



WIR EMPFEHLEN

ERFRISCHUNGS-TIPP INFUSED WATER

1 Liter Karaffe, Zitrone, Limette, Minze, Gurke, Soda

6,50

APERITIF

ALKOHOLFREI SUMMER DELIGHT

Himbeere, Limette, Zitrone, Soda

6,50

BLACK HUGO

Secco, Johannisbeersaft, Holunderblüte, Soda, Minze

6,50

RAMAZZOTTI ROSATO TONIC

Hibiskus-Orangenblüten-Likör, Tonic Water, Limette 1 3

6,50

VORSPEISEN

KRÄUTERSÜPPCHEN

mit 8 verschiedenen frischen Kräutern und würzigen Croûtons

6,10

BRUSCHETTA VARIATION

Avocado, Oliven-Tapenade, Thunfisch-Creme 3 9

6,50

ZIEGENKÄSE IM KÜRBISKERN-MANTEL

Rote-Bete-Salsa, Dinkel-Grissini, Salatbouquet

9,50

HAUPTSPEISEN

THAI-CURRY Pikant

rotes Thai-Curry, Gemüse, Ingwer, Limettenblätter, Zitronengras, Cashewnüsse

11,90

KARTOFFELRÖSTI MIT RÄUCHERLACHS

Rösti mit frischem Zitronen-Kräuterquark dazu Räucherlachs, kleiner Salat 3 9

12,50

SOLANGE DER VORRAT REICHT!

HAUSGEMACHTE RAVIOLI Frischkäse Spinat Füllung

an Weißweinsauce, marinierte Rote-Bete-Würfel, Walnuss

14,50

CAESAR SALAT

Römersalat, Caesar-Dressing, gehobelter Käse, Bacon, Crostini 2 3

13,50

wahlweise

marinierte Putenstreifen*

extra

6,50

gebratener Garnelenspieß

extra

6,50

FLAMMKUCHEN

RÄUCHERLACHS-HONIG-SENF-DILL

Sauerrahm, rote Zwiebeln, Räucherlachs, Baby-Spinat, Tomate, Honig-Senf-Dill

11,90

DESSERT

HAUSGEMACHTES CRÈME BRÛLÉE

knackige Zuckerkruste, frische Beeren

6,50

À LA CARTE

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE 	
	dazu unser frisches Landbrot	5,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 	
	6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	5,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL	
	6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 5 10 *	6,50
	OLIVEN & AIOLI 	
fein angemachte Oliven, hausgemachte Aioli, Baguette 2 3 6 9 10	5,50	
TAPAS TELLER		
spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven, getrocknete Tomaten 1 2 3 5 6 9 10	12,50	
RINDER-CARPACCIO		
hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone, Grana Padano 2	11,50	
<hr/>		
HAUPTSPEISEN	FINTHER BRATWURST	
	Wurst von der Metzgerei Weil, Senf, Kartoffelsalat 1 2 3 5	8,90
	CURRYWURST	
	Wurst von der Metzgerei Weil, hausgemachte Currysauce, Pommes 5 8	8,90
	SCHAFSKÄSE 	
	im Ofen gebacken, Tomaten, mediterrane Kräuter, Olivenöl	10,90
	SALAT MIT PUTENSTREIFEN	
	verschiedene Blattsalate, marinierte Putenbruststreifen 10 *	12,90
	SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN	
	verschiedene Blattsalate, in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen	14,90
	SCHNITZEL „WIENER ART“	
Pommes, Beilagensalat	13,90	
KALBSSCHNITZEL		
Kartoffelsalat, kleiner Salatbouquet, Preiselbeeren 1 2 5 10	19,50	
PUTENSTEAK		
vom Grill, Kräuterbutter, Pommes, Beilagensalat	14,50	
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)		
hausgemachte Kartoffel Wedges, Kräuterdip, Röstbaguette, Würzbutter	24,50	
<hr/>		
FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART	
	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	8,90
	VEGETARISCH 	
Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,90	
À LA MAIK		
Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, Peperoni, Grana Padano 2 3 5 9 10	11,90	

KLEINE GÄSTE

bis 12 Jahre

KINDER SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes

6,50

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

6,50

EXTRAS

PORTION POMMES

3,50

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Rahmsauce

2,90

Cognac-Pfeffersauce

2,90

KARTOFFELSALAT

Portion extra

4,50

BEILAGENSALAT

klein

3,50

groß

6,50

wahlweise mit hausgemachtem Joghurdressing oder Essig & Öl

DESSERT

LAVA CAKE *(ZUBEREITUNG À LA MINUTE, BACKZEIT 15 MIN)*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

7,90

ERTRUNKENER ESPRESSO

Vanilleeis aufgegossen mit Espresso

4,50

HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)

Vanilla | Belgian Chocolate | Strawberries & Cream | Macadamia Nut Brittle

3,50

KUCHEN

je Stück

3,90

WAS ZU FEIERN?

SPRECHEN SIE UNS AN!

Wie wäre es mit einem Menü? Zum Beispiel ein Dreigangmenü:

Gebratene Garnelen auf Avocado-Püree, Mango-Tatar, Möhren-Creme

Rinderfilet sous-vide auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Schoko-Portwein-Jus, glasierte Möhren, Selleriechips

Lavaküchlein mit Vanilleeis

45 EUR p. P. (Ab 6 Personen und nur auf Vorbestellung)

 Mit diesem Symbol gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

* enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff

5 Geschmacksverstärker

9 Sulfite

2 Konservierungsstoff

6 geschwärzt

10 Säuerungsmittel

3 Antioxidationsmittel

7 Phosphat

11 Stabilisatoren

4 geschwefelt

8 Süßungsmittel