

WIR EMPFEHLEN

VORSPEISEN	MAINZER HANDKÄSE mit „Musik“ dazu Landbrot und Butter	5,50
	ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL mit Karamellsauce dazu Baguette 1	7,50
	ORANGEN FENCHEL MIT SCHAFSKÄSE frischer Fenchel eingelegt in Orangensaft und Olivenöl garniert mit Schafskäse	7,90
	VITELLO TONNATO Scheiben vom Kalb angemacht mit hausgemachter Thunfisch-Sauce	13,50
HAUPTSPEISEN	BURGER 100% Black Angus Rind im Brïoche Brötchen dazu Pommes	12,50
	DREIFACH KÄSE BURGER 100% Black Angus Rind garniert mit Emmentaler, Mozzarella und Cheddar im Brïoche Brötchen dazu Pommes	14,50
	SALAT MIT GEBRATENEN MAULTASCHEN gebratene Maultaschen auf knackigem Salat, fein angemacht, mit einer Himbeer-Kräuter-Vinaigrette dazu Landbrot	11,50
	GEFÜLLTE PASTA IN SALBEIBUTTER Pasta vegetarisch gefüllt, geschwenkt in Salbeibutter (Füllung variierend)	12,50
	LIMETTEN-HÄHNCHEN marinierte Oberkeule dazu Bulgursalat und frischer Minze-Joghurt-Dip 1	11,50
	BAYERISCHES ENTRECÔTE tranchiertes Entrecôte vom Jungbullen dazu Rosmarinkartoffeln	19,90
FLAMMKUCHEN	FEIGE & ZIEGENKÄSE Sauerrahm, frische Feigen, Ziegenkäse garniert mit Rosmarin und Honig	10,90
À LA CARTE		
VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE verfeinert mit Lauch dazu unser frisches Landbrot	4,90
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL 8 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel dazu Mango-Chili-Dip	5,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 6 Röllchen dazu Sweetchili Dip 1 2 5	4,50
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten, dazu Baguette 2 3 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 gehobeltem Grana Padano, dazu Baguette	10,50
FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	7,50
	À LA MAIK Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni und Grana Padano 2 3 5 9 10	10,50
	MEDITERRAN Sauerrahm, gebratene Paprika, Aubergine, und Zucchini 2 5	9,90

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

6,50

CURRYWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Pommes 5 8

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 1 2 5 10

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 1

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

CRÊPE

übergossen mit Nutella dazu Vanille Eis

7,50

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 geschwärtzt

7 Phosphat 8 Süßungsmittel

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