

Küche von 12h-23h (Sonntags bis 22h)

Vorspeisen

| | |
|---|-------------|
| Gebratene Chorizo- & Merquez-Wurststücke auf Brot | 6,50 |
| Kartoffellauchsuppe mit & ohne Lachs | 7,50 / 6,50 |
| Karotten-Ingwersuppe | 6,50 |
| Aioli mit Brot | 5,50 |
| Bruschetta | 6,50 |
| Kleiner Burger mit pulled Pork & Krautsalat | 6,00 |
| Käseplatte mit zweierlei Käse, dazu Brot & Butter | 8,50 |

Salate

| | |
|---|-------|
| <u>Salat California</u> mit gebratener Hähnchenbrust, Sweet-Chili-Sauce und Früchten | 13,50 |
| <u>Salat Nicoise</u> mit frischem Thunfisch | 14,50 |
| <u>Salat mit warmem Ziegenkäse</u> , Honig und Birne | 12,50 |
| <u>Bauernsalat</u> mit Feta und Oliven | 10,50 |

Pasta

| | |
|---|----------------|
| <u>Gnocchi mit Parmesan</u> , Rucola und Cherrytomaten | 11,00 |
| <u>Gnocchi mit Spinat</u> , Hähnchenbrust & Weissweinsauce | 12,50 |
| <u>Spaghetti Bolognese</u> (vom American Beef) | 8,80 |
| <u>Pasta mit Wildschweingulasch</u> | 14,50 |
| <u>Pasta in Tomatensauce</u> mit Rucola & Parmesan dazu Lachs oder Rumpsteakstreifen | 11,00 15,50 |

Vegetarisch

| | |
|--|------|
| Spinat mit Schafskäse überbacken | 8,80 |
| 3 Reibekuchen mit Apfelmus | 7,50 |
| 3 Reibekuchen mit Kräuterquark und Salat | 9,50 |

Veggie-Burger, Rösti gefüllt mit Kräuterseitlingen,
Zwiebeln, Gurken, Kräutersquark und Salat 12,50

Fleisch

Confit de Canard mit Bohnen und Bratkartoffeln 15,50

Gänsekeule oder -brust mit Rotkohl, Klößen,
Maronensauce und Bratapfel 20,50

Hirschragout in Preiselbeersc., dazu Spätzle & Rotkohl 17,50

Wok mit Hähnchenfiletstreifen, frischem Gemüse,
Reis und süß-scharfer Sauce 13,50

Gebratene Hähnchenbrust in scharfer Pfeffersauce mit
Kartoffelecken und Salat 13,50

Rumpsteak mit feinem Fettrand und Schmorzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat 21,00

Grillteller mit Rumpsteak, Hähnchenbrust und
American-Beef-Köfte, dazu Bratkartoffeln und Salat 20,00

Kaffeehausburger mit Bacon, dazu Salat 14,00

Pulled-Pork-Burger mit Krautsalat, dazu Kartoffelecken 13,50

Großes Wiener-Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und
Gurkensalat (mit Sahne, Dill und Zwiebeln) 20,00

Fisch

Calamaris & Sepia vom Grill auf Blattspinat,
dazu Kartoffelecken 12,50

Mediterraner Fischteller mit Oliven, Paprika &
getrocknet. Tomaten in Olivenöl gebraten, dazu Reis 17,50

| | |
|--|-------|
| 3 Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Salat | 12,50 |
| <u>Fisch-Burger</u> Rösti gefüllt mit gebratenem Lachs, Zwiebeln, Gurken, Wasabisauce & Salat | 13,50 |
| <u>Kindesgerichte (nur für Kinder)</u> | |
| Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensauce | 4,50 |
| Hähnchenbrust mit Kartoffeln | 5,50 |
| 1 Reibekuchen mit Apfelmus | 4,00 |
| Kindercappuccino (Aufgeschäumte Milch mit Schokopulver) | 1,00 |

Dessert

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Crème brûlée | 5,50 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 5,50 |
| Torte/ Kuchen | 3,50/3,00 |
| Schokosoufflé mit Vanillesauce | 4,90 |
| Bratapfel mit Vanillesauce oder -eis | 5,50 |

Waffeln (ab 15.00h bis 18.00h)

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



Frühstück (Getränke exklusive)

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 | 18,50 |
| Brunch für Kinder bis Stehtischhöhe | 9,50 |
| Extra Brunch ab 20 Personen | 22,00 |

Von Montag bis Samstag von 10.00 bis 15.00 Uhr

| | |
|--|-------|
| <u>Kl. Frühstück</u> Croissant mit Butter & 2 Konfitüren | 4,20 |
| <u>Kaffeehaus Frühstück</u> Croissant, Vollkornbrot, Brötchen Konfitüre, Honig, Ei, Schinken, Salami, Gouda | 9,80 |
| <u>Kaffeehausfrühstück für 2 Personen</u> Croissant, Vollkornbrot, Brötchen, Konfitüre, Honig, Ei, Schinken, Salami, Gouda, Joghurt mit Früchten | 17,50 |
| <u>Vegetarisches Frühstück</u> Croissant, Vollkornbrot, Brötchen, Kräuterquark, Gurken, Tomaten, Brie, Marmelade, Joghurt mit Früchten | 9,80 |
| <u>Rührei mit Flusskrebsen</u> | 8,50 |
| Oder mit Schinken oder Kräutern | 7,50 |
| Oder mit Tomaten & Schafkäse | 7,50 |
| <u>„Strammer Max“</u> | |
| 3 Spiegeleier mit Vollkornbrot & Schinken | 7,50 |
| <u>„Strammer Lachs“</u> 3 Spiegeleier mit Vollkornbrot & Lachs | 8,50 |
| <u>1/2 belegtes Brötchen</u> | |
| mit Gouda, oder Schinken, oder Salami | 2,50 |
| mit Lachs oder Brie | 3,50 |

Kaffeespezialitäten

| | |
|--|-------|
| Kaffee Creme / Italienischer Kaffee | 2,50 |
| Cappuccino mit Milch oder Sahne | 2,80 |
| Latte Macchiato | 3,20 |
| Milchkaffee | 3,20 |
| Espresso | 2,40 |
| Espresso Macchiato | 2,60 |
| Doppelter Espresso | 3,90 |
| Kaffee Coretto mit 2 cl Baileys, Amaretto, Grappa, Sambucca oder Brandy und Sahne | 5,00 |
| Mit Sirup (Vanille, Haselnuss, Karamell) | +1,00 |

Warme Getränke

| | |
|--|------|
| Frischer Pfefferminz- oder Ingwer-Tee | 3,30 |
| Tee mit Ingwer, Zitrone, Minze & Honig | 3,60 |
| 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 | 5,20 |
| Warme Milch | 2,00 |
| -mit Honig | 2,30 |
| Heiße Zitrone | 2,50 |

Softdrinks

| | |
|---|-----------|
| Flasche Mineralwasser still 0,25 | 2,60 |
| Flasche Mineralwasser 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* | 4,20 |

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 |

Sekt

| | |
|-----------------------|-------|
| Aperol Spritz*/Hugo | 5,80 |
| Glas Secco 0,1 | 4,80 |
| Flasche Prosecco 0,75 | 22,00 |

Longdrinks mit 4cl Spirituosen

| | |
|----------------------------------|------|
| Bombay Gin Tonic** | 8,50 |
| Wodka Lemon**/ Red Bull / Orange | 6,50 |
| Bacardi / Ballantines Cola* | 6,50 |
| Campari Orangensaft* | 6,50 |
| Jägermeister Red Bull* | 6,50 |
| Aperol Soda* | 6,50 |

Bier vom Fass

| | |
|--|-----------|
| Frankenheim Alt 0,25/0,5 | 2,20/4,20 |
| Früh Kölsch 0,25/0,5 | 2,20/4,20 |
| König Pilsener 0,3 | 2,70 |
| König Pilsener alkoholfrei 0,3 | 2,70 |
| Hofbräu Hell 0,5 | 4,20 |
| Hofbräu Weizen 0,5 | 4,20 |
| Hofbräu Weizen Banane 0,5 | 4,20 |
| Pils Fanta (Alster) 0,3 | 2,70 |
| Pils Sprite (Radler) 0,3 | 2,70 |
| Kölsch Fanta/Sprite 0,25/0,5 | 2,20/4,20 |
| Hofbräu Weizen alkoholfrei 0,5 (aus der Flasche) | 4,20 |
| Malzbier 0,25/0,5 (aus der Flasche) | 2,10/3,90 |

Spirituosen

| | |
|--|------|
| Bombay 4 cl | 6,00 |
| Campari / Sambuca / Williams 2 cl* | 2,60 |
| Osborne Veterano / Fernet Branca 2 cl* | 2,60 |
| Ballantines / Jack Daniels 4 cl* | 6,00 |
| Tequilla / Killepitsch / Aquavit 2 cl* | 2,60 |
| Jägermeister / Ramazotti / Rum 2 cl* | 2,60 |
| Baileys / Amaretto 4 cl* | 5,20 |
| Grappa / Wodka / Ouzo / Bacardi / Gin 2 cl | 2,60 |
| Obstler 2 cl | 2,60 |

Weißweine

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

Ein Spitzen-Weißwein aus Spätburgundertrauben. Ein Hauch von Pfirsich, Pink Grapefruit und Rosé. 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. 6,80/22,50

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

Ein trockener, erfrischender Chardonnay aus Venetien.

Er duftet nach Äpfeln, Wiesenblumen und exotischen Früchten. 5,30/18,00

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

Ein frischer, fruchtiger Riesling aus dem Rheingau.

Ein leichter Begleiter zu Pasta, Fisch und Salat. 5,40/18,00

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

Trockener Naherwein mit nussiger Burgunder- & Fruchtnote.

Zu hellem Fleisch, Geflügel & Salaten. 4,90/16,50

Morio-Muskat 0,2l / 10%

Lieblicher Wein aus der Morio Traube mit bouquetreichem
Muskatgeschmack.

4,90

Rivaner 0,2 l / 12,5%

4,70

Ein Müller-Thurgau mit wenig Säure und mit
charakteristischem Bouquet aus Frucht- und Muskatanklängen

Weißweinschorle mit Rivaner

4,50

Rosé

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

4,50/16,00

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

Schönes Säurespiel mit seinen Himbeer- & Erdbeeraromen.

La Grange Classique Rosé 0,2l / 0,75l / 12% 4,70/16,50

Ein delikater, unkomplizierter Rosé mit Aromen von frischen
Waldbeeren, etwas rotem Apfel und dezenter Pfefferrwürze.

Rotweine

Barolo "Cavalieri 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.

4,90/16,50

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. 4,70/16,00

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.

4,70/16,00

Luccarelli Primitivo Puglia 0,2l / 0,75l / 13,5%

Der Primitivo zeigt sich in dunklem Rubinrot mit violetten Nuancen. Fruchtig im Geschmack mit Aromen von roten Früchten, passt hervorragend zu Wild und reifem Käse.

6,70/22,50

