

suppen ° soups

blumenkohl chorizo cappuccino

kokos-schaum ° amarettini

cauliflower chorizo cappuccino ° coconut foam ° amarettini

6.00 euro

pastinakensuppe

pumpnickel - birnensalat

parsnip soup ° pumpnickel pear salad

5.50 euro

vorspeisen ° appetizers

gegrillter manchegokäse

schinkenmantel ° sesam-chilihonig ° ruccolasalat

grilled manchego cheese ° sesam-chilihoney ° arugulasalat

7.50 €

vitello tonnato

kaperncrème ° radieschensalat ° schnittlauchvinaigrette ° ciabatta

veal with tuna sauce ° capers creme ° radish salad °

chive vinaigrette ° ciabatta

11.50 €

jacobsmuscheln

blutwurst ° maispürée ° feige

scallops ° black pudding ° corn puree ° fig

12.50 €

h a u p t g ä n g e ° m a i n c o u r s e s

linguine

spitzkohl ° tomaten ° gorgonzola

linguine ° pointed cabbage ° tomatoes ° gorgonzola

10.50 €

putencurry

kokosmilch ° gemüse ° kartoffeln

turkey curry ° coconut milk ° vegetable ° potatoes

13.50 €

lachsfilet

kartoffelmantel ° balsamicolinsen ° spinat

salmon ° potato crust ° balsamic lentils ° spinach

15.50 €

filet vom landschwein

speckbohnen ° gebratene drillinge ° pilzrahm

country-pork fillet ° bacon beans ° potatoes ° mushroom cream

16.50 €

maispoularde

estragon ° stielmus ° frühlingzwiebeln ° kartoffeln

corn poularde ° tarragon ° turnip greens ° spring onions ° potatoes

17.50 €

doradenfilet

blinis ° prosecco - spitzkohl ° limonen - kräuter cremé fraiche

sea bream fillet ° blinis ° pointed cabbage ° herb cream °

18.50 €

h a u p t g ä n g e ° m a i n c o u r s e s

kalbschnitzel

kartoffel - wasabigratin ° cranberries ° salat

veal cutlet ° potato-wasabi-gratin ° cranberries ° salad

19.50 €

lammkarree

geschmolzene tomaten ° oliventapenade ° kartoffelstampf

rack of lamb ° melted tomatoes ° olive tapenade ° pounding potato

23.50 €

d e s s e r t ° d e s s e r t

karamellierte panna cotta von der tonkabohne

himbeersorbet

caramelized panna cotta with tonka bean ° raspberry sorbet

5.00 €

halbflüssiger schokoladen ingwer kuchen

mango sorbet (ca. 20 min wartezeit)

semiliquid chocolate ginger cake

mango sorbet (waiting time about 20 min)

7.50 €

hausgemachte eissorten

kokos eis, weißes schokoladen eis, nougat mascarpone eis,

himbeer sorbet, mango sorbet

coconut ice cream, white chocolate ice cream,

nougat - mascarpone ice, raspberry sorbet, mango sorbet

1.50 € pro kugel

menüs ° menus

menü 1

gegrillter manchegokäse

schinkenmantel ° sesam-chilihonig ° ruccolasalat

°°°

filet vom landschwein

speckbohnen ° gebratene drillinge ° pilzrahm

°°°

halbflüssiger schokoladen ingwer kuchen

mangosorbet

29 euro

menü 2

pastinakensuppe

pumpenickel - birnensalat

°°°

lachsfilet

kartoffelmantel ° balsamicolinsen ° spinat

°°°

halbflüssiger schokoladen ingwer kuchen

mangosorbet

27 euro

menü 3

jacobsmuscheln

blutwurst ° maispüree ° feige

°°°

lammkarree

geschmolzene tomaten ° oliventapenade ° kartoffelstampf

°°°

halbflüssiger schokoladen ingwer kuchen

mangosorbet

39 euro

rustikales ° rustic

currywurst

bratwurst ° pott.curry ° pommes frites ° salat

currywurst ° pott.curry sauce ° french fries ° salad

7.50 €

himmel & erde

blutwurst ° kartoffel - apfelstampf

black pudding ° potato - apple stomping

9,50 €

sülze vom kalb

bratkartoffeln ° zweierlei remouladen

veal brawn ° fried potatoes ° remoulade

10.50 €

heringsstipp

matjes ° zwiebeln ° gurke ° apfel ° sahne ° röstkartoffeln

matjes herring ° onions ° cucumber ° apple ° cream ° fried potatoes

10,50 €

paniertes schweineschnitzel

pommes frites ° salat °

*wahlweise: gebratene zwiebeln, paprika-, champignon oder
pfeffersauce*

escalope of pork ° french fries ° salad °

optional: fried onion, paprika-, mushroom- or pepper sauce

12.50 €

rustikales ° rustic

krüstchen

schnitzel auf toast ° gurken-radieschen-relish °

bratkartoffeln ° salat

escalope of pork with toast ° cucumber-radish-relish ° fried potatoes

° salad

13.50 €

feuerpfanne ° fire pan

rind- ° schweinegeschnetzeltes °

paprika-champignonsauce ° käse überbacken ° kartoffelecken

beef and pork ° paprika mushroom sauce °

baked with cheese ° potato wedges

15.50 €

bierkutscherpfanne ° drayman pan

verschiedene steaks ° pilzsauce ° gemüse °

spiegelei ° bratkartoffeln

different steaks ° mushroom sauce ° vegetables °

egg sunny side up

17.50 €

rumpsteak

kräuterbutter ° röstkartoffeln ° salat

rumpsteak ° herb butter ° potatoes ° salad

18.50 €

salate ° salads

saisonale blattsalate mit balsamicovinaigrette
seasonal salads with balsamic vinaigrette

dazu wahlweise:

champignons

mushrooms

7.50 €

putenbruststreifen

turkey

9.50 €

gegrillter manchegokäse ° schinkenmantel

grilled manchego cheese

12.50 €

lachsfilet

salmon

13.50 €

rumpsteak

rumpsteak

15.50 €

b i e r e ° b e e r s

fiege pils vom Fass	0,3l	2.20 €
gründer hell fiege vom Fass	0,3l	2.30 €
schwarzbier fiege vom Fass	0,3l	2.30 €
leichter moritz fl.	0,5l	3.00 €
alt fiege vom Fass	0,3l	2.20 €
malzbier tut gut	0,33	2.50 €
schneider weizenbier	0,5l	3.30 €
<i>(hell, dunkel, alkoholfrei)</i>		

s o f t g e t r ä n k e & s ä f t e ° s o f t d r i n k s & j u i c e s

coca cola	0,3l	2.20 €
<i>(cola, cola light, sprite, fanta)</i>		
saftschorle	0,4l	3.00 €
<i>(traube, kirsche, orange...)</i>		
apfelschorle	0,3l	2.20 €
granini säfte	0,2l	2.50 €
<i>(apfel, orange, kirsche, traube, banane, tomate)</i>		
kiba	0.4l	3.00 €
red bull	0,25l	2.50 €
schwarze oder weiße dose	0,25l	3,50 €
schweppes	0,2l	2.50 €
<i>(bitter lemon, tonic water, ginger ale)</i>		
fritz	0,33l	2.80 €
<i>(kola, zuckerfrei, zitrone, orange, melone, apfel-kirsch-holunder)</i>		
almdudler	0,33l	2.80 €
arizona icetea	0,473l	3.80 €
<i>(pfirsich, grüner tee honig, weisser tee blaubeere, granatapfel)</i>		

mineralwasser ° mineralwater

vöslauer mit oder ohne Co2	0,25l	2.20 €
vöslauer mit oder ohne Co2	0,75l	5.30 €
fiji artesian water	0,5l	5.00 €

spirituosen ° spirits

averna	2 cl	2.20 €
ramazzotti	2 cl	2.20 €
fernet Branca	2 cl	2.20 €
jägermeister	2 cl	2.00 €
kümmerling	2 cl	2.00 €
fürst bismarck	2 cl	1.80 €
bommerlunder	2 cl	2.00 €
tsantali ouzo	2 cl	2.20 €
molinari sambuca (weiss oder braun)	2 cl	2.20 €
cuervo tequilla	2 cl	2.50 €
uerdinger wacholder	2 cl	2.00 €
bombay gin	2 cl	2.50 €
russian standart wodka	2 cl	2.20 €
bacardi rum	2 cl	2.20 €
havana club 7 anos	2 cl	3.50 €
linie aquavit	2 cl	2.50 €
bessen jenever	2 cl	1.60 €
baileys	2 cl	2.00 €

spirituosen ° spirits

grand marnier	2 cl	2.50 €
cointreau	2 cl	2.50 €
asbach uralt	2 cl	2.00 €
brandy 103	2 cl	2.50 €
remy martin	2 cl	3.50 €
jim beam	2 cl	2.50 €
canadian club	2 cl	3.00 €
glenfiddich 10 years	2 cl	4.50 €
dauphin calvados vsop	2 cl	3.00 €
schladerer brände	2 cl	2.50 €
<i>(obstwasser, mirabellegeist, himbeergeist, kirschwasser)</i>		
pircher williamsbirne	2 cl	2.50 €
grappa hausmarke	2 cl	2.50 €

heißgetränke ° hot drinks

tee´s von revolution		2.50 €
<i>(english breakfast, earl grey lavendel, minze, kamille, grüner tee, dragon eye oolong, honeybush caramel, weisser tee birne oder pfirsich ingwer)</i>		
dienne kakao mit sahn		2.50 €
mokamo gepresster kaffee	normal / groß	2.10 € / 3.00 €
mokamo espresso	normal / groß	2.00 € / 3.00 €
cappuccino		2.20 €
milchkaffee		2.50 €
latte macchiato		2.50 €

w e i ß w e i n ° w h i t e w i n e

les jamelles - sauvignon blanc

*frankreich ° pays d'oc 2010 ° intensive fruchtaromen ° schöne
zitronen & blütennuancen ° frisch am gaumen
intense fruit flavors ° beautiful shades of lemons & flowers.
fresh on the palate.*

0,1l - 2,80 € 0,2l - 5,00 € flasche 17,50 €

alexander laible - riesling 1 stern

*deutschland ° baden 2010 ° wunderbarer offener duft nach
vollreifen früchten, etwas quitte & gelben pfirsichen.
saftiger, von reifer säure geprägter ansatz.
wonderful aroma of ripe fruit open, a little quince and yellow
peaches. juicy, ripe coined by acid approach.*

0,1l - 4,00 € € 0,2l - 7,20 € flasche - 25 €

markus schneider - weisser burgunder

*deutschland ° pfalz 2010 ° feine quitten & birnenfrucht.
lebendige mineralität, anklänge von
mirabelle & johannisbeere mit fruchtigem citrusspiel .
fine fruit of quince & pear. lively minerality, hints of
plum & currant with a fruity citrus play.*

0,1l - 3,80 € 0,2l - 6,80 € flasche - 24 €

ca dei frati- lugana

*italien ° gardasee 2010 ° duftiger wein. noten
von aprikose & mandel. schmeichelhaft
am gaumen mit feiner säure.
fragrant wine. notes of apricot & almond. flattering on
the palate with fine acidity.*

0,1l - 4,40 € 0,2l - 7,90 € flasche 27,50 €

roséwein ° rosé wine

bini grau - mantonegro & merlot

mallorca - spanien 2010 ° lebendige kirschfarbe. aromen von reifen früchten, insbesondere nach brombeeren, johannisbeeren & wilder himbeere. im mund entfaltet er sich frisch & naschhaft.

vibrant cherry color. aromas of ripe fruit, especially for blackberry, current & wild raspberry. in the mouth fresh & greedy

0,1l - 3,90 € 0,2l - 7,00 € flasche 24 €

markus schneider - saigner

deutschland ° pfalz 2010 ° verströmt ein fruchtbetontes bukett mit aromen von erdbeeren, himbeeren, kirsche, rosen, veilchen & dezente kräuternoten. am gaumen ist er vollmundig, frisch, mit viel reifer frucht

bouquet with flavors of strawberry, raspberry, cherry, roses, violets and subtle herbal notes

0,1l - 3,20 € 0,2l - 5,80 € flasche 20 €

rotwein ° red wine

les jamelles cabernet sauvignon

frankreich ° pays d'oc 2010 ° holzbetonte rote beeren aromen von johannis- & erdbeere mit würzigen düften.

wood stressed flavors of current & strawberry with spicy aromas.

0,1l - 2,80 € 0,2l - 5,00 € flasche 17,50 €

rotwein ° red wine

markus schneider ursprung - cabernet/ merlot
*deutschland ° pfalz 2010 °früh ausladende rote & dunkle
beerenfrüchte sowie aromen von schokolade & kräutern.
early sweeping red & dark berries. flavors of chocolate & herbs.*
0,1l - 3,20 € 0,2l - 5,80 € flasche 20,00 €

terre di campo sasso la manduria - apulien - italien
*primitivo 2008 ° kräftiges rot, fast schwarz, intensives bukett von
waldfrüchten, am gaumen würzig, eingelegte früchte, üppige
fruchtsüsse, kräftige struktur mit intensivem finale.
deep red, almost black, intense bouquet of forest fruits on the
palate, spicy, pickled fruits, lush fruit sweetness, strong structure
with an intense finale.*
0,1l - 3,80 € 0,2l - 6,80 € flasche - 24 €

munia - crianza - toro tinto - spanien
*tempranillo 2005 ° ausgeprägter duft nach schokolade und mokka,
marmeladig am gaumen, dann ein fruchtmeer.
tolle balsamico noten
pronounced scent of chocolate and mocha, jammy on the
palate, then a fruit sea. great balsamic notes.*
0,1l - 4,00 € 0,2l - 7,20 € flasche - 25 €

wein des monats weiß oder rot
wine of the month white or red
flasche 15 €