

Ferienwohnungen - Restaurant - Café



HOTEL • FERIEWOHNUNGEN



Seit 1985 stehen wir, Familie Meier, für eine ausgezeichnete Küche, hohe Qualität, sowie eine familiäre Atmosphäre, die unsere Gäste sehr schätzen. Dabei fing damals alles ganz klein an...

1985 übernahmen wir das Hotel-Restaurant „Zur alten Post“. Alle Hotelzimmer wurden in diesem Zuge grundrenoviert und mit Dusche/WC ausgestattet, das Restaurant renoviert und um einen zusätzlichen Thekenbereich erweitert.

Nach vielen weiteren kleinen Umbaumaßnahmen eröffneten wir 1995, nach einer fast rekordverdächtigen Kernsanierung eines alten Wohnhauses, unser Café-Restaurant „Zum Kanapee“, auf der gegenüberliegenden Straßenseite, wo Sie sich gerade befinden. Dazu entstanden zusätzlich im ersten Obergeschoss 2 Ferienwohnungen sowie im darauffolgendem Jahr eine weitere Ferienwohnung im Dachgeschoss. Der alte Garten wurde umstrukturiert und zur Gartenterrasse umfunktioniert und bietet im Winter zusätzliche Parkplätze für unser Haus.

1998 übernahmen wir ebenfalls noch ein kleines Familienhaus direkt neben der „alten Post“, unser „Post-Depot“, welches wir ebenfalls kernsanierten und mit 2 Studios mit Gartenterrasse ausstatteten.

2010 kam unser Sohn Wolfgang nach einer 3-jährigen Lehre zum Hotelfachmann und 6-jähriger Arbeit in anderen Betrieben nach Hause und unterstützt die Familie seitdem tatkräftig. Unsere Tochter Mandy hat studiert und Ihren Bachelor in der Erziehung gemacht und ist somit ab Sommer 2014 eine staatlich geprüfte Kindheitspädagogin und lebt mittlerweile mit Ihrem Mann in Amerika.

Im Jahre 2013 wurden erste Schritte zur Umstrukturierung, im Hinblick auf die spätere Übernahme des Betriebes durch unseren Sohn, geschaffen. In diesem Zuge wurde die bisher privat genutzte Etage im Haupthaus umgebaut und mit einem Einzelzimmer, Doppelzimmer und Familienzimmer ausgestattet. Am 4. Juli 2014 unternahmen wir den bisher letzten Schritt mit der Zusammenlegung unserer bisher getrennt laufenden Restaurants im Hotel-Restaurant „Zur alten Post“ und Café-Restaurant „Zum Kanapee“. Die Wahl des Betriebes, welchen wir fortan als Restaurant weiterführen, fiel aufgrund des schönen Biergartens und des besonderen Ambientes nicht schwer und so wurde aus dem ehemaligen Restaurant in der „alten Post“ unser Frühstücksraum mit angrenzender Rezeption.

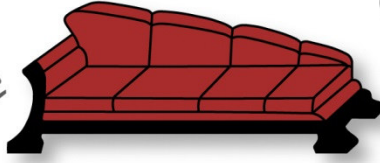
In unserem Restaurant-Café „Zum Kanapee“ bieten wir Ihnen warmen Mittagstisch sowie Abendessen bestehend aus deftigen Gerichten, Schnitzeln, Steaks sowie einem täglich frischem Salatbuffet. Nachmittags servieren wir Ihnen hausgebackene Waffeln, Kuchen und Torten, die wir frisch für Sie zubereiten. Im Sommer lädt dazu unsere große Gartenterrasse zum Verweilen ein.

Wir freuen uns Sie hier begrüßen zu dürfen, in unserem neuen, alten, Restaurant-Café „Zum Kanapee“, egal ob alte Bekannte, Freunde oder neue Gäste und hoffen, dass wir Sie rundum zufrieden stellen können.

Ihre Familie Meier

Ferienwohnungen - Restaurant - Café

Zum



*Kanapee*

*Wo Essen ein Erlebnis ist!*

**UNSERE MITTAGSKARTE  
VON 12.00 – 14.00 UHR**

# MITTAGSKARTE

## AUS DEM DAMPFENDEN SUPPENTOPF

kl. / gr.

<i>Willinger Kartoffelsuppe</i> <sup>G,I</sup> – mit Gemüsestreifen, Mettwurst und Brotroutons.....	4,20 / 6,00
<i>Willinger Käsesuppe</i> <sup>G</sup> – mit Mett und Lauchstreifen.....	4,20 / 6,00
<i>Hausmacher Gulaschsuppe</i> <sup>I</sup> – mit Paprika, Gemüsestreifen und Kartoffelwürfeln.....	4,20 / 6,00
<i>Hühnersuppentöpfchen</i> <sup>A,C,I</sup> – mit Gemüsestreifen, Nudeln und Eierstich.....	4,20 / 6,00

- Zu allen unseren Suppen reichen wir Ihnen frisches Weißbrot

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

<i>Nudelpfännchen</i> <sup>A,G</sup> – mit hausgemachter Bolognese Sauce und Käse überbacken, Salatteller vom Büffet.....	12,50
<i>Grobe Bauernbratwurst -180g-</i> – mit frischen Bratkartoffeln, Salatteller vom Büffet.....	10,00
<i>Bauernomlette</i> <sup>C,G</sup> – mit Rührei, Blutwurst und frischen Bratkartoffeln, Salatteller vom Büffet.....	9,50
<i>Bayrischer Leberkäse</i> <sup>C,G</sup> – mit Spiegelei und frischen Bratkartoffeln, Salatteller vom Büffet.....	10,50
<i>Rotbarschfilet</i> <sup>A,C</sup> – in Kräuterbutter gebraten mit frischen Bratkartoffeln, Salatteller vom Büffet.....	16,00
<i>Äpler Käserösti</i> <sup>A,C,G</sup> – mit Blattspinat und Gorgonzolakäse überbacken.....	9,00
<i>Pfefferspießbraten Pfanne</i> <sup>G</sup> – mit Pfeffersauce und frischen Bratkartoffeln, Salatteller vom Büffet.....	14,00
<i>Folienkartoffel</i> <sup>G,D</sup> – mit hausgemachtem Kräuterquark, Salatteller vom Büffet.....	9,00
– mit hausgemachtem Kräuterquark, geräuchertem Lachs, Salatteller vom Büffet.....	12,50
<i>„Käsespätzle Pfanne“</i> <sup>A,C,G</sup> – hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, Salatteller vom Büffet.....	12,50
<i>Gefüllte Rinderroulade</i> <sup>A,J</sup> – gefüllt mit Speck, Gurken und Zwiebeln dazu Apfelrotkohl und Kroketten.....	16,00
<i>Großer Salatteller vom Büffet</i> – bedienen Sie sich an unserem Salatbüffet, mit Weißbrot und Butter.....	7,50

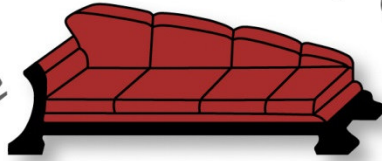
### Paniertes Schweineschnitzel <sup>A,C</sup> wahlweise:

- mit Jägersauce <sup>G</sup> .....	15,90
- mit Zigeunersauce .....	15,90
- mit Pfeffersauce <sup>G</sup> .....	15,90
- mit Preiselbeeren und Camembert überbacken <sup>G</sup> .....	16,30
- mit gekochtem Schinken und Käse überbacken <sup>G</sup> .....	16,30

- dazu reichen wir frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie einen Salatteller vom Büffet

Ferienwohnungen - Restaurant - Café

*Zum*



*Kanapee*

*Wo Essen ein Erlebnis ist!*

**UNSERE ABENDKARTE  
VON 17.00 – 20.30 UHR**

# ABENDKARTE

## Suppen

kl. / gr.

<i>Willinger Kartoffelsuppe</i> <sup>G,I</sup> – mit Gemüsestreifen, Mettwurst und Brotcroutons.....	4,20 / 6,00
<i>Willinger Käsesuppe</i> <sup>G</sup> – mit Mett und Lauchstreifen.....	4,20 / 6,00
<i>Hausmacher Gulaschsuppe</i> <sup>I</sup> – mit Paprika, Gemüsestreifen und Kartoffelwürfeln.....	4,20 / 6,00
<i>Hühnersuppentöpfchen</i> <sup>A,C,I</sup> – mit Gemüsestreifen, Nudeln und Eierstich.....	4,20 / 6,00

## NUDELGERICHTE

<i>Hausgemachte Pappardelle mit Scampis</i> <sup>A,C,M</sup> – Pappardelle mit frischen Scampis, Kirschtomaten.....	20,80
<i>und Champignons, angemacht mit Knoblauch und Olivenöl, Salatteller vom Büffet</i>	
<i>Hausgemachte Pappardelle mit frischem Lachs</i> <sup>A,C,D,G</sup> – Pappardelle mit Würfeln vom Lachs.....	18,80
<i>angemacht mit Blattspinat in einer Knoblauch-Sahnesauce, Salatteller vom Büffet</i>	

## DEFTIGE SPEISEN UND FISCH

<i>Rotbarschfilet</i> <sup>A,G</sup> – in Kräuterbutter gebraten mit frischen Bratkartoffeln, Salatteller vom Büffet.....	16,00
<i>„Pfefferspießbraten-Pfanne“</i> <sup>G</sup> – mit Pfefferrahmsauce, frischen Bratkartoffeln, Salatteller vom Büffet.....	14,00
<i>Folienkartoffel</i> <sup>G,D</sup> – mit hausgemachtem Kräuterquark und geräuchertem Lachs, Salatteller vom Büffet.....	12,50
<i>„Käsespätzle Pfanne“</i> <sup>A,C,G</sup> – hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, Salatteller vom Büffet.....	12,50

## FÜR DEN SÜSSEN GAUMEN

<i>Apfel Crumble</i> <sup>A,C,G</sup> – warmes Apfeltörtchen mit cremigen Kern aus Vanillepudding und Krümelteig.....	6,50
<i>Schokoladensoufflé</i> <sup>A,C,E,G</sup> – warmes Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis.....	6,50

**Beachten Sie auch unsere separate Steakkarte**

# ABENDKARTE

## SCHNITZEL UND CORDON BLEU

	<b>180g / 250g</b>
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i> <sup>A,C</sup> – paniertes Schweineschnitzel.....	<b>14,50 / 17,50</b>
<i>Bolognese Schnitzel</i> <sup>A,C,G</sup> – mit hausgemachter Bolognese Sauce und Käse überbacken.....	<b>16,30 / 19,30</b>
<i>Schnitzel Camembert</i> <sup>A,C,G</sup> – mit Preiselbeeren und Camembert überbacken.....	<b>16,30 / 19,30</b>
<i>Feinschmecker Schnitzel</i> <sup>A,C,G</sup> – mit Champignons, Lauch und Schinkenstreifen in Sahnesauce.....	<b>15,90 / 18,90</b>
<i>Jalapeño Knoblauch Schnitzel (Scharf)</i> <sup>A,C,G</sup> – mit Jalapeños, Knoblauch und Käse überbacken.....	<b>16,30 / 19,30</b>
<i>Amerikanisches Schnitzel (Scharf)</i> <sup>A,C,G</sup> – mit einer Chili-Honig Sauce nach Hausrezept.....	<b>15,90 / 18,90</b>
<i>Italienisches Schnitzel</i> <sup>A,C,G</sup> – mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken.....	<b>16,30 / 19,30</b>
<i>Jägerschnitzel</i> <sup>A,C,G</sup> – mit frischen Champignons in einer Rahmsauce.....	<b>15,90 / 18,90</b>
<i>Schnitzel Florentiner Art</i> <sup>A,C,G</sup> – mit angemachtem Blattspinat und Gorgonzolakäse überbacken.....	<b>16,70 / 19,70</b>
<i>Pfefferschnitzel</i> <sup>A,C,G</sup> – mit einer hausgemachten Pfefferrahmsauce.....	<b>15,90 / 18,90</b>
<i>Upländer Bergschnitzel</i> <sup>A,C,G</sup> – mit rohem Schinken und kräftigem Bergkäse überbacken.....	<b>16,30 / 19,30</b>
<i>Schlemmer Schnitzel</i> <sup>A,C,DJ</sup> – mit geräuchertem Lachs belegt, Senf, Lauchzwiebeln, Spiegelei.....	<b>17,50 / 20,50</b>
<i>Zigeunerschnitzel</i> <sup>A,C</sup> – hausgemachte Zigeunersauce mit Paprika, Zwiebeln Gurken und Mais.....	<b>15,90 / 18,90</b>
<i>Schnitzel Hawaii</i> <sup>A,C,G</sup> – mit frischer Ananas, gekochtem Schinken und Käse überbacken.....	<b>16,30 / 19,30</b>
<i>Mediterranes Schnitzel</i> <sup>A,C,G</sup> – mit Serrano Schinken belegt und Fetakäse gratiniert, Tzatziki.....	<b>17,50 / 20,50</b>
<i>Cordon Bleu</i> <sup>A,C,G</sup> – mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt.....	<b>16,60 / 19,60</b>

- Zu jedem **Schnitzel** oder **Cordon Bleu** erhalten Sie **einen Salatteller vom Buffet**
- Beilagen wahlweise: Pommes, Bauernrösti, Kroketten oder Bratkartoffeln
- **Aufpreis** Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark 1,50

**Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich bei regionalen Anbietern  
und verarbeiten nur die beste Qualität**

**Argentinisches Rodeo Rumpsteak ~ 220g 24,80**

Argentinisches Rodeo Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce und Kräuterbutter, Salatteller vom Büffet

**Argentinisches Rodeo Filetsteak ~ 220g 31,50**

Argentinisches Rodeo Filesteak vom Grill mit Pfeffersauce und Kräuterbutter, Salatteller vom Büffet

---

**Schweinerückensteak ~ 220g 16,50**

Schweinerückensteak vom Grill mit Pfeffersauce und Kräuterbutter Salatteller vom Büffet

**Medaillons vom Schweinelendchen ~ 220g 19,50**

Medaillons vom Schweinelendchen vom Grill mit Pfeffersauce und Kräuterbutter, Salatteller vom Büffet

**Hähnchenbrustfilet ~ 180g 17,00**

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pfeffersauce und Kräuterbutter Salatteller vom Büffet

---

**Rodeo Steakteller ~ 220g 21,50**

Rumpsteak, Schweinesteak und Schweinelendchen vom Grill mit Pfeffersauce und Kräuterbutter, Salatteller vom Büffet

**Geschnetzeltes vom Rinderfilet 23,50**

mit frischen Champignons in einer Rahmsauce, Salatteller vom Büffet

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet 19,50**

mit frischen Champignons in einer Rahmsauce, Salatteller vom Büffet

---

**Wählen sie Ihre Beilage:**

**Pommes Frites, Kroketten, Bauernrösti oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln**

**Aufpreis: Folienkartoffel mit hausgemachten Kräuterquark + 1,50**

**Wir grillen Ihr Steak auf Wunsch**

**rare - medium - welldone**

# Kinderspeisekarte

## Max und Moritz

Nudeln mit  
Bolognese Sauce 5,00 Euro



## Popey's

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit  
Pommes frites 7,50 Euro

## Herkules

Nürnberger Rostbratwürstchen mit  
Pommes frites 6,50 Euro



## Obelix

Hähnchenstücke (Nuggets) mit  
Pommes frites 6,50 Euro

## Kleines Schweinchen

1 Schweinemedaille mit  
Pommes frites 9,00 Euro





# GETRÄNKE

## BIERE VOM FASS

Veltins Pils	0,3l	3,20
Veltins Pils	0,5l	4,90
Grevensteiner	0,3l	3,40
Grevensteiner	0,5l	5,10
Maisel's Weisse	0,3l	3,20
Maisel's Weisse	0,5l	4,70
Radler, Alster...	0,3l	3,20
Radler, Alster...	0,5l	4,90

## BIERE AUS DER FLASCHE

Maisel's Alkoholfrei	0,5l	4,70
Veltins Alkoholfrei	0,33l	3,00
Veltins Malzbier	0,33l	3,00

## SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2cl	2,00
Wacholder	2cl	2,00
Malteser	2cl	2,50
Linie	2cl	2,50
Vodka	2cl	2,20
Asbach	2cl	2,40
Sambuca	2cl	2,50

## PRINZ...ERLESENE SCHNÄPSE

Obstler	2cl	3,00
Williams	2cl	3,50
Marille	2cl	3,50
Haselnuss	2cl	3,50

### Prinz Hafele Brand 333

Kirsche	2cl	8,00
Marille	2cl	8,00
Zwetschge	2cl	8,00
Cuvee	2cl	8,00

(Himbeere, Johannisbeere, Brombeere)

## SEKT/PROSSECCO

Freixenet Sekt	0,2l	7,00
Freixenet Sekt	0,75l	22,00
Scavy & Ray	0,2l	6,50
Scavy & Ray	0,75l	18,00

## MAGENBITTER

Underberg	2cl	2,50
Kümmerling	2cl	2,50
Ramazotti	2cl	2,50
Fernet Branca	2cl	2,50
Kutscher Trunk (Haus Schnaps)	2cl	2,20
Jägermeister	2cl	2,50

## APERITIV / DEGISTIV

Sherry Medium	5cl	3,50
Martini Bianco/Rosso	5cl	3,50
Grappa Nonino	2cl	3,50
Remy martin V.S.O.P.	2cl	5,00
Aperol Spritz	0,2l	5,50

## WHISKEY

Jack Daniels	4cl	4,80
Johnnie Walker	4cl	4,80
Jim Beam	4cl	4,80

## SOFTGETRÄNKE

Afri Cola	0,2l 2,00 / 0,4l 4,00
Afri Cola light	0,2l 2,00 / 0,4l 4,00
Bluna Zitrone	0,2l 2,00 / 0,4l 4,00
Bluna Orange	0,2l 2,00 / 0,4l 4,00
Bluna Cola-Orange	0,2l 2,00 / 0,4l 4,00
Vaihinger Orangensaft	0,2l 2,80
Vaihinger Apfelsaft	0,2l 2,80
Vaihinger Johannisbeersaft	0,2l 2,80
Rhodus Gourmet Classic	0,25l 2,50
Rhodus Gourmet Naturelle	0,25l 2,50
Rhodus Gourmet Classic	0,75l 6,40
Rhodus Gourmet Naturelle	0,75l 6,40
Schweppes Bitter Lemon	0,25l 2,60
Schweppes Ginger Ale	0,25l 2,60

## LÜTT'S LANDLUST

Rhabarber Schorle	0,33l	3,50
Johannisbeere Schorle	0,33l	3,50
Rote Früchte Schorle	0,33l	3,50

# WEINE

## WEIßWEIN

### **Merowinger, Silvaner, lieblich, Weingut Jean Buscher, Rheinhessen** <sup>16</sup>

Süffig und mild präsentiert sich dieser Silvaner mit geringer Säure, leichtem Alkohol und intensiver, aber gut eingebundenen Süße. Schmackhafter Schoppenwein für den Genuss, ohne viel nachzudenken

**0,2l 5,40 / 0,5l 13,50**

### **Johannisberger Erntebinger Riesling, halbtrocken, Weingut Trenz, Rheingau** <sup>16</sup>

Feinherbe Aromen präsentieren sich am Gaumen mit etwas süßlichen Noten von Pfirsich und Rapschönig, die den Johannisberger Erntebinger Riesling zu einem angenehmen fruchtigen Trinkgenuss machen.

**0,2l 5,80 / 0,5l 14,50**

### **Grauburgunder, trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz** <sup>16</sup>

Inzwischen schon ein Klassiker der deutschen Reblandschaft. Sehr runder, voller Körper mit einem ausgewogenem Aroma und feinem Nachhall, macht ihn zu einem sehr flexiblen Speisenbegleiter.

**0,2l 5,80 / 0,5l 14,50**

### **Gutedel, trocken, Winzerhof Ebringen, Baden** <sup>16</sup>

Sehr sortentypischer Wein. Netter Einsteiger-Gutedel, der von allem etwas hat: Saft, Kraft und Fülle.

**0,2l 5,40 / 0,5l 13,50**

## ROTWEIN

### **Trollinger Lemberger, halbtrocken, Weingut Sonnenhof, Württemberg** <sup>16</sup>

Eine schöne Balance zwischen dem süffigen, eher leichten, Trollinger und dem tiefgründigen und würzigen Lemberger. Ein süffiger, eleganter Wein, der einfach Lust auf den nächsten Schluck macht.

**0,2l 5,60 / 0,5l 14,00**

### **Simsalabim, trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz** <sup>16</sup>

Dieser Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder und Merlot verzaubert Nase und Gaumen. Charmant, mit zarten Aromen roter Früchte sowie angenehm weichen Gerbstoffen und einer dezenten Fruchtsüße.

**0,2l 5,80 / 0,5l 14,50**

### **Merlot, trocken, Weingut Porta Leonie, Venetien/Italien** <sup>16</sup>

Ein echter Weltbürger in Sachen Wein ist der Merlot geworden. Auch in Mittelitalien fühlt er sich wohl und erbringt Weine, die über Kraft und Feuer verfügen. Trotzdem wird dieser Eindruck getragen von einer schönen Fruchtnote.

**0,2l 5,80 / 0,5l 14,50**

### **Chiffre 07 Dunkelfelder, lieblich, Weingut Raabe, Pfalz** <sup>16</sup>

Dieser Dunkelfelder mit tiefdunkler Farbe, ist auf kräftigem Tonboden gewachsen. Trotz Kräftiger Farbe Ist er weich und süß mit feiner Note von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.

**0,2l 5,40 / 0,5l 13,50**

## ROSÉ

### **Rosé, trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz** <sup>16</sup>

Der Rosé Cuvée Rosaline ist ein herrlicher Rosé aus Portugieser und Spätburgunder. Er begeistert mit Aromen von roter Johannisbeere, Himbeere und weiteren roten Früchten. Am Gaumen herrlich fruchtig und süffig.

**0,2l 5,60 / 0,5l 14,00**

# KAFFEE + SÜSSES

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>9</sup> / Hag	2,10
Pott Kaffee <sup>9</sup> / Hag	3,20
Kännchen Kaffee <sup>9</sup> / Hag	4,20
Pott Kakao <sup>G</sup>	3,00
■ mit Sahne <sup>G</sup>	3,30
Kännchen Kakao <sup>G</sup>	4,20
■ mit Sahne <sup>G</sup>	4,70
Espresso <sup>9</sup>	2,30
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	4,10
Cappuccino <sup>9,G</sup>	2,80
Milchkaffee <sup>9,G</sup>	3,10
Glas heiße Zitrone	2,40
Glas Tee mit Rum <sup>9</sup>	4,20
Glühwein <sup>N</sup>	3,50
Jagertee	3,50
Grog von Rum	3,80
Irish Coffee <sup>9,G</sup>	4,50
Lumumba <sup>G</sup>	4,50

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso Macchiato <sup>9,G</sup>	2,60
<i>Espresso aufgegossen mit Milchschaum</i>	
Café Corretto <sup>9</sup>	2,90
<i>Espresso mit einem Schuss hochprozentigen</i>	
Latte Macchiato <sup>9,G</sup>	3,10
<i>Heiße Milch, Espresso und Milchschaum</i>	
Holländischer Kaffee <sup>9,C,G</sup>	4,50
<i>Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne</i>	
Pharisäer <sup>9,G</sup>	4,50
<i>Kaffee mit einem Schuss Rum und Sahne</i>	
Baileys Latte <sup>1,9,G</sup>	4,50
<i>Milch, Espresso, 2cl Baileys</i>	
Baileys Coffee Latte <sup>1,9,G</sup>	4,50
<i>Kaffee, Sahne, 2cl Baileys</i>	
Baileys Hot Chocolate <sup>1,9,G</sup>	4,50
<i>Kakao, Sahne, 2cl Baileys</i>	

## TEEVIELFALT

Kamille, Hagebutte, Pfefferminz  
Kräuter, Früchte, Rooibos,  
Schwarzer Tee<sup>9</sup>, Grüner Tee<sup>9</sup>

Großes Glas Tee 2,40

## APFELSTRUDEL

Apfelstrudel<sup>A,C,G</sup> 5,50  
*Mit Vanillesauce und Sahne*

Apfelstrudel<sup>A,C,G</sup> 6,70  
*Mit Vanillesauce, Eis und Sahne*

## KUCHEN HAUSGEMACHT

Täglich frisch zum Beispiel...

- Apfelkuchen
- Kirschkuchen
- Käsekuchen
- Torten diverse

Fragen Sie nach weiteren Sorten!

## WAFFELN, zum selbst bauen...

Waffel Puderzucker<sup>A,C,G</sup> 2,80

Wählbare Zutaten:

- Kirschen<sup>15</sup> 0,60
- Preiselbeeren<sup>15</sup> 0,60
- Banane 0,60
- Eis<sup>A,C,H</sup> 1,20
- Sahne<sup>G</sup> 0,50
- Schokosauce<sup>F,G</sup> 0,50
- Eierlikör<sup>C</sup> 0,80
- Amaretto<sup>H</sup> 0,80



Wir servieren Ihnen ausschließlich  
Jacobs Café

Ferienwohnungen - Restaurant - Café



Inhaber Wolfgang Meier  
Stryckweg 3 - 34508 Willingen  
Telefon: 05632/4246  
www.zumkanapee-willingen.de  
info@zuraltenpost-willingen.de

Öffnungszeiten  
Mittwoch bis Sonntag 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr  
(Küche von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 20.30 Uhr)

Montag / Dienstag Ruhetag

Like uns auf Facebook



[www.Facebook.de/zumkanapee](http://www.Facebook.de/zumkanapee)

Bewerte uns auf TripAdvisor



<https://bit.ly/2xKhY3R>

**Unsere Speisen können Allergene Zutaten enthalten.  
Bitte beachten Sie unsere Deklaration oder fragen Sie unsere Mitarbeiter**

Deklaration von Getränken:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel, 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 15. Säuerungsmittel, 16. Sulfite

Deklaration von Allergenen:

A. Glutenhaltig, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, F. Soja, G. Milch, H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, M. Weichtiere, N. Sulfite/Schwefeldioxid

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen und verstehen sich inklusive MwSt. sowie Bedienung