge, erfrischend mit Apfel und Zitrus.
Fl. 0,75 l 29

Bötzinger Grauer Burgunder – trocken
WG Bötzingen am Kaiserstuhl, Baden
Trocken, kräftig, dezent mineralisch. Rassiges Bukett mit Frucht, Holunder, Haselnuss, Mandel.
G 0,2 l 6,5 — Fl. 1 l 32

Scheurebe feinherb
Weingut Tobias Rickes
Elegant, mineralisch und saftig, mit weicher Säure und spannender fruchtiger Aromatik.
G 0,2 l 7,5 — Fl. 0,75 l 30

Fior di Lago, Vino Bianco
Az. Agricola Fausto Bulgarini, Lombardei
Weich, harmonisch, frisch, lang anhaltend. Superfrische Cuvée aus Sauvignon und Trebbiano.
G 0,2 l 8,5 — Fl. 0,75 l 32

ROSÉ

Caringole Rosé, IGP d'Oc (Bio)
Domaine la Croix Belle, Languedoc
Intensive Nase mit Aromen von Rosen und süßen Bonbons. Leicht, frisch und feinwürzig.
G 0,2 l 7,5 — Fl. 0,75 l 29

Pink St. Laurent Rosé Pfaffmann
Weinhaus Tina Pfaffmann
Frisch, saftig und fruchtbetont mit feiner Beerenfrucht und schöner Leichtigkeit.
G 0,2 l 7 — Fl. 0,75 l 28

ROTWEIN

Kallfelz Portugieser – trocken
Weingut Albert Kallfelz, Mosel
Frucht und Würze, Noten von dunklen Früchten, bodenständig, freundlich, dezente Holznoten.
G 0,2 l 7 — Fl. 0,75 l 28

Caringole Merlot, IGP d'Oc (Bio)
Domaine la Croix Belle, Languedoc
Tiefrote Farbe, intensive Nase von schwarzen Beeren, gute Struktur, gehaltvoll und edel.
G 0,2 l 8 — Fl. 0,75 l 32