

## Aperitifs und Weine

### Aperitifs

		Euro
Campari <sup>(1)</sup>	5 cl	4,50
Martini bianco/rosso <sup>(1)</sup> /dry	5 cl	4,00
Sherry medium/dry	5 cl	4,00
Pernod <sup>(1)</sup>	4 cl	4,50
Portwein <sup>(6)</sup>	5 cl	4,00
Cynar <sup>(5)</sup>	4 cl	4,50
Prosecco <sup>(6)</sup>	0,1 l	4,50
Prosecco Aperol <sup>(1)</sup> ( <sup>6</sup> )	0,1 l	5,50

### Offene Weißweine

	Euro 0,2 l	Euro 0,5 l
Pinot Grigio <sup>(6)</sup> , trocken, frisch V.D.T.	6,20	15,50
Chardonnay <sup>(6)</sup> , trocken, fruchtig V.D.T.	6,00	15,00
Rheinhessen <sup>(6)</sup> , lieblich, Qualitätswein	6,00	15,00
Riesling <sup>(6)</sup> , trocken, leicht	6,00	15,00
Grauer Burgunder <sup>(6)</sup> , trocken	6,20	15,50
Grüner Veltliner <sup>(6)</sup> , trocken, pfeffrig	6,20	15,50

### Offene Roseweine

Cote de Provence AC <sup>(6)</sup> , trocken	6,20	15,50
Portugieser Weißherbst <sup>(6)</sup> , lieblich	6,00	15,00
Bardolino Chiaretto <sup>(6)</sup> , trocken, leicht	6,20	15,50

### Offene Rotweine

Landwein <sup>(6)</sup> lieblich	6,00	15,00
Montepulciano <sup>(6)</sup> , trocken, kräftig	6,00	15,00
Merlot <sup>(6)</sup> trocken,fruchtig	6,20	15,50
Spätburgunder <sup>(6)</sup> , trocken, leicht	6,20	15,50

Weinschorle <sup>(6)</sup>	0,25 l	5,50
----------------------------	--------	------

### Schaumwein

Prosecco <sup>(6)</sup>	0,75 l	27,50
Cremant Aimery Grande Cuvee brut <sup>(6)</sup>	0,75 l	32,90

## Biere & Spirituosen

### Biere vom Faß

		<b>Euro</b>
Veltins <sup>(8)</sup>	0,25 l	2,90
Veltins <sup>(8)</sup>	0,40 l	4,20
Alsterwasser <sup>(8)</sup>	0,25 l	2,90
Alsterwasser <sup>(8)</sup>	0,40 l	4,20
Schwarzbier Fränkisch <sup>(8)</sup>	0,30 l	3,70
Schwarzbier Fränkisch <sup>(8)</sup>	0,50 l	5,20
Grevensteiner <sup>(8)</sup>	0,30 l	3,60
Grevensteiner <sup>(8)</sup>	0,50 l	5,20
Maisel´s Hefeweizen <sup>(8)</sup>	0,30 l	3,70
Maisel´s Hefeweizen <sup>(8)</sup>	0,50 l	5,20

### Biere aus der Flasche

Maisel´s Weißbier Dunkel <sup>(8)</sup>	0,50 l	4,90
Maisel´s Weißbier Kristallklar <sup>(8)</sup>	0,50 l	4,90
Maisel´s Weißbier Alkoholfrei <sup>(8)</sup>	0,50 l	4,90
Veltins Alkoholfrei <sup>(8)</sup>	0,33 l	3,70
Berliner Weiße mit Schuß rot/grün <sup>(1,8)</sup>	0,33 l	4,20

### Spirituosen

Wodka Gorbatschow	2 cl	2,50
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,50
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50
Fürst Bismarck Kornbrand	2 cl	2,50
Slivovic	2 cl	2,50
Barack Palinka	2 cl	2,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Tequila weiß	2 cl	2,50
Tequila braun	2 cl	2,50

**Alkoholfreie Getränke****Euro**

San Pellegrino sprudel	Fl. 0,25 l	2,50
San Pellegrino sprudel	Fl. 0,50 l	3,70
San Pellegrino sprudel	Fl. 0,75 l	5,90
Acqua Panna naturell	Fl. 0,25 l	2,50
Acqua Panna naturell	Fl. 0,50 l	3,70
Acqua Panna naturell	Fl. 0,75 l	5,90
Malztrunk <sup>(8)</sup>	Fl.0,33 l	3,50
Coca Cola <sup>(1,3)</sup>	0,3 l	3,00
Coca Cola zero <sup>(1,3,4)</sup>	0,3 l	3,00
Fanta <sup>(1,2)</sup>	0,3 l	3,00
Sprite <sup>(2)</sup>	0,3 l	3,00
Spezi <sup>(1,2,3)</sup>	0,3 l	3,00
Große Fanta/Cola/Sprite/Spezi	0,4 l	3,70
Faßbrause <sup>(1,2)</sup>	0,3 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,70
Schweppes Bitter Lemon <sup>(5)</sup>	0,2 l	3,30
SchweppesTonic Water <sup>(5)</sup>	0,2 l	3,30
Schweppes Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,2 l	3,30
Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	3,00
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	3,00
Vaihinger Kirschschaftgetränk	0,2 l	3,00
Vaihinger Tomatensaft	0,2 l	3,00

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>		2,50
Tasse Kaffee coffeinfrei		2,50
Espresso <sup>(3)</sup>		2,30
Doppelter Espresso <sup>(3)</sup>		3,90
Espresso macchiato <sup>(3,7)</sup>		2,50
Cappucino <sup>(3,7)</sup>		3,10
Milchkaffee <sup>(3,7)</sup>		3,90
Latte Macchiato <sup>(3,7)</sup>		3,90
Heisse Schokolade mit Sahne <sup>(4)</sup>		4,40
Irish Coffee mit Sahne <sup>(3,4)</sup>		8,90
Glas Glühwein <sup>(6)</sup>	0,2 l	5,00
Glas Grog vom Rum <sup>(1)</sup>	4 cl	6,90
Glas Tee Althaus	0,3 l	3,50
Schwarz, Minze, Kamille, Früchte		
Eiskaffee		6,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <sup>(4)</sup>		
Eisschokolade		6,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne <sup>(4)</sup>		

## Digestifs & Longdrinks

<b>Digestifs</b>		<b>Euro</b>
Asbach Uralt	2 cl	2,90
Brandy Vecchia Romagna <sup>(1)</sup>	2 cl	2,90
Cognac Remy Martin V.S.O.P	2 cl	5,50
Cognac Hennessy V.S.O.P	2 cl	5,50
Gilbert Fine Calvados <sup>(1)</sup>	2 cl	3,50
Edelbrände Mirabellenwasser	2 cl	3,50
Edelbrände Kirschwasser	2 cl	3,50
Edelbrände Himbeergeist	2 cl	3,50
Edelbrände Williamsbirne	2 cl	3,50
Edelbrände Obstler	2 cl	3,50
Veterano Osborne <sup>(1)</sup>	2 cl	2,90
Veterano 103 <sup>(1)</sup>	2 cl	2,90
Grappa Chardonnay aus der Galone	2 cl	2,90
Grappa Bortolo Nardini	2 cl	6,00
Grappa Prosecco	2 cl	6,00
<b>Longdrinks</b>		
<b>Cuba Libre</b> <sup>(1,3)</sup>	4 cl	7,50
Rum, Cola, Zitronensaft		
<b>Bloody Mary</b>	4 cl	7,50
Wodka, Tomatensaft, Tabasco		
<b>Tequilla Sunrise</b>	4 cl	7,90
Tequilla, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft <sup>(1)</sup>		
<b>Caipirinha</b>	6 cl	7,90
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda		
<b>Whisky Cola</b> <sup>(1,3)</sup>	4 cl	7,90
<b>Wodka Lemon</b> <sup>(5)</sup>	4 cl	7,50
<b>Gin Tonic</b>	4 cl	7,50
<b>Campari Orange</b> <sup>(1)</sup>	4 cl	7,50
<b>Campari Soda</b> <sup>(1)</sup>	4 cl	6,50
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,6)</sup>	4 cl	6,50

## Bitters, Whiskys & Liköre

### Bitters

		<b>Euro</b>
Ramazotti Amaro	2 cl	2,90
Averna Amaro Siciliano	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
Branca Menta	2 cl	2,90
Pelinkovac	2 cl	2,90

### Liköre

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

### Whiskys

Ballantine´ s Finest <sup>(1)</sup>	4 cl	6,00
Jim Beam <sup>(1)</sup>	4 cl	6,00
Jack Daniel´ s <sup>(1)</sup>	4 cl	6,00
Chivas Regal	4 cl	7,00
Dimple	4 cl	7,00
Tullamore	4 cl	7,50

## Suppen & Salate

**Tomatensuppe Gordon´s Gin** 5,90 Euro

**Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing** 4,90 Euro

**Chef Salat** 13,90 Euro  
Gartenfrischer Salat mit Thunfisch,  
Schafskäse, Ei und Hausdressing

**Gebratene Hähnchenbruststreifen** 14,50 Euro  
auf bunter Salatvariation und Hausdressing

**Hirtensalat** 9,90 Euro  
mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln,  
Paprika, mariniert in Balsamico  
und geriebenen Fetakäse

**Gegrillte Streifen von der Kalbsleber** 15,50 Euro  
mit Speckwürfeln auf Blattsalaten  
in Balsamicosauce

**Lachsschnitte gegrillt** 16,90 Euro  
auf Blattsalaten mit Balsamico mariniert

Zu unseren Suppen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette

## Vorspeisen

<b>Marende Antipasti</b>	<b>8,90 Euro</b>
<b>Antipasti Mista für 2 Personen</b>	<b>17,50 Euro</b>
<b>Briekäse</b> überbacken auf Baguette und Salat	<b>8,90 Euro</b>
<b>Riesenchampignons</b> mit Blattspinat gefüllt und Gorgonzola überbacken	<b>9,90 Euro</b>
<b>Fetakäse</b> mit Knoblauchkräutern, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni überbacken	<b>8,90 Euro</b>
<b>Graved Lachs</b> mit Dill, Sahnemeerrettich und Kartoffelhaltern	<b>12,90 Euro</b>
<b>Artischocken al Forno</b> mit Weißwein, Knoblauch und Käse überbacken	<b>11,50 Euro</b>
<b>Weißer Bohnen</b> mit Paprika und Zwiebeln	<b>8,90 Euro</b>
<b>Käsevariationen</b> mit Brot und Butter	<b>14,90 Euro</b>

Zu unseren Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette



## Hauptgerichte

<b>Bauernfrühstück</b> mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln, Speck und Salat	<b>12,90 Euro</b>
<b>Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust</b> mit Früchten in Currysauce im Reisrand	<b>14,90 Euro</b>
<b>Schweinefilet</b> mit Gorgonzolasauce, Broccoli, Rösties und Salat	<b>19,50 Euro</b>
<b>Schweinemedallions a la creme</b> mit frischen Champignons, Kroketten und Salat	<b>19,50 Euro</b>
<b>Marendepfanne</b> Medallions von Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Prinzeßbohnen	<b>22,90 Euro</b>
<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> Argentinisches Rinderfilet mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat	<b>29,90 Euro</b>
<b>Entrecote vom Grill</b> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	<b>27,90 Euro</b>
<b>Marinierte Lammhüfte vom Grill</b> auf Toskanagemüse mit Knoblauchkartoffeln und Salat	<b>22,90 Euro</b>

**Wiener Schnitzel** 21,90 Euro  
mit warmen Specksalat

**Züricher Geschnetzeltes vom Kalb** 17,50 Euro  
mit Berner Rösties

**Kalbsleber „Berliner Art“** 18,50 Euro  
mit Kartoffelbrei, gerösteten Zwiebeln und Apfelingeln

## **Fisch**

**Zanderfilet gebraten** 19,90 Euro  
auf Mandelbutter mit Broccoli,  
Petersilienkartoffeln und Salat

**Lachssteak „Mediterran“** 21,90 Euro  
auf Spinat-Kartoffeln und Salat

**Scampis-6 Stück** 21,90 Euro  
in Knoblauch-Weißwein-Tomaten-  
Sahne-Sauce mit Butterreis und Salat

**Scampis „Canaria“-7 Stück** 21,90 Euro  
Peperoncini, Knoblauch und Weißwein  
dazu Baguette und Salat

**Lachsstreifen in Sahnesauce** 16,90 Euro  
mit Pasta

**Matjesfilets** 13,90 Euro  
mit Zwiebelringen, Prinzeßbohnen und Röstka

## **Vegetarisch**

**Gemüseteller** **13,90 Euro**  
mit Zwiebelbratkartoffeln und Setzei

**Sautierte Gemüsepfanne** **13,90 Euro**  
mit bunter Paprika, Zwiebeln, Zucchini,  
Broccoli in Tomatensauce auf Butterreis

**Pasta** **13,50 Euro**  
mit Ratatouille und Parmesan

## **Für die kleinen Gäste**

**Nudeln mit Tomatensauce** **7,70 Euro**

**Paniertes Hähnchenschnitzel** **11,50 Euro**  
mit Pommes Frites

## Dessert und Eis

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Vanillesauce	<b>7,50 Euro</b>
<b>Hausgemachte Quarkwaffel</b> mit heißen Kirschen und Vanilleeis	<b>7,50 Euro</b>
<b>Creme Brulee</b>	<b>5,50 Euro</b>
<b>Panna Cotta</b>	<b>5,50 Euro</b>
<b>Tartufo</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Bambino Eisbecher</b> Schoko- und Vanilleeis	<b>4,70 Euro</b>
<b>Gemischter Eisbecher</b> Schoko-, Vanille- und Erdbeereis	<b>6,50 Euro</b>
<b>Walnußeisbecher mit Amaretto</b> 2 Kugeln Walnußeis	<b>6,50 Euro</b>
<b>Eis mit heißen Kirschen</b> 2 Kugeln Vanilleeis	<b>6,50 Euro</b>
<b>Coconut Dream</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Kokosraspeln	<b>6,50 Euro</b>

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