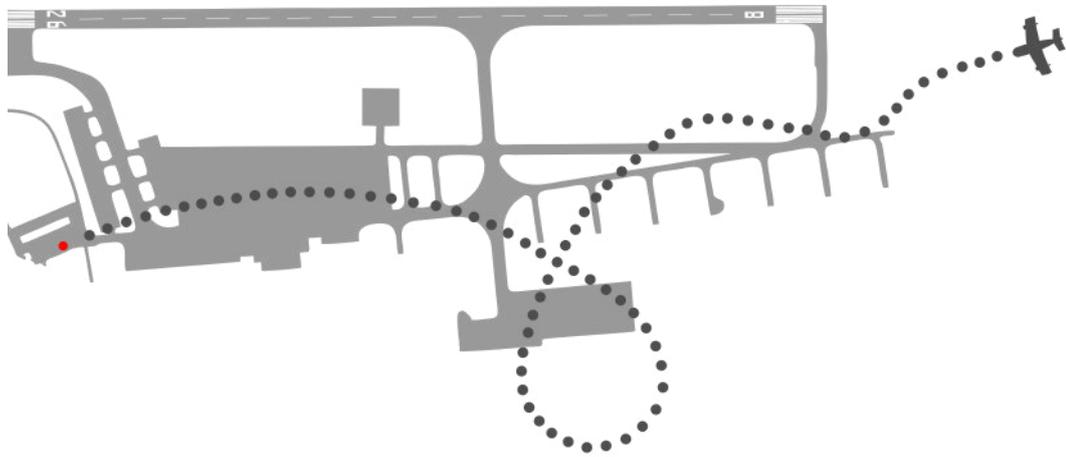
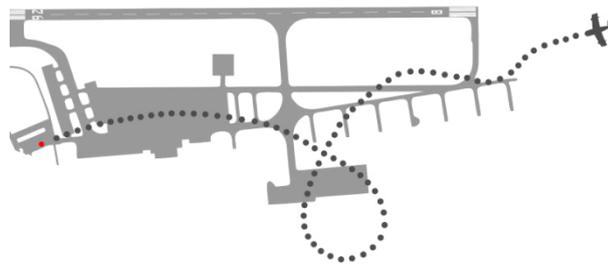

WILLKOMMEN IM TOWER ONE





WIR EMPFEHLEN

ERFRISCHUNGS-TIPP	INFUSED WATER serviert in der Karaffe, Zitrone, Limette, Minze, Gurke, Soda	6,50
APERITIF	BLACK HUGO Secco, Johannisbeersaft, Holunderblüte, Soda, Minze	5,50
	APEROL SPRITZ Secco, Aperol, Soda, Orange 3	5,50
	LILLET MARIE Lillet Blanc, Sodawasser, Grapefruit 1 9 10	5,50
VORSPEISEN	SÜSSKARTOFFEL-KOKOSSUPPE Süßkartoffel, Kokosmilch, Limette, Chili, Erdnuss, Koriander	5,90
	AVOCADO BRUSCHETTA geröstetes Weißbrot, Avocado, Kirschtomate, Knoblauchöl 3 9	6,10
	KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE Ziegenkäse, karamellierter Zucker, Salat, Erdbeer-Dressing 1 3 9	8,50
HAUPTSPEISEN	FRANKFURTER GRÜNE SAUCE dazu Salzkartoffeln und gekochtes Ei	8,90
	MOZZARELLA DI BUFALA Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto, Rucola, Kirschtomate, Erdbeere, Olivenöl 1 9 10 11,50	11,50
	LIMETTEN-HÄHNCHEN SOUS-VIDE marinierte Oberkeule, Petersilien-Bulgursalat, Pita-Brot, Minze-Joghurt-Dip 1 10	13,50
	Burger alternativ auch als Veggi-Variante erhältlich 10 BURGER Focaccia, Portwein-Zwiebeln, Salat, Essiggurke, Tomate, Ketchup & Senf 9	9,50
	CHEDDAR KÄSE BURGER Focaccia, Portwein-Zwiebeln, Salat, Essiggurke, Tomate, Ketchup & Senf 1 9	10,50
	Unsere hausgemachten Burger Patties sind zu 100% aus reinem Rindfleisch und selbst gemacht.	
FLAMMKUCHEN	SERRANO Sauerrahm, Serranoschinken, garniert mit Rucola und Grana Padano 2 3 9	11,50
DESSERT	JOGHURTEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN angemacht mit Limettensaft und frischer Minze	6,50

À LA CARTE

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE 	
	dazu unser frisches Landbrot	5,50
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 	
	6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	4,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL	
	6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 5 10 *	5,90
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN 	
fein angemachte Oliven, getrockneten Tomaten, Baguette 2 3 6 9 10	4,90	
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	8,50
	CURRYWURST	
	Wurst von der Metzgerei Weil, hausgemachte Currysauce, Pommes 5 8	8,50
	SCHAFSKÄSE 	
	im Ofen gebacken, Tomaten, mediterrane Kräuter, Olivenöl	10,50
	SALAT MIT PUTENSTREIFEN	
	verschiedene Blattsalate, marinierte Putenbruststreifen 10 *	11,90
	SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN	
	verschiedene Blattsalate, in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen	13,50
	SCHNITZEL „WIENER ART“	
Pommes, Beilagensalat	12,90	
KALBSSCHNITZEL		
Kartoffelsalat, kleiner Salatbouquet, Preiselbeeren 1 2 5 10	19,50	
PUTENSTEAK		
vom Grill, Kräuterbutter, Pommes, Beilagensalat	13,50	
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	8,50
	VEGETARISCH 	
Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,90	
À LA MAIK		
Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, Peperoni, Grana Padano 2 3 5 9 10	10,50	

KLEINE GÄSTE <u>bis 12 Jahre</u>	KINDER SCHNITZEL „Wiener Art“ mit Pommes	5,90
	HÄHNCHEN NUGGETS dazu Pommes	5,90
	FISCHSTÄBCHEN dazu Pommes 5	5,50
EXTRAS	PORTION POMMES 	3,50
	HAUSGEMACHTE SAUCEN	
	Rahmsauce	2,50
	Cognac-Pfeffersauce	2,50
	BEILAGENSALAT 	
klein	3,50	
groß	6,50	
	wahlweise mit hausgemachtem Joghurt dressing oder Essig & Öl	
DESSERT	LAVA CAKE <i>(ZUBEREITUNG À LA MINUTE, BACKZEIT 15 MIN)</i> Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis	7,90
	ERTRUNKENER ESPRESSO Vanilleeis aufgegossen mit Espresso	3,90
	HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml) Vanilla Belgian Chocolate Strawberries & Cream Macadamia Nut Brittle	3,40
	KUCHEN je Stück	3,50

WAS ZU FEIERN?

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