
WIR EMPFEHLEN

VORSPEISEN	MAINZER HANDKÄSE 	
	mit „Musik“ dazu Landbrot und Butter	5,50
	KÜRBISSUPPE 	
	Hokkaido, Butternuss, frische Vanille, Orangensaft, kandierte Kürbiskerne	5,90
	ZIEGENFRISCHKÄSETALER ALLA SALTIMBOCCA	
	Ziegenkäse, Serrano Schinken, Salbei, Karamellsauce 1 2	8,50
HAUPTSPEISEN	FRANKFURTER GRÜNE SAUCE 	
	frische Kräuter, gekochtes Ei, Salzkartoffeln	8,90
	SALAT MIT TRANCHIERTEM RIND	
	Rinderhüfte, bunter Salat, Honig-Senf-Dressing 1	15,50
	GETRÜFFELTE PASTA 	
	frische Nudeln, Tartufata, Crème fraîche, Öl vom weißen Trüffel	10,50
	STEAK VON DER RINDERHÜFTE	
	Cognac-Butter, Röstkartoffel, Hokkaido, Olivenöl, Thymian, Schalotten, Honig	17,50
	HACKSTEAK IN ZWIEBELSAUCE	
	Kartoffel-Kürbis-Stampf, Rotwein, Zwiebeln, Beilagensalat	11,50
FLAMMKUCHEN	KÜRBIIS	
	Sauerrahm, Hokkaido-Kürbis, Cheddar, Mozzarella, Portwein-Zwiebeln, Speck	10,50

À LA CARTE

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE 	
	dazu unser frisches Landbrot	4,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 	
	6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	4,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL	
	6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 10 *	5,90
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN 	
	fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten dazu Baguette 2 3 6 9 10	4,90
	TAPAS TELLER	
	spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomaten dazu Baguette 1 2 3 5 6 9 10	12,50
	RINDER-CARPACCIO	
	hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Grana Padano dazu Baguette	10,50
FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART	
	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	7,90
	À LA MAIK	
	Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni und Grana Padano 2 3 5 9 10	10,50
	VEGETARISCH 	
	Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,50

HAUPTSPEISEN

FINTHER BRATWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Senf und Kartoffelsalat 1 2 3 5

6,90

CURRYWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Pommes 5 8

7,50

SCHAFSKÄSE

im Ofen gebacken, garniert mit Tomaten,
mediterranen Kräutern und Olivenöl

9,60

SALAT MIT PUTENSTREIFEN

verschiedene Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen 10 *

11,50

SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN

verschiedene Blattsalate mit in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen

12,90

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes und Beilagensalat

12,50

KALBSSCHNITZEL

dazu Kartoffelsalat und kleiner Salatbouquet 1 2 5 10

18,50

PUTENSTEAK

vom Grill mit Kräuterbutter Pommes und Beilagensalat

12,90

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)

Folienkartoffel, Kräuterquark, Röstbaguette und Kräuterbutter

22,90

EXTRAS

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Rahmsauce

2,50

Pfeffersauce

2,50

BEILAGENSALAT

klein

3,00

groß

6,50

wahlweise mit hausgemachtem Joghurdressing oder Essig & Öl

KLEINE GÄSTE bis 12Jahre

POMMES

3,00

SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes

5,90

KLEINER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

5,50

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,50

FISCHSTÄBCHEN

dazu Pommes 5

5,50

DESSERT

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

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

7,90

ERTRUNKENER ESPRESSO

Vanilleeis aufgegossen mit Espresso

3,90

CRÈME BRÛLÉE

dazu frische Beeren

4,50

HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)

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

3,40

KUCHEN

je Stück

3,50



Mit diesem Zeichen gegenzeichnete Speisen sind vegetarisch.

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

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 Geschmacksverstärker

6 geschwärzt

7 Phosphat

8 Süßungsmittel

9 Sulfite

10 Säuerungsmittel

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.