



Extras

Brot ^a	2,50
Beilagensalat	4,90
Gemüse	4,50
Pommes frites	3,50
Rosmarinkartoffeln	4,90
Honig	0,90
Gehobelter Parmesan	1,90

Nur für Kinder

Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	8,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	8,00

Dessert

Crème Brûlée ^{g,c}	8,00
Mousse au Chocolat ^{g,c}	8,00
Tiramisu ^{g,c}	8,00

Feiern Sie bei uns!

Hochzeit – Geburtstag – Jubiläum
Feiern Sie Ihren besonderen Tag bei uns!

Es gibt Momente im Leben, die wollen gefeiert und zelebriert werden. Sie heiraten, feiern Geburtstag oder der Nachwuchs hat das Licht der Welt erblickt?

Wir bieten Ihnen in unserer einzigartigen Location die Möglichkeit, jedes Ereignis zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen. Unser Team unterstützt Sie bei Planung, Durchführung und Organisation. Lassen Sie Ihren Vorstellungen freien Lauf, jedes Event ist so unterschiedlich, wie seine Gäste. Wir bieten Ihnen in stilvollem Ambiente den passenden Rahmen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamet
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhatig
- Nr. 11 coffeinhatig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert
- Nr. 16 taurinhatig

Allergene:

- (a) Gluten, Weizen
- (b) Krustentiere
- (c) Eier
- (d) Fisch
- (e) Nüsse
- (f) Soja
- (g) Milch+Sahne Milchpulver
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie
- (j) Senf+Senfsaat
- (k) Sesamsamen
- (l) Lupinen
- (m) Weichtiere
- (n) Sulfit
- (o) Gerste

Kalte Getränke

Mineralwasser	0,31	0,41
Coca Cola ^{*1,2,3,4,5,6,7,11}	4,30	5,50
Coca Cola Zero ^{*1,2,3,4,5,6,7,11}	4,30	5,50
Coca Cola Light ^{*1,2,3,4,5,6,7,11}	4,30	5,50
Fanta ^{*1}	4,30	5,50
Sprite ^{*1}	4,30	5,50
Mezzo Mix ^{*1,2,3,4,5,6,7,11}	4,30	5,50
Apfelschorle ^{*1,2}	4,30	5,50
Eistee	4,30	5,50
Zitrone, Pfirsich		
Bitter Lemon ^{*1,2,3,10 2,50}	4,60	5,90
Tonic Water ^{*1,2,3,10 2,50}	4,60	5,90
Ginger Ale ^{*1,2,3,10 2,50}	4,60	5,90
Säfte	4,60	5,90
O-Saft, Bananensaft, Maracuja, Kirschnektar, etc.		
Fritz-Spritz	0,21	4,10
Bio-Rhabarberschorle		
Fritz-Limo	0,21	4,10
Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder		
Fass Brause	0,331	4,10
Vio still	0,251	3,70
Vio, Apollinaris still/ prickelnd	0,751	8,50

Kaffee

Kaffee ^{*11} (Plum`s)	3,20
Espresso ^{*11}	2,90
* Cappuccino ^{*11}	3,80
* Milchkaffee ^{*11}	4,40
* Espresso Macchiato ^{*11}	3,40
* Latte Macchiato ^{*11}	4,70
*auf Wunsch mit Hafermilch	+0,50

Tee

Assam, Earl Grey, Rotbusch, Grün,	3,90
Darjeeling, Pfefferminz, Kamille, Früchtetee	4,50
Frischer Pfefferminztee	4,50
Frischer Minze mit Ingwer & Zitrone	0,41 5,90
Chai Latte ^{*11}	4,90
Kakao ^{*8} mit Milch	4,40
Kakao ^{*8} mit Sahne	4,70
Heiße Zitrone	3,50
Heiße Zitrone mit Honig	3,80
... mit Geschmack + 1,30	
Karamell-, Vanille-, Mandel-, Schoko-, Kokos-, Macadamia-, Amaretto-, Lebkuchen- oder Haselnusssirup ^{*1,2,3,4,5,6,7}	

Heiße Getränke mit Alkohol

Kakao mit Rum, Tia Maria, Baileys ^{*1 *1,8} oder Amaretto	6,90
Latte Macchiato mit Baileys ^{*1}	6,90
Grog schwarzer Tee mit Captain Morgan ^{*11}	6,90
Irish Coffee ^{*2,11}	6,90
Kaffee mit Tullamore Dew & Sahne ^{*1,2,11}	
Glühwein (nur im Winter)	4,50

Biere

	0,21	0,31	0,41
Beck's Pils	2,90	4,10	5,20
Gaffel Kölsch	2,90	4,10	5,20
Beck's Pils, Gold, Green, Lemon	0,331	4,30	
Beck's Alkoholfrei	0,331	4,30	
Diebels Alt	0,331	4,30	
Vitamalz	0,331	4,10	
Franziskaner Hefe, Kristall	0,51	5,50	
Franziskaner alkoholfrei	0,51	5,50	
Leffe Bruin, Blond	0,331	5,10	
Berliner Kindl Weisse	0,331	4,90	
Himbeere ^{*1} , Waldmeister ^{*1}			

Aperitifs & Digestifs

Hugo		8,90
Aperol Spritz ^{1,2,10}		8,90
Kir Royal ^{1,2,0,1}		5,60
Martini ^{1,2}	5cl	5,30
Extra Dry, Bianco, D'Oro		
Pernod	2cl	4,20
Ramazoootti	2cl	4,20
Jägermeister	2cl	4,20
Averna	2cl	4,20
Ouzo Plomari	2cl	4,20
Grappa	2cl	4,30

Sekt & Prosecco

	0,1l	0,7l
Le Contesse Prosecco	4,50	30,00
Secco, Becker	5,10	32,00

Liköre

	2cl
Amaretto	3,70
Baileys ^{2,11}	3,90
Sambuca Romana	3,70
Molinari Café ^{1,2,11}	3,70
Southern Comfort ¹	3,90

Weinbrand, Cognac, Whiskey

	2cl
Calvados ²	5,00
Osborne Veterano ²	5,00
Remy Martin ²	6,90
Johnnie Walker Black Label ²	6,90
Jack Daniel's	5,00

Longdrinks

	4cl
Smirnoff Black Wodka Lemon ^{1,2,3,10}	11,00
Tanqueray Gin Tonic	11,00
Johnnie Walker Black Cola ^{1,2,3,4,5,6,7,11}	11,00
Pampero Rum Cola ^{1,2,3,4,5,6,7,11}	11,00

Offene Weine

♦ Weißwein	0,1l
Chardonnay Tollo	4,30
trocken, frisch, süffig mit tropischen Früchten.	
Weissburgunder Weingut Becker	4,40
Pfalz, trocken, saftig, kräftig und elegant	
Grauburgunder Weingut Becker	4,40
Pfalz, trocken, animierend, saftig, kräftig	
♦ Rotwein	
Montepulciano Tollo	4,30
Italien, trocken, fruchtig, süffig mit dunklen Waldbeeren und feiner Würze	
Tempranillo Torremoron	4,40
Spanien, trocken, fruchtig, rote Beere	
♦ Rosé	
Grenache la Bella Angéle	4,40
Frankreich, trocken, frisch, blumig	
Rosé Weingut Becker	4,40
Pfalz, trocken, animierend und leicht	



Flaschenweine

♦ Weißwein	0,7l
Sauvignon Blanc Les Jamelles	29,50
Frankreich, trocken, fruchtig, spritzig und mit einer Kräuternote	
Weissburgunder Weingut Becker	29,90
Pfalz, trocken, saftig, kräftig und elegant. Guter Begleiter zu Fischgerichten, Salaten und weißem Fleisch.	
♦ Rotwein	
Merlot-Sangiovese IL Poggione	32,90
trocken, fruchtig, dicht, extrareich süffig mit dunklen Waldbeeraromen. Idealer Begleiter zu Käse- oder Fleischgerichten.	
Cabernet Sauvignon Les Jamelles	29,50
Frankreich, trocken, komplex, fruchtig und würzig.	
The Boxer Shiraz Mollydooker	56,00
Australien. Eine neue Dimension an Wein... Der Boxer ist dunkel, dicht, extrareich und hat Noten von Vanille, Nelke, Brombeeren, Cassis und Zedernholz	
♦ Rosé	
Le Plan Vermeersch GP Grenache	32,90
Frankreich, trocken, fruchtig, frisch, leicht würzig.	

Vorspeisen

Gemischte Vorspeisenplatte ^{a,g,b,e} (ab 2 Personen)	gebratene Garnelen, gegrilltes Gemüse, Schafskäse-Spinat-Teigtaschen, Carpaccio, Ziegenkäse ummantelt mit Schwarzwälder Schinken ^{1,3} , Crème fraiche ^g -Dip Brot	pro Pers. 9,90
Gebratene Garnelen ^b	Champignons, Tomaten-Knoblauch-Sauce, frische Kräuter, Brot	12,90
✓ Gemüsesuppe		7,00
✓ Französischer Ziegenkäse ^g	Wildpreiselbeeren, Salat, gereifter Balsamico	10,90
✓ Insalata Caprese	Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oliven, Basilikum Creme	10,50

Salate

Hähnchenbrust-Salat	Champignons, Orangenscheiben, Zwiebeln, Joghurt-Kräuter-Dressing ^g , Brot	17,50
✓ Mozzarella-Salat	Büffelmozzarella ^g in Panko-Mehl ^a gebacken, Rucola, Pinienkerne ^{h,e} , Beersauce, Brot	17,50
Ziegenkäse-Salat	gratinierter Ziegenkäse ^g im Speckmantel, Salatbouquet, Rucola, Himbeerdressing, Früchte, Walnüsse ^{h,e} , Brot	18,00
Quinoa Salat	Rucola, Mixsalat, Rosinen, Orangen, Radieschen, Zitronen-Olivenöl-Dressing	17,00
✓ Salat Oriental [*]	Aubergine, Kichererbsenpüree, Feta-Käse, Cherry-Tomaten, Mix-Salat, Granatapfel-Sesam-Sauce	17,50

**wahlweise Vegan ohne Feta-Käse*

Pasta & Risotto

✓ Tagliatelle Vegetarisch	Cherry-Tomaten, Rucola, Pesto ^{g,e}	13,00
✓ Risotto Vegetarisch ^e	Grillgemüse, Parmesan ^g	14,00
Risotto Hähnchen	Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein-Sahne-Sauce ^g (pikant)	17,50
✓ Penne Norma ^a	Aubergine, Feta-Käse ^g , Cherry-Tomaten, Rucola	15,00
✓ Steinpilzravioli	Salbeibutter, geschmolzene Tomaten	17,00
Tagliatelle Mediterran ^a	Meeresfrüchte ^b , Feta-Käse, Cherry-Tomaten, Rucola, Knoblauch (pikant)	21,00
Tagliatelle Hähnchen	Hähnchen, Cherry-Tomaten, Rucola, Pesto ^{g,e}	18,00
✓ Gemüse Gratin	Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Käse, dazu Brot	14,90
✓ Spaghetti Aglio e Olio	mit Knoblauch und Chili-Olivenöl (scharf)	12,90

Flammkuchen

Flammkuchen ^a Elsass	Speck, Zwiebeln, Crème fraiche ^g	13,90
Flammkuchen ^a mit Schwarzwälder Schinken ^{3,1}	Rucola, Cherry-Tomaten, Crème fraiche, Knoblauch	14,90
Flammkuchen ^a mit Lachs ^d	Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Crème fraiche ^g , Mozzarella ^g	17,90
✓ Flammkuchen ^a Mediterran	Zucchini, Paprika, Crème fraiche ^g , Cherry-Tomaten	14,90
✓ Flammkuchen ^a Provence	Paprika, Kalamata-Oliven, Crème fraiche, Kräuter, Mozzarella	14,90
✓ Flammkuchen ^a á la Dinette	Ziegenkäse ^g , Birnen, Honig, Crème fraiche ^g , Waldnüsse, Honig	15,90
Flammkuchen ^a mit Thunfisch ^a	Thunfisch, Zwiebeln, Crème fraiche	14,90
Flammkuchen ^a Champignons	mit Champignons, Crème fraiche	13,90

Fleisch & Fisch

Scaloppine [*]	3 kleine Schweineschnitzel, Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites	22,00
Rumpsteak [*]	Speckbohnen, Rösti, Kräuter-Crème fraiche ^g	32,90
Gegrillte Hähnchenbrust [*]	Grillgemüse, Pesto ^{e,g} , Kartoffeln-Fenchel-Gratin, Salat	19,90
Rindfleisch-Spieß vom Grill [*]	Kalamata-Olivenöl, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites	26,00
Gebratenes Lachsfilet ^a	Gemüse á la Provence, Kartoffel-Fenchel-Gratin ^g	25,00
Schweineschnitzel Natur gebraten [*]	mit Aprikosen gefüllt und Schinken ^{3,1} umwickelt, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites, Salat	22,90
Hähnchenschnitzel	mit Pommes frites, Mayo	13,99
Currywurst	mit Pommes frites, Zwiebeln	10,99
<i>*... auf Wunsch mit Gorgonzolasauce^{g,a} oder Pepe-Verde-Sauce^{g,a}</i>		+3,00