



Der zweite alte Wegweiser

Gestaltet von Ernst Jansen Winkel. Das Foto entstand wahrscheinlich kurz nach seiner Fertigstellung am 24.11.1950. Mitten auf der Kreuzung, in einem Steinrondell, der ganze Stolz von Hardt. Links dahinter das damals neue Rathaus mit Sirene auf dem Dach, später Stadtparkasse, Polizeistation mit Ausnüchterungszellen. Rechts das alte Rathaus mit geschlossenen Fensterläden. Deutlich zu erkennen die Straßenbahnschienen und der Leitungsmast der Linie 3, die von Eicken bis nach Waldniel fährt. Jedes der Wegweismotive zeigt das bewegte Leben an der Hardter Kreuzung. Der Schweinehirt aus dem Schwalmtal treibt seine Sau nach Gladbach zum Viehmarkt, um sie in der Abtei den Mönchen zu verkaufen. Waldarbeiter sind auf dem Weg zum Holzfällen in den Hardter Wald. Ein Bauer ist mit seinem Pflug am Kühlenhof vorbei auf dem Weg nach Rassel. Und ein Bootsfahrer ist ins Schwalmtal mit seinen Seen und Mühlen unterwegs. *Bild Kinkartz*

Suppen - Soups

1	Gulaschsuppe Gulash soup	4,80
2	Tomatensuppe mit Sahnehaube Tomato soup with cream	3,60
4	Klare Brühe mit Einlage Broth with vegetables	3,80
5	Französische Zwiebelsuppe mit Käse¹ überbacken French onion soup with a melted cheese covering	4,60

Vorspeisen - Appetizer

6	Waldhaus Champignons in Knoblauch-Weißweinsauce, dazu Toast Waldhaus mushrooms in garlic-whitewinesauce, with toast	5,90
7	Garnelen in Knoblauch-Weißwein-Soße, dazu Toast Shrimps with garlic-whitewine-sauce and toast	6,90
8	Scampi-Spieß mit Knoblauch-Dip, dazu Toast Prawn skewer with garlic-sauce and toast	6,90
9	Gebackener Camembert an Preiselbeerbirne Baked camembert with cranberries	7,50

Hausgemachte Flammkuchen - Homemade tarte flambée

558	Flammkuchen mit Speck⁸ und Zwiebeln Tarte flambée with bacon and onions	9,80
559	Flammkuchen mit Räucherlachs und Frühlingslauch Tarte flambée with smoked salmon and spring leeks	12,90
560	Flammkuchen mit Spinat und Shrimps Tarte flambée with spinach and shrimps	10,90
561	Flammkuchen vegetarisch, mit Champignons, rote Zwiebeln und Frühlingslauch Vegetarian Tarte flambée with mushrooms, red onions and spring leeks	8,90
615	Pizza Flammkuchen mit Tomatensoße, Kochschinken^{1,2,3} Champignons und Käse¹ überbacken Pizza Tarte flambée with tomato sauce, boiled ham, mushrooms and cheese au gratin	9,90

Salatteller - Salad Plates

- | | | |
|----|---|--------------|
| 10 | Fitness-Salatteller
mit frischen Salaten der Saison
und in Kräuterbutter gebratenen Putenstreifen
Fitness-salad plate with fresh seasonal salads with
turkey strips fried in garlic butter | 9,90 |
| 11 | Bunter Salatteller
mit frischen Salaten der Saison,
Folienkartoffel und Sauerrahm
Mixed salad plate with fresh seasonal salads
with baked potato and sour-cream | 8,90 |
| 12 | Brauhaus Salatteller
mit frischen Salaten der Saison
und Bratkartoffeln
Brauhaus salad plate with fresh seasonal salads
and fried potatoes | 8,50 |
| 13 | Chef-Salat
mit frischen Salaten der Saison
und gebratenen Schweinefiletspitzen
Chef salad with fresh seasonal salads
and roasted tip of tenderloin of pork | 10,90 |

Toasts - Toasts

- | | | |
|----|--|-------------|
| 14 | Hawaii-Toast
mit Schinken ^{1,2,3} , Ananas und Käse ¹ überbacken
Hawaiian-Toast with ham, pineapple and a melted cheese covering | 6,90 |
| 15 | Farmer Toast
kleines Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salatgarnitur
Farmer Toast, small pork-cutlet on toast with fried egg and salad | 6,90 |
| 16 | Landhaus Toast
kleines Schnitzel auf Toast mit Gemüse
und Sauce Hollandaise
Country-House Toast, small pork-cutlet on toast
with vegetables and sauce hollandaise | 7,90 |
| 17 | Jäger Toast
zwei Schweinemedallions auf Toast
mit Champignonsoße und Salatgarnitur
Huntsman Toast, two porkmedallions on toast
with mushroomsauce and salad | 9,90 |

Für den kleinen Hunger - Snacks

18	Russenei hausgemachter Kartoffelsalat mit Herings- und Fleischsalat, Ei, Remouladensoße und Lachs Russian eggs, home-made potato-salad with hering- and meat salad, egg, sauce remoulade and salmon	7,50
19	Heringsstip mit Bratkartoffeln Herringsstip with fried potatoes	8,90
20	Strammer Max mit Kartoffelsalat, Schinken ^{1,2,3} und Spiegelei Strammer Max with potato salad, ham and fried egg	7,90
22	Berliner Currywurst ^{4,15} mit Pommes frites Grilled sausage in a currysauce with french fries	6,90
23	Räucherlachs mit Toast und Preiselbeer-Meerrettich Smoked salmon with toast and cranberry-white-radish	9,50
24	Ofenkartoffel mit Sauerrahm Baked Potato with sourcream	3,80
25	Ofenkartoffel mit Putenstreifen und Sauerrahm Baked potato with turkey strips and sourcream	8,90
26	Roastbeefsnittchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Roastbeefsnacks with sauce remoulade and potato salad	10,90
37	Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensoße Roastbeef with fried potatoes and sauce remoulade	13,90

Schnitzel Spezialitäten vom Schwein *Specialities Pork*

- 27 **Schnitzel „Wiener Art“** **11,90**
mit Pommes frites und gemischtem Salat
Schnitzel „Wiener Art“ with french fries and a mixed salad
- 28 **Jägerschnitzel** **13,90**
mit Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat
Jägerschnitzel with mushrooms, french fries and a mixed salad
- 29 **Zigeunerschnitzel** **13,90**
mit Pommes frites und gemischtem Salat
Zigeunerschnitzel with french fries and a mixed salad
- 30 **Pfefferschnitzel** **13,90**
mit Pommes frites und gemischtem Salat
Pfefferschnitzel with french fries and a mixed salad
- 31 **Zwiebelschnitzel** **13,90**
mit Pommes frites und gemischtem Salat
Zwiebelschnitzel with french fries and a mixed salad
- 32 **Holsteiner-Schnitzel** **14,50**
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gemüse
Holsteiner Schnitzel with fried egg, fried potatoes and vegetables
- 33 **Mailänder-Schnitzel** **14,50**
mit Tomaten und Käse¹ überbacken,
dazu Kroketten und gemischter Salat
Mailänder-Schnitzel with tomatoes and a melted cheese covering,
croquettes and a mixed salad
- 34 **Hawaii-Schnitzel** **14,90**
mit Ananas und Käse¹ überbacken,
dazu Kroketten und gemischter Salat
Hawaii-Schnitzel with pineapple and a melted cheese covering,
croquettes and a mixed salad

Schnitzel Spezialitäten vom Geflügel *Specialities Poultry*

- 35 **Putenschnitzel „Florida“** **14,50**
mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse¹ überbacken,
dazu Kroketten und gemischter Salat
Putenschnitzel „Florida“ with peach, sauce hollandaise and
a melted cheese covering, served with croquettes and a mixed salad
- 36 **Putenschnitzel „Hawaii“** **14,90**
mit Ananas und Käse¹ überbacken, dazu Kroketten und gemischter Salat
Putenschnitzel „Hawaii“ with pineapples
and a melted cheese covering, croquettes and a mixed salad
- 38 **Putenschnitzel „Natur“** **12,90**
mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat
Putenschnitzel „natur“ with herb butter, french fries and a mixed salad

Spezialitäten des Hauses vom Schwein *House Specialities Pork*

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 40 | 3 Schweinemedallions
mit Sauce Bèarnaise, Broccoli und Kroketten
3 Pork medaillons with sauce bèarnaise,
broccoli and croquettes | 16,50 |
| 665 | 3 Schweinemedallions
mit PfefferrahmsöÙe, Kroketten und gemischtem Salat
3 Pork medaillons with peppercreamsauce,
croquettes and a mixed salad | 15,90 |
| 666 | 3 Schweinemedallions
mit PfifferlingrahmsöÙe, Röstinchen und gemischtem Salat
3 Pork medaillons with chanterellecreamsauce,
Röstinchen and a mixed salad | 17,50 |
| 42 | Schweizer Pfännchen
3 Schweinemedallions mit Tomaten, Schinken ^{1,2,3}
und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat
Schweizer Pfännchen, 3 Pork medaillons baked with tomatoes,
ham and cheese, served with french fries and a mixed salad | 16,90 |
| 43 | 3 Schweinemedallions „Florida“
mit Pfirsich, Käse ¹ und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Kroketten
3 Pork medaillons „Florida“ baked with peach, cheese
and sauce hollandaise, served with croquettes | 17,50 |
| 45 | „Onkel Gustav“ Pfännchen
3 Schweinemedallions, mit Tomaten, Spargel, Käse ¹ und
Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten
„Onkel Gustav“ Pfännchen, 3 pork medaillons with tomatoes,
asparagus, cheese, sauce hollandaise, with croquettes | 17,90 |

Spezialitäten des Hauses *House Specialities*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 46 | Ratsherrenteller
3 verschiedene Fleischsorten, mit Spiegelei,
Bratkartoffeln und Gemüse
<i>Councillor plate, 3 various medaillons
 with fried egg, fried potatoes and vegetables</i> | 15,90 |
| 667 | Champignonpfännchen
mit frischen Champignons, Zwiebeln,
Speck und Röstinchen
<i>Mushrooms little plate with fresh mushrooms,
 onions, bacon and Röstinchen</i> | 10,90 |

Vom Rind *Beef*



- | | | |
|-----|--|-------|
| 47 | Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Krautsalat und Pommes frites
<i>Argentinian rumpsteak with herb butter,
 cole slaw and french fries</i> | 19,50 |
| 688 | Argentinisches Rumpsteak
mit frischen Champignons und Kroketten
<i>Argentinian rumpsteak with fresh mushrooms and croquettes</i> | 21,90 |
| 48 | Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“
mit Pfeffersoße, Pommes frites und Krautsalat
<i>Argentinian rumpsteak „Madagaskar“ with peppersauce,
 french fries and cole slaw</i> | 19,90 |
| 49 | Argentinisches Rumpsteak
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat
<i>Argentinian rumpsteak with roast onions,
 fried potatoes and cole slaw</i> | 21,50 |
| 50 | Argentinisches Filetsteak
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahm
<i>Argentinian filletsteak with herb butter,
 baked potato and sour-cream</i> | 24,90 |
| 51 | Argentinisches Filetsteak
mit Pfeffersoße, Kroketten und gemischtem Salat
<i>Argentinian filletsteak with peppersauce,
 croquettes and a mixed salad</i> | 24,90 |

Aus Neptuns Reich - Fish Dishes

52	Lachs mit Dillrahmsoße und Bandnudeln Salmon with dillcreamsauce and noodles	14,90
53	Loup de mer an Zitronenbutter mit Salzkartoffeln und Blattsalat Sea bass with lemon butter with boiled potatoes and green salad	15,90
668	Lachssteak auf Blattspinat mit Knoblauch und Röstinchen Salmonsteak on leaf spinach with garlic and Röstinchen	15,90

Für unsere kleinen Gäste - Children Plate

57	Sesamstraße „Hähnchennuggets“ mit Pommes frites rot-weiß Sesamstraße „Hähnchennuggets“ with french fries, tomato-ketchup and mayonnaise	6,90
58	Kinderschnitzel mit Pommes frites rot-weiß small pork-cutlet for children with french fries, tomato-ketchup and mayonnaise	5,90

Vegetarische Gerichte

59	Champignons à la Creme frische Champignons mit Lauchzwiebeln in pikanter Sahneseoße, dazu Röstitaler fresh mushrooms with onions in a spicy cream-sauce, served with Rösti (Swiss potato dish)	11,90
60	Broccoli-Teller mit Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken broccoli with sauce hollandaise and cheese	7,90

Warme Getränke - Hot Drinks

Kännchen Kaffee ⁵ Pot of Coffee	3,80
Tasse Kakao, groß Cup of Chocolate	2,30
Milchkaffee ⁵ Milk Coffee	2,60
Espresso ⁵ Espresso	1,70
Cappuccino ⁵ Cappuccino	2,50
Latte Macchiato ⁵ Latte Macchiato	2,60
Irish Coffee ⁵ Irish Coffee	5,80
Glas Schwarzer Tee Glass of Tea	1,70
Glas Pfefferminztee Glass of Peppermint Tea	1,70
Glas Hagebuttentee Glass of Rosehip Tea	1,70
Glas Kamillentee Glass of Camomile Tea	1,70

Kaltgetränke

	€				€
 BECK'S alkoholfrei	Fl.0,33 l	2,90	Pils Schuss	0,3 l	2,60
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	2,90	Diebels 	0,3 l	2,60
 Hefe-Weizen	0,5 l	3,60	Alt Schuss	0,3 l	2,60
alkoholfrei	0,5 l	3,60	Alster	0,3 l	2,60
Stauder. Pils	0,3 l	2,50	Krefelder	0,3 l	2,60
Gaffel Kölsch	0,3 l	2,50	Karamalz	0,3 l	2,60
Stauder FASS BRAUSE	0,33 l	2,90			
Apollinaris Sprudel	0,25 l	2,20	Tonic Water ¹⁰	0,25 l	2,60
Apollinaris Sprudel	0,75 l	5,90	Coca Cola ^{1,3,5}	Fl. 0,2 l	2,30
 ViO	0,25 l	2,20	Coca Cola light ^{1,3,5,9}	Fl. 0,2 l	2,30
<small>AUS DEM HAUSE Apollinaris</small>	0,75 l	5,90	Sprite ² , Fanta ^{1,3}	Fl. 0,2 l	2,30
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,60	Mezzo Mix ^{1,3,5}	Fl. 0,2 l	2,30
Apfelsaft	0,2 l	2,60	Apfelschorle	0,3 l	2,80
Orangensaft	0,25 l	2,90	 grün	0,33 l	3,90
Johannisbeersaft	0,2 l	2,90			

Weinkarte

Liebe Freunde eines guten, bekömmlichen Tropfen!

Wir haben die Weine sorgfältig ausgesucht. Unser Haus führt Erzeugerabfüllungen, die wir wohltemperiert für Sie bereithalten.

Offene Weißweine

	€		€
	0,25 l		Fl. 1,0 l
Rioler Annaberg, QbA, Kerner, mild Lieblicher Schoppenwein von der Mosel, der gut gekühlt seine Freunde findet.	5,40		19,90
Bad. Weißer Burgunder, QbA, trocken Chardonnayton, feines Fruchtroma, ein eleganter Wein vom Kaiserstuhl. 4,4 g/l RS, 4,9 g/l Säure. Begleitet gerne: Fisch, Huhn, Puter.	5,50		19,90
Bad. Silvaner QbA, halbtrocken Neutral im Geschmack und Bukett. Er wächst in den besten Lagen - Kaiserstuhl -. Er wird gerne zu Spargel, hellen Fleischsorten sowie Fisch getrunken.	5,40		19,90

Offene Weißweine

	€	€
	0,25 l	Fl. 1,0 l
Domaine de Montredon, VdP, blanc	5,50	19,90
„Terra Vitis-Wein“, d.h.: aus naturnahem Anbau. Organische Düngung. Cuvee-Wein, ausgewogene Säure. Lange im Mund 2 g/l RS.		
Portugieser Weißherbst, QbA, halbtrocken	5,50	19,90
Aus der Pfalz, mit betonter Säure und leichten Extrakten im Körper.		
		0,75 l
Chardonnay VdP, Domaine de Martinolles	6,90	19,50
Winzer Vergnes hat hier ein Spitzenprodukt erzeugt. Nach der Ernte werden die Trauben sofort in den Keller verbracht und gepresst. Vergärung bei 18-20°, sog. Kaltvergärung. Strohgelb von Farbe, sehr intensive Aromen. Reduzierte Erträge - 60 hl/ha.		

Offene Rotweine

Chevalier VdP, doux (mild)	5,40	19,90
Dieser franz. Rotwein mit sehr feiner Süße, leicht gekühlt getrunken; herrlich.		
Domaine de Montredon VdP	5,50	19,90
„Terra Vitis-Wein“. Kräftiger, trockener Rotwein aus Südfrankreich. Erzeugerabfüllung, dunkle Farbe, angenehme Tannine. 2 g/l RS. Er begleitet Sie gerne bei: Grilllagen, Roastbeef, Filet, Wild.		
Bad. Spätburgunder QbA halbtrocken	5,50	19,90
Ein vollmundiger Rotwein gewachsen am Kaiserstuhl, leuchtendes Rubinrot mit viel Körper und einer feinen Gerbstoffnote. 6 g/l/RS, 4,5 g/l Säure.		
		0,75 l
Bötzingier Eckberg, QbA, Regent, tr.	6,90	19,90
Eine pilzresistente frühreifende Rotweinsorte. Samtiger und tiefdunkler Rotwein. Paßt zu: Wild und Braten		
Dornfelder Rotwein QbA, halbtrocken	6,90	19,90
Baden/Kaiserstuhl. Feinfruchtiges Aroma, mittlerer Gerbstoffgehalt, eine etwas leichtere Rotweinart, sehr elegant.		

Sekt

Cavalier brut, Naturkork Kapsel	Fl. 0,75	19,50
Eine Cuvée aus 100 % französischen Weinen aus dem Loire-Tal und Charentes-Gebiet. Dieser Schaumwein mit - 14 g/l RS - ist ein erfrischender Genuss.		
Cavalier brut, Naturkork Kapsel	Piccolo	5,50