



## WIR EMPFEHLEN

ERFRISCHUNGS-TIPP	<b>INFUSED WATER</b> 1-Liter-Karaffe, Zitrone, Limette, Minze, Gurke, Soda	6,50
APERITIF	<b>RAMAZZOTTI ROSATO TONIC</b> Hibiskus-Orangenblüten-Likör, Tonic Water, Limette 1 3	5,50
	<b>BLACK HUGO</b> Secco, Johannisbeersaft, Holunderblüte, Soda, Minze 9	5,50
	<b>LILLET BERRY</b> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry 9 10	5,50
VORSPEISEN	<b>KÜRBISSUPPE</b>  Hokkaido, Butternuss, frische Vanille, Orangensaft, kandierte Kürbiskerne	6,50
	<b>GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN</b> 3 Jakobsmuscheln in Weißwein-Butter-Sauce, feiner Salat an Vinaigrette	12,90
	<b>VITELLO TONNATO</b> Kalbsfleisch rosa gegart, dünn aufgeschnitten, würzige Thunfischcreme, Kapernäpfel	
		Vorspeise 11,50 Hauptspeise 16,90
HAUPTSPEISEN	<b>PULLED PORK BURGER</b> gezupfter Schweinekamm 24 Stunden Sous Vide gegart, Focaccia Brötchen, BBQ-Sauce, Apfelrotkohl 1	9,50
	Extra: Süßkartoffel-Pommes ( <b>nur als Einzelportion bestellbar</b> )	4,50
	Trüffelmayonnaise	2,00
	<b>PASTA MIT GARNELEN</b> frische Spaghetti, fruchtige Tomatensauce, Weißwein, Knoblauch, Petersilie 9	15,90
	<b>HACKSTEAK IN ZWIEBEL-PILZ-SAUCE</b> Bratkartoffeln, mehlierte Röstzwiebel, Beilagensalat	14,50
	<b>GESCHMORTER RINDERBRATEN</b> Kartoffelpüree, blanchierte Gemüsevariation, kräftige Bratensauce	15,90
FLAMMKUCHEN	<b>KÜRBIIS</b>  Sauerrahm, Hokkaido-Kürbis, Ziegenkäse, Honig, Thymian	12,50
DESSERT	<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</b>  Vanilleeis, Bourbon-Vanille-Sauce	7,90

---

## À LA CARTE

---

VORSPEISEN	<b>KARTOFFELCREMESUPPE</b> 	
	dazu unser frisches Landbrot	5,50
	<b>FRÜHLINGSRÖLLCHEN</b> 	
	6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	4,50
	<b>GARNELE IM KNUSPERMANTEL</b>	
	6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 5 10 *	5,90
	<b>OLIVEN &amp; GETROCKNETE TOMATEN</b> 	
fein angemachte Oliven, getrockneten Tomaten, Baguette 2 3 6 9 10	4,90	
<b>TAPAS TELLER</b>		
spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven, getrocknete Tomaten 1 2 3 5 6 9 10	12,50	
<b>RINDER-CARPACCIO</b>		
hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone, Grana Padano 2	11,50	
<hr/>		
HAUPTSPEISEN	<b>FINTHER BRATWURST</b>	
	Wurst von der Metzgerei Weil, Senf, Kartoffelsalat 1 2 3 5	8,50
	<b>CURRYWURST</b>	
	Wurst von der Metzgerei Weil, hausgemachte Currysauce, Pommes 5 8	8,50
	<b>SCHAFSKÄSE</b> 	
	im Ofen gebacken, Tomaten, mediterrane Kräuter, Olivenöl	10,50
	<b>SALAT MIT PUTENSTREIFEN</b>	
	verschiedene Blattsalate, marinierte Putenbruststreifen 10 *	11,90
	<b>SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN</b>	
	verschiedene Blattsalate, in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen	13,50
	<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b>	
Pommes, Beilagensalat	12,90	
<b>KALBSSCHNITZEL</b>		
Kartoffelsalat, kleiner Salatbouquet, Preiselbeeren 1 2 5 10	19,50	
<b>PUTENSTEAK</b>		
vom Grill, Kräuterbutter, Pommes, Beilagensalat	13,50	
<b>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK</b> (ca. 250 g)		
hausgemachte Kartoffel Wedges, Kräuterdip, Röstbaguette, Würzbutter	24,50	
<hr/>		
FLAMMKUCHEN	<b>ELSÄSSER ART</b>	
	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	8,50
	<b>VEGETARISCH</b> 	
Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,90	
<b>À LA MAIK</b>		
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