

## Mittagstisch

### 3 Kartoffelrösti mit Apfelkompott (Vegan)

(3 potato pancakes with apple compote)

12,50 €

### Currywurst mit Pommes

(Bratwurst with french fries and homemade currysauce)

12,50 €

### Wurstsalat <sup>k</sup>

Fleischwurststreifen, Paprika, rote Zwiebel, Gewürzgurke und Pommes  
(Bologna salad with bell peppers, red onion, pickles and French fries)

16,50 €

## Flammkuchen

### Flammkuchen mit Lachs, Lauch und Schmand <sup>a, b, f</sup>

(Flatbread with smoked salmon, leeks and sour cream)

15,50 €

### Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Schmand <sup>a, f, 15</sup>

(Flatbread with onion, bacon and sour cream)

14,50 €

### Flammkuchen mit Fetakäse, Peperoncini und Tomatensoße <sup>a, f</sup>

(Flatbread with feta cheese, peperoncini and tomato sauce)

14,50 €

### Flammkuchen mit, Oliven, Paprika und Tomatensoße (vegan) <sup>a, 6</sup>

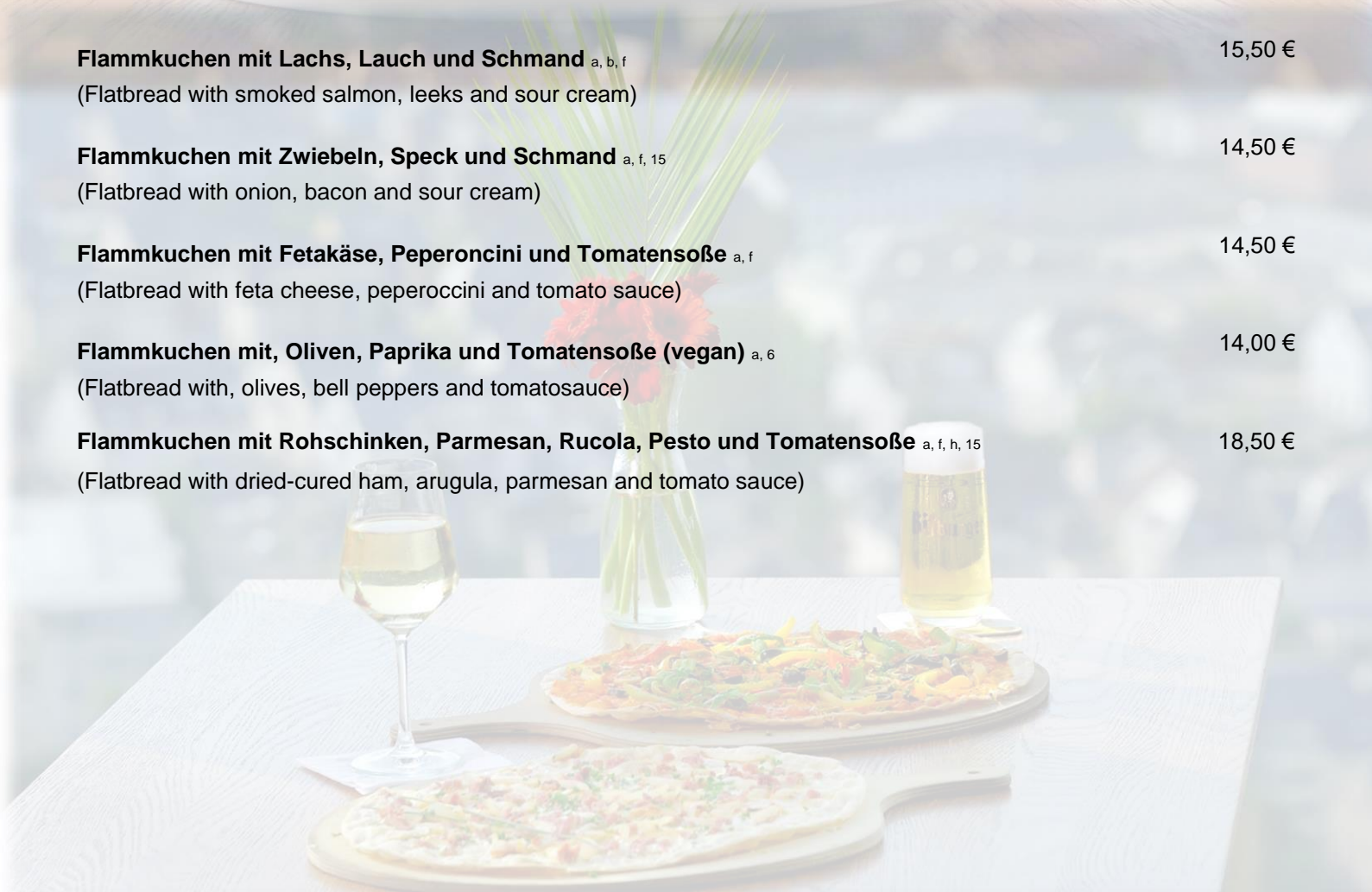
(Flatbread with, olives, bell peppers and tomatosauce)

14,00 €

### Flammkuchen mit Rohschinken, Parmesan, Rucola, Pesto und Tomatensoße <sup>a, f, h, 15</sup>

(Flatbread with dried-cured ham, arugula, parmesan and tomato sauce)

18,50 €



## Vorspeisen

<b>Tagessuppe/Soup of the day</b>	7,50 €
täglich wechselnd/changing daily	
<b>Carpaccio</b>	15,50 €
Rinderfilet, Parmesan, Rucola, Kapern, Olivenöl, Meersalz (Beef filet, parmesan, arugula, capers, olive oil, sea salt)	
<b>Räucherlachs</b> <sup>b, f</sup>	14,50 €
Lachs, Kräuterschmand, Kartoffelrösti und Salatbouquet (Smoked salmon, sour cream, potato pancake, salad)	
<b>4 Riesengarnelen</b> <sup>c, a</sup>	16,50 €
Garnelen, Knoblauch, Chili, Tomaten, Olivenöl, Baguette (Prawns, garlic, chili, tomato, olive oil, and baguette)	
<b>Hausgemachter Hummus</b> <sup>g</sup>	12,50 €
Kichererbsen-Aufstrich mit Gemüse Sticks und Salatbouquet (vegan) (Chickpea spread with vegetable sticks and salad-bouquet)	

## Salate

<b>Beilagensalat</b> <sup>e, k</sup>	6,50 €
gemischter Salat, mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, und Französischer Vinaigrette (Side salad, mixed greens, tomatoes, cucumber, carrots, bell pepper, and French vinaigrette)	
<b>Caprese Salat</b> <sup>f, h,</sup>	14,50€
Tomaten, Mozzarella, Salat Bouquet, Basilikum, Pinienkerne, und Balsamico-Creme (tomatoes, mozzarella, salad bouquet, basil, pine nuts and balsamic-cream)	
<b>Steaksalat</b> <sup>k, e, 14</sup>	19,50 €
gebratene Steakstreifen mit Pilzen, Zwiebel, Blattsalat, Parmesan und Rotweindressing (Seared steak slices, mushrooms, onion, lettuce, parmesan and red wine-dressing)	
<b>Hähnchen Caesar Salat</b> <sup>a, b, e, i, k</sup>	17,50 €
Römersalat-Mix, Parmesan, Knoblauch-Croutons, Cesar-Dressing, gebratene Hähnchenbrust (Romaine salad mix, parmesan, garlic croutons, Cesar dressing and seared chicken breast)	

## Hauptgerichte

<b>Schnitzel Wiener Art</b> <small>a, f, i,</small>	17,50 €
mit Pommes frites (Breaded pork chop with fries)	
mit Jägersauce (add mushroom gravy) <sup>14</sup>	2,50 €
<b>Rumpsteak 250 g mit Kräuterbutter</b> (NY Strip Steak with herbed butter) <small>f, k, 15</small>	20,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (fried potatoes with bacon and onion) <sup>15</sup>	7,50 €
Beilagensalat (side salad) <small>e, k</small>	6,50 €
Röstzwiebeln (fried onions)	3,50 €
Surf & Turf 3 Riesengarnelen (3 prawns)	9,50 €
<b>Lachsfilet</b> <small>b, f</small>	22,50 €
mit Kartoffel- Gurkensalat und Remoulade (Salmon filet with potato-cucumber salad and rémoulade)	
<b>Linguine</b> <small>a, c</small>	20,50 €
mit 3 Riesengarnelen, gehackten Tomaten, frischem Basilikum und Knoblauch-Bröseln (with 3 prawns, chopped tomatoes, fresh basil and garlic-bread crumbs)	
<b>Angus Beef Burger</b> <small>a, k, f</small>	18,50 €
200g Burger Patty, Cheddar, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Burger Sauce und Pommes frites (200g Burger patty, cheddar, lettuce, tomato, onion, burger sauce and French fries)	
<b>Vegan Umami Burger</b> <small>a, k</small>	17,50 €
Veganes Burger Patty, Salat, Tomaten, Zwiebeln, BBQ soße und Pommes frites (Vegan Burger Patty, lettuce, tomatoes, onion with BBQ sauce and French fries) ,	

## Dessert

<b>Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen</b> <small>f, h, n,</small>	16,50 €
(Cheese plate with grapes and nuts)	
<b>Zitronen Crème Brûlée</b> <small>f, i</small>	9,50 €
mit saisonalem Obst (Lemon Crème Brûlée with seasonal fruit)	
<b>Apfelstrudel mit Rosinen und Vanilleeis und Sahne</b> <small>a, f, i</small>	9,50 €
(Applestrudel, with raisins and vanilla ice cream and whipped cream)	
<b>Schokoküchlein mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensoße</b> <small>a, f,</small>	9,50 €
(Chocolate cake with vanilla ice cream)	
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b> <small>f</small>	9,50 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne	