
WIR EMPFEHLEN

VORSPEISEN	KOKOS-MÖHREN-SUPPE	
	verfeinert mit frischem Ingwer und Orangensaft dazu Knuspergarnelen	6,50
	AVOCADO BRUSCHETTA 	
	geröstete Brote mit Avocado, etwas Knoblauchöl und Kirschtomaten 3 9	5,50
	CAPRESE 	
	Tomaten-Carpaccio, Mozzarella, Basilikum, Pesto dazu Baguette	6,50
HAUPTSPEISEN	JUNG CALAMARI	
	in Mehl gebacken dazu Remoulade, Aioli und Pommes	11,50
	SALAT MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN & ZIEGENKÄSE 	
	auf knackigem Salat angemacht mit einem fruchtigen Apfel-Kräuter-Dressing	14,50
	FRISCHE BANDNUDELN MIT PFIFFERLINGEN 	
	geschwenkt in Weißwein - Crème fraîche	13,50
	SCHWEINELENDCHEN AUF RAHM-PFIFFERLINGEN	
	dazu blanchierte Gemüsevariation und gebratene Schupfnudeln	15,50
	BAYERISCHES ENTRECÔTE	
	dazu Würzbutter, karamellierte Cherrytomate, Wildspargel & Kartoffelwürfel	22,50
FLAMMKUCHEN	PFIFFERLINGE	
	Sauerrahm, frische Pfifferlinge, garniert mit Frühlingszwiebeln und Speck	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 gehobeltem 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

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 Joghurtdressing 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

ERTRUNKENER ESPRESSO

Vanilleeis aufgegossen mit Espresso

3,90

JOGHURTEIS MIT FRISCHEN BLAUBEEREN

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

5 Geschmacksverstärker

9 Sulfite

2 Konservierungsstoff

6 geschwärzt

10 Säuerungsmittel

3 Antioxidationsmittel

7 Phosphat

4 geschwefelt

8 Süßungsmittel

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