


WIR EMPFEHLEN

VORSPEISEN	FRUCHTIGE TOMATENSUPPE 	
	verfeinert mit Basilikumsahne	4,90
	BRUSCHETTA 	
	geröstete Brote mit Strauchtomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl 3 9	5,50
	ROASTBEEF	
	schonend sous-vide gegart dazu Remoulade und Baguette	9,50
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 SALAT	
	knackiger Römersalat, Caesar-Dressing, Croûtons und Parmesan wahlweise tranchiertes Steak von der Rinderhüfte gebratene Garnelenspieße	15,50
	LIMETTEN-HÄHNCHEN SOUS-VIDE	
marinierte Oberkeule dazu Bulgursalat und frischer Minze-Joghurt-Dip	11,50	
GEFÜLLTE PASTA IN SALBEIBUTTER  (Füllung variierend)		
frische Pasta geschwenkt in Salbeibutter, Oliven und getrockneten Tomaten 3 9	11,50	
STEAK VON DER RINDERHÜFTE		
dazu knackige Zucchini in Olivenöl geschwenkt und Kartoffelwürfel 2	17,50	
FLAMMKUCHEN	SERRANO	
	Sauerrahm, Serranoschinken, garniert mit Rucola und Grana Padano 2 3 9	10,90

À LA CARTE

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE 	
	dazu unser frisches Landbrot	4,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 	
	6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	4,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL	
	8 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	4,50	
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 gehobeltm 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

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

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)

mit Sauce Café de Paris, Prinzessbohnen 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

KLEINER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

5,50

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,50

FISCHSTÄBCHEN

dazu Pommes 5

5,50

DESSERT

LAVA CAKE

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

7,90

CRÈME BRÛLÉE

dazu frische Beeren

6,50

JOGHURTEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN

angemacht mit Lime Juice und frischer Minze

5,50

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.