



Speisen- und Getränkekarte

Getränke

Aperitifs			Offene Weine im Ausschank		0,2 l
Kallfelz Riesling Sekt	0,1 l	6,00 €	Weißweine		
Prosecco le Contesse	0,1 l	5,80 €			
Appléritif alkoholfrei	0,1 l	5,80 €	Custoza		6,90 €
Hugo	0,2 l	8,90 €	Mennegotti, trocken		
Minze, Limetten, Holunderblüte, Prosecco			Riesling		8,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,90 €	Albert Kallfelz, Mosel, trocken		
Aperol, Soda, Orange, Prosecco			Grauburgunder		8,90 €
Martini Bianco	5 cl	6,00 €	Brummund, Rheinhessen, trocken		
Moscato auf Eis	0,2 l	6,90 €	Sauvignon Blanc		8,90 €
			Du Toiskloof, Südafrika, feinherb		
Biere			Scheurebe		8,90 €
			Weingut Sinß, feinherb		
Veltins Pils vom Fass	0,3 l	3,50 €			
	0,5 l	5,10 €	Rosé		
Radler, Alster, Pils/Cola	0,3 l	3,50 €			
	0,5 l	5,10 €	Chiaretto		6,90 €
Pülleken vom Fass	0,3 l	3,30 €	Mennegotti, trocken		
	0,5 l	4,90 €	Spätburgunder Rosé		8,90 €
Grevensteiner	0,5 l	5,10 €	Brummund, Rheinhessen, trocken		
Hefeweizen Maisels	0,5 l	5,50 €			
hell, dunkel oder alkoholfrei			Rotweine		
Veltins Malzbier	0,33 l	3,50 €			
Veltins Fassbrause	0,33 l	3,50 €	Spätburgunder		8,90 €
Zitrone oder Holunder			Brummund, Rheinhessen, trocken		
Alkoholfreie Getränke			Anciens Temps		8,90 €
			Cabernet Sauvignon-Merlot, Languedoc, trocken		
Selters Mineralwasser	0,33 l	3,00 €	Primitivo		8,90 €
Classic, -Medium, -Still	0,75 l	7,50 €	DiCamillo, Apillien, trocken		
Coca-Cola, light, Zero	0,3 l	3,10 €	Montepulciano		7,90 €
Saftschorle	0,3 l	3,80 €	Poderj, Abruzzen, trocken		
Maracuja, Orange, Apfel					
Schweppes	0,3 l	3,70 €			
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon					



		Schnaps	2 cl
Longdrinks	0,2 l		
Licor 43 mit Maracuja	8,90 €	Jägermeister	3,00 €
Havana Club mit Cola	8,90 €	Ouzo	3,00 €
Vodka mit Bitter Lemon	8,90 €	Baileys	3,00 €
Whisky mit Cola	8,90 €	Ramazotti	3,00 €
Gin Tonic	8,90 €	Averna	3,00 €
Barcadi Cola	8,90 €	Alter Schneider	3,00 €
Pernod Cola	8,90 €	Linie Aquavit	3,00 €
		Malteser Aquavit	3,00 €
		Kaffeespezialitäten	
		Tasse Kaffee Crema	3,80 €
		Espresso	3,60 €
		Doppelter Espresso	4,90 €
		Cappuccino	4,10 €
		Latte Macchiato	4,10 €
		Milchkaffee	4,10 €
		Tee	4,70 €
		unsere Sorten:	
		Earl Grey, Assam, Darjeeling, Minze,	
		Wiesenkräuter, Früchte, Grüner Tee,	
		Kamille, Ingwer- Zitronengras	



Speisen- und Getränkekarte

Vorspeisen / Starters

Marktfrischer Blattsalat aus regionalem Anbau Tomate, Gartengurken, Radieschen, Möhren & Kräuterdressing Market-fresh leaf lettuce from regional cultivation Tomato, cucumber, radish, carrot & herb dressing	12,00 €
+ Lachsfilet für 9,00 € Salmon fillet for € 9.00	
Grüne Oliven eingelegt in Zitronenöl, frischen Kräutern & jungem Knoblauch Pickled in lemon oil, fresh herbs & young garlic	6,50 €
Karotten Ingwersuppe Brot & Butter Carrot and ginger soup Bread & butter	6,00 €



Hauptgänge/ Main courses

Süßkartoffelgnocchi mit Basilikum-Tomatensugo rotem Chilli, Ruccola und gereiftem Parmesan Sweet potato gnocchi with basil and tomato sauce Red chili, arugula and mature Parmesan cheese	15,00 €
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und einem Saisonsalat Viennese style pork schnitzel with French fries and a seasonal salad	17,00 €
Champignonrahmsauce Mushroom cream sauce	+ 2,50 €
Mexikanischer Paprikasauce Mexican bell pepper sauce	+ 2,50 €
Aruls Kalbsfrikadellen mit lauwarmen Kartoffelsalat & Röstzwiebeln Arul's veal meatballs With lukewarm potato salad	17,00 €
Königsberger Klopse Petersilienkartoffeln & Beilagensalat Königsberger meatballs Parsley potatoes & side salad	17,00 €



Remise Klassiker

Flammkuchen Griechischer Art Greek-style tarte flambée	14,00 €
Flammkuchen Elsässer Art Tarte flambée Alsatian style	12,00 €
Flammkuchen Lachs & Lauch Tarte flambée salmon & leek	14,00 €

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen mit Passionsfruchtsorbet Lukewarm chocolate cake with passion fruit sorbet	8,00 €
Cheesecake aus Italienischem Quark Mit Crumble & Fruchtspiegel Cheesecake made from Italian quark With crumble & fruit topping	8,00 €