



WIR EMPFEHLEN

ERFRISCHUNGS-TIPP INFUSED WATER

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

6,50

APERITIF

RAMAZZOTTI ROSATO TONIC

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

5,50

BLACK HUGO

Secco, Johannisbeersaft, Holunderblüte, Soda, Minze 9

5,50

LILLET BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry 9 10

5,50

VORSPEISEN

KOKOS-MÖHREN-SUPPE

verfeinert mit frischem Ingwer und Orangensaft

6,50

BRUSCHETTA GRIECHISCHE ART

geröstetes Weißbrot, Tomaten-Chutney, Feta, mediterrane Kräuter, Knoblauchöl

5,90

ZIEGENKÄSE AUF ROTE BETE CARPACCIO

Rote Bete, Olivenöl, Zitronensaft, gratinierter Ziegenkäse, Karamellsauce 3 9

8,90

HAUPTSPEISEN

KÄSESPÄTZLE AUS DEM OFEN

frische Eierspätzle, würziger Emmentaler, mehlierte Röstzwiebel

10,50

KARTOFFELRÖSTI MIT RÄUCHERLACHS

Rösti mit frischem Kräuterquark dazu Räucherlachs und kleiner Salat 3 9

11,50

MAULTASCHEN AUF TOMATENSUGO

Gebatene Maultaschen, Tomate, Staudensellerie, Möhre, Zwiebel, Knoblauch

12,50

SALAT MIT GEBRATENEN MAULTASCHEN

Maultaschen auf knackigem Salat angemacht mit Himbeer -Vinaigrette 9

12,90

SCHWEINELENDCHEN AUF CHAMPIGNON-RAHM

Lende rosa gebraten, Pilz-Rahm, Mandel-Brokkoli, geröstete Schupfnudeln

16,50

FLAMMKUCHEN

DER GRIECHE

Sauerrahm, Feta, Tomaten, Oliven, Olivenöl, mediterrane Kräuter 2 3 6 9

10,90

DESSERT

CRÊPE

Nutella, Vanille Eis

7,50

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

bis 12 Jahre

KINDER SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes

5,90

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,90

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 (ZUBEREITUNG À LA MINUTE, BACKZEIT 15 MIN)

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

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 Geschmacksverstärker

6 geschwärzt

7 Phosphat

8 Süßungsmittel

9 Sulfite

10 Säuerungsmittel

11 Stabilisatoren