



## VORSPEISEN

Brot, Oliven und Aioli  
€ 4,50

### WEINBRETT

Wildschinken, Kaminwurz  
und Bergkäse mit Bauernbrot  
für 1 Person € 11,50  
für 2 Personen € 21,00

### SUPPEN

Kartoffelcremesuppe mit Nordseekrabben  
€ 10,50  
Hummercremesuppe mit Garnelen  
€ 12,00

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse  
und Pinienkernen  
€ 13,50

Lachstatar mit Wasabi-Eis  
€ 14,50

Yellowfin-Tuna Tatar mit Guacamole  
€ 16,50

Rindertatar mit Hummus,  
Wachtelei und geröstetem Bauernbrot  
€ 16,50

Calamaris gegrillt mit verschiedenen Dips  
€ 17,50

### SALATE

Blattsalat mit Nüssen, Früchten  
und Himbeervinaigrette  
€ 9,50

Römersalat mit Avocado,  
Caesar Dressing und Parmesan  
€ 11,00

- mit gegrilltem Hähnchenfilet  
€ 17,50

- mit gegrillten Rinderfiletstreifen  
€ 18,50

- mit gegrillten Garnelen  
€ 18,50

## HAUPTGERICHTE

### PASTA

Tagliatelle mit Trüffel und Parmesan  
€ 18,50

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen und Trüffel  
€ 21,50

### BURGER

Beef Burger im Brioche  
saftiges Rinderpatty, Cheddar, Salat, Zwiebel,  
Tomate und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites  
€ 18,50

Lachs Burger im Brioche  
Lachspatty, Guacamole, Tomate und Salat,  
dazu Pommes Frites  
€ 19,50

### VEGGIE / VEGAN

Veggie-Burger im Brioche (plant-based)  
Salat, Zwiebel, Tomate dazu Pommes  
€ 18,50

Risotto mit Pilzen und gerösteten Walnüssen  
€ 18,50

### FISCH

Garnelenpfanne mit Oliven, Cherrytomaten,  
Paprika und Knoblauchbrot  
€ 19,50

Lachs vom Grill  
€ 21,50

Yellowfin-Tuna vom Grill  
€ 24,50

Fischplatte vom Grill

Lachs, Tuna, Calamaris, Riesengarnelen  
mit verschiedenen Dips  
für 1 Person € 29,50  
für 2 Personen € 52,50

### FLEISCH

Teriyaki Hähnchen gegrillt  
€ 22,50

Wiener Schnitzel vom Kalb  
€ 24,50

Rumpsteak vom Grill, 250g  
€ 26,00

Rinderfilet vom Grill, 220g  
€ 29,00

### SURF & TURF

Rinderfilet 220 g und gegrillte Garnelen  
€ 33,00

Bitte wählen Sie dazu Ihre **BEILAGEN**

Kartoffelgurkensalat, Reis, Pommes Frites je € 3,50

Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln (mit/ohne Speck) je € 4,00

Gegrilltes Gemüse, Wildbrokkoli, Gegrillter Grüner Spargel, je € 4,50

Beilagensalat € 4,50

## SAUCEN

Knoblauchsauce, Zitronenmayonnaise, Chilimayonnaise, Steaksauce, Kräuterbutter je € 2,00

## DESSERT

Frittierte Milch  
mit Früchten und Mandeleis  
€ 8,50

Schoko-Nougat-Mousse  
mit gerösteten Haselnüssen  
€ 8,50

Salzburger Nockerln  
mit Vanilleeis und Waldfrüchten  
€ 9,50

Crema Catalana  
€ 8,50  
Zitronensorbet  
mit Wodka  
€ 8,50

WLAN





## GETRÄNKE

### BIER VOM FASS

König Pilsener  
0,25l € 4,90 0,4l € 5,90  
Benediktiner Hefeweizen  
0,3l € 5,50 0,5l € 6,50  
Starnberger Hell  
0,3l € 5,50 0,5l € 6,50  
Alsterwasser  
0,25l € 4,50 0,4l € 5,50

### FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

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

### ALKOHOLFREI

Tafelwasser\*  
0,5l € 5,50 0,7l € 6,50  
Magnus\*/Magnus Still  
Fl. 0,25l € 3,00  
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 € 3,50  
Schweppes Indian Tonic Water\*<sup>4</sup>  
Fl. 0,2l € 3,50  
Fever-Tree Premium Tonic Water\*<sup>4</sup>  
Fl. 0,2l € 4,00

Thomas Henry Bitter Lemon\*<sup>4</sup>  
Fl. 0,2l € 4,00  
Thomas Henry Ginger Ale\*<sup>4</sup>  
Fl. 0,2l € 4,00  
Thomas Henry Spicy Ginger\*<sup>4</sup>  
Fl. 0,2l € 4,00

### KAFFEE & TEE

Kaffee € 4,00  
Espresso € 3,50  
Espresso Macchiato € 3,90  
Doppelter Espresso € 4,50  
Café au lait € 5,00  
Cappuccino € 5,00  
Latte Macchiato € 5,50  
Kakao € 5,00  
Tee € 4,00  
Frischer Ingwertee € 5,00  
Frischer Minztee € 5,00

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

Grauer Burgunder 2022 roséfarben  
Weingut Wolf, Pfalz  
0,1l € 4,90 0,2l € 7,90  
Chardonnay 2022  
Weingut Wolf, Pfalz  
0,1l € 4,90 0,2l € 7,90  
Sauvignon Blanc 2022  
Weingut Jochen Uebel, Pfalz  
0,1l € 4,90 0,2l € 7,90  
Riesling Alte Welt 2021  
Weingut Weisbrodt, Pfalz  
0,1l € 4,90 0,2l € 7,90  
Chenin Blanc 2021  
Fleur du Cap, Südafrika  
0,1l € 4,90 0,2l € 7,90  
Verdejo 2021  
Ademan Adali, Spanien  
0,1l € 4,90 0,2l € 7,90

### ROSÈWEIN

Maremma Rosé 2020  
Campo Maccione, Italien  
0,1l € 4,90 0,2l € 7,90

### ROTWEIN

Roble 2020  
Tente Necio, Toro, Spanien  
0,2l € 8,50  
Kaapzicht Red 2020  
Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika  
0,2l € 8,50  
Corimbo 2017  
Bodegas la Horra, Ribera del Duero, Spanien  
0,2l € 12,00

### WEINSCHORLE

0,2l € 6,50

### SEKT & PROSECCO

Sauvignon Blanc auf Eis  
Pfaffenweiler Weinhaus, trocken, Deutschland  
0,1l € 4,50 0,2l € 6,90  
Borgo Molino, Italien  
weiß, 0,1l € 4,90 0,2l € 7,90  
rosé, 0,1l € 5,50 0,2l € 8,50

### APERITIFS

Belsazar Vermouth Weiss  
4 cl € 5,50  
Belsazar Vermouth Rot  
4 cl € 5,50  
Belsazar Vermouth Rosé  
4 cl € 5,50  
Campari Soda  
4 cl/0,2l € 9,50  
Campari Orange  
4 cl/0,2l € 9,50  
Aperol/Lillet Spritz  
4 cl/0,2l € 9,50  
Lillet Wild Berry  
4 cl/0,2l € 9,50  
Hugo  
0,2l € 9,50

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

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