



Speisekarte

Vorspeisen & Kleinigkeiten	€
Tagessuppe.....	7,50
Bruschetta mit Tomaten, Grana Padano und Salatbouquet.....	10,50
Geröstetes Bauernbrot mit Avocado und Tomaten.....	10,80
...zusätzlich mit Serrano Schinken.....	13,50
½ Dutzend Schnecken gratiniert mit „herrlicher Sauce“.....	12,50
Pfännchen mit gebratenen Black Tiger Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Zucchini.....	18,90
Tapas Teller für 1 Person / 2 Personen.....	13,00 / 21,00
Große Gemischte Käseplatte mit frischem Brot und Meersalzbutter.....	16,00
Hausgemachter Hummus mit Cherrytomaten und geröstetem Landbrot.....	10,60
Portion Oliven mit Feta und Brot.....	8,50
Portion Feta mit Brot.....	7,00
Portion Oliven mit Brot.....	6,00
Nachos mit Avocadocreme und Salsa.....	8,00
Salate	
Großer gemischter Salat mit Himbeer-Rotweindressing, Honig-Senfdressing oder Caesar-Dressing...	
...gebackenem Ziegenkäse im Brickteig mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen.....	15,90
...Sesamhähnchen mit Erdnussdip.....	15,90
...mit Hüftstreifen vom argentinischen Angus-Rind.....	19,50
Caesar Salad mit gehobeltem Parmesan, Croutons und gebratener Hähnchenbrust.....	17,00
Pasta & Vegetarisches	
Saisonfrisches Gemüse gratiniert mit Fetakäse.....	14,50
Spaghetti Bolognese mit Bio Hackfleisch, Rucola und Grana Padano.....	13,00
Spaghetti „aglio e olio“ mit Knoblauch und Chili.....	12,50
Fettucine Spinaci mit Black Tiger Garnelen, Trüffelsauce, Cherrytomaten und Grana Padano.....	18,90
Spaghetti „Don Miguel“ mit Hähnchenbrust, Champignons, Tomaten, Estragon und Käse.....	16,80
Fettuccine mit Trüffelöl, Pinienkernen und Rucola.....	14,80
Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Blattsalat (vegetarisch).....	14,80
Curry mit Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis.....	14,50

Fleisch	€
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	16,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin und Beilagensalat.....	21,00
Curry vom Kalb mit Kokosmilch, Chili, Asiagemüse und Basmatireis.....	19,50
Argentinisches Angus-Rinderhüftsteak (250 g) mit...	
...großem gemischtem Salat.....	25,50
...Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln, „herrlicher Sauce“ und Beilagensalat.....	28,50
...Rosmarinkartoffeln, „herrlicher Sauce“ und mediterranem Gemüse	29,50

Kindergerichte

Penne / Spaghetti Bolognese.....	8,50
Penne / Spaghetti mit Tomatensauce.....	6,50
Käsespätzle.....	9,00
Schnitzel mit Bratkartoffeln.....	10,50

Dessert

Frische Waffeln mit heißen Kirschen, Puderzucker, Vanilleeis und Sahne.....	6,50
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten.....	11,00
Swiss Choco mit Vanilleeis, Schokoladensauce, karamellisierten Walnüssen und Sahne.....	10,80
Crêpe Suzette mit Vanilleeis (flambiert).....	11,50

Guten Appetit!



Frühstückskarte

	€
Croissant mit Butter und Konfitüre.....	5,00
Belegtes Brötchen mit Kaffee oder Tee.....	6,80
„Geröstetes Bauernbrot“ mit Avocado, Olivenöl und Strauchtomaten.....	10,80
zusätzlich mit Serrano-Schinken.....	13,50
Hausgemachter Hummus mit Cherrytomaten und geröstetem Landbrot.....	10,60
Gekochtes Ei mit geröstetem Landbrot, Käse und Meersalzbutter.....	11,50
„Kleines Frühstück“ Brötchen, Toast, gekochtes Bio-Ei, Käse, Wurst, Butter, etwas Süßes.....	11,00
„Großes Frühstück“ Gemischter Brotkorb, 2 gekochte Bio-Eier, Käse, Schinken, Wurst, Butter, etwas Süßes.....	18,50
„Käsefrühstück“, gemischter Käseteller, 3 Bio-Rühreier mit Kräutern, Butter, etwas Süßes.....	16,50
„Gernot's Spezial“ Gemischter Brotkorb, 2 gekochte Bio-Eier, 2 Croissants, Käse, Schinken, Wurst, Butter, etwas Süßes, 2x 0,1l Orangensaft.....	22,00
Frischer Obstsalat.....	7,00
„Joghurt Bowl“ frische Früchte und hausgemachtes Granola.....	8,50
Pancakes (4 Stück) mit Ahornsirup und frischen Früchten.....	9,50
Omelette/ Rührei/ Spiegelei mit Toast/ Graubrot/ Schwarzbrot oder Brötchen (3 Bio-Eier) mit frischen Kräutern.....	9,50
mit Schinken oder Bacon oder Champignons.....	10,80
„Strammer Max“ Geröstetes Bauernbrot, gekochter Schinken, 2 Spiegeleier.....	11,50
„Egg Benedict“ 2 Pochierte Eier, Avocado, Toast, krosser Bacon, Sauce Hollandaise.....	11,80
Extras	
Brötchen / 2 Toast / Graubrot / Schwarzbrot / Bio Ei.....	1,80
Butter / Konfitüre / Nutella / Honig.....	1,20
Croissant.....	3,80

Getränke

	€		€
Heiße Getränke		Flaschenbiere	
Kaffee	2,40	Paulaner Weißbier 0,5 l	4,80
Espresso	2,40	(Naturtrüb, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei)	
Espresso Macchiato	2,90	Köstrizer Schwarzbier 0,33 l	4,20
Espresso Doppio	3,80	Bitburger alkoholfrei 0,33 l	4,20
Cappuccino	3,80		
Milchkaffee	3,90	Rotweine (0,2 l)	
Latte Macchiato	4,00	Côtes du Rhône	7,00
Heißer / kalter Kakao	3,90	Montepulciano	6,80
...plus Sahne	1,00	Nero d'Avola	6,80
Frisch gepresste Zitrone	3,60	Rioja Crianza	7,50
Extra Shot Espresso	1,90	Spätburgunder trocken	7,80
Extra Soja- oder laktosefreie Milch	1,00	Merlot	7,50
Frische Minze	3,90	Primitivo	7,50
Frischer Ingwer	3,90		
Frische Minze mit Ingwer	4,50	Weißweine (0,2 l)	
Tee	2,80	Colombelle Blanc	6,80
Glühwein	4,00	Grauburgunder QbA trocken	6,90
Grog	4,20	Gutedel QbA trocken	6,90
		Vallade Pinot Grigio	6,00
Alkoholfreie Getränke		Riesling Qw halbtrocken	7,30
Mineralwasser		Riesling Qw trocken	7,30
0,2 l / 0,4 l	2,80 / 5,20	Rueda	7,00
Vio / Apollinaris		Entre Deux Mers AC blanc	7,00
0,25 l / 0,75 l	..3,20 / 7,50	Weinschorle 0,2 l	4,50
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite			
0,2 l / 0,4 l	..3,00 / 5,80	Roséweine (0,2 l)	
Richard's Sun Iced Tea 0,33 l	4,00	Cerasuolo DOC Quartana	6,90
Lemon oder peach		Portugieser Weißherbst QBA	6,90
Fruchtsäfte/ Fruchtschorle		Alle Weine auch in 0,1 l oder als Flasche erhältlich	
Apfel, Rhabarber, Maracuja, Orange, Johannisbeere, Banane, Kirsche, Ananas		Sekt & Co.	
0,2 l / 0,4 l	3,20 / 5,90	Apfel Cidre trocken 0,2 l	4,50
Schweppes 0,2 l	3,20	Prosecco 0,1 l	4,60
Wild Berry, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		Sekt „Hausmarke 12 Grad“ 0,1 l	4,60
Fassbrause Zitrone/ Apfel 0,33 l	4,00		
Proviant 0,33 l	4,00	Spritz, Lillet & Co.	
Kirsch- Granatapfel, Rhabarber, Apfel, Orange- Maracuja		Aperol Spritz	7,00
Frisch gepresster O-Saft 0,2 l	4,50	Hugo	7,00
Vittel Naturell 0,1 l	2,00	Lillet Vive	7,00
		Lillet Wild Berry	7,00
Bier vom Fass		Ramazotti „Mio“ (mit Prosecco)	7,00
Gaffel Kölsch		Ramazotti „Tonic“	7,00
0,25 l / 0,4 l	2,40 / 3,80		
Alster, Radler, Colabier, Schuss		Gin Tonic	
0,25 l / 0,4 l	2,40 / 3,80	mit Schweppes Indian Tonic Water	
Gaffel Wiess 0,3 l	3,30	...Beefeater London Dry Gin 4 cl	9,50
Bitburger Pils		...Hendrick's Gin 4 cl	11,00
0,3 l / 0,4 l	3,30 / 4,30	...Bombay Sapphire Gin 4 cl	9,50
		...Gordon's Gin 4 cl	9,00