



Speisekarte

	€
Bruschetta mit Tomaten, gehobeltem Parmesan und Salatbouquet.....	9,50
Geröstetes Bauernbrot mit Avocado und Tomaten.....	9,50
...zusätzlich mit Serrano Schinken.....	12,50
½ Dutzend Schnecken gratiniert mit „herrlicher Sauce“.....	11,50
Pfännchen mit gebratenen Black Tiger Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Zucchini.....	17,50
Großer gemischter Salat mit Himbeer- Rotweindressing und...	
...gebackenem Ziegenkäse im Brickteig mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen.....	14,50
...Sesamhähnchen mit Erdnussdip.....	14,50
...mit Hüftstreifen vom argentinischen Angus-Rind.....	18,00
Caesar Salad mit gehobeltem Parmesan, Croutons und gebratener Hähnchenbrust.....	15,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	15,80
Spaghetti Bolognese.....	11,50
Spaghetti „Di Mare“ mit Black Tiger Garnelen, Olivenöl, Knoblauch und Chili.....	15,50
Spaghetti „Don Miguel“ mit Hähnchenbrust, Champignons, Tomaten, Estragon und Käse.....	15,50
Fettuccine mit Trüffelöl, Pinienkernen und Rucola.....	13,50
Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Blattsalat.....	13,50
Mediterranes Gemüse gratiniert mit Fetakäse.....	13,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat.....	19,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Basilikumsauce, Fettuccine und Beilagensalat.....	18,00
Argentinisches Angus-Rinderhüftsteak (250 g) mit...	
...großem gemischtem Salat.....	24,50
...Bratkartoffeln, „herrlicher Sauce“ und Beilagensalat.....	26,50
...Rosmarinkartoffeln, „herrlicher Sauce“ und mediterranem Gemüse	27,50
Eiskaffee/ Eisschokolade mit Vanilleeis und frischer Sahne.....	4,90
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne.....	8,00
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten.....	9,00
Pfannkuchen mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne.....	10,00

Getränke

	€		€
Heiße Getränke		Flaschenbiere	
Kaffee	2,30	Paulaner Weißbier 0,5 l	4,20
Espresso	2,20	(Naturtrüb, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei)	
Espresso Macchiato	2,50	Köstrizer Schwarzbier 0,33 l	3,70
Espresso Doppio	3,60	Bitburger alkoholfrei 0,33l	3,70
Cappuccino	3,00		
Milchkaffee	3,20	Rotweine (0,2 l)	
Latte Macchiato	3,30	Côtes du Rhône	6,50
Heißer/ kalter Kakao	3,60	Montepulciano	6,00
Plus Sahne	0,90	Nero d'Avola	6,00
Frisch gepresste Zitrone	3,30	Rioja Crianza	7,00
Extra Shot Espresso	1,70	Spätburgunder trocken	6,50
Extra Soja- oder laktosefreie Milch	0,90	Merlot	6,50
Frische Minze	3,50	Primitivo	7,00
Frischer Ingwer	3,50		
Frische Minze mit Ingwer	4,00	Weißweine (0,2 l)	
Tee	2,50	Colombelle Blanc	5,50
		Grauburgunder QbA trocken	6,50
Alkoholfreie Getränke		Gutedel QbA trocken	6,50
Mineralwasser		Vallade Pinot Grigio	5,50
0,2 l	2,50	Riesling Qw halbtrocken	6,50
0,4 l	4,50	Riesling Qw trocken	6,50
Vio / Apollinaris		Rueda	6,50
0,25 l	3,00	Entre Deux Mers AC blanc	6,50
0,75 l	6,80		
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite		Roséweine (0,2 l)	
0,2l	2,90	Cerasuolo DOC Quartana	6,50
0,4l	4,90	Portugieser Weißherbst QBA	6,50
Richard´s Sun Iced Tea 0,33l	3,50		
Fruchtsäfte/ Fruchtschorle		ALLE WEINE AUCH IN 0,1 l oder als	
Apfel, Rhabarber, Maracuja, Orange,		Flaschenwein erhältlich	
Johannisbeere, Banane, Kirsche, Ananas			
0,2 l	3,00	Sekt & Co.	
0,4 l	5,00	Apfel Cidre trocken 0,2 l	3,90
Schweppes 0,2 l	3,00	Weinschorle 0,2 l	4,00
Fassbrause Zitrone/ Apfel 0,33l	3,80	Prosecco 0,1 l	4,00
Proviant 0,33l	3,80	Sekt „Hausmarke 12 Grad“ 0,1 l	4,50
Kirsch- Granatapfel, Rhabarber, Apfel			
Orange- Maracuja		Spritz, Lillet & Co.	
Frisch gepresster O-Saft	4,20	Aperol Spritz	6,80
Vittel Naturell 0,1 l	1,00	Hugo	6,80
		Lillet Vive	6,80
Bier vom Fass		Lillet Wild Berry	6,80
Gaffel Kölsch 0,25 l	2,20	Ramazotti „Mio“ (mit Prosecco)	6,80
Gaffel 0,4 l	3,50	Ramazotti „Tonic“	6,80
Alster, Radler, Colabier, Schuss			
0,25 l	2,20	Gin Tonic	
0,4 l	3,50	mit Schweppes Indian Tonic Water	
Gaffel Wiess 0,3 l	3,00	...Beefeater London Dry Gin 4 cl	8,50
Bitburger Pils		...Hendrick´s Gin 4 cl	9,00
0,3 l	3,00	...Bombay Sapphire Gin 4 cl	8,50
0,4 l	4,00	...Gordon´s Gin 4cl	7,50