

VORSPEISE

TOMATE-MOZZARELLA mit frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl	4,90 €
LACHS TARTAR Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettich an buntem Salatbouquet	6,90 €
VEGETARISCHE VORSPEISENVARIATION mit Antipastigemüse, hausgemachter Paste, marinierten Oliven, gebratenen Lachstranchen, Ziegenkäse	7,10 €
VORSPEISENTVARIATION mit Antipastigemüse, Roastbeef, vegetarischer Paste, marinierten Oliven, gebratenen Lachstranchen, Parmaschinken, luftgetrockneter Mailänder Salami	7,90 €

SALATE

BEILAGEN SALAT	2,80 €
KLEINER SALAT Kleiner buntgemischter Salat	5,50 €
SALAT TOSCANA Rucolasalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Parmesan und Pinienkernen	8,50 €
NORWEGISCHER SALAT Marktfrische Salate mit gebratenen Lachstranchen und Senf-Dillmousseline	8,80 €
SCHWÄBISCHER SALAT Marktfrische Salate mit knusprigen Maultaschen und Kürbiskernöl	8,90 €
KORSISCHER SALAT Marktfrische Salate mit korsischem Schafskäse, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten	8,60 €
SALAT KALIFORNIA Marktfrische Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Avocadospalten und Orangenfilets	8,90 €

SALAT SILBERLÖFFEL

Marktfrische Salate mit gebratenen Kalbfleischstreifen, Grillgemüse und gehobeltem Parmesan 9,50 €

Unsere Salate werden mit einer Balsamico-Honigvinaigrette serviert.

SUPPEN

FRISCHE GEMÜSESUPPE mit frischen Kräutern und Parmesan 4,20 €

KARTOFFELCREMESUPPE mit gebeizten Lachsstreifen 3,90 €

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

KRÄUTERSPÄTZLE

Hausgemachte Kräuterspätzle mit Käse und Röstzwiebeln an Salatbouquet 8,70 €

MAULTASCHEN

Vegetarische Maultaschen in Thymianbutter gebraten auf Blattspinat an Salatgarnitur 8,90 €

KARTOFFELROULADE

mit Gemüse der Saison und Cashewkernen gefüllt serviert auf Ingwer-Kokosmilchsauce dazu ein kleiner Salat 8,50 €

FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL

vom Kalb mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat 14,90 €

RAHMGESCHNETZELTES

vom Kalb mit frischen Champignons dazu hausgemachte Kräuterspätzle und eine kleine Salatbeilage 13,50 €

HÄHNCHENBRUSTFILET

gegrillt auf Marktgemüse mit frischen Kräutern, Zitronensauce an Kräuterkartoffeln und kleinem Rucolabouquet 11,90 €

MARINIERTER KALBSBRATEN

Marinierte Scheiben vom rosa Kalbsbraten mit Bratkartoffeln an Salat und hausgemachter Remoulade 10,50 €

DESSERTS

MANDEL PANNA COTTA auf Orangen-Basilikumbeet und Karamellstreifen	4,20 €
KAISERSCHMARRN mit Pflaumenkompott	5,50 €

FRÜHSTÜCK VON 9:00 BIS 16:00 UHR

FRÜHSTÜCK PARIS

Baguette, Butter, Marmelade und Honig und
kleiner Honig-Zimtquark 4,00 €

KLEINES GEMISCHTES

Mailänder Salami, gegarte Putenbrust, Emmentaler,
gekochtes Ei, Butter und frisches Obst 5,80 €

KLEINES KÄSEFRÜHSTÜCK

mit Emmentaler, Gouda, Brie, Kräuterquark, Honig-Zimt-Quark, Konfitüre,
Butter und Obst 5,80 €

VEGETARISCHES

kleine Schale Müsli mit Honig-Joghurt und frischem Obst, hausgemachter
vegetarischer Paste, Emmentaler, Kräuterquark,
Honig und Butter 7,50 €

KREUZKÖLLN

mit Honig-Sesampaste, marinierten Oliven, Schafskäse, Tomaten und Gurken,
Suçuk-Rührei, Butter und frischem Obst 8,50 €

ENGLISCHES

mit zwei Spiegeleiern, gebackenen Bohnen, krossem Bacon, Bratwürsten,
Orangenarmelade, Toastbrot, Butter und frischem Obst 8,50 €

ITALIENISCHES

mit luftgetrocknetem Parmaschinken, Mailänder Salami, Tomate-Mozzarella,
Basilikum-Rührei, eingelegten Oliven, Butter und frischem Obst 8,50 €

MEDITERRAN

pikantes Omelette, hausgemachte Paste, Oliven, Kräuterquark, Ziegenkäse,
Putenbrust, frisches Obst und Baguette 8,80 €

AMERIKANISCH

saftig gegrilltes Steak und Bratkartoffeln, Miniwürstchen, Rührei, krosser
Bacon, gebackener Camembert, Pancake, Ahornsirup, Preiselbeeren,
dazu ein Brotkorb 11,50 €

BAGELS

mit Frischkäse bestrichen, hausgebeiztem Lachs, gebratenen
Hähnchenbruststreifen
und Ananasscheiben, pikant 8,50 €

Alle Frühstücke werden mit Brotkorb serviert

FÜR DEN KLEINE FRÜHSTÜCKSHUNGER

BAGEL

wahlweise

mit Tomate und Mozzarella	4,00 €
Putenbrust und Rucola	4,50 €
gebeiztem Lachs	4,50 €
Parmaschinken	4,90 €
Bio-Früchte-Müsli mit Joghurt oder Milch und frischem Obst	4,50 €
Honig-Zimt-Quark mit frischem Obst	4,50 €
Frischer Obstsalat mit Walnuss und Honig	4,50 €
2 Pancakes mit Ahornsirup oder Nutella und frischem Obst	5,50 €

EIERSPEISEN

DREI SPIEGEL- ODER RÜHREIER

mit Toast, Butter, Salat und frischen Kräutern	4,90 €
mit Toast, Butter, Salat und Lauch, Champignons	5,50 €
mit Toast, Butter, Salat und Tomaten-Mozzarella	5,50 €
mit Toast, Butter, Salat und Schinken,	5,50 €
mit Toast, Butter, Salat und Lachs	6,50 €
je weiteres Extra	1,20 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ²	1,70 €
Doppelter Espresso ²	2,80 €
Kaffee ²	1,80 €
Cappuccino ²	2,00 €
Milchkaffee ²	2,50 €
Latte Macchiato ²	2,80 €
Latte Macchiato ² mit Aroma ¹ (Vanille, Mandeln, Caramel)	3,20 €
Caro Milchkaffee (koffeinfrei)	2,80 €

Auf Wunsch mit lactosefreier oder Sojamilch +0,50 €

alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich

Tasse heiße Schokolade	2,50 €
Tasse heiß Schokolade mit Sahne	3,00 €
Glas heiß Milch mit Honig	2,30 €
Heiße Zitrone	2,50 €

TEE

VON TEEGARTEN (BIO)

Darjeeling FTGFOPI Single, Earl Grey, China Gunpowder, Morning Sencha, Rotbush pur, Kamille	2,20 €
Tee aus frischer Minze	2,50 €
Tee aus frischem Ingwer und Minze	2,90 €

Portion Honig 0,50 €

SÄFTE UND NEKTAR

	0,2l	0,4l
frisch gepresster Orangensaft	3,10 €	5,80 €
Orangensaft	2,00 €	3,80 €
Apfelsaft	2,00 €	3,80 €
Bananennektar	2,00 €	3,80 €
Kirschnektar	2,00 €	3,80 €
Erdbeernektar	2,00 €	3,80 €
Tomatensaft	2,00 €	3,80 €
Mangonektar	2,00 €	3,80 €
Rhabarbersaft	2,00 €	3,80 €
Saftschorle	1,80 €	3,60 €

SOFTDRINKS

San Pellegrino Flasche 0,75l	6,00 €
Aqua Panna Flasche 0,75l	6,00 €
	0,2l 0,4l
Glas Tafelwasser	1,50 € 2,80 €
Glas stilles Wasser	1,50 € 2,80 €
Coca Cola ^{1,2}	2,00 € 3,80 €
Cola Light ^{1,2}	2,00 € 3,80 €
Sprite ⁵	2,00 € 3,80 €
Fanta ^{1,5}	2,00 € 3,80 €
Orangina Flasche 0,2l	2,20 €
Schweppes Tonicwater ³ Flasche 0,2l	2,00 €
Schweppes Ginger Ale ¹ Flasche 0,2l	2,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,3} Flasche 0,2l	2,00 €
Club Mate Flasche 0,5l	3,00 €
Malztrunk Flasche 0,33l	2,50 €
BIONADE	
Orange-Ingwer, Holunder, Kräuter Flasche 0,33l	2,50 €

BIERE VOM FASS

	0,3l	0,5l
Lübzer	2,20 €	3,50 €
Budweiser	2,30 €	3,60 €
Weihenstephan, Hefe hell	2,30 €	3,60 €
Duckstein	2,30 €	3,60 €
Alster ⁵ (Bier mit Sprite)	2,20 €	3,50 €
Radler ^{1,5} (Bier mit Fanta)	2,20 €	3,50 €

FLASCHENBIERE

Weihenstephan Kristallweizen 0,5l	3,50 €
Weihenstephan Hefeweizen Dunkel 0,5l	3,50 €
Weihenstephan Weizen Alkoholfrei 0,5l	3,50 €
Becks 0,33l	2,30 €
Becks Lemon 0,33l	2,30 €
Becks Alkoholfrei 0,33l	2,30 €

PROSECCO

Prosecco Spumante V.S.A.Q	Glas 0,1l	Fl. 0,75 l
Viticoltori Ponte, Veneto, Italien	4,00 €	27,00 €

LONGDRINKS & CO mit 4cl

Sekt Aperol oder Aperol gespritzt	4,50 €
Gin Tonic ³	6,50 €
Cuba Libre (Cola und Havanna Club) ^{1,2}	6,50 €
Wodka Lemon ¹	6,50 €
Campari Orange ¹	6,50 €

VERMOUTH, SHERRY & CALVADOS

Martini (Bianco / Dry / Rosso / D'Oro) 5cl	3,30 €
Sandemann (Medium Rot / Cream / Dry) 5cl	3,30 €

	2cl	4cl
Calvados Papidoux	2,30 €	4,00 €

TEQUILLA & RUM

	2cl	4cl
Sierra (silver / gold)	2,50 €	4,60 €
Ron Varadero 3 J.	2,60 €	4,80 €
Ron Varadero 7 J.	2,80 €	5,20 €

LIKÖRE

	2cl	4cl
Cointreau	2,50 €	4,60 €
Baileys Irish Cream ¹	2,50 €	4,60 €
Amaretto di Saronno	2,50 €	4,60 €

WHISKEY, BRANDY & COGNAC

	2cl	4cl
Ballantine's ¹	2,50 €	4,60 €
Chivas Regal ¹	3,40 €	6,20 €
Tullamore Dew ¹	3,40 €	6,20 €
Glenfiddich	3,40 €	6,20 €
Veterano	2,90 €	5,50 €
103er	2,90 €	5,50 €
Remy Martin VSOP	3,80 €	7,20 €
Hennessy VSOP	4,00 €	7,50 €

ANIS

	2cl	4cl
Pernod ¹	2,70 €	4,50 €
Sambuca Molinari	2,70 €	4,50 €

GIN

	2cl	4cl
Finsbury	2,50 €	4,50 €
Bombay Sapphire	2,90 €	5,50 €

WODKA

	2cl	4cl
Parliament	2,40 €	4,20 €
Moskovskaya	2,40 €	4,20 €

KRÄUTER & BITTER

	2cl	4cl
Ramazotti	2,60 €	4,60 €
Campari ¹	2,60 €	4,60 €
Jägermeister	2,50 €	4,50 €
Fernet Branca	2,50 €	4,50 €

GRAPPA & CO 2cl

Grappa del Veneto, <i>Maschio</i> , 40% vol.	3,00 €
Grappa Chardonnay, <i>Reserve</i> , 40% vol.	3,50 €
Williams Christ, 40% vol.	3,50 €

OFFENE WEINE

weiß

GRAUER BURGUNDER QBA TROCKEN

Weingut Gschwindt, Pfalz

Rassiger Grauburgunder, frisch und saftig mit Zitrusnoten.

RIESLING QBA TROCKEN

Weingut Probsthof, Pfalz

Weißer Blüten- und Aprikosenduft. Gute Frucht! Moderate Säure.

CHARDONNAY DEL VENETO

Villa Rocca, Veneto, Italien

Leichter venezianischer Weißwein mit dezenter Birnenfrucht und angenehmer Frische.

0,2l 0,5l

4,40 € 10,50 €

4,30 € 10,00 €

3,90 € 9,50 €

rot

MERLOT COLLI EUGANEI DOC

Il Brolo, Veneto, Italien

Typisch weiniger Merlot, rund mit würzigem Abgang

CABERNET SAUVIGNON VDP D'OC

Baron Louis, Frankreich

Kräftiger Landwein mit deutlicher Frucht nach dunklen Beeren

TEMPRANILLO/MERLOT

Bodegas Nekeas, Navarra DO, Spanien

Gehaltvoll und weich, Wechselspiel von schwarzen Beeren und reifen Kirschen, untermalt von feinen balsamischen Noten.

AZABACHE RIOJA

Garnacha Traube, Spanien

Trockener, feinfruchtiger und sehr harmonischer Barrique-Rotwein.

Beerig mit Kräutern und einem Hauch Vanille, gelungene Harmonie von Frucht, Körper und Holz. 6 Monate Barriqueausbau

QUEBRADA RIOJA DO

Bodegas Vinos Para Ti, Spanien

Am Gaumen elegant-kräftig, schöne Beeren- und Kirscharomen, mit der rioja-typischen Symbiose aus Frucht, Säure, Feinheit und Präsenz. Mittleres Finale, angenehm und leicht zu trinken mit Lust auf den nächsten Schluck. Unkompliziert – perfekt als Kompromiss für Weintrinker und (sonst) Nicht-Weintrinker. Sehr schön eingebundener Alkohol.

BLAUER ZWEIFELT

Weingut Jurtschitsch Sonnhof - Österreich

Angenehme Fruchtaromen von Kirschen und Weichseln. Klar, charmant und prägnant. Ein harmonischer Begleiter zu vielen Fleischgerichten.

0,2l 0,5l

4,20 € 9,80 €

4,20 € 9,80 €

4,50 € 11,00 €

4,50 € 11,00 €

3,90 € 9,50 €

4,50 € 11,00 €

FLASCHENWEINE

weiß

WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN (BIOWEIN)

Reichsrat von Buhl, Deutschland 0,75l

Reife animierende Frucht und Feinheit

WEISSER BURGUNDER KABINETT TROCKEN

Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil, Baden 0,75l

Charmanter, frischer Geschmack, animierende Frucht, verbunden mit einem lebendigen, sortentypischen Auftritt.

20,50 €

21,00 €

PINOT GRIGIO DOC

Endrizzi, Trentino, Italien 0,75l

22,00 €

Strohgelbe Farbe, zarter, angenehmer Duft und voller harmonischer Geschmack. Ein Wein mit anspruchsvoller Struktur und Eleganz.

ENTRE-DEUX-MERS AC

Château Valade, Bordeaux, Frankreich 0,75l

19,50 €

Lebhafter und ausdrucksstarker Entre-Deux-Mers. Blumig und fruchtig zeigt sich das Bukett. Am Gaumen hat der Wein eine feine spritzige Säure und mineralische Noten.

SAUVIGNON BLANC QBA TROCKEN

Rheinhessen. Burgunderhof 0,75l

20,50 €

Ausdrucksvolle frische Aromen nach grünen Äpfeln und Stachelbeeren. Harmonischer, kräftiger Wein mit langem Nachhall. Ein „Power-Sauvignon“.

GRÜNER VELLTINER „STEIN“

Kamptal DAC. Österreich. Jurtschitsch 0,75l

25,00 €

Ausdrucksvoller feiner Bergwein vom verwitterten Urgesteinsboden mit ausgeprägter Mineralik. Elegant mit pikanter Würze und sortenreicher Frucht.

rosé

NEKEAS ROSADO

Bodegas Nekeas, Navarra DO, Spanien 0,75l

17,50 €

Die granatrote Farbe weckt pure Vorfreude auf saftigen Trinkgenuss. Lebendige Himbeer- und Erdbeerfrucht am Gaumen, intensiv und frisch. Ein herrlicher Frühlings-Rosé.

rot

AMOUR DE FRUIT‘ CÔTHES DU RHÔNE ROUGE (BIOWEIN)

Domaine La Fourmente, Jean-Louis Pouizin, Visan, Frankreich 0,75l

23,50 €

Fantastische Trink-Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah, mit verhaltener Würze und einer wahren Fruchtexplosion. Mild, saftig und voll, alles aus ‚Liebe zur Frucht‘

SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN ‚HOFGARTEN‘

Freiherr von Gleichenstein Oberrotweil, Baden 0,75l

19,00 €

Feiner Duft nach Waldbeeren, Brombeeren und gekochten Kirschen, im Geschmack würzig-fruchtig mit Anklängen von schwarzem Pfeffer.

BARBERA MONFERRATO DOC

Bricco Mondalino, Piemont, Italien 0,75l

22,50 €

Tolle, intensive Kirschnase mit Heidelbeeranklängen und dunklen Aromen. Endlich mal ein Barbera, der mit süßer Kräuterwürze und Frische überzeugt.

ATTIYA GARNACHA TINTO

Bodegas San Alejandro, Calatayud, Spanien 0,75l

15,90 €

Hinreißend fruchtiger Garnacha. Würze und Konfitüre. Viel reife Beerenfrucht! Saftig und pfeffrig im Nachgang.

CHÂTEAU LAMOTHE-CISSAC

Haut-Medoc AC, Bordeaux, Frankreich 0,75l

31,00 €

tiefes Granatrot, Aromen von Cassis und geröstetem Kaffee, gutstrukturiert mit feinem Tanningerüst, schöne Länge, angenehmer fruchtig-würziger Nachhall

MONFERRATO ROSSO "CANTAMERLI" DOC

Picco Maccario, Piemont, Italien. 0,75l

24,00 €

Zehn Monate in kleinen Barriquefässern aus französischer Eiche und mehrere Monate auf der Flasche.

Animierende Nase nach roten Waldbeeren und Gewürzen und Anklängen von Bourbon-Vanille. Am Gaumen

mit reifen, gut integrierten Tanninen, einer ausgeprägten Frucht nach roten Beeren und Pflaumen, sowie

einem würzigen, fruchtbetonten Finale.

ONIX CLASSIC. PRIORATO DO

Bodegas Vinícolas del Priorat, Spanien 0,75l

25,00 €

Unglaubliche Aromen nach Früchten, im Besonderen schwarze Beeren, kombiniert mit Gewürznoten. Am Gaumen sehr dicht und intensiv bei spürbarer Priorat-Eleganz.

Wunderbarer voller, kräftiger und dennoch schlanker Körper, sehr rund und weich.