

Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon ⁸	0,20 l	2,50 €
	0,50 l	5,30 €
Cola, Fanta, Spezi ^{6,7}	0,30 l	2,50 €
	0,50 l	3,70 €

Mineralwasser

Hassia	0,25 l	2,30 €
	0,70 l	4,50 €
San Pelegrino	0,25 l	2,50 €
	0,70 l	4,80 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,30 l	2,50 €
& -schorle	0,50 l	3,70 €
Johannisbeersaft	0,20 l	2,50 €
	0,50 l	5,30 €
Orangensaft	0,20 l	2,50 €
	0,50 l	5,30 €

Kaffee & Tee

Cappuccino ⁷	Tasse	2,80 €
Espresso ⁷	Tasse	2,20 €
Kaffee ⁷	Tasse	2,50 €
Latte Macchiato ⁷	Glas	3,50 €
Tee (vers. Sorten)	Glas	2,20 €

Biere

Pilsner/Radler	0,30 l	2,50 €
	0,50 l	3,70 €
Alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
Hefeweizen	0,30 l	2,50 €
	0,50 l	3,70 €
Hefe alkoholfrei	0,50 l	3,70 €

Pur oder gespritzt

Apfelwein	0,25 l	2,30 €
	0,50 l	4,00 €
Apfelweinschorle	0,25 l	2,30 €
	0,50 l	4,00 €

Spirituosen

Amaretto, Averna, Fernet Branca, Jägermeister, Malteser, Obstwassser, Ramazotti, Sambuca, Wodka	2 cl	3,00 €
---	------	--------

Grappa, Haselnuss, Marille, Vecchia, Williams Christ	2 cl	3,50 €
--	------	--------

Aperitif

Campari ⁶ Orange	0,2 l	5,30 €
Campari ⁶ Soda	0,2 l	4,80 €
Martini Bianco	5 cl	3,50 €
Martini Rosso	5 cl	3,50 €
Aperol ⁶ Spritz	0,2 l	4,80 €
Hugo	0,2 l	4,80 €
Sherry	5 cl	3,50 €

Sekt

Mumm	0,1 l	3,00 €
	0,7 l	17,50 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
	0,7 l	22,00 €

Weißweine

Grauburgunder (Weingut Edling)

Hessische Bergstraße, DE, trocken

0,2 l 4,90 €

Grauburgunder

Baden, DE, trocken

0,2 l 5,50 €

Riesling

Rheinhessen, DE, trocken

0,2 l 4,70 €

Weissburgunder

Baden, DE, trocken

0,2 l 4,80 €

Chardonnay

Venetien, Italien, trocken

0,2 l 4,90 €

Pinot Grigio

Venetien, Italien, trocken

0,2 l 4,00 €

Chenin Blanc

Stellenbosch, Südafrika, trocken

0,2 l 4,90 €

Roseweine

Merlot Rosato

Venetien, Italien, trocken

0,25 l 4,00 €

Rotling (Weingut Edling)

Hessische Bergstraße, DE, feinfruchtig

0,25 l 4,70 €

Weinschorle

Weinschorle rot oder weiss

0,25 l 3,50 €

Rotweine

Lambrusco

Emilia Romagna, Italien, lieblich

0,25 l 4,00 €

Montepulciano

Abruzen, Italien, trocken

0,25 l 4,30 €

Il Medaglione Negroamaro

Apulien, Italien, trocken

0,25 l 4,90 €

Flaschenweine

Lugana San Benedetto (weiss) **Venetien, Italien, trocken**

0,75 l 24,00 €

Salice Salentino Riserva (rot) **Apulien, Italien, trocken**

0,75 l 25,00 €

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung. Preise gültig bis Neuauflage (ZSRv.18_11)

Hinweis über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikumsahne	4,80 €	Klare Fischsuppe mit reichhaltiger Fischeinlage	9,70 €
------------------------------------	--------	--	--------

Vorspeisen

Italienischer Vorspeisenteller ¹	13,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola und gehobelem Parmesankäse	11,00 €
Duett von Lachstatar und gegrillten Gambas an Wildkräutersalat	14,50 €

Salate

Salatteller mit verschiedenen Fischmedaillons	14,00 €
Wildkräutersalat mit Tranchen von rosa gebratenem Rumpsteak und gebackenem Ziegenkäse	19,80 €

Vegetarisch

Zucchini und Aubergine in Parmesan-Eihülle gebacken mit Schalotten-Tomaten Chutney	9,90 €
Wildkräutersalat mit gegrilltem Gemüse, gebackenem Ziegenkäse und Nüssen	11,80 €

Für unsere kleine Gäste

Donald Duck Spaghetti mit Tomatensauce	5,00 €
Micky Maus Schnitzel Wiener Art, Steakhouse pommes und Ketchup	6,50 €

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung. Preise gültig bis Neuauflage (ZSRv.18_11)

Hinweis über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Pasta

<i>Penne "Amatriciana"</i>	8,70 €
<i>mit Speck, Zwiebeln, Tomaten (pikant)</i>	
<i>Tagliatelle mit gebratenen Lachsstreifen</i>	12,80 €
<i>Spaghetti mit Garnelen & Shrimps</i>	13,90 €
<i>Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und Knoblauch</i>	

Pizza

<i>Pizza Mix</i>	8,00 €
<i>Salami¹, Peperoniwurst², Schinken und frischen Champignons</i>	
<i>Pizza Rucola</i>	9,50 €
<i>Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse</i>	
<i>Pizza Vegetarisch</i>	9,00 €
<i>mit frischem Gemüse</i>	

Flammkuchen

<i>> traditionell mit Speck und Zwiebeln</i>	8,50 €
<i>> Schweizer Art mit Speck, Zwiebeln und Käse</i>	9,00 €
<i>> spezial mit braunen Champignons, Rucola und Parmesanspänen</i>	10,00 €
<i>> vegetarisch mit Zwiebeln, Gemüse und Ziegenkäse⁴</i>	10,50 €

Fischgerichte

<i>Schollenfilet</i>	16,00 €
<i>in der Kartoffelkruste gebraten mit Beilagensalat</i>	
<i>Zanderfilet</i>	16,90 €
<i>mit Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und Beilagensalat</i>	
<i>Lachsfilet vom Grill</i>	17,90 €
<i>mit frischen Kräutern, Zitrone, Knoblauch, Salzkartoffeln und Beilagensalat</i>	

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung. Preise gültig bis Neuauflage (ZSRv.18_11)

Hinweis über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Fleischgerichte vom Schwein

"Bolognese" Schnitzel	12,80 €
<i>mit Steakhouse pommes und Beilagensalat</i>	
"Jäger" Schnitzel	12,00 €
<i>mit Steakhouse pommes und Beilagensalat</i>	

Spezielles

Rosa gebratenes Lammkarree	27,90 €
<i>mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Speckbohnen</i>	
Mix Grill (4 verschiedene Fleischsorten)	23,50 €
<i>mit gebratenen Pilzen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat</i>	

Fleischgerichte vom Kalb

Saltimbocca	14,90 €
<i>mit Parmaschinken, Salbei, Spaghetti und Beilagensalat</i>	
Wiener Schnitzel	15,80 €
<i>mit Steakhouse pommes und Beilagensalat</i>	
Cordon bleu	17,50 €
<i>mit Steakhouse pommes und Beilagensalat</i>	
Kalbskotelett vom Grill	23,90 €
<i>mit Bratkartoffeln und Beilagensalat</i>	

Fleischgerichte vom Rind

Argentinisches Rumpsteak

<i>mit Kräuterbutter</i>	<i>19,80 €</i>
<i>mit Pfeffersoße</i>	<i>20,80 €</i>
<i>Strindberg - mit Zwiebel-Senfkruste</i>	<i>21,50 €</i>

Rinderfilet

<i>mit Kräuterbutter</i>	<i>24,80 €</i>
<i>mit Sauce Bernaise</i>	<i>25,80 €</i>

Surf & Turf

<i>Rinderfilet mit Garnele und Sauce Bernaise</i>	<i>28,50 €</i>
---	----------------

*Zu allen Steakgerichten servieren wir auf Wunsch einen Beilagensalat oder Gemüse der Saison,
dazu Steakhouse pommes oder Bratkartoffeln oder hausgemachte Röstis.*

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung. Preise gültig bis Neuauflage (ZSRv.18_11)

Hinweis Zusatzstoffe und Allergene

>>Zusatzstoffe<<

- 1 Salami :** Stabilisator Ascorbinsäure, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Zuckerstoffe
- 2 Peperoniwurst:** Stabilisator Ascorbinsäure, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Zuckerstoffe
- 3 Peperoni:** Zitronensäure, Süßstoff Natrium Benzoate 0,1
- 4 Ziegenkäse:** Milchsäurebakterien, Lab
- 5 Oliven:** Zitronensäure E270. Kaliumsorbat E202
- 6 mit Farbstoff**
- 7 koffeinhaltig**
- 8 chininhaltig**

>>Allergene<<

*Bei Fragen bezüglich in unseren Speisen enthaltenen Allergenen
wenden sie sich bitte an unser Fachpersonal.*