

BIER		0,3l / 0,5l
Bitburger Premium	Pils, Radler, Cola-Bier, Alster, Schuss	3,90 / 5,60
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	Radler-Weizen, Cola-Weizen, Bananen-Weizen	4,70 / 5,90
Benediktiner Helles Lager Bier	Radler-Weizen, Cola-Weizen, Bananen-Weizen	4,70 / 5,90

BIER - ALKOHOLFREI

Bitburger Premium Fl. 0,33 l	4,00
Pils 0,0%, Radler 0,0%, Grapefruit 0,0%	
Benediktiner Weissbier Fl. 0,5 l	5,00
alkoholfrei	

APERITIF

APERITIF		Gl. 0,25l
Vino-Tonic	Weißwein, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin	6,50
Porto-Tonic	Portwein, Tonic Water, Orange	6,50
Gin-Tonic-Kaffee	Gin, Tonic Water, Cold Brew Coffee, Zitrone	6,90
Beeren-Cup-Schorle	Weißwein, Soda, Waldfrüchte, Minze	6,90
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	7,50
Rosato Mio	Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda, Basilikum	7,50
Hugo	Prosecco, Holunder-Sirup, Soda, Limette, Minze	7,50
Hugo (alkoholfrei)	Holunder-Sirup, Soda oder Tonic, Limette, Minze	6,00

SEKT

SEKT		Gl. 0,1l / Fl. 0,75l
Weingut Gehlen	Trierer Jesuitenwingert Riesling Qualitätssekt b. A. Brut	5,80 / 36,00
Weingut Markus Molitor	Haus Klosterberg Cuvée Brut	5,80 / 36,00

SEKT KALTSTELLEN
IST AUCH IRGENDWIE KOCHEN!!!

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Fl. 0,375 l	Ponsardin, Brut	60,00
Veuve Clicquot Fl. 0,75 l	Ponsardin, Brut	85,00
Veuve Clicquot Fl. 0,75 l	Rosé, Brut	99,00
Louis Roederer Fl. 0,75 l	Premium Brut	145,00

Gin - V i n o

Gin (infusiert mit mediterranen Kräutern),
Weißwein, Ginger Ale, Thymian
und frisch gemahlener Pfeffer
7,00

COCKTAIL-STATION

Ipanema (alkoholfrei) ✓	9,50
Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale	
Mango Frozen Colada (alkoholfrei)	8,00
Mangosaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Russian Mule	9,00
Wodka, Lime Juice, Spicy-Ginger, Gurke, Limette	
Bombay Crushed	9,00
Gin, Kumquats, brauner Zucker, Maracujasaft	
Basil Smash	9,00
Gin, Gurkensirup, Basilikumsirup, Lime Juice, Tonic	

Nur bei uns! Exklusiv!

Berrylicious (alkoholfrei) ✓	8,50
Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Waldfrüchte, Minze	
Nikos Colada	9,00
Rum, Kokossirup, Mangosaft, Ananassaft, Sahne	
Raya	9,00
Wodka, Grüner Melonen Likör, Holudersirup, Ananas	
Victoria's Secret	9,00
Bailey's, Kahlua, Amaretto, Zimt	
V Garden	9,00
Wodka, Mandelsirup, Kirschsafte, Bananensaft, Sahne	
Model's chic	9,00
Wodka, Limette, brauner Zucker, Minze, Mandarinensirup, Mangosaft, Maracujasaft	
Mascota	9,00
Skinos Mastiha Likör, Waldfrüchten, Bananensaft, Frisch gepresster Zitronensaft	

Lust auf ein Klassiker? Frag unser Team!

WEINE REGIONAL

TROCKEN		0,1l / 0,2l / 0,75L
1. Weingut Gehlen	Riesling Spätlese	4,60 / 7,60 / 27,00
2. Weingut Nik Weis, St. Urbans-Hof	Schiefer Riesling Qualitätswein	4,90 / 7,90 / 29,00
3. Weingut Knipser Johannishof	Chardonnay & Weißburgunder	4,90 / 7,90 / 29,00
4. Weingut Stephan Steinmetz	Grauburgunder	4,60 / 7,60 / 27,00
5. Weingut Clüsserath-Weiler	Trittenheimer "HC" Riesling	4,90 / 7,90 / 29,00
6. Weingut Zilliken	Weißburgunder	4,60 / 7,60 / 27,00
7. Weingut Zilliken	Elbling Classic	4,60 / 7,60 / 27,00
8. Weingut Liebieg	Blanc de Noir	5,30 / 8,50 / 31,00
9. Weingut Friedrich Becker	"Muschelkalk" Riesling	5,30 / 8,50 / 31,00
10. Weingut Markus Molitor	Haus Klosterberg Pinot Blanc	5,30 / 8,50 / 31,00
11. Weingut Markus Molitor	Chardonnay	37,00

FEINHERB		0,1l / 0,2l / 0,75L
12. Weingut Gehlen	Weißburgunder halbtrocken	4,90 / 7,90 / 29,00
13. Weingut Nik Weis, St. Urbans-Hof	Saar Riesling	4,90 / 7,90 / 29,00
14. Weingut Clüsserath-Weiler	Trittenheimer "HC" Riesling	4,90 / 7,90 / 29,00
15. Weingut Deutscherrenhof	Sebastian No1	4,60 / 7,60 / 27,00
16. Weingut Markus Molitor	Haus Klosterberg Riesling	4,90 / 7,90 / 29,00
LIEBLICH		0,1l / 0,2l / 0,75L
17. Weingut Gehlen	Edelsüße Wein	4,60 / 7,60 / 27,00
18. Weingut Knipser Johannishof	Riesling Kabinett fruchtsüß	4,90 / 7,90 / 29,00

JEDEN FREITAG von 19:00 - 21:00 Uhr
gewähren wir auf alle Flaschenweine
(Deutschland und International)
15 % Rabatt

ROSÉ		0,1l / 0,2l / 0,75L
19. Weingut Knipser Johannishof	Clarette Rosé trocken	4,90 / 7,90 / 29,00
20. Weingut Markus Molitor	Pinot Noir Rosé trocken	4,90 / 7,90 / 29,00
21. Weingut Zilliken	Spätburgunder Rosé feinherb	4,60 / 7,60 / 27,00
ROTWEIN		0,75L
22. Weingut Knipser Johannishof	Cuvée X Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot	59,00
23. Weingut Friedrich Becker	Spätburgunder "B"	34,00
Offener Hauswein 0,2l	Weiß und Rot	5,00
Weinschorle 0,2l	trocken, feinherb, lieblich	5,50

Wine, like life is meant to be enjoyed!!!
(Richard Branson)

WEINE INTERNATIONAL

WEISSWEIN		0,1l / 0,2l / 0,75L
24. Ca dei Frati /IT/	Fрати Lugana	5,30 / 8,50 / 31,00
25. Ca dei Frati /IT/	Fрати Pratto Bianco	36,00
26. Domaine La Grange /FR/	Cuvée-Chardonnay Sauvignon Blanc	4,60 / 7,60 / 27,00
27. Weingut Scheiblofer /AUT/	Big John White - Chardonnay	5,30 / 8,50 / 31,00
28. Weingut Waterkloof /SA/	False Bay - Sauvignon Blanc	4,60 / 7,60 / 27,00
29. Ktima Gerovassiliou /GR/	Malagousia Assyrtiko	5,30 / 8,50 / 31,00

ROSÉ		0,1l / 0,2l / 0,75L
30. Domaine Costa Lasaridi /GR/	Amethystos - Cabernet Sauvignon Merlot	5,30 / 8,50 / 31,00
ROTWEIN		0,1l / 0,2l / 0,75L
31. Cantine Francesco Minini /IT/	Mea Culpa - Primitivo Syrah Merlot	5,30 / 8,50 / 31,00
32. Domaine la Grange /FR/	Castalides Edition - Syrah Grenache	33,00
33. Les Coutaux der Fournés /FR/	Bois de Brignon AOP - Grenache Syrah	4,60 / 7,60 / 27,00
34. Bodegas Rodero Castilla Y Leon /SP/	Carmelo Rodero 9 Messes - Tempranillo	5,30 / 8,50 / 31,00
35. Bodegas Arzuaga /SP/	Ribera del Duero La Planta - Tempranillo	5,30 / 8,50 / 31,00

ROTWEIN		0,1l / 0,2l / 0,75L
36. Domaine Costa Lasaridi /GR/	Amethystos Cabernet Sauvignon Merlot Agiorgitiko	5,30 / 8,50 / 31,00
37. Beefsteak Club /ARG/	Beefsteak Club Beef & Liberty Malbec	4,90 / 7,90 / 29,00
38. Weingut Scheiblofer /AUT/	Big John Cuvée Reserva Cabernet Pinot Noir	5,30 / 8,50 / 31,00
39. Weingut Arendsig /SA/	Shiraz Blok A12	33,00
40. Weingut Waterkloof /SA/	False Bay Bush Vine Pinotage	4,60 / 7,60 / 27,00
41. Tempus Two Copper Series /AU/	Grenache Syrah Mourvèdre	33,00

laktosefreie Kuhmilch, Soja-, Hafer-,
Mandel-, Kokosmilch + 0,70
(ausgenommen Schokolade mit Milch,
Schokolade mit Sahne, Schoko-Latte)

TIPP DES HAUSES

GESUND UND LECKER - FRISCHE TEES - 4,40

- Tee mit frischer Pfefferminze
- Tee mit frischem Ingwer und Honigsirup
- Tee mit Zitrusfrüchten
Zitrone, Limette, Orange, Kumquats
- Tee mit Waldfrüchten



DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

KAFFEE SPEZIALITÄTEN *

Tasse Kaffee / Entkoffeinierter Kaffee	3,20
Kännchen Kaffee (Pott) / große Kaffee	6,00
Americano (groß)	3,60
Milchkaffee	4,70
Espresso, Espresso Macchiato	2,90
Espresso Doppio	4,70
Cappuccino mit Milchschaum	4,40
Cappuccino mit Sahne	4,90
Latte Macchiato	4,60
Latte Macchiato mit Sirup (groß) Karamell, Vanille, Haselnuss, Mandel, Kokos	5,20
Chai-Latte mit Zimt und Anis kalt oder warm	4,80
Schoko-Latte Schokolade mit Espresso	5,70
Schokolade mit Milch	5,60
Schokolade mit Sahne	6,00
Weißer - Schokolade mit heißer Milch	5,20
Karamell - Toffee mit heißer Milch	5,20
Heiße Milch mit Honig	3,00
Nescafé Frappé	5,00
Irish Coffee Jameson, Kaffee, Sahne, Kaffeebohnen	6,90
*Alkoholzusatz 2 cl	3,50

GROSSE TASSE TEE - 4,40

	Brühzeit
Menthe Poivrée (Pfefferminze)	5-6 Min
Camomile (Kamillenblüte)	4-5 Min
Tisane du Berger (Berger Melange) Eisenkraut, Lindenblüten, Pfefferminze, Orangenblüten, Lemongrass	5-6 Min
Samba Hibiskusblüte, Apfelstücke, Orangenschale, Blütenblätter	4-6 Min
Rooibos Oriental Rooibos aus Südafrika, Bergamotte, Buschpflirsich, wilde Erdbeeren	4-5 Min
Ceylon - Schwarzer Tee ohne Tein Schwarzer Tee aus Sri Lanka	3-5 Min

KÄNNCHEN TEE - 5,90

	Brühzeit
Anichai Schwarztee aus China mit Ingwerstücken, Gewürznelken, roten Beeren und Kardamon	4-5 Min
Darjeeling C.F.O.P. Supérieur Schwarztee aus Indien - Mischung aus Tee-Aromen wie Mandel und reifer Pflirsich	3-5 Min
Yunnan Vert Grüner Tee aus China - frischer Geschmack mit fruchtiger Noten	3-5 Min
Griechischer Bergtee mit Honig Traditioneller Kräutertee aus den Blättern, Blüten und Stängeln des griechischen Eisenkrautes. Milder, aromatischer Geschmack.	5-6 Min

SOFTDRINKS

Gerolsteiner Wasser	0,25 l	2,90
Medium, Naturell	0,50 l	5,30
Coca Cola, Cola Zero, Fanta,	0,30 l	3,90
Sprite, Spezi (Mezzo-Mix)	0,40 l	4,70
Red Bull	0,20 l	4,80

TONIC & CO

Tonic Water	0,20 l	4,30
Cherry Blossom Tonic	0,20 l	4,30
Spicy Ginger	0,20 l	4,30
Ginger Ale	0,20 l	4,30
Bitter Lemon	0,20 l	4,30

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	3,60
	0,50 l	5,50
KiBa (Kirsche & Banane)	0,30 l	4,20
	0,40 l	5,00
Säfte *		
Ananas, Maracuja, Mango, Kirsche, Cranberry, Banane, Erdbeere	0,30 l	4,20
*Alle Säfte als Schorle	0,40 l	4,80
Apfelsaftschorle	0,30 l	3,30
	0,40 l	3,70

HAUSGEMACHT

EISTEE	0,5 l	1,0 l
Zitrone	5,80	10,00
Pflirsich	5,80	10,00
Ingwer	5,80	10,00
Aloe Vera	5,80	10,00
Wassermelone	5,80	10,00

LIMONADEN	0,5 l	1,0 l
Mango-Pfeffer	5,90	10,50
Gurken-Basilikum	5,90	10,50
Waldbeer-Minze	5,90	10,50
Wassermelone-Cocos	5,90	10,50
Himbeer-Rosmarin	5,90	10,50

SMOOTHIE

Joghurt - Smoothie *	6,50
Frische Milch, Joghurt	

*auch kombinierbar mit einer großen
Auswahl an verschiedenen Sirups: 7,00

Kokos, Karamel, Cranberry, Erdbeere, Vanille, Haselnuss, Kiwi,
Mango, Pflirsich, Mandel, Himbeere, Mandarine, Wassermelone

Alle Smoothies auch mit Milchalternative

zzgl. 0,70







WELLNESS-DRINKS

Vitamin-Mix	7,50
Kiwi, Banane, Orange	
3-Frucht-Cocktail	7,50
Mango, Banane, Orange	
Don Beck & Co	7,50
Erdbeere, Banane, Orange	
Chiquita-Fresh	7,50
Banane, Maracuja, Minze, Mandelsirup, Zitronensaft	
Tropical Fit	7,50
Frische Früchte, Ananassaft, Honig, Kokosraspeln	

EIER MIT BRÖTCHEN, BUTTER UND SALAT

- 2 Spiegeleier / Rühreier natur - 9,00
- 2 Spiegeleier / Rühreier mit Schinken oder Bacon - 10,90

OMELETTE MIT BRÖTCHEN, BUTTER UND SALAT

- Natur - 9,00 
- mit Feta, Paprika, Tomaten und Zwiebel - 10,90 
- mit Feta, Spinat, Tomaten und Zwiebel - 10,90 
- mit frischem Gemüse*, Kräutern und Basilikum Pesto - 10,90
- mit gekochtem Schinken und Käse - 10,90
- mit Serrano-Schinken, Parmesan und Rucola - 10,90 
- Eiweiß-Omelete mit Truthahn, Tomate und Rukola - 10,90

FRISCH GEBACKENES

- Butter - Croissant - 3,00
- Butter - Croissant mit Nutella - 4,00
- Weißbrötchen (80 g) | Vollkornbrötchen (80g) - 1,20
- Gemischter Brotkorb - 2 Brötchen, 1 Landbrotscheibe, 1 Croissant, 2 Butter - 6,20
- Portion Marmelade - 1,50
- Portion Honig - 1,50
- Portion Nutella - 1,50
- Portion Butter - 0,70

JOGHURT, MÜSLI, OBSTSALAT

- Joghurt natur - 4,50
- Joghurt mit frischen Früchten - 8,00
- Fit-Plus Joghurt mit frischen Früchten, Honig und Walnüssen - 8,80
- Müsli mit Joghurt und Obst - 8,60
- Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig - 8,00
- Obstsalat (klein) - 6,70
- Obstsalat (groß) - 8,70
- mit frischem Waldfrüchtpüree zzgl. 1,50
- Griechischer Joghurt mit Granola - 8,00

FRÜHSTÜCKSBROTE (LANDBROT)

- Kräuter-Frischkäse | geräucherter Lachs | Honig-Dill-Sauce | Frühlingszwiebel - 10,50
- Kräuter-Frischkäse | Avocado | Tomate | Feta - 10,50 
- Schinken | geriebener Käse-Mix (Cheddar & Mozzarella) | Spiegelei - 10,50
- Tomaten Tartar | gebratenes Gemüse | Rucola | Balsamico-Creme - 10,50 
- Kräuter-Frischkäse | Truthahn | Tomate | Rucola (leicht scharf) - 10,50

SÜSS & LECKER

- Pancakes mit Puderzucker - 5,80
- Pancakes mit Schoko-Ganache, knusprigem Granola und Nüssen - 7,20
- Pancakes mit Waldfrüchten und Sahne - 7,20
- Apfel-Pekannuss-Torte mit Sahne - 6,80
- Mousse-au-Chocolat Torte - 6,80
- Hausgemachter Cheesecake - 6,20
- Hausgemachter Käsekuchen - 5,90
- Hausgemachter Walnusskuchen mit Vanille-Eis - 6,90
- Portion Sahne - 1,40
- Portion Vanille Eis - 1,80

KUCHEN DER WOCHE - FRAGT UNS

Alles Glück hängt von einem gemütlichen Frühstück ab.

FRÜHSTÜCKSTELLER

Kleines Süßes 

- 1 Brötchen | 1 Croissant | Butter | Marmelade | Honig | Nutella | Müsli-Joghurt-Obst | Wellnes-Mix-Getränk - 12,50

Herzhaftes

- 2 Rühreier mit Bacon | Edamer | Brie | Kräuter-Frischkäse | gekochter Schinken | Truthahn | Coppa Schinken | 2 Brötchen | Butter | Wellnes-Mix-Getränk - 17,20

los Vegetarisch 

- 2 Rühreier mit Gemüse* | Edamer | Kräuter-Frischkäse | Babymozzarella mit Tomate und Basilikum-Pesto | Avocado-Mousse | 2 Brötchen | Butter | Honig | Joghurt mit Pekannuss-Mix und getrockneten Cranberries | Wellnes-Mix-Getränk - 17,60

Paros

- 2 Rühreier mit Gemüse* | geräucherter Lachs | Brie | Salat mit Krabben in Senf-Honig-Dill-Sauce | Kräuter-Frischkäse | 2 Brötchen | Butter | Müsli-Joghurt-Obst | Wellnes-Mix-Getränk - 17,70

Bauernhof

- 2 Rühreier mit Bacon | 3 Nürnberger Würstchen | Brie | Babymozzarella mit Tomate und Basilikum-Pesto | Coppa Schinken | 2 Brötchen | Butter | Joghurt mit Obst | Wellnes-Mix-Getränk - 17,80

Frühstück Deluxe (für zwei Personen)

- Rühreier mit Gemüse* | Edamer | Brie | Truthahn | Serrano-Schinken mit Melone | Landbrot mit Kräuter-Frischkäse-Aufstrich, geräucherter Lachs und Honig-Dill-Dressing | Avocado-Tomate-Feta Salat | Salat mit Krabben in Senf-Honig-Dill-Sauce | gemischter Korb mit Brötchen, Croissant und Butter | Marmelade | Honig | Müsli - Joghurt - Obst | 2 Gläser frisch gepresster O-Saft
49,00

AUFSCHNITT

Käseteller 

- Babymozzarella mit Tomate und Basilikum-Pesto | Edamer | Brie | Manchego-Käse | Kräuter-Frischkäse | Tomaten Tartar | Avocado-Mousse | 2 Brötchen | Butter - 15,50

Schinken-Wurst Teller

- Gekochter Schinken | Serrano-Schinken mit Melone | Coppa Schinken | Truthahn | 2 Nürnberger Würstchen mit Senf | Tomaten Tartar | Kräuter-Frischkäse | 2 Brötchen | Butter - 15,50

Mix -Teller

- Babymozzarella mit Tomate und Basilikum-Pesto | Brie | Edamer | Serrano-Schinken mit Melone | Coppa Schinken | Truthahn | Tomaten Tartar | Kräuter-Frischkäse | 2 Brötchen | Butter - 17,80

VEGAN

Naxos 

- gebratenes Gemüse* mit Basilikum-Pesto und Rucola | Avocado mit Sesam | Taboulé-Salat mit Paprika | Hummus | Tomaten Tartar | Brot | pflanzliche Margarine | Marmelade | Soja-Joghurt mit frischem Obst | Wellnes-Mix-Getränk - 17,20

Neben unserer Standard-Karte haben wir eine regelmässig wechselnde Wochenkarte mit weitere Frühstücksalternativen.

*UNSER GEMÜSE-MIX BEINHALTET ZUCCHINI, AUBERGINE, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, ZWIEBEL, KRÄUTER UND KNOBLAUCH

SPEISEN

SUPPEN

Leichte Tomatensuppe - 7,70

Parmesan | Kräuter-Croûtons | Brot

Möhren-Kokos-Suppe (süß-scharf) - 8,40

Hähnchen-Spieß | Zitronengrass | Ingwer | Brot

VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelecken - 6,90

mit Aioli

Pommes Frites - 4,90

Ketchup | Mayo

Pommes Frites Extra - 6,90

mediterrane Kräuter | Parmesan | 2 Dips (Senf-Mayo | Curry-Mango)

Kreta-Teller mit Salat - 14,20

Schafskäse-Zucchinirollchen | Tomatensauce | Kräuter-Croûtons | Brot

Gemüsequiche nach Art des Hauses - 12,20

Tomaten-Basilikum-Dip | Pinienkernen | knackiger Salat

Quiche Lorraine nach Art des Hauses - 12,20

Bacon | Eier | Sahne | Cheddar-Käse | knackiger Salat

Vitello Tonnato (dünne Kalbfleischscheiben) - 14,30

Thunfisch-Sauce | Sardellen-Fillets | Rucola | Brot

Irishes Rindercarpaccio ca. 100g - 14,30

Rucola | Olivenöl | Tomate | Parmesan | Brot

Antipasti-Teller ab 2 Personen, p.P. - 20,00

Rote Argentinische Garnelen | Büffel Burrata mit Tomate | Serrano-Schinken mit Melone | Vitello Tonnato | gebratenes Gemüse* | Pimentos | Tomaten Tartar | Aioli | Parmesan | Crostinis | Brot

TARTINES

Landbrot mit Ziegenkäse, belegt mit

Serrano-Schinken 12,80

Rucola | Tomate | Frühlingszwiebel | Balsamico-Crema

Gebratenes Gemüse* 11,50

Rucola | Tomate | Frühlingszwiebel | Balsamico-Crema

Geräucherter Lachs 14,10

Rucola | Frühlingszwiebel | Honig-Dill-Sauce

BRUSCHETTA

Klassik 11,00

Tomate | Zwiebel | Basilikum-Pesto | Parmesan | Rucola | Balsamico-Crema

Mediterran 13,00

Avocado | Tomate | Feta | Petersilie

Italienisch 15,00

Parmaschinken | Büffel Burrata | Tomate | Zwiebel | Basilikum-Pesto | Rucola

TAPAS

Montag bis Samstag ab 15:00 Uhr

DIPS

Aioli | Tzatziki | Tirokafteri (leicht scharf) | Tomaten Tartar ✓ | Hummus ✓ | Avocado-Mousse ✓ je - 3,90

Ihr könnt euch nicht entscheiden?

3 Dips nach Wahl mit Brot - 9,90

PLATO DE EMBUTIDOS

Spanische Käseauswahl - 9,50

Cabra | Manchego D.O.P. | Ibérico Rote-Zwiebel-Chutney | Feigen-Marmelade

Serrano-Schinken mit Melone - 7,80

Lomo de Bellota Pata Negra 80g - 10,00

Chorizo Ibérique Bellota Pata Negra 80g - 7,00

Wurst Ibérique Bellota 80g - 7,00

Gemischte Platte - 25,00

Käse | Serrano | Lomo | Chorizo | Wurst | Brot

MO - DO: 12:00 Uhr - 17:00 Uhr

SA: 13:00 Uhr - 21:00 Uhr

FR: 12:00 Uhr - 21:00 Uhr

Feiertage: 13:00 Uhr - 17:00 Uhr

SALATE

FRISCHER SALAT DER SAISON bunt & knackig:

Salat-Mix | Tomate | Paprika | Frühlingszwiebeln | Petersilie

als Beilagensalat - 5,50

mit gebratenem Gemüse* - 15,50

Champignons | Taboulé | Pimentos | Parmesan | Balsamico Dressing

mit überbackenem Ziegenkäse - 16,20

Cranberry-Nuss-Mischung | Taboulé | Pimentos | Balsamico Dressing

mit kross gebratenem Hähnchen - 16,70

Bacon | Parmesan | Croûtons | Senf-Honig-Dressing

mit gegrillten Rindfleischstreifen - 18,90

Champignons | Pimentos | Parmesan | Balsamico Dressing

mit gebratenen rote Argentinische Garnelen - 18,90

gebratenes Gemüse* | Pimentos | Tomaten Tartar | Aioli | Olivenöl mit Kräuter

PASTA

Tortellini mit Ricotta-Füllung - 15,50

Basilikum-Pesto | Tomate | Rucola | Parmesan

Tagliatelle mit Hähnchen - 16,70

Zucchiniwürfel | würzige Senf-Sauce | Parmesan

BURRITOS

Vegetarischer Burrito - 15,50

gebratenes Gemüse* | Cheddar | Salsa-Pikant | knackiger Salat

Hähnchen-Burrito - 16,70

Hähnchen | gebratenes Gemüse* | Cheddar | Salsa-Pikant | knackiger Salat

Club-Sandwich - 14,70

Hähnchen | Bacon | Spiegelei | Cheddar | Salat | Tomate | Pommes frites

SPECIAL

Burger aus Rinderhackfleisch mit Pommes - 17,30

Brioche-Burger-Brötchen | Cheddar-Käse | Zwiebel | Bacon | Tomate

Vegetarischer Burger mit Salat - 14,50

Brioche-Burger Brötchen | Ziegenkäse | gebratenes Gemüse | Rote-Zwiebel-Chutney

Garnelen-Teller mit Pommes und Salat - 22,00

Rote Argentinische Garnelen - 8 Stück | Senf-Mayo | Tomaten Tartar | Brot

Irish Black Angus Beef ca. 300g - 29,50

Pommes | Salat | Sauce Béarnaise | Kräuterbutter | Brot

Habt ihr schon unserer Mittagskarte entdeckt?

AKTION:

Ihr bestellt 4 Tapas eurer Wahl und zahlt nur 3.
Der günstigste Artikel ist umsonst

VEGETARISCH

Mix aus eingelegten Oliven 5,00

Patatas Bravas mit Aioli - 6,90

Zucchini-Schafskäse-Kroketten - 8,90

Pimentos mit Olivenöl und Meersalz - 6,50 ✓

Griechischer Salat - 6,50

Gebratene Champignons mit Tomate und Zwiebel - 6,50 ✓

Taboulé Salat mit Paprika und Minze - 6,50 ✓

Feta Saganaki mit Honig und Sesam - 8,50

Schafskäse mit Oliven und Kräuter (pikant) - 8,50

Schafskäse mit Paprika und Zwiebeln (pikant) - 8,50

Gebratenes Gemüse* mit Basilikum-Pesto - 7,00 ✓

Rühreier mit Gemüse* und Basilikum-Pesto - 7,50

Rühreier mit Tomaten, Feta und Zwiebel - 8,50

FLEISCH

Chorizo (gebratene spanische Paprikawurst) in Tomatensauce und Rotwein geschmort - 8,00

Kartoffel-Chorizo-Pfanne mit Gemüse* und Spiegelei - 9,00

Kleine Kartoffeln im Speckmantel mit Senf-Mayo - 8,00

Gebackener Ziegenkäse, mit Serrano-Schinken, Tomate und Basilikum-Pesto - 8,50

Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce - 9,00

Zartes Rindfleisch mediterraner Art - 10,50

Hähnchen mediterraner Art mit Tzatziki, Tomate und Zwiebel - 10,50

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Kleine Sardellenfilets mariniert mit Öl und Zitrone 8,50

Fisch & Chips mit Aioli - 10,50

Frittierte Calamari in Panade - 9,50

Gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebel und Sherry-Wein (leicht scharf) - 8,80

5 Garnelen Torpedo | Aioli | Tomaten-Tartar - 8,50