

## Biere

Pils vom Fass	0,3 l	2,20
Pils vom Fass	0,4	2,70
Krušovice dunkel vom Fass	0,3	2,50
Becks	0,33	2,50
Altbier	0,33	2,80
Krefelder	0,4	3,00
Jever Fun, alkoholfrei	0,33	2,50
Kristall- / Hefeweizen Prinzregent Luipold, hell/dunkel	0,5	3,50
Schöfferhofer Hefe, alkoholfreie	0,5	3,50
Naturtrüb, Irseer Klosterbräu	0,5	3,50
Malzbier	0,33	2,80

## Whiskey

Tullamore Dew Irish	4 cl	5,50
Ballantines Scotch	4 cl	4,50
Jack Daniel's	4 cl	4,50

## Grappa

Madruzzo Bianco	2 cl	3,50
Andrea da Ponte	2 cl	4,50
Prosecco Grappa		

## Aperitif / Digestif

Amaretto	2 cl	2,50	Martini	4 cl	3,60
Averna	4 cl	4,10	Havanna Club 3 Jahre	4 cl	4,50
Bacardi	2 cl	2,50	Havanna Club 7 Jahre	4 cl	6,50
Baileys	4 cl	4,10	Obstbrände (Scheibel)	2 cl	3,50
Calvados	2 cl	3,50	Osborne, Veterano	2 cl	3,10
Campari (rot/weiß)*1	4 cl	4,10	Ouzo 12	2 cl	2,50
Cointreau	2 cl	2,80	Pastis 51	4 cl	4,50
Courvoisier V.S.O.P.	2 cl	4,10	Pernod	4 cl	4,50
Cynar	4 cl	4,10	Ponche Caballero	4 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	2,50	Ramazotti	4 cl	4,10
Fernet Menta	2 cl	2,50	Ricard	4 cl	4,50
Gin Bombays, Sünner	4 cl	5,50	Sambuca	2 cl	2,50
Grand Marnier	2 cl	2,80	Sherry	4 cl	3,10
Linie Aquavit	2 cl	3,10	Tequilla (weiß, braun)	2 cl	2,50
Malteser	2 cl	2,50	Wodka Absolut	2 cl	3,10
Jägermeister	2 cl	2,50	Licor 43	4 cl	4,10
Madeira	4 cl	3,50	Marsala	4 cl	3,50
portug. Liqueurwein			ital. Liqueurwein		
Malaga	4 cl	3,50	Noilly Prat	4 cl	3,50
span. Liqueurwein			franz. Vermouth		
Chartreuse	2 cl	3,50	Lillet	4 cl	4,10
franz. Kräuterliqueur			franz. Weinfruchtaperitif		
Mandarine Napoléon	2 cl	3,50			
franz. Fruchtl liqueur					

## Prosecco / Aperol Spritz

Prosecco Cabelli Frizzante	0,1 l	3,00
	0,75	12,00
auf Eis	0,2	4,50
Prosecco Rhabarber	0,30	5,50
Aperol Spritz	0,30	5,50

# Getränke

## Cidre

Cidre Val de Rance	Lieblich	0,2	3,10
	Herb	0,2	3,10

## Alkoholfrei

Mineralwasser, Waldecker Gourmet (Classic, Naturell)			
Flasche		0,25	2,00
Flasche		0,75	4,10
fritz-kola <sup>10</sup>		0,33	2,60
fritz-kola zuckerfrei <sup>10,12</sup>		0,33	2,60
fritz-äpfel-kirsch-schorle		0,33	2,60
fritz-melonenbrause <sup>1</sup>		0,33	2,60
fritz-zitronenlimonade		0,33	2,60
fritz-orangenlimonade		0,33	2,60
Bionade Holunder		0,33	2,60
Coca Cola <sup>1,10</sup> , Fanta, Sprite		0,2	1,90
		0,3	2,50
		0,4	3,30
Apfelsaft / Orangensaft / Tomatensaft			
Kirschnektar / Bananennektar / Rhabarbersaft		0,2	2,30
		0,3	2,80
		0,4	3,50
Kiba		0,3	2,60
		0,4	3,50
Schweppes: - Bitter Lemon <sup>9</sup>		0,2	2,40
- Ginger Ale <sup>9</sup>		0,3	3,00
- Tonic Water <sup>9</sup>		0,4	3,60
Orangina		0,25	2,60

## Kaffee<sup>10</sup> & Espresso<sup>10</sup>

Kaffee	2,00	Café au rhum, mit Rum	3,90
Latte Macchiato	2,90	Café l'orange, mit Cointreau	3,90
Café au lait	2,90	Carajillo, mit Brandy	3,90
Cappuccino	2,50	Grog 4 cl	3,90
Espresso	1,80		
Doppelter Espresso	3,50	Kakao	2,80
Espresso Macchiato	2,10	Tee	1,50
Café Arabe	2,10	Heisse Zitrone	2,50
Espresso mit Cardamon			
Café Cannelle	2,10		
Espresso mit Zimt			
Café Coretto	2,90		
Espresso mit Grappa			
Café Mistral	3,90		
mit Grand Marnier & Zitrone			

Liebe Gäste,  
wir führen eine extra Allergenkarte.  
Bitte sprechen Sie uns an.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) chininhaltig, 10) koffeinhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle



## Croûtons

Fünf geröstete Baguettescheiben mit Oliven<sup>3</sup> und Knoblauch

Chèvre, Ziegenkäse	4,90
Brebis, Schafskäse	4,90
Knoblauch	3,50
Paprikasalami <sup>2,3,8</sup>	6,50
Tomate, hausgem. saisonales Pesto, überbacken mit Gouda	

## Suppen

Soupe à la tomate	3,90
hausgemachte Tomatensuppe, Baguette	
Soupe à l'oignon	4,50
hausgemachte Zwiebelsuppe überbacken mit Baguette und Käse	

## Vorspeisen

Assiette d'olives	5,50
hausgemachtes Aioli <sup>5</sup> , grüne und schwarze Oliven <sup>3</sup> , Baguette	
Lachsteller	8,50
Räucherlachs, Sahnemeerrettich <sup>2,3,5</sup> , Baguette	
Antipasti misto <sup>1,2,3,8</sup>	10,90
verschiedene Wurstsorten, eingelegtes Gemüse, nach Tagesangebot, Baguette, <b>klein</b>	
Antipasti misto <sup>1,2,3,8</sup>	18,50
verschiedene Wurstsorten, eingelegtes Gemüse, nach Tagesangebot, Baguette, <b>groß</b>	
Jakobsmuscheln	11,50
überbacken mit Gruyère, Baguette	

## Crêpes

Italia	6,90
Mozzarella, Tomaten, Pesto	
Bleue	6,50
Blauschimmelkäse, Preiselbeeren	
Saumon	7,90
Räucherlachs, Kräuter, Crème fraîche	
Chèvre	7,90
Ziegenkäse, Birne, Mandelsplitter, Feigensenf <sup>2,3,5</sup>	
Quatre Fromage	7,50
vier Sorten Käse	
Fromage et saucisson	6,90
Käse, Salami <sup>2,3,8</sup>	
Tunis	8,50
Gemüse, Schafskäse, (scharf)	

# Speisen

## Salate und Gemüse dazu reichen wir Baguette

Auberginengratin	7,90
mit Tomatensud, Käse	
Rahmblattspinat	8,50
mit französischem Schafskäse überbacken	
Salat Basque	7,90
Salat der Saison, Schafskäse	
Salat Catalane	7,90
Salat der Saison, Orangen, Kapern, Thunfisch	
Salat Chèvre	8,90
Salat der Saison, angebratener Ziegenkäse, Rosmarin, Thymian, Honig, Feigensenf <sup>2,3,5</sup>	
Salat mit Lammkoteletts	14,50
Salat mit junger, gebratener Entenbrust	12,90
Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen	8,50
Insalata Caprese	6,90
Tomaten, Mozzarella <sup>1</sup> , Pesto, Baguette	
Salat gemischt	klein: 2,90   groß: 4,50

## Pasta

Tagliatelle Pomodori	7,50
Tagliatelle mit Sahnelachsstreifen	12,50
Tagliatelle Aglio e olio	7,00
Tagliatelle mit Sahne Rinderstreifen	14,50
mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce	
Tagliatelle mit Rinder-Filetspitzen	17,50
in einer Veterano-Sahnesauce	
Tagliatelle mit Flusskrebse	15,50
und Hummerschaumsauce <sup>1</sup>	
Tagliatelle mit Meeresfrüchten	13,50
in einer Tomaten-Knoblauch-Sauce	

## Steaks vom argentinischen Angusrind (ohne Beilagen)

Rumpsteak	14,50
Rinderfilet	19,50
Huftsteak	12,50

## Beilagen

Hausgemachte Röstzwiebeln	1,50
Kräuterbutter	1,50
Röstis	2,50
Kräuterkartoffeln	3,00
Baguette	1,00

Kleiner gemischter Salat	2,90
Madeirasauce <sup>1</sup>	1,00
Mediterranes Gemüse	3,50
Trüffelsauce <sup>1</sup>	1,50
Aioli <sup>5</sup>	2,00

## Fisch & Krustentiere (ohne Beilage, sofern nicht anders beschrieben)

Lachs im eigenen Saft pochiert	11,90
mit Dijon-Senf-Dill-Estragon-Mantel <sup>1,2,5</sup>	
Zander in Butter gebraten	11,50
Schwertfischsteak	18,00
Zander mit Kartoffelkruste	16,50
mit mediterranem Gemüse und Hummerschaumsauce <sup>1</sup>	
Drei Riesengarnelen	18,50
mit kleinem Beilagensalat und Baguette	

## Spezialitäten

Schweinemedallions	12,50
mit Salat, Röstis und Madeirasauce <sup>1</sup>	
Lammcarrée	22,50
auf Kräuterkartoffeln mit Trüffelsauce <sup>1</sup> und kleinem Beilagensalat	
Wildhasenrücken im Speckmantel	17,50
auf Kräuterkartoffeln mit Trüffelsauce <sup>1</sup> und kleinem Beilagensalat	
Rinderstreifen (lauwarm)	15,50
in einer Sahnemeerrettich <sup>2,3,5</sup> Vinaigrette mit Parmesan auf 3 Röstis	
Lammhuftsteak	22,90
auf Kräuterkartoffeln, mit Trüffelsauce <sup>1</sup> und einem kleinen Beilagensalat	

## Käse

Käseplatte	klein: 11,50   groß: 18,50
Tomaten-Mozzarella <sup>1</sup> , Schafskäse, Gruyère, Gouda, Camembert, Ziegenkäse	
Mediterrane Käseplatte	klein: 13,50   groß: 24,50
Alter und junger Pecorino, Pfefferpecorino, Gruyère, Camembert, 2 Sorten Manchego, Birne	

## Dessert

Crêpe Naturel Hagelzucker, Butter	3,20
Crêpe Nutella®	3,90
Crêpe Konfitüre	3,90
Crêpe à la canelle Hagelzucker, Zimt, Rum	5,50
Crêpe Calvados Apfelmus <sup>3</sup> , Calvados, Zimt	5,50
Crêpe Caramel Vanille-Caramel-Eis <sup>1</sup> , Caramelsauce <sup>1</sup>	5,50
Crêpe Miel Kasseler Stadthonig	4,50
Hausgemachtes Mousse von dunkler Schokolade	6,50