



## VORSPEISEN

Baguette, Oliven und Aioli  
€ 6,90

Toskanische Tomatencremesuppe  
mit Croûtons und Olivenöl  
€ 9,50

Flammkuchen mit Lachs,  
Zwiebeln und Crème fraîche  
€ 16,50

Weinbrett mit Wildschinken, Kaminwurz,  
Bergkäse und Bauernbrot  
€ 14,50

Calamaretti gegrillt  
auf Rucolasalat  
€ 16,50

Carpaccio di Manzo  
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola,  
Trüffel und Parmesan  
€ 17,50

Erdbeer-Caprese Salat  
mit Tomaten, Burrata, frischem Basilikum,  
Balsamico und Olivenöl  
€ 14,50

Rucolasalat mit Rote Beete  
mit Fetakäse und Granatapfelkerne  
€ 15,50

Römersalat mit Caesar Dressing  
– Avocado und Parmesan  
€ 12,50  
– mit gegrillter Hähnchenbrust  
€ 16,50

## HAUPTGERICHTE

### PASTA

Rigatoni in Tomaten-Robiola-Crème  
mit gegrilltem Lachs und  
einer „Black Tiger“ Garnele  
€ 19,50

Pappardelle mit Trüffel und Parmesan  
€ 22,50

Pappardelle mit gegrillten Rinderfiletstreifen,  
Trüffel und Parmesan  
€ 25,50

### BURGER

Beef Burger im Brioche  
saftiges Rinderpatty, Cheddar, Salat,  
Zwiebel, Tomate und Gewürzgurke,  
dazu Pommes Frites  
€ 19,50

### FISCH

„Black Tiger“ Garnelenpfanne  
mit Paprika, Peperoni, Oliven und Knoblauch  
€ 24,50

Lachs vom Grill  
auf gegrilltem grünen Spargel  
€ 26,50

Tuna-Tataki in Sesam vom Grill  
Wakame Salat, Teriyaki, Ingwer und Wasabi-Mayo  
€ 27,50

Kabeljau auf der Haut gebraten  
mit Kartoffelpüree, Wildbrokkoli und Rieslingschaum  
€ 28,50

Fischplatte vom Grill  
Tuna, Lachs, Garnelen, Calamaretti  
mit verschiedenen Saucen  
€ 31,50

### FLEISCH

Kikok-Hähnchenkeulenfilet vom Grill  
mit Chimichuri, Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse  
€ 27,50

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Gurkensalat in Dillrahm, Pommes Frites  
und Preiselbeeren  
€ 29,50

Rumpsteak vom Grill (250 g)  
mit Pommes Frites, bunter Salat und Steaksauce  
€ 29,50

Kalbskotelett vom Grill  
mit Kartoffelpüree, Kräuterlingen und Jus  
€ 30,50

## SAUCEN

Knoblauchsauce, Zitronen-, Chilimayonnaise,  
Steaksauce, Kräuterbutter, je € 2,00  
Ketchup, Mayo, je € 0,50  
Jus € 3,50

## BEILAGEN

wählbar zu den Hauptgerichten

Kartoffelgurkensalat, Pommes Frites, je € 3,50  
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln (mit/ohne Speck), je € 4,00  
Gegrilltes Gemüse, Wildbrokkoli, Gegrillter grüner Spargel, je € 4,50  
Gurkensalat in Dillrahm, bunter Salat, je € 4,50

## DESSERT

Schoko-Nougat-Mousse  
mit gerösteten Haselnüssen  
€ 9,00

Mascarpone-Crème mit Erdbeeren  
€ 9,00

American Cheesecake mit Vanilleeis,  
Karamelsauce und Früchten  
€ 9,50

Affogato  
€ 6,50

Tiramisu  
€ 9,50  
Zitronensorbet  
mit Wodka  
€ 9,50

WLAN





## GETRÄNKE

### BIER VOM FASS

König Pilsener  
0,25l € 4,90 0,4l € 6,20  
Benediktiner Hefeweizen  
0,3l € 5,90 0,5l € 6,90  
Engel Hell  
0,3l € 5,90 0,5l € 6,90  
Alsterwasser  
0,25l € 4,90 0,4l € 5,90

### FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

Benediktiner Hefeweizen  
Flasche 0,5l € 6,50  
Ratsherrn Pilsener  
Flasche 0,33l € 4,50

### ALKOHOLFREI

The Basil, Basilikum & Zitrone  
Fl. 0,33l € 3,90  
Coca Cola<sup>1,2</sup>/Coca Cola Zero<sup>1,2,3</sup>  
Fl. 0,2l € 3,50  
Fritz Orange\* /Zitrone\*/Mischmasch\*  
Fl. 0,2l € 3,50  
Fritz Apfelschorle\*/Rhabarberschorle\*  
Fl. 0,2l € 3,50  
Apfelsaft/Orangensaft  
0,2l € 3,90  
Schweppes Indian Tonic Water\*<sup>4</sup>  
Fl. 0,2l € 3,50  
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water\*<sup>4</sup>  
Thomas Henry Bitter Lemon\*<sup>4</sup>  
Thomas Henry Ginger Ale\*<sup>4</sup>  
Thomas Henry Spicy Ginger\*<sup>4</sup>  
jeweils Fl. 0,2l € 4,00

### KAFFEE & TEE

Kaffee € 3,90  
Espresso € 3,50  
Espresso Macchiato € 3,70  
Doppelter Espresso € 5,50  
Doppelter Espresso Macchiato € 5,80  
Café au lait € 5,50  
Cappuccino € 5,50  
Latte Macchiato € 5,90  
Kakao € 5,90  
Tee (versch. Sorten) € 4,90  
Frischer Ingwertee € 5,90  
Frischer Minztee € 5,90

Tafelwasser\*  
0,5l € 5,50 0,7l € 6,50  
Magnus Mineralwasser\*/Magnus Still  
Fl. 0,25l € 3,00

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

Grauer Burgunder roséfarben  
Weingut Wolf, Pfalz  
0,2l € 8,20  
Blanc de Noir  
Weingut St. Antonius, Pfalz  
0,2l € 8,20  
Montigny Riesling  
Weingut In den Zehn Morgen, Pfalz  
0,2l € 8,50  
Sauvignon Blanc  
Weingut Jochen Uebel, Pfalz  
0,2l € 8,90  
Lugana  
Weingut Folar, Italien  
0,2l € 10,90

### ROSÈWEIN

Maremma Rosé  
Campo Maccione, Italien  
0,2l € 8,90  
Zweigelt Rosé  
Weingut Rabl, Österreich  
0,2l € 9,20

### ROTWEIN

Roble 2021  
Tente Necio, Toro, Spanien  
0,2l € 8,50  
Kaapzicht Red 2020  
Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika  
0,2l € 10,50  
Corimbo 2019  
Bodegas la Horra, Ribera del Duero, Spanien  
0,2l € 14,50

### WEINSCHORLE

0,2l € 7,50

### SEKT & PROSECCO

Sauvignon Blanc auf Eis  
Pfaffenweiler Weinhaus, trocken, Deutschland  
0,2l € 7,90  
Borgo Molino, Italien  
weiß, 0,2l € 10,50  
rosé, 0,2l € 11,50

### APERITIFS

Belsazar Vermouth Weiss/Rosé/ Rot  
4 cl € 6,50  
Campari Soda/Orange/Spritz  
4 cl/0,2l € 9,90  
Lillet Spritz/Wild Berry  
4 cl/0,2l € 9,90  
Aperol Spritz/Hugo  
4 cl/0,2l € 9,90  
Limoncello Spritz  
4 cl/0,2l € 9,90

### ALKOHOLFREIE APERITIFS

Crodino/Sanbitter Spritz  
4 cl/0,2l € 9,90

\* mit Kohlensäure; 1 mit Farbstoff, 2 coffeinhaltig, 3 mit Süßstoff Aspartam, 4 mit Chinin, Weine enthalten Sulfate.

Preise inkl. MwSt. EC-, Master-, Visa-Karte. Für abgelegte Garderobe übernehmen wir keine Haftung.