

Frühstück (Getränke exclusive)

Großer Sonntagsbrunch von 10.00 bis 15.00 Uhr

1 Glas O-Saft, frische Brötchen, Brot, Croissants, Wurst, Käse, Quarkspeise, Obst, Marmelade, Honig, Lachs, Antipasti, Rührei, 3 warme Gänge mit Fisch, Hähnchen-, Rind- oder Schweinefleisch & Beilagen	17,50
Brunch für Kinder bis Stehtischhöhe	8,50
Extra Brunch ab 20 Personen	21,00

Von Montag bis Samstag von 10.00 bis 15.00 Uhr

<u>Kl. Frühstück</u> Croissant mit Butter & 2 Konfitüren	3,80
<u>Kaffeehaus Frühstück</u> Croissant, Vollkornbrot, Brötchen Konfitüre, Honig, Ei, Schinken, Salami, Gouda	8,80
<u>Kaffeehausfrühstück für 2 Personen</u> Croissant, Vollkornbrot, Brötchen, Konfitüre, Honig, Ei, Schinken, Salami, Gouda, Joghurt mit Früchten	16,00
<u>Vegetarisches Frühstück</u> Croissant, Vollkornbrot, Brötchen, Kräuterquark, Gurken, Tomaten, Brie, Marmelade, Joghurt mit Früchten	8,80
<u>Rührei</u>	
- mit Garnelen	7,50
- mit Schinken oder Kräutern	6,50
- mit Tomaten & Schafskäse	7,00

<u>Müsli</u> mit Joghurt oder Milch und Früchten	6,50
<u>„Strammer Max“</u>	
3 Spiegeleier mit Vollkornbrot & Schinken	6,50
<u>„Strammer Lachs“</u>	
3 Spiegeleier mit Vollkornbrot & Lachs	7,50
<u>1/2 belegtes Brötchen</u>	
mit Gouda oder Schinken oder Salami	2,50
mit Parmaschinken oder Lachs oder Brie	3,50

Küche von 12h-23h (sonntags bis 22h)

Vorspeisen

Kartoffellauchsuppe	6,00
Kartoffellauchsuppe mit Lachs	7,00
Karotten-Ingwersuppe	6,50
Aioli mit Brot	5,00
Bruschetta	6,00

Salate

<u>Salat California</u> mit gebratener Hähnchenbrust und Früchten	13,50
<u>Salat Pescador</u> mit gebratenem Fisch und Früchten	15,50
<u>Salat mit warmem Ziegenkäse</u> , Honig und Birne	12,50
<u>Rucola</u> mit Parmesan und gebratener Kalbsleber	14,00

Pasta

Lasagne nach Art des Hauses (mit American Beef)	9,50
Gnocchi mit Parmesan, Rucola und Cherrytomaten	10,50
Gnocchi mit Spinat, Hähnchenbrust & Weissweinsauce	11,50
Gebratene Spaghetti mit Hähnchenbrust, frischer Paprika und Curry	11,50
Spaghetti Bolognese (vom American Beef)	8,80

Vegetarisch

Spinat mit Schafskäse überbacken	8,80
3 Reibekuchen mit Apfelmus	6,50
3 Reibekuchen mit Kräuterquark und Salat	8,50
<u>Veggie-Burger</u> , Rösti gefüllt mit Kräutersaitlingen, Zwiebeln, Gurken, Kräuterquark und Salat	11,50



Fleisch

<u>Wok mit Hähnchenfiletstreifen</u> , frischem Gemüse, Reis und süß-scharfer Sauce	13,00
<u>Gebratene Hähnchenbrust</u> in scharfer Pfeffersauce mit Kartoffelecken und Salat	13,00
<u>Rumpsteak</u> mit feinem Fettrand und Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	21,00
<u>Grillteller</u> mit Rumpsteak, Hähnchenbrust und Kalbsleber, dazu Bratkartoffeln und Salat	20,00
<u>Kaffeehausburger</u> mit Bacon, dazu Salat	12,50
<u>Großes Wiener-Kalbschnitzel</u> mit Bratkartoffeln und Gurkensalat (mit Sahne, Dill und Zwiebeln)	20,00
<u>Kalbsleber</u> mit Kartoffelstampf und Schmorzwiebeln	14,00

Fisch

<u>Mediterraner Fischteller</u> mit Oliven, Paprika & getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten, dazu Reis	16,50
3 <u>Reibekuchen</u> mit geräuchertem Lachs und Salat	10,50
<u>Wok mit Fisch</u> , frischem Gemüse, Reis und süß-scharfer Sauce	15,00
<u>Fisch-Burger</u> Rösti gefüllt mit gebratenem Lachs, Zwiebeln, Gurken, Wasabisauce & Salat	12,50

Pizza (ab 18.00h)

Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella	7,00
Pizza Salami mit Mozzarella und milden Peperoni	8,00
Pizza Tonno mit Thunfisch, Zwiebeln und Spinat	8,50
Pizza Formaggio Caprino mit Ziegenkäse, Honig und Birsne	10,50
Pizza Parma mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten	12,50

Waffeln (ab 15.00h bis 18.00h)

pur oder mit Puderzucker	3,00
mit Kirschen oder Sahne	3,50
mit Kirschen und Sahne	4,00
mit Kirschen, Sahne & Vanilleeis	5,00

Dessert

Crème brûlée	5,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Spaghettieis	5,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,00
Torte / Kuchen	3,20/3,00
Eisschokolade / Eiscafé	4,00
Portion Sahne	0,50

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme / Ital. Kaffee	2,40
Cappuccino mit Sahne	2,70
Ital. Cappuccino mit Milch	2,70
Latte Macchiato	3,00
Mit Sirup (Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell, Schokolade oder Cocos)	3,40
Milchkaffee	3,00
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso	3,80
Kaffee Coretto mit 2 cl Baileys, Amaretto, Grappa, Sambucca oder Brandy und Sahne	5,00

Alle Kaffeevariationen können auch koffeinfrei zubereitet werden.

Warme Getränke

Frischer Pfefferminztee	3,00
Tee (Früchte, Roibusch, Schwarz, Grün, Minze, Kamille)	2,50
Indischer Chai mit Milchschaum	3,00
Schokolade	3,00
Schokolade mit Sahne	3,20

Schokolade mit Amaretto, Brandy oder Baileys	4,80
Amaretto mit Sahne	4,50
Warme Milch mit Honig	2,30
Heiße Zitrone	2,50

Softdrinks

Flasche Tafelwasser still 0,25	2,60
Flasche Tafelwasser mit Kohlensäure 0,75	5,80
Wasser 0,2 / 0,4	2,20/4,40
Coca Cola/Cola Light/Fanta/Sprite/Spezi 0,2/0,4	2,40/4,40
Tonic Water/Bitter Lemon/ Ginger Ale 0,2/0,4	2,60/5,20
Red Bull (Dose) 0,25*	4,00

Säfte

Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Maracuja, Rhabarber	2,70
Alle Schorlen 0,2/0,4	2,40/4,40
Kiba 0,2/0,4	2,70/5,00
Joanna Schorle 0,4 (Apfelschorle mit frischer Minze)	4,80

Bier

vom Fass

Frankenheim Alt 0,25/0,5	2,00/4,00
Früh Kölsch 0,25/0,5	2,00/4,00
König Pilsener 0,3	2,50
König Pilsener alkoholfrei 0,3	2,50
Hofbräu Hell 0,5	4,00
Hofbräu Weizen 0,5	4,00
Hofbräu Weizen Banane 0,5	4,00
Pils Fanta (Alster) 0,3	2,50
Pils Sprite (Radler) 0,3	2,50
Kölsch Fanta/Sprite 0,25/0,5	2,00/4,00
Hofbräu Weizen alkoholfrei 0,5 (Flasche)	4,00
Malzbier 0,25/0,5 (Flasche)	1,90/3,80

Sekt

Aperol Spritz*/Hugo	5,50
Ramazotti Rosato	5,50
Glas Secco 0,1	4,50
Flasche Prosecco 0,75	20,00

Longdrinks mit 4cl Spirituosen

Bombay Gin Tonic**	8,50
Wodka Lemon**/ Red Bull / Orange	5,80
Gin Tonic**	5,80
Bacardi / Ballantines Cola*	5,80
Campari Orangensaft*	5,80
Jägermeister Red Bull*	5,80
Aperol Soda*	5,20

Spirituosen

Bombay 4 cl	6,00
Campari / Sambucca / Mirabelle / Williams 2 cl*	2,60
Osborne Veterano / Fernet Branca 2 cl*	2,60
Ballantines / Jack Daniels 4 cl*	6,00
Tequila / Killepitsch / Aquavit / Malteser 2 cl*	2,60
Jägermeister / Ramazotti / Calvados / Rum 2 cl*	2,60
Baileys / Amaretto / Martini Bianco 4 cl*	5,20
Grappa / Wodka / Ouzo / Bacardi / Gin 2 cl	2,60
Obstler / Bismarck 2 cl	2,20

Weißweine

Trenz Blanc de Noirs 0,2l / 0,75l / 12%

Ein Spitzen-Weißwein aus Spätburgundertrauben mit vollmundigen Aromen. Ein Hauch von Pfirsich, Pink Grapefruit und Rose.

6,80/22,50

Lugana 0,2l / 0,75l / 12,5%

Rebsorte: Trebbiano.

Die Farbe ist zartgelb mit grünen Reflexen. Duft von Zitrusfrüchten, Apfel und Heu. Im Geschmack sehr ausgezogen, frisch und leicht zu trinken.

6,50/22,00

Chardonnay delle Venezie 0,2l / 0,75l / 12,5%

Ein trockener, erfrischender Chardonnay aus Venetien. Er duftet nach Äpfeln, Wiesenblumen & exotischen Früchten.

4,90/16,50

Trenz Riesling trocken 0,2l / 0,75l / 11%

Ein frischer, fruchtiger Riesling aus dem Rheingau.

Ein leichter Begleiter zu Pasta, Fisch und

Salatgerichten.

5,20/18,00

Grauer Burgunder 0,2l / 0,75l / 12,5%

Trockener Naherwein mit nussiger Burgunder- & Fruchtnote.

Zu hellem Fleisch, Geflügel & Salaten.

4,70/16,00

Morio-Muskat 0,2l / 10%

Lieblicher Wein aus der Morio Traube mit bukettreichem

Muskatgeschmack.

4,50

Weißweinschorle mit Rivaner

4,00

Rosé

Artero 0,2l / 0,75l / 12,5%

Rebsorte : Tempranillo aus D.o.Mancha, Spanien. Schönes

Säurespiel mit seinen Himbeer- & Erdbeeraromen. 4,50/16,00

Rotweine

Barolo "Carabinieri di Moasca" 0,75l / 14%

Nebiollo Traube.

Ein kraftvoller, edler Wein mit Aromen von Kräutern und Kirschen.

42,00

La Croisade Cabernet Syrah 0,2l / 0,75l / 13,5%

Der trockene Cuvée aus dem Languedoc mit 50 % Cabernet Sauvignon & 50% Syrah. Dominiert von Roten Beeren mit Gewürz- & Röstnoten.

Weich im Mund mit langem finish.

4,90/16,50

Chianti DOCC 0,2l / 0,75l / 13%

Aus der Toscana. Fruchtiger, kraftvoller Wein mit Aromen von dunklen Beeren, einem Duft nach reifen, roten

Kirschen mit feinen Holznoten aus der Sangiovese Traube.

Geschmacksempfehlung : Zu Fleisch, Wild, Kalb,

Schinken, Salami, gereiftem Käse und Bruschetta, wie in

der Toscana üblich.

5,50/19,00

Rioja Faustino Rivero Ulecia, 0,2l / 0,75l / 12,5%

Rioja Tinto, Tempranillo Traube ein leichter fruchtbetonter Wein.

Schmeckt gut zu Rind, Wild & würzigem Käse. 4,50/15,00

Merlot Reserve Leduc 0,2l / 0,75l / 12%

Diese Merlot Traube aus dem Languedoc hat 12% Vol. & Noten von roten Früchten & Gewürzen,

bestens zu Geflügel & rotem Fleisch. 4,50/15,00

Trenz Spätburgunder Pinot Noir 0,2l / 0,75l / 13,5%

Ein im Holzfass ausgebautes überwältigendes Rheingauer Spätburgunder des Winzers Michael Trenz. 6,70/22,50

Zu unserem Service gehören:

Tageszeitungen und Magazine

Wickeltisch

Schuhputzmaschine & Lesebrillen

Wireless LAN (Guest) & Ladestation für E-Bikes

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung!