

## Aperitifs und Weine

### Aperitifs

		Euro
Campari <sup>(1)</sup>	5 cl	3,90
Martini bianco/rosso <sup>(1)</sup> /dry	5 cl	3,60
Sherry medium/dry	5 cl	3,60
Pernod <sup>(1)</sup>	4 cl	3,60
Portwein <sup>(6)</sup>	5 cl	3,60
Cynar <sup>(5)</sup>	4 cl	3,60
Prosecco <sup>(6)</sup>	0,1 l	3,60
Prosecco Aperol <sup>(1)</sup> <sup>(6)</sup>	0,1 l	4,40

### Offene Weißweine

	Euro	Euro
	0,2 l	0,5 l
Pinot Grigio <sup>(6)</sup> , trocken, frisch V.D.T.	4,90	11,90
Chardonnay <sup>(6)</sup> , trocken, fruchtig V.D.T.	4,90	11,90
Rheinhessen <sup>(6)</sup> , lieblich, Qualitätswein	4,70	11,50
Riesling <sup>(6)</sup> , trocken, leicht	4,90	11,90
Grauer Burgunder <sup>(6)</sup> , trocken	4,90	11,90
Grüner Veltliner <sup>(6)</sup> , trocken, pfeffrig	4,90	11,90

### Offene Roseweine

Cote de Provence AC <sup>(6)</sup> , trocken	4,90	11,90
Portugieser Weißherbst <sup>(6)</sup> , lieblich	4,90	11,90

### Offene Rotweine

Landwein <sup>(6)</sup> lieblich	4,70	11,50
Montepulciano <sup>(6)</sup> , trocken, leicht	4,90	11,90
Merlot <sup>(6)</sup> trocken,fruchtig	4,90	11,90
Burgunder <sup>(6)</sup> , trocken	4,90	11,90

Weinschorle <sup>(6)</sup>	0,3 l	4,50
----------------------------	-------	------

### Schaumwein

Prosecco <sup>(6)</sup>	0,75 l	23,50
Cremant Aimery Grande Cuvee brut <sup>(6)</sup>	0,75 l	29,50

## Biere & Spirituosen

### Biere vom Faß

		<b>Euro</b>
Veltins <sup>(8)</sup>	0,25 l	2,60
Veltins <sup>(8)</sup>	0,40 l	3,50
Alsterwasser <sup>(8)</sup>	0,25 l	2,60
Alsterwasser <sup>(8)</sup>	0,40 l	3,50
Köstritzer <sup>(8)</sup>	0,30 l	3,20
Grevensteiner <sup>(8)</sup>	0,30 l	3,20
Grevensteiner <sup>(8)</sup>	0,50 l	4,60
Maisel´s Hefeweizen <sup>(8)</sup>	0,30 l	3,20
Maisel´s Hefeweizen <sup>(8)</sup>	0,50 l	4,60

### Biere aus der Flasche

Maisel´s Weißbier Dunkel <sup>(8)</sup>	0,50 l	4,20
Maisel´s Weißbier Kristallklar <sup>(8)</sup>	0,50 l	4,20
Maisel´s Weißbier Alkoholfrei <sup>(8)</sup>	0,50 l	4,20
Veltins Alkoholfrei <sup>(8)</sup>	0,33 l	3,20
Berliner Weiße mit Schuß rot/grün <sup>(1,8)</sup>	0,33 l	3,50

### Spirituosen

Wodka Gorbatschow	2 cl	2,00
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,30
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,00
Fürst Bismarck Kornbrand	2 cl	2,00
Slivovic	2 cl	2,00
Barack Palinka	2 cl	2,30
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Tequila weiß	2 cl	2,30
Tequila braun	2 cl	2,30

**Alkoholfreie Getränke****Euro**

San Pellegrino sprudel	Fl. 0,25 l	2,30
San Pellegrino sprudel	Fl. 0,50 l	3,50
San Pellegrino sprudel	Fl. 0,75 l	5,50
Acqua Panna naturell	Fl. 0,25 l	2,30
Acqua Panna naturell	Fl. 0,50 l	3,50
Acqua Panna naturell	Fl. 0,75 l	5,50
Malztrunk <sup>(8)</sup>	Fl.0,33 l	3,00
Coca Cola <sup>(1,3)</sup>	0,3 l	2,50
Coca Cola zero <sup>(1,3,4)</sup>	0,3 l	2,50
Fanta <sup>(1,2)</sup>	0,3 l	2,50
Sprite <sup>(2)</sup>	0,3 l	2,50
Spezi <sup>(1,2,3)</sup>	0,3 l	2,50
Große Fanta/Cola/Sprite/Spezi	0,4 l	3,10
Faßbrause <sup>(1,2)</sup>	0,3 l	2,50
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,10
Schweppes Bitter Lemon <sup>(5)</sup>	0,2 l	2,80
SchweppesTonic Water <sup>(5)</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,2 l	2,80
Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	2,50
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	2,70
Vaihinger Kirschsafgetränk	0,2 l	2,70
Vaihinger Tomatensaft	0,2 l	2,70

1-Farbstoff / 2-Antioxidationsmittel / 3-Coffeinhaltig / 4-enthält eine Phenylalaninquelle /  
5-Chininhaltig/6- Sulfite/7-Milch/8-glutenhaltiges Getreide

<b>Heisse Getränke</b>	<b>Euro</b>
Tasse Kaffee <sup>(3)</sup>	2,20
Tasse Kaffee coffeinfrei	2,20
Espresso <sup>(3)</sup>	1,90
Doppelter Espresso <sup>(3)</sup>	3,50
Espresso macchiato <sup>(3,7)</sup>	2,20
Cappucino <sup>(3,7)</sup>	2,70
Milchkaffee <sup>(3,7)</sup>	3,60
Latte Macchiato <sup>(3,7)</sup>	3,60
Heisse Schokolade mit Sahne <sup>(4)</sup>	3,70
Irish Coffee mit Sahne <sup>(3,4)</sup>	7,50
Glas Glühwein <sup>(6)</sup> 0,2 l	4,40
Glas Grog vom Rum <sup>(1)</sup> 4 cl	6,20
Glas Tee Althaus	2,80
Schwarz, Minze, Kamille, Früchte	
Eiskaffee	5,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <sup>(4)</sup>	
Eisschokolade	5,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <sup>(4)</sup>	

## Digestifs & Longdrinks

<b>Digestifs</b>		<b>Euro</b>
Asbach Uralt	2 cl	2,40
Brandy Vecchia Romagna <sup>(1)</sup>	2 cl	2,50
Cognac Remy Martin V.S.O.P	2 cl	4,40
Cognac Hennessy V.S.O.P	2 cl	4,40
Gilbert Fine Calvados <sup>(1)</sup>	2 cl	2,90
Edelbrände Mirabellenwasser	2 cl	2,80
Edelbrände Kirschwasser	2 cl	2,80
Edelbrände Himbeergeist	2 cl	2,80
Edelbrände Williamsbirne	2 cl	2,80
Edelbrände Obstler	2 cl	2,80
Veterano Osborne <sup>(1)</sup>	2 cl	2,50
Veterano 103 <sup>(1)</sup>	2 cl	2,50
Grappa Chardonnay aus der Galone	2 cl	2,50
Grappa Bortolo Nardini	2 cl	4,50
Grappa Prosecco	2 cl	4,50
<b>Longdrinks</b>		
<b>Cuba Libre</b> <sup>(1,3)</sup>	4 cl	6,50
Rum, Cola, Zitronensaft		
<b>Bloody Mary</b>	4 cl	6,50
Wodka, Tomatensaft, Tabasco		
<b>Tequilla Sunrise</b>	4 cl	6,90
Tequilla, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft <sup>(1)</sup>		
<b>Caipirinha</b>	6 cl	6,90
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda		
<b>Whisky Cola</b> <sup>(1,3)</sup>	4 cl	6,90
<b>Wodka Lemon</b> <sup>(5)</sup>	4 cl	6,50
<b>Gin Tonic</b>	4 cl	6,50
<b>Campari Orange</b> <sup>(1)</sup>	4 cl	6,50
<b>Campari Soda</b>	4 cl	4,90
<b>Aperol Spritz</b>	4 cl	5,90

## Bitters, Whiskys & Liköre

### Bitters

		<b>Euro</b>
Ramazotti Amaro	2 cl	2,50
Averna Amaro Siciliano	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,60
Branca Menta	2 cl	2,60
Pelinkovac	2 cl	2,50

### Liköre

Amaretto <sup>(1)</sup>	2 cl	2,30
Baileys` s Irish Cream <sup>(1,3)</sup>	2 cl	2,50
Ouzo 12 <sup>(1)</sup>	2 cl	2,30
Contreau <sup>(1)</sup>	2 cl	2,60
Kahlua Kaffelikör <sup>(1,3)</sup>	2 cl	2,50
Sambuca Mölinari <sup>(1)</sup>	2 cl	2,30
43 Likör <sup>(1)</sup>	2 cl	2,50
Kruskovac <sup>(1)</sup>	2 cl	2,30
Grand Manier <sup>(1)</sup>	2 cl	2,90

### Whiskys

Ballantine´ s Finest <sup>(1)</sup>	4 cl	4,90
Jim Beam <sup>(1)</sup>	4 cl	4,90
Jack Daniel´ s <sup>(1)</sup>	4 cl	4,90
Chivas Regal	4 cl	5,90
Dimple	4 cl	5,90
Tullamore	4 cl	5,50

## Suppen & Salate

<b>Tomatensuppe Gordon´s Gin</b>	<b>4,60 Euro</b>
<b>Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing</b>	<b>3,90 Euro</b>
<b>Chef Salat</b> Gartenfrischer Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Ei und Hausdressing	<b>9,90 Euro</b>
<b>Gebratene Hähnchenbruststreifen</b> auf bunter Salatvariation und Hausdressing	<b>9,90 Euro</b>
<b>Hirtensalat</b> mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, mariniert in Balsamico und geriebenen Fetakäse	<b>7,90 Euro</b>
<b>Gegrillte Streifen von der Kalbsleber</b> mit Speckwürfeln auf Blattsalaten in Balsamicosauce	<b>12,90 Euro</b>
<b>Lachsschnitte gegrillt</b> auf Blattsalaten mit Balsamico mariniert	<b>12,90 Euro</b>

Zu unseren Suppen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette

## Vorspeisen

<b>Marende Antipasti</b>	<b>7,90 Euro</b>
<b>Antipasti Mista für 2 Personen</b>	<b>13,90 Euro</b>
<b>Briekäse</b> überbacken auf Baguette und Salat	<b>7,50 Euro</b>
<b>Riesenchampignons</b> mit Blattspinat gefüllt und Gorgonzola überbacken	<b>7,90 Euro</b>
<b>Fetakäse</b> mit Knoblauchkräutern, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni überbacken	<b>7,90 Euro</b>
<b>Graved Lachs</b> mit Dill, Sahnemeerrettich und Kartoffelaltern	<b>9,90 Euro</b>
<b>Artischocken al Forno</b> mit Weißwein, Knoblauch und Käse überbacken	<b>8,90 Euro</b>
<b>Weißer Bohnen</b> mit Paprika und Zwiebeln	<b>7,50 Euro</b>
<b>Käsevariationen</b> mit Brot und Butter	<b>10,50 Euro</b>

Zu unseren Vorspeisen reichen wir offenfrisches Baguette



## Hauptgerichte

<b>Bauernfrühstück</b> mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln, Speck und Salat	<b>9,50 Euro</b>
<b>Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust</b> mit Früchten in Currysauce im Reisrand	<b>9,90 Euro</b>
<b>Schweinefilet</b> mit Gorgonzolasauce, Broccoli, Rösties und Salat	<b>14,90 Euro</b>
<b>Schweinemedallions a la creme</b> mit frischen Champignons, Kroketten und Salat	<b>14,90 Euro</b>
<b>Marendepfanne</b> Medallions von Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Prinzeßbohnen	<b>16,90 Euro</b>
<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> Argentinisches Rinderfilet mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat	<b>23,90 Euro</b>
<b>Entrecote vom Grill</b> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	<b>19,90 Euro</b>
<b>Marinierte Lammhüfte vom Grill</b> auf Toskanagemüse mit Knoblauchkartoffeln und Salat	<b>16,90 Euro</b>

**Wiener Schnitzel** 16,90 Euro  
mit warmen Specksalat

**Züricher Geschnetzeltes vom Kalb** 14,50 Euro  
mit Berner Rösties

**Kalbsleber „Berliner Art“** 14,90 Euro  
mit Kartoffelbrei, gerösteten Zwiebeln und Apfelingeln

## **Fisch**

**Zanderfilet gebraten** 15,90 Euro  
auf Mandelbutter mit Broccoli,  
Petersilienkartoffeln und Salat

**Lachssteak „Mediterran“** 16,90 Euro  
auf Spinat-Kartoffeln und Salat

**Scampis-6 Stück** 18,50 Euro  
in Knoblauch-Weißwein-Tomaten-  
Sahne-Sauce mit Butterreis und Salat

**Scampis „Canaria“-6 Stück** 19,90 Euro  
mit rotem Pfeffer, Knoblauch und Weißwein  
dazu Baguette und Salat

**Lachsstreifen in Sahnesauce** 10,90 Euro  
mit Pasta

**Matjesfilets** 9,90 Euro  
mit Zwiebelringen, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln

## **Vegetarisch**

**Gemüseteller** **8,90 Euro**  
mit Zwiebelbratkartoffeln und Setzei

**Sautierte Gemüsepfanne** **8,90 Euro**  
mit bunter Paprika, Zwiebeln, Champignons,  
Mais und Bohnen auf Butterreis

**Pasta** **8,90 Euro**  
mit Ratatouille und Parmesan

## **Für die kleinen Gäste**

**Nudeln mit Tomatensauce** **5,50 Euro**

**Paniertes Hähnchenschnitzel** **7,50 Euro**  
mit Pommes Frites

## Dessert und Eis

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Vanillesauce	<b>5,90 Euro</b>
<b>Hausgemachte Quarkwaffel</b> mit heißen Kirschen und Vanilleeis	<b>5,90 Euro</b>
<b>Creme Brulee</b>	<b>4,50 Euro</b>
<b>Panna Cotta</b>	<b>4,50 Euro</b>
<b>Tartufo</b>	<b>3,90 Euro</b>
<b>Bambino Eisbecher</b> Schoko- und Vanilleeis	<b>3,50 Euro</b>
<b>Gemischter Eisbecher</b> Schoko-, Vanille- und Erdbeereis	<b>4,90 Euro</b>
<b>Walnußeisbecher mit Amaretto</b> 2 Kugeln Walnußeis	<b>4,90 Euro</b>
<b>Eis mit heißen Kirschen</b> 2 Kugeln Vanilleeis	<b>4,90 Euro</b>
<b>Coconut Dream</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Kokosraspeln	<b>4,90 Euro</b>

**Alle Eisbecher werden mit frischer Schlagsahne serviert.**