



Tages – Empfehlung

Zanderfilet gebraten mit Pfifferlingen &
Herzoginnenkartoffeln_(16,17,18)

22,50 €

*

3 kleine Schweinemedailon mit Pfifferlingen &
Herzoginnenkartoffeln_(16,17,18)

23,50 €

*

Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter & Kroketten
_(16,17,18)

25,50 €

*

Schweineschnitzel mit Pfifferlingen_(16,17,18) & Bratkartoffeln

21,50 €





Suppen

Rehsuppe

*

Möhren – Mango Süppchen (vegan)

*

Soljanka

*

Brennesselsuppe (16,18,19), mit Feta & gebrannten Mandeln

je 5,50 €

Kinder – Gerichte

hausgemachte Eierkuchen_(16,17,18) gefüllt mit Apfelmus

6,30 €

*

Kinderschnitzel_(16,17) mit Pommes frites, Möhrensalat

8,20 €

*

Nuggetts_(16,17,18) mit Pommes frites, Möhrensalat

7,50 €



Hauptgerichte

Chefsalat(saisonal)

mit gebackenen Champignon_(16,17,18) 14,50 €

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet mit
Käse „Feta – Art“ ₍₁₈₎ 14,50 €

Bauernfrühstück₍₁₇₎

9,20 €

*

Geflügelleber₍₁₆₎ mit Zwiebeln & Bratkartoffeln

14,50 €

*

Schweineschnitzel_(16,17,18) mit Spiegelei & Bratkartoffeln

14,50 €

*

Schweinesteak mit Würzfleisch & Käse überbacken_(16,18),

Pommes frites

18,50 €

*

Paradiesteller_(16,17,18)

(Hähnchenbrustfilet garniert mit Ananas, Zwiebeln,
Champignon & Kräuterbutter)& Herzoginnenkartoffeln

19,00 €

Mehr Aufwand durch **Umbestellung/Beilagenänderung** berechnen wir mit einem **Aufpreis von 1,00€**





*

Hähnchenbrustfilet überbacken^(16,18) mit Tomate &
Mozzarella & Herzoginnenkartoffeln

20,50 €

*

Zanderfilet^(16,18) mit Kräutersoße,
Kartoffeln & kleiner Salat

21,50 €

*

Fläming Forelle “Müllerin – Art“^(16,18) mit
Kartoffeln, Butter & kleiner Salat

20,50 €

*

Vegetarisch

Bauernfrühstück⁽¹⁷⁾

8,90 €

*

Gemüse – Spätzle Pfanne mit gebackenen Champignons

15,90 €

*

Mehr Aufwand durch **Umbestellung/Beilagenänderung** berechnen wir mit einem **Aufpreis von 1,00€**





Getränkerte

Coca – Cola ^(2,4,5)	0,21
Fanta ^(1,2,4,5)	0,21
Sprite ⁽⁵⁾	0,21
Apfelschorle	0,21
Rhabarberschorle ⁽⁵⁾	0,21
Bitter Lemon ^(3,5,10)	0,251
Ginger Ale ^(2,5)	0,251
Tonic Water ^(5,10)	0,251

Lichtenauer Selters
medium,

still oder Sprudel 0,251 je 2,80 €

Säfte & Fruchtnektare

Apfelsaft

Orangensaft⁽³⁾

Tomatensaft⁽⁵⁾

Kirschnektar^(3,5)

Bananennektar^(3,5)

Kiba^(3,5)

Grapefruitsaftnektar

Rhabarbernektar^(2,3,5) je 0,21 je 2,80 €





Bier vom Fass

Radeberger Pils ⁽⁷⁾	0,3l	3,20 €
Radeberger Pils ⁽⁷⁾	0,5l	4,50 €
Radler ⁽⁷⁾	0,3l	3,20 €
Radler ⁽⁷⁾	0,5l	4,50 €

Flaschenbiere

Märkischer Landmann ⁽⁷⁾	0,5l	4,20 €
Clausthaler ⁽⁷⁾	0,5l	4,20 €
Zitronenradler ⁽⁷⁾	0,5l	4,20 €
Schöffelhofer ⁽⁷⁾		
Kristall, - Hefe,- Alkoholfrei	0,5l	4,50 €





Wir beziehen unsere Weine seit Jahren vom Weingut Lutz, hervorragende Qualität die man schmeckt

Ein traditionelles Familienunternehmen

Das Weingut Lutz mit seiner heutigen Größe von 28 ha und den Lagen Bechtolsheimer Petersberg, Bechtolsheimer Sonnenberg, Bechtolsheimer Wingertstor und Bechtolsheimer Klosterberg, bietet Platz für 20 Rebsorten und 140.000 Rebstöcke. Wollten wir den hier gewonnenen Wein selbst trinken, wären es ca. 685 Liter Weiß- und Rotwein pro Tag.

Ihre Philosophie

Die Qualität beginnt in unseren Weinbergen, denn sie sind unser größter Schatz. Weinbau verlangt Sorgfalt, Pflege und liebevolle Arbeit bei Wind und Wetter, um die sich mein Vater auch heute noch kümmert. Die Qualität der Weine, sowie das Potenzial ihrer späteren Entfaltung hängen von der Wahl der Lage und der sorgfältigen Rebenpflanzung ab.

Die für den Weinbau besonders günstigen Voraussetzungen werden im Norden durch die Abschirmung des rheinhessischen Plateau- und Hügellandes, die Gebirgszüge Hunsrück und Taunus, sowie nach Süden durch seine Öffnung in das weite und warme oberrheinheische Tiefland geschaffen.

Um unsere Weine klar in der Frucht und mit klassischen Akzenten auszubauen, ist es unser Ziel, Natur mit traditionell überliefertem Weinwissen und schonender Arbeitsweise sowie moderner Kellertechnologie in vollen Einklang zu bringen.

Jeder einzelne Arbeitsschritt, wie die Rebenpflege und Traubenernte im Weinberg, der Ausbau der Weine im Keller als auch die eigene Abfülltechnologie in Flaschen unterliegt unserer ständig qualitätsverbessernden Kontrolle.

Lassen Sie sich von der Vielfalt unseres Weinsortimentes mit rund 38 Weiß- und Rotweinen überraschen und lernen Sie unsere Rebsorten kennen.

Weißwein	0,2l	5,50 €
	1,0l	25,50 €
	0,75l	20,50 €

Kabinett	lieblich
Müller - Thurgau	halbtrocken
Riesling	trocken
Scheurebe	trocken
Chardonnay	trocken (Fremdanbieter)

Rosè - Wein	1,0l	23,50 €
	0,25l	5,80 €

Portugieser Weissherbst trocken

Rotwein	1,0l	23,50 €
	0,75l	20,50 €
	0,25l	5,80 €

Dornfelder lieblich (Fremdanbieter)

Portugieser halbtrocken

Spätburgunder trocken

Dornfelder trocken

Wir beraten Sie bei der Weinauswahl.



Paradies – Spritz

(Aperol, Sekt, Rhabarbersaft) 6,50 €

Aperol – Spritz

(Aperol, Sekt) 6,50 €

Hugo 6,50 €

Grüne Wiese 6.50 €

Cola Whisky 6,50 €

Gin Tonic 6,50 €

Cuba Libre 6,50 €



Heißgetränke

Tasse Cafe Crema	2,20 €
Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	3,80 €
Pott Kaffee	3,80 €
Kännchen Tee	3,80 €
Glas Tee	2,80 €
Hausgemachter Holundertee	3,50 €
Cappuccino ₍₁₈₎ (auch koffeinfrei)	3,00 €
Espresso	2,90 €
doppelter Espresso	3,80 €
Paradiso(Eierlikör, Espresso & Sahne)	3,90 €
Latte Macchiato ₍₁₈₎ (auch koffeinfrei)	3,80 €
Milchkaffee ₍₁₈₎ (auch koffeinfrei)	3,80 €
Heiße Schokolade ₍₁₈₎	3,80 €
Glühwein	3,90 €
Grog	3,90 €

Kuchen

Ständig wechselndes Angebot an hausgebackenem
Kuchen und Torten.

Preis 3,80 € p. Stück

Wir beraten Sie gern!





Liste Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel
- Nr. 5 mit Säuerungsmittel
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 Getreide
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert
- Nr. 16 Gluten
- Nr. 17 Ei
- Nr. 18 Laktose
- Nr. 19 Spuren von Erdnüssen Lupinen, Sellerie

Willkommen im Paradies...



Liebe Gäste, liebe Freunde, liebe Familie....

seit 1979 kochen wir für Euch

feiert Ihr mit uns...

teilt Ihr die glücklichen & schweren Momente mit uns...

schenkt Ihr uns Euer Vertrauen und Eure Freundschaft.

Mit großer Dankbarkeit darüber, versuchen wir Euch

hier im Paradies eine kleine Auszeit vom Alltag zu

schaffen, genussvolle Momente in herzlicher

Atmosphäre.

Darum...

„Genießt die kleinen Dinge –

sie machen das Leben großartig!“