
WIR EMPFEHLEN

VORSPEISEN	ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL mit Karamellsauce dazu Baguette	7,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL 6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel dazu Mango-Chili-Dip	5,90
	MELONEN-TOMATEN-GAZPACHO verfeinert mit Minze und Zitronen-Olivenöl	5,50
HAUPTSPEISEN	FRANKFURTER GRÜNE SAUCE dazu Salzkartoffeln und gekochtes Ei	8,90
	MOZZARELLA DI BUFALA verfeinert mit grünem Pesto auf Rucola, dazu Baguette	10,50
	CAESAR SALAD MIT RINDERSTREIFEN tranchiertes Steak von der Rinderhüfte auf knackigem Römersalat	15,50
	LIMETTEN-HÄHNCHEN marinierte Oberkeule dazu Bulgursalat und frischer Minze-Joghurt-Dip	11,50
	RÄUCHERLACHS dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat	10,50
FLAMMKUCHEN	SERRANO Sauerrahm, Serranoschinken, garniert mit frischem Rucola und Grana Padano	10,90

À LA CARTE

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE verfeinert mit Lauch dazu unser frisches Landbrot	4,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 6 Röllchen dazu Sweetchili Dip	4,50
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten, dazu Baguette 2 6	4,50
	TAPAS TELLER spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomaten, dazu Baguette 1 2 3 5 6	12,50
	RINDER-CARPACCIO hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltm Grana Padano, dazu Baguette	10,50
FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	7,50
	À LA MAIK Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni und Grana Padano 2 3 5	10,50
	MEDITERRAN Sauerrahm, gebratene Paprika, Aubergine, und Zucchini	9,90

HAUPTSPEISEN

FINTHER BRATWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Senf und Kartoffelsalat 3

6,50

CURRYWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Pommes

6,90

SCHAFSKÄSE

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

9,60

SALAT MIT PUTENSTREIFEN

verschiedene Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen*

11,50

SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN

verschiedene Blattsalate mit in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen

12,50

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes und Beilagensalat

12,50

KALBSSCHNITZEL

dazu Kartoffelsalat und kleiner Salatbouquet

18,50

PUTENSTEAK

vom Grill mit Kräuterbutter Pommes und Beilagensalat

12,50

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)

mit Sauce Café de Paris, Bohnenbübchen und Ofenkartoffeln

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

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,50

FISCHSTÄBCHEN

dazu Pommes 5

5,50

DESSERT

LAVA CAKE

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit fruchtigem Cassis Sorbet

7,90

JOGHURTEIS MIT FRISCHEN HEIDELBEEREN

angemacht mit Triple Sec und frischer Minze

5,50

ZITRONENSORBET AUFGEGOSSEN MIT PROSECCO

4,90

HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)

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

3,40

KUCHEN

je Stück

3,50

* 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

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