



Vorspeisen

Starter

Knoblauchbaguette , 6,50€

Garlic bread

Mediterrane Tomatensuppe € 7,50€

Tomato soup Mediterranean style

Carpaccio vom Weideochsen mit Parmesan, Ruccola, Kirschtomaten € 13,50€

Beef carpaccio topped with parmesan cheese

Burrata Carpaccio mit Pistazien & Kirschtomaten € 12,50€

Burrata Carpaccio , pistachio and cherry tomatoes

Gemischter Vorspeisenteller vegetarisch 6,10,2,5 11,50€

Mixed vegetarian appetizer plate

Gemischter Vorspeisenteller mit hausgemachter Antipasti 2,6,10,5 für 1 Person 14,50€

Gemischter Vorspeisenteller mit hausgemachter Antipasti 2,6,10,5 für 2 Personen 28,00€

Mixed appetizer plate with homemade antipasti for 1 or 2 people



Salate *Salads*

Gemischter Salat mit Schafskäse und Artischocken 6,10,12 14,50€
Mixed salad with goat cheese & artichokes

Gemischter Salat mit knusprig gebratenen Hähnchenbruststreifen 6,10,12 16,50€
Mixed salad with crispy chicken breast slices

Gemischter Salat mit saftigen Steakstreifen 6,10,12 18,50€
Mixed salad with juicy steak stripes

Gemischter Salat mit Streifen von gebratenem Lachs 6,10,12 17,50€
Mixed salad with fried salmon

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Champignons 6,10,12 17,50€
Mixed salad with grilled mushrooms and shrimps

Beilagensalat 6,10,12 4,50€
Small mixed salad

Alle unserer Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert. Auf Wunsch erhalten Sie auch Essig & Öl
Our salads are served with homemade french dressing. Please let us know if you need vinegar & oil.



Flammkuchen Tartes

Flammkuchen classic mit Frischkäse, Speck & Zwiebeln ^{1,4,6} 13,50€

Classic tarte with cream cheese, bacon and onions

Flammkuchen Thunfisch mit Frischkäse & Zwiebeln ^{1,6} 13,50€

Tarte with tuna, cream cheese and onions

Flammkuchen vegetarisch mit Frischkäse und frischem Gemüse ^{1,6} 12,50€

Tarte vegetarian with cream cheese and fresh vegetables

Flammkuchen Caprese mit frischem Basilikum ^{1,6} 13,50€

Tarte caprese with mozzarella cheese and fresh basil

Flammkuchen mit Lachs, Hausgemachte Pesto aus getrockneten Tomaten & Dill ^{2,3}
14,50€

Tarte with fresh salmon, homemade tomato pesto from dried tomatos & dill



Pasta

Linguine Carbonara mit Speck, Ei & Sahne ^{1,6,10} 14,50€

Linguine Carbonara with bacon, egg & cream

Pasta Matriciana mit Speck & Tomatensoße ^{1,4} 14,50€

Pasta matriciana with bacon & tomato sauce

Penne Arrabiata mit Kalamata Oliven & Kapern, pikant ^{1,5} 14,50€

Penne Arrabiata with olives & capers, spicy

Linguine Aglio e Olio mit Knoblauchsoße und Kirschtomaten, pikant ¹ 12,50€

Linguine with olive oil, fresh garlic and cherry tomatoes, spicy

Pasta vegetarisch, leichtes Tomatenaroma mit frischem Gemüse ¹ 13,50€

Vegetarian pasta with a light tomato sauce and fresh vegetables

Pasta Alfredo mit Hähnchenbruststreifen, Champignons & Sahne ^{1,6} 16,50€

Pasta alfredo with chicken breast stripes, mushrooms & cream

Tagliatelle mit Lachs und Zucchini-Sahne-Soße ^{1,6} 18,50€

Tagliatelle with salmon in creamy zucchini sauce

Pasta Frutti di Mare ^{1,6,3} 18,50€

Pasta with sea food



Fisch fish

Calamari vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und frischem Grillgemüse ^{2,12} 22,50€
Fried squid with rosemary potatoes and freshly grilled vegetables

Gegrilltes Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und frischem Grillgemüse ^{2,12} 23,50€
Grilled salmon filet with rosemary potatoes and freshly grilled vegetables

Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse ^{2,12} 21,50€
Pike perch fillet with rosemary potatoes & grilled vegetables

Calamari gebraten in Chili, Knoblauch, Kalamata Oliven, Tomatensoße & Gemüse 22,50€
Calamari fried in pepper with kalamata olives, tomatoe sauce & vegetables

Gemischte Fischplatte mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse ^{2,12} 32,50€
Mixed fish plate with rosemary potatos & vegetables



Fleisch

Meat

Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse & Kräuterbutter ^{6,12} 19,50€
Chickenbreast fillet with rosemary potatoes, vegetables & herb butter

Surf and Turf Platte mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse ^{2,6,12} 32,50€
Surf and Turf plate with rosemary potatoes & vegetables

Homestyle Burger 180g nach Art des Hauses mit Pommes ^{1,6,12} 18,50€
Homestyle burger 180g with french fries

Veggieburger mit Pommes ^{1,6,12} 14,50€
Veggieburger with french fries

Currywurst mit Pommes 11,50€
Currysausage with french fries



Fleisch

Meat

Picatta Milanese, Kalbsfleisch paniert in Ei und Parmesan mit Pasta 1,6,10,12 27,50€
Picatta Milanese, thinly sliced veal breaded in egg and parmesan with pasta

Wiener Schnitzel (Kalb) dazu Pommes 1,10,6 24,50€
Wiener Schnitzel (breaded veal cutlet) with steak fries

Hubertus-Schnitzel vom Rind, Champignon-Rahmsoße, Pommes 1,10,6 25,50€
Fried beef Schnitzel with french fries and mushroom creme-sauce

Schäferschnitzel vom Rind, überbacken mit Schafskäse & Hollandaise, Pommes 25,50€
Fried Schnitzel, gratinated with goat cheese with french fries 1,10,6

Argentinisches Rumpsteak 200g mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse 6,12 29,50€
Argentinian rumpsteak 200g with rosemary potatoes & vegetables & herb butter

Kalbssteak 200g mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse 6,12 29,50€
Veal steak 200g with rosemary potatoes & vegetables

Dessert

Schoko-Soufflé mit Vanilleeis ^{1,6,9,10} 7,50€

Small chocolate cake with vanilla ice cream

Apfelküchle mit Vanilleeis ^{1,6,10} 8,50€

Apple rings baked in dough with vanilla icecream

Allergene

1. Getreideprodukte (glutenhaltig)
2. Fisch
3. Krebstiere
4. Schwefeldiooxide und Sulfite
5. Sellerie
6. Milch und Laktose
7. Sesamsamen
8. Nüsse
9. Erdnüsse
10. Eier
11. Lupinen
12. Senf
13. Soja
14. Weichtiere

Zusatzstoffe

- a. Chinin
- b. Koffein
- c. Farbstoffe
- d. Aromen