

## Aperitifs und Weine

### Aperitifs

		<b>Euro</b>
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	3.70
Prosecco Aperol <sup>(1)</sup> <sup>(6)</sup>	0,1 l	4.90

### Offene Weißweine

	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>
	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Pinot Grigio <sup>(6)</sup> , trocken, frisch V.D.T.	5.20	12.90
Chardonnay <sup>(6)</sup> , trocken, fruchtig V.D.T.	5.10	12.60
Rheinhessen <sup>(6)</sup> , lieblich, Qualitätswein	4.90	11.90
Riesling <sup>(6)</sup> , trocken, leicht	5.10	12.60
Grauer Burgunder <sup>(6)</sup> , trocken	5.10	12.60
Grüner Veltliner <sup>(6)</sup> , trocken, pfeffrig	5.20	12.90

### Offene Roseweine

Cote de Provence AC <sup>(6)</sup> , trocken	5.20	12.90
Portugieser Weißherbst <sup>(6)</sup> , lieblich	5.10	12.60
Bardolino Chiaretto <sup>(6)</sup> , trocken, leicht	5.10	12.60

### Offene Rotweine

Landwein <sup>(6)</sup> lieblich	4.90	11.90
Montepulciano <sup>(6)</sup> , trocken, kräftig	5.10	12.60
Merlot <sup>(6)</sup> trocken, fruchtig	5.20	12.90
Spätburgunder <sup>(6)</sup> , trocken, leicht	5.10	12.60

Weinschorle <sup>(6)</sup>	0,25 l	4.90
----------------------------	--------	------

### Schaumwein

Prosecco <sup>(6)</sup>	0,75 l	24.50
Cremant Aimery Grande Cuvee brut <sup>(6)</sup>	0,75 l	31.50

## Biere & Spirituosen

### Biere vom Faß

		<b>Euro</b>
Veltins <sup>(8)</sup>	0,25 l	2.60
Veltins <sup>(8)</sup>	0,40 l	3.70
Alsterwasser <sup>(8)</sup>	0,25 l	2.60
Alsterwasser <sup>(8)</sup>	0,40 l	3.70
Schwarzbier Fränkisch <sup>(8)</sup>	0,30 l	3.40
Schwarzbier Fränkisch <sup>(8)</sup>	0,50 l	4.90
Grevensteiner <sup>(8)</sup>	0,30 l	3.40
Grevensteiner <sup>(8)</sup>	0,50 l	4.90
Maisel's Hefeweizen <sup>(8)</sup>	0,30 l	3.40
Maisel's Hefeweizen <sup>(8)</sup>	0,50 l	4.90

### Biere aus der Flasche

Maisel's Weißbier Dunkel <sup>(8)</sup>	0,50 l	4.40
Maisel's Weißbier Kristallklar <sup>(8)</sup>	0,50 l	4.40
Maisel's Weißbier Alkoholfrei <sup>(8)</sup>	0,50 l	4.40
Veltins Alkoholfrei <sup>(8)</sup>	0,33 l	3.40
Berliner Weiße mit Schuß rot/grün <sup>(1,8)</sup>	0,33 l	3.70

### 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 Kirschschaftgetränk	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

## Heisse Getränke

Euro

Tasse Kaffee <sup>(3)</sup>	2.30
Tasse Kaffee coffeinfrei	2.30
Espresso <sup>(3)</sup>	1.90
Doppelter Espresso <sup>(3)</sup>	3.50
Espresso macchiato <sup>(3,7)</sup>	2.30
Cappucino <sup>(3,7)</sup>	2.80
Milchkaffee <sup>(3,7)</sup>	3.70
Latte Macchiato <sup>(3,7)</sup>	3.70
Heisse Schokolade mit Sahne <sup>(4)</sup>	3.90
Irish Coffee mit Sahne <sup>(3,4)</sup>	7.60
Glas Glühwein <sup>(6)</sup> 0,2 l	4.50
Glas Grog vom Rum <sup>(1)</sup> 4 cl	6.30
Glas Tee Althaus 0,3 l	2.90
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> <sup>(1)</sup>	4 cl	4.90
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,6)</sup>	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>4,80 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>10,90 Euro</b>
<b>Gebratene Hähnchenbruststreifen</b> auf bunter Salatvariation und Hausdressing	<b>11,50 Euro</b>
<b>Hirtensalat</b> mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, mariniert in Balsamico und geriebenen Fetakäse	<b>8,90 Euro</b>
<b>Gegrillte Streifen von der Kalbsleber</b> mit Speckwürfeln auf Blattsalaten in Balsamicosauce	<b>13,50 Euro</b>
<b>Lachsschnitte gegrillt</b> auf Blattsalaten mit Balsamico mariniert	<b>13,90 Euro</b>

Zu unseren Suppen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette



## Vorspeisen

**Marende Antipasti** 7,90 Euro

**Antipasti Mista für 2 Personen** 14,50 Euro

**Briekäse** 7,90 Euro  
überbacken auf Baguette und Salat

**Riesenchampignons** 8,50 Euro  
mit Blattspinat gefüllt und Gorgonzola überbacken

**Fetakäse** 8,50 Euro  
mit Knoblauchkräutern, Tomaten, Zwiebeln,  
Oliven und Peperoni überbacken

**Graved Lachs** 10,90 Euro  
mit Dill, Sahnemeerrettich und Kartoffelaltern

**Artischocken al Forno** 9,50 Euro  
mit Weißwein, Knoblauch und Käse überbacken

**Weißer Bohnen** 7,90 Euro  
mit Paprika und Zwiebeln

**Käsevariationen** 12,50 Euro  
mit Brot und Butter

Zu unseren Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette

## Hauptgerichte

<b>Bauernfrühstück</b> mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln, Speck und Salat	<b>10,90 Euro</b>
<b>Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust</b> mit Früchten in Currysauce im Reisrand	<b>11,50 Euro</b>
<b>Schweinefilet</b> mit Gorgonzolasauce, Broccoli, Rösties und Salat	<b>15,90 Euro</b>
<b>Schweinemedallions a la creme</b> mit frischen Champignons, Kroketten und Salat	<b>15,90 Euro</b>
<b>Marendepfanne</b> Medallions von Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Prinzeßbohnen	<b>17,90 Euro</b>
<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> Argentinisches Rinderfilet mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat	<b>24,90 Euro</b>
<b>Entrecote vom Grill</b> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	<b>21,90 Euro</b>
<b>Marinierte Lammhüfte vom Grill</b> auf Toskanagemüse mit Knoblauchkartoffeln und Salat	<b>17,90 Euro</b>

**Wiener Schnitzel** **17,50 Euro**  
mit warmen Specksalat

**Züricher Geschnetzeltes vom Kalb** **14,90 Euro**  
mit Berner Rösties

**Kalbsleber „Berliner Art“** **15,50 Euro**  
mit Kartoffelbrei, gerösteten Zwiebeln und Apfelringen

## **Fisch**

**Zanderfilet gebraten** **16,90 Euro**  
auf Mandelbutter mit Broccoli,  
Petersilienkartoffeln und Salat

**Lachssteak „Mediterran“** **17,90 Euro**  
auf Spinat-Kartoffeln und Salat

**Scampis-6 Stück** **18,90 Euro**  
in Knoblauch-Weißwein-Tomaten-  
Sahne-Sauce mit Butterreis und Salat

**Scampis „Canaria“-7 Stück** **19,90 Euro**  
Peperoncini, Knoblauch und Weißwein  
dazu Baguette und Salat

**Lachsstreifen in Sahnesauce** **11,90 Euro**  
mit Pasta

**Matjesfilets** **10,90 Euro**  
mit Zwiebelringen, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln

## **Vegetarisch**

**Gemüseteller** **10,90 Euro**  
mit Zwiebelbratkartoffeln und Setzei

**Sautierte Gemüsepfanne** **9,90 Euro**  
mit bunter Paprika, Zwiebeln, Champignons,  
Broccoli und grünen Bohnen auf Butterreis

**Pasta** **9,90 Euro**  
mit Ratatouille und Parmesan

## **Für die kleinen Gäste**

**Nudeln mit Tomatensauce** **6,90 Euro**

**Paniertes Hähnchenschnitzel** **8,90 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.**