

Vorspeisen

1. Serranoschinken mit Oliven und Tomaten _{1,2,3,G}	9,90 €
2. Dünne Tranchen vom gegrillten Kalbsrücken in Limonen-Rosmarin Butter auf Blattsalat _{2,3,8}	9,90 €
3. Warmer Schafskäse mit Salatgarnitur, Oliven, Zwiebeln, Artischoke, Cashewkernen und Tomaten _{8,G}	9,90 €
4. Riesengarnelen in Kräuter-Knusper Panade auf Blattsalat mit Chilidip _{A,B,C,G}	9,90 €
5. Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan- Käse überbacken _{G,I}	5,90 €
6. Kalamata Oliven mit Tzatziki _{8,G}	6,90 €
7. Ziegenkäse im Serrano-Schinken-Mantel mit Salatgarnitur, Artischoke, Walnüssen, Tomaten und Balsamicoreduktion _{8,G}	9,90 €
8. Süßkartoffelpommes mit Tzatziki und Chilidip _{8,G}	5,90 €
9. Teriyaki-Champignons mit Tzatziki _{8,G}	7,90 €
10. Teriyaki-Lachs auf Gurken-Joghurt-Salat _{8,D,G}	9,90 €

Salate

12. Bratkartoffelsalat mit gebratenen Lachsstreifen und Joghurtdressing _{8,D,G}	13,90 €
13. Sportlerteller mit Hähnchenbruststreifen und gerösteten Kernen _{8,G}	12,50 €
14. Gegrillte Roastbeeftranchen auf buntem Salat und Joghurtdressing _{8,G}	14,50 €
15. Gratiniertes Honig-Ziegenkäse auf buntem Salat mit Walnüssen _{8,G}	12,50 €

Nudelgerichte

Alle Nudelgerichte werden mit einer Salatgarnitur serviert

21. Gnocchi mit Schafskäse, Blattspinat, Cashew und Cherrytomaten _{8,A,C,G}	9,90 €
22. Waldpilzravioli in Salzeibutter mit Serrano, Tomaten und Manchego-Spänen _{8,A,G}	10,90 €
23. Gegrillte Roastbeeftranchen mit Waldpilzravioli in Champignon-Diane Sauce _{8,A,G}	15,90 €
24. Kalbschnitzel mit Serrano-Manchego Kruste, dazu Penne Rigate _{8,A,G} in Tomaten-Basilikum-Sahnesauce	15,90 €

25. Penne Rigate mit Tomaten-Basilikum-Sahnesauce und Parmesan _{8,A,G} 9,50 €

(1)Farbstoff, (2)Konservierungsstoff, (3)Antioxidationsmittel, (4)Geschmacksverstärker, (5)Schwefeldioxid,(6)Schwärzungsmittel, (7)Phosphat, (8)Milcheiweiss, (9)koffeinhaltig,(10)chininhaltig, (11)mit Süßungsmitteln, (12)enthält eine Phenylalaminquelle, (13)gewachst, (14)Taurin, (15)mit Nitritpöckelsalz

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Hauptgerichte

40. Mango-Feigen-Currywurst mit Pommes und Salat _{4,7,8,G} 10,90 €

41. Argentinischer Angus Beef Burger (200g) 14,90 €
- mit Cheddar Käse, Salat, hausgemachter Burgersauce und Pommes
- mit Ziegenkäse, Salat, hausgemachter Burgersauce und Pommes
Aufpreis für Süßkartoffelpommes + 1,00 € _{8,A,G}

42. Hähnchenbrust mit Mango-Feigen-Currysauce, 14,50 €
Pommes Frites und Salat _{4,G,L}

43. Hähnchenbrust mit Blattspinat und Schafskäse, 14,50 €
dazu Pommes Frites und Salat _{8,C,G}

44. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat _{8,G} 20,90 €

45. Rumpsteak mit Champignon-Diane Sauce, Pommes und Salat _{8,G} 21,90 €

Vom Kalbsrücken

30. Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, 17,90 €
mit Pommes Frites und Salat _{8,A,C,G}

31. Kalbsmedaillons mit Champignon-Diane Sauce, 18,50 €
Mandelkroketten und Salat _{8,A,C,G}

32. Kalbsschnitzel in Salzeibutter gebraten 18,50 €
mit Serranoschinken,
Rosmarinkartoffeln und Salat _{8,G}

33. Wiener Schnitzel mit Champignon-Diane Sauce, 18,90 €
Pommes Frites und Salat _{8,A,C,G}

Dessert

50. Käsevariationen mit Feigensauce _{8,G} 11,50 €

51. Profiteroles Bianco (mit Schokoladencreme gefüllte 6,00 €
und mit Milchcreme überzogene Brandteigkugeln) _{8,A,C,G}

52. Tartufo Classico (Zabaione-Eis umhüllt mit Kakao und Haselnuss) _{8,G}

6,00 €

53. Schokoladensouffle mit Vanilleeis _{8,A,C,G}

6,00 €

A: Glutenhaltiges Getreide (Vorkommen bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen ...), B: Krebstiere (Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten), C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte (Nüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid und Sulphite, M: Lupinen, N: Weichtiere

Bier

100.	Früh Kölsch vom Fass	0,25l	€ 1,90
101.	Füchschen Alt vom Fass	0,25l	€ 2,10
102.	Hefeweizen	Fl. 0,5l	€ 3,80
103.	Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5l	€ 3,80

Wein

120.	Dornfelder Leoff Pfalz trocken rot Kirsch und Zwetschgenfrucht, ganz weich mit milder Säure	0,2l	€ 3,90
121.	Nero d'Avola Casalino di Siciano trocken rot reife Schwarzbeerfrucht	0,2l	€ 3,90
122.	Martin Schongauer Baden Spätburgunder rot trocken Schwarzkirsche weich im Abgang	0,2l	€ 4,50
123.	Müller-Thurgau Riesling trocken weiss Rheingau Fruchtaromen und Säure mit milden Eigenschaften	0,2l	€ 3,90
124.	Martin Schongauer Baden grauer Burgunder weiss trocken, milde Säure, exotische Fruchtaromen von Papaya und Lychee	0,2l	€ 4,50
125.	Martin Schongauer Rose , feinherb dezente Säure und zarte Fruchtaromen	0,2l	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

140.	Coca Cola ^{1,3,9}	0,3l	€ 2,50
141.	Coca Cola light ^{1,3,9,12}	Fl.0,33l	€ 2,50
142.	Fanta ^{1,3}	0,3l	€ 2,50
143.	Sprite	0,3l	€ 2,50
144.	Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	€ 2,20
145.	Orangensaft	0,2l	€ 2,20
146.	Apfelsaft	0,3l	€ 2,80
147.	Apfelschorle	0,3l	€ 2,50
148.	Wasser Haaner Felsenquelle	Fl.0,25l	€ 2,00
149.	Wasser Haaner Felsenquelle	Fl.0,75l	€ 5,60

Warme alkoholfreie Getränke

160.	Tasse Kaffee 9	€ 2,00
161.	Glas Tee 9	€ 2,00
162.	Espresso 9	€ 2,00
163.	Cappuccino 9	€ 2,50

Hochprozentiges (je 2 cl)

180.	Fernet Branca	€ 2,50
181.	Ouzo	€ 2,50
182.	Julischka	€ 2,50
183.	Sliwowitz	€ 2,50
184.	Wodka	€ 2,50
185.	Ramazotti	€ 2,80
186.	Jubi Aquavit	€ 3,00
187.	Williamsbirne	€ 2,80
188.	Jim Beam	€ 3,00
189.	Osborne	€ 2,50

Prosecco und Sekt

200.	Prosecco Piccolo 0,2l	€ 4,90
201.	Aperol Spritz 10	€ 6,00
202.	Fürst Metternich 0,75l	€ 22,00

Longdrinks

- | | | |
|------|-------------------------------|--------|
| 221. | Whiskey-Cola ^{1,3,9} | € 5,50 |
| 222. | Wodka-Lemon ¹⁰ | € 5,00 |