



VORSPEISEN

Baguette, Oliven und Aioli
€ 6,50

Toskanische Tomatencremesuppe
mit Croûtons und Olivenöl
€ 9,50

Flammkuchen mit Lachs,
Zwiebeln und Crème fraîche
€ 15,50

Weinbrett mit Wildschinken, Kaminwurz,
Bergkäse und Bauernbrot
€ 13,50

Calamaretti gegrillt
auf Rucolasalat
€ 14,50

Carpaccio di Manzo
Dünn geschnittenes Rinderfilet
mit Rucola und Parmesan
€ 15,50

Coucou-Salat
mit Mangowürfel, Avocado,
Granatapfelkernen und Koriander (vegan)
€ 12,50

Ziegenkäse gegrillt auf Rucola
mit getrockneten Tomaten
und Preiselbeervinaigrette
€ 12,50

Römersalat mit Caesar Dressing
– mit Avocado und Parmesan
€ 12,50
– dazu Backhendl
€ 15,50

HAUPTGERICHTE

PASTA

Pappardelle mit Trüffel und Parmesan
€ 21,50
- dazu gegrillte Rinderfiletstreifen
€ 25,50

BURGER

Beef Burger im Brioche
saftiges Rinderpatty, Cheddar, Salat,
Zwiebel, Tomate und Gewürzgurke,
dazu Pommes Frites
€ 19,50

Aubergine gegrillt
mit Tomaten-Couscous, Koriander
und Sesamsauce (vegan)
€ 18,50

FISCH

Hamburger Pannfisch
in körniger Senfsauce und Bratkartoffeln
€ 23,50

Lachs vom Grill
auf gegrilltem grünen Spargel
€ 25,50

Kabeljau auf der Haut gebraten
mit Kartoffelpüree und Wildbrokkoli
€ 26,50

Tuna-Tataki in Sesam vom Grill
Wakame Salat, Teriyaki, Ingwer und Wasabi-Mayo
€ 27,50

Fischplatte vom Grill
Tuna, Lachs, Garnelen, Calamaretti
mit buntem Salat und
verschiedenen Saucen
€ 29,50

FLEISCH

Roastbeef
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
€ 21,50

Rumpsteak vom Grill (220 g)
mit Pommes Frites, bunter Salat und Steaksauce
€ 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Gurkensalat im Dillrahm, Pommes Frites
und Preiselbeeren
€ 28,50

SAUCEN

Knoblauchsauce, Zitronen-, Chilimayonnaise,
Steaksauce, Kräuterbutter, je € 2,00
Ketchup, Mayo, je € 0,50
Jus € 3,50

BEILAGEN

wählbar zu den Hauptgerichten
Kartoffelgurkensalat, Pommes Frites, je € 3,50
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln (mit/ohne Speck), je € 4,00
Gegrilltes Gemüse, Wildbrokkoli, Gegrillter grüner Spargel, je € 4,50
Gurkensalat in Dillrahm, bunter Salat, je € 4,50

DESSERT

Schoko-Nougat-Mousse
mit gerösteten Haselnüssen
€ 8,50
Mascarpone-Crème mit Mango
€ 8,50

American Cheesecake mit Vanilleeis,
Karamelsauce und Früchten
€ 9,50

Affogato
€ 7,50
Zitronensorbet
mit Wodka
€ 8,50

WLAN





GETRÄNKE

BIER VOM FASS

König Pilsener
0,25l € 4,90 0,4l € 6,20
Benediktiner Hefeweizen
0,3l € 5,90 0,5l € 6,90
Engel Hell
0,3l € 5,90 0,5l € 6,90
Engel Alsterwasser
0,25l € 4,90 0,4l € 5,90

FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

Benediktiner Hefeweizen
Flasche 0,5l € 6,50
König Pilsener Flasche
0,33l € 4,50

ALKOHOLFREI

The Basil, Basilikum & Zitrone
Fl. 0,33l € 3,90
Coca Cola ^{1,2}/Coca Cola Zero ^{1,2,3}
Fl. 0,2l € 3,50
Fritz Orange* /Zitrone*/Mischmasch*
Fl. 0,2l € 3,50
Fritz Apfelschorle*/Rhabarberschorle*
Fl. 0,2l € 3,50
Apfelsaft/Orangensaft
0,2l € 3,90
Schweppes Indian Tonic Water*,⁴
Fl. 0,2l € 3,50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water*,⁴
Thomas Henry Bitter Lemon*,⁴
Thomas Henry Ginger Ale*,⁴
Thomas Henry Spicy Ginger*,⁴
jeweils Fl. 0,2l € 4,00

KAFFEE & TEE

Kaffee € 3,90
Espresso € 3,50
Espresso Macchiato € 3,70
Doppelter Espresso € 5,50
Doppelter Espresso Macchiato € 5,80
Café au lait € 5,50
Cappuccino € 5,50
Latte Macchiato € 5,90
Kakao € 3,90
Tee (versch. Sorten) € 4,90
Frischer Ingwertee € 5,90
Frischer Minztee € 5,90

Tafelwasser*
0,5l € 5,50 0,7l € 6,50
Magnus Mineralwasser*/Magnus Still
Fl. 0,25l € 3,00

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Grauer Burgunder roséfarben
Weingut Wolf, Pfalz
0,2l € 8,20
Blanc de Noir
Weingut St. Antonius, Pfalz
0,2l € 8,20
Montigny Riesling
Weingut In den Zehn Morgen, Pfalz
0,2l € 8,50
Sauvignon Blanc
Weingut Jochen Uebel, Pfalz
0,2l € 8,90
Lugana
Weingut Folar, Italien
0,2l € 10,90

ROSÉWEIN

Maremma Rosé
Campo Maccione, Italien
0,2l € 8,90
Zweigelt Rosé
Weingut Rabl, Österreich
0,2l € 9,20

ROTWEIN

Roble 2021
Tente Necio, Toro, Spanien
0,2l € 8,50
Kaapzicht Red 2020
Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika
0,2l € 10,50
Corimbo 2019
Bodegas la Horra, Ribera del Duero, Spanien
0,2l € 14,50

WEINSCHORLE

0,2l € 7,50

SEKT & PROSECCO

Sauvignon Blanc auf Eis
Pfaffenweiler Weinhaus, trocken, Deutschland
0,2l € 7,90
Borgo Molino, Italien
weiß, 0,2l € 10,50
rosé, 0,2l € 11,50

APERITIFS

Belsazar Vermouth Weiss/Rosé/ Rot
4 cl € 6,50
Campari Soda/Orange/Spritz
4 cl / 0,2l € 9,90
Lillet Spritz/Wild Berry
4 cl / 0,2l € 9,90
Aperol Spritz/Hugo
4 cl / 0,2l € 9,90
Limoncello Spritz
4 cl / 0,2l € 9,90

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Crodino/Sanbitter Spritz
4 cl / 0,2l € 9,90

* mit Kohlensäure; 1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 mit Süßstoff Aspartam, 4 mit Chinin, Weine enthalten Sulfate.

Preise inkl. MwSt. EC-, Master-, Visa-Karte. Für abgelegte Garderobe übernehmen wir keine Haftung.