

# VORSPEISEN

## GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT

4,10 €

mit einer hausgemachten Aioli <sup>1,8,a,b,f,m,n</sup>

## BRUSCHETTA

geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln <sup>2,10,a,b,c,f,g,j,l,n</sup>

klein (3 Brotscheiben)

5,10 €

groß (6 Brotscheiben)

7,20 €

## CARPACCIO VOM RIND

9,20 €

an Rucola mit Olivenöl, Zitrone und Parmesanhobel <sup>1,b,g</sup>

## KLEINE SALATVARIATIONEN MIT GEBRATENEN SCAMPI

8,20 €

und einem Schälchen Aioli sowie einem Dressing Ihrer Wahl <sup>b,i</sup>

## BITTE WÄHLEN SIE AUS UNSEREN DRESSINGS

American <sup>7,8,a,b,c,f,j,m,n</sup> , Balsamico-Honig-Senf <sup>2,10,m,n</sup>

Caesar, ein Mayo- Dressing mit Senf und Zitrone abgeschmeckt <sup>m,b</sup>

oder Himbeer Vinaigrette <sup>2,7,b</sup>

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Inhaltsstoffe:

1 - mit Konservierungsstoffen | 2 - mit Antioxidationsmittel | 3 - mit Geschmacksverstärker | 4 - geschwefelt  
5 - geschwärzt | 6 - gewachst | 7 - mit Süßungsmitteln | 8 - mit Phosphat | 9 - koffeinhaltig | 10 - mit Farbstoffen

Kulinarie

# FRISCHE SALATE

Jeder Salat wird mit einer bunten Blattsalat- und Rohkostvariation arrangiert und mit einem Dressing ihrer Wahl mariniert. Dazu reichen wir ein ofenfrisches Steinofenbaguette.

## SALAT MIT:

### GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST

10,20 €

### FRITTIERTEM ZIEGENKÄSE

und frischen Feigen <sup>1,a,f</sup>

13,30 €

### RINDERFILETSTREIFEN

und gerösteten Kürbiskernen <sup>d</sup>

13,30 €

## BITTE WÄHLEN SIE AUS UNSEREN DRESSINGS

American <sup>7,8,a,b,c,f,j,m,n</sup> , Balsamico- Honig- Senf <sup>2,10,m,n</sup>

Caesar, ein Mayo- Dressing mit Senf und Zitrone abgeschmeckt <sup>m,b</sup>

oder Himbeer Vinaigrette <sup>2,7,b</sup>

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Inhaltsstoffe:

1 - mit Konservierungsstoffen | 2 - mit Antioxidationsmittel | 3 - mit Geschmacksverstärker | 4 - geschwefelt  
5 - geschwärzt | 6 - gewachst | 7 - mit Süßungsmitteln | 8 - mit Phosphat | 9 - koffeinhaltig | 10 - mit Farbstoffen

Kulinarie

# PASTA

## TORTELLINI MIT FLEISCHFÜLLUNG

in einer Schinken- Sahnesauce <sup>1,2,a,b,f</sup>

7,20 €

oder in einer Gorgonzolasauce und Spinat <sup>2,8,a,f,k</sup>

7,20 €

## LASAGNE

hausgemacht mit Rinderhackfleischsauce, Zwiebeln und Parmesan <sup>1,a,b,f,j,k</sup>

8,20 €

## PENNE MIT HÄHNCHEN

mit gebratenen Champignons und Cherrytomaten  
in einer Tomaten- Sahne- Sauce <sup>3,a,f,j,k</sup>

10,20 €

## PENNE MIT SCAMPI

mit gebratenen Cherrytomaten und Knoblauch,  
abgerundet mit einem Basilikum- Pesto <sup>3,j,k</sup>

12,30 €

## FARFALLE MIT RIND

mit Rinderfiletstreifen und gebratenem Gemüse der Saison  
abgeschmeckt mit einem Tomaten- Pesto <sup>3,j,m,k</sup>

13,30 €

Auf Wunsch überbacken wir ihr Pasta Gericht auch mit Käse.

+ 1,00 €

Zusätzlich bieten wir Ihnen unsere Pasta Gerichte auch vegan oder vegetarisch an.

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Inhaltsstoffe:

1 - mit Konservierungsstoffen | 2 - mit Antioxidationsmittel | 3 - mit Geschmacksverstärker | 4 - geschwefelt  
5 - geschwärzt | 6 - gewachst | 7 - mit Süßungsmitteln | 8 - mit Phosphat | 9 - koffeinhaltig | 10 - mit Farbstoffen

Kulinarie

# PIZZA

**MARGHERITA** 7,20 €

Tomatensauce, Käse, Oregano <sup>a,b,f,j</sup>

**SALAMI** 8,20 €

Tomatensauce, Käse, Salami <sup>a,b,f,j</sup>

**TONNO** 9,20 €

Tomatensauce, Käse, Oregano, Thunfisch, Zwiebeln <sup>a,b,c,e,f,j</sup>

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 9,20 €

Tomatensauce, Käse, Oregano, Champignons, gekochter Schinken <sup>1,2,a,b,f,j</sup>

**VEGETARISCH** 9,20 €

Tomatensauce, Käse, Oregano, Rucola, Champignons und roten Zwiebeln mit Parmesanhobel <sup>1,a,b,f,j</sup>

**DUTCHMAN** 10,20 €

Tomatensauce, Käse, Oregano, Hähnchenbrust, Brokkoli, Sauce Hollandaise <sup>a,b,f,j,m</sup>

**DIAVOLO** 10,20 €

Tomatensauce, Käse, Oregano, Serranoschinken, Salami, Paprika, Peperoncini <sup>1,2,7,10,a,b,f,j</sup>

## ZUSÄTZLICHE PIZZABELÄGE

Salami <sup>1,2</sup>, Hähnchenbrust, Kochschinken <sup>1,2</sup>, Parmaschinken +1,00 €

Thunfisch, Serranoschinken, Feta <sup>f</sup>, Sauce Hollandaise <sup>1,3,7,f,j</sup> +1,50 €

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Inhaltsstoffe:

1 - mit Konservierungsstoffen | 2 - mit Antioxidationsmittel | 3 - mit Geschmacksverstärker | 4 - geschwefelt  
5 - geschwärzt | 6 - gewachst | 7 - mit Süßungsmitteln | 8 - mit Phosphat | 9 - koffeinhaltig | 10 - mit Farbstoffen

Klingel

# BURGER

Bei jedem Burger bieten wir Ihnen die Möglichkeit, zwischen 3 Brötchenvarianten zu wählen:

- Weizenbrötchen<sup>a</sup>
- Mediterranes Brötchen mit Rosmarin und getrockneten Tomaten<sup>a</sup>
- Mehrkornbrötchen<sup>a,i</sup>

## BACON CHEESEBURGER

10,20 €

180g reines Rindfleisch mit einer hausgemachten Burgersauce, belegt mit Cheddar, Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken und Blattsalaten<sup>1,2,10,f</sup>

## CRISPY CHICKEN BURGER

10,20 €

Hähnchenbrust in einer Cornflakes Panade mit einer fruchtigen Currysauce, belegt mit gegrillter Ananas, Tomaten und Blattsalaten<sup>l,j,f,m</sup>

## LACHS BURGER

11,30 €

Pochierter Lachs mit einer Honig- Senf- Dillsauce, belegt mit Tomaten, Rucola und Parmesanhobel<sup>1,f,e,m</sup>

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Pommes frites<sup>d,f</sup>, Steakhouse Pommes<sup>d,f</sup>,  
hausgemachte Kartoffelspalten

+ 1,50 €

Extra Portion Fleisch

+ 2,50 €

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Inhaltsstoffe:

1 - mit Konservierungsstoffen | 2 - mit Antioxidationsmittel | 3 - mit Geschmacksverstärker | 4 - geschwefelt  
5 - geschwärzt | 6 - gewachst | 7 - mit Süßungsmitteln | 8 - mit Phosphat | 9 - koffeinhaltig | 10 - mit Farbstoffen

Kulinarie

# STEAKS

## ZU UNSEREN STEAKS REICHEN WIR

einen marktfrischen Salat, ein Steinofenbaguette mit Knoblauchöl bestrichen sowie unsere hausgemachte Steaksauce und Kräuterbutter.

## RUMPSTEAK

Frischgewicht 180g 15,40 €

Frischgewicht 220g 18,50 €

## RINDERFILETSTEAK

Frischgewicht 180g 20,50 €

Frischgewicht 220g 24,70 €

## VARIATION PFEFFERSTEAK

Auf Wunsch bereiten wir Ihr Steak mit einer Ummantelung aus gestoßenem Pfeffer zu.

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Pommes frites<sup>d,f</sup>, Steakhouse Pommes<sup>d,f</sup>, hausgemachte Kartoffelspalten, Krokette<sup>d,f</sup>, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln<sup>1,2</sup> oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cream<sup>f</sup> + 1,50 €

Gebratene Champignons und Zwiebeln, Spinat mit Knoblauch und einem Schuss Sahne oder saisonales Pfannengemüse<sup>1,2,3,j,f</sup> + 2,50 €

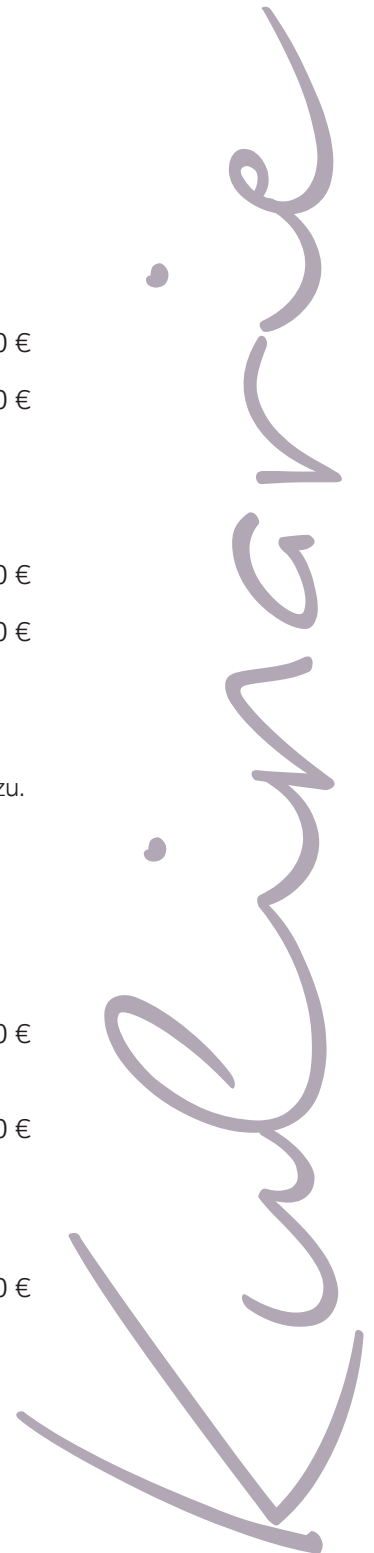
## SAUCEN

Pfefferrahmsauce<sup>f,j</sup>, Champignonrahmsauce<sup>f,i,j</sup> Whiskey- Rahm- Sauce<sup>f,i,j</sup> oder Sauce Hollandaise<sup>a,f,m</sup> + 2,50 €

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Inhaltsstoffe:

1 - mit Konservierungsstoffen | 2 - mit Antioxidationsmittel | 3 - mit Geschmacksverstärker | 4 - geschwefelt  
5 - geschwärzt | 6 - gewachst | 7 - mit Süßungsmitteln | 8 - mit Phosphat | 9 - koffeinhaltig | 10 - mit Farbstoffen



# FLEISCHGERICHTE

## HOLZFÄLLERSTEAK

11,30 €

aus der Schulter mit Kräuterbutter, Pommes frites und einer Salatbeilage <sup>a,b,c,d,f,j,m</sup>

## HÄHNCHENBRUST „MAFIOSO“

12,30 €

feurig scharf in Olivenöl gebraten mit Cherrytomaten, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat <sup>1,5,7,a,b,c,f,j,m,n</sup>

## GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS

13,30 €

mit Bacon umwickelt auf gebratenem Saisongemüse mit Rosmarinkartoffeln <sup>1,2,7,a,b,c,d,f,j,m,n</sup>

## GRILLTELLER

17,50 €

Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen, garniert mit Bacon und 2 Nürnberger Würstchen. Dazu reichen wir wir Pommes frites und einen Beilagensalat <sup>1,2,7,a,b,c,d,f,j,m,n</sup>

## WIENER SCHNITZEL

18,50 €

vom Kalb mit Zitrone in einer hausgemachten Panade Dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Salatbeilage <sup>10,a,b,n</sup>

## CORDON BLEU

19,90 €

vom Kalb mit gebratenem Saisongemüse und Pommes frites. Dazu reichen wir eine Champignon- Whiskey- Rahmsauce <sup>1,2,7,10,a,b,c,d,f,j,m,n</sup>

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden, fragen Sie unsere Mitarbeiter

Inhaltsstoffe:

1 - mit Konservierungsstoffen | 2 - mit Antioxidationsmittel | 3 - mit Geschmacksverstärker | 4 - geschwefelt  
5 - geschwärzt | 6 - gewachst | 7 - mit Süßungsmitteln | 8 - mit Phosphat | 9 - koffeinhaltig | 10 - mit Farbstoffen

Kulinarie

# ALLERGIKER INFORMATIONEN

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ENTHÄLT	ALLGEMEINE INFORMATIONEN
<b>a</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Dazu gehören:</b> Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Emmer, Einkorn, Grünkern, Kamut und deren Hybridstämme. <b>Beispiele:</b> mehliggebundene Saucen, Brot, Kuchen, Nudeln, Pizza, Margarine, Brot, Brötchen, Gebäck, Suppen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, ...
<b>b</b> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Dazu gehören:</b> Eier aller Geflügel- und Vogelarten. <b>Beispiele:</b> Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Feinkostsalate, Soßen, Dressings, Desserts, ...
<b>c</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Beispiele:</b> Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Saucen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Kaffeeweißer, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Fertiggerichte aller Art, ...
<b>d</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Beispiele:</b> Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokoladencreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saté-Saucen, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee, ...
<b>e</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Dazu gehören:</b> Alle Fischarten und Kaviar. <b>Beispiele:</b> Kräcker, Saucen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, ...
<b>f</b> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Dazu gehören:</b> Kuhmilch, Milchzucker, Joghurt, Käse. <b>Beispiele:</b> Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch- und Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nuss-Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Suppen, Saucen, ...
<b>g</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Dazu gehören:</b> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse. <b>Beispiele:</b> Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Pesto, ...
<b>h</b> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Dazu gehören:</b> Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamaris, alle Muscheln, Austern, ...
<b>i</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Dazu gehören:</b> Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi <b>Beispiele:</b> (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Saucen, Marinaden, Feinkostsalate, ...
<b>j</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Beispiele:</b> Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, ...
<b>k</b> Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Beispiele:</b> Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz und vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze, ...
<b>l</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Beispiele:</b> Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß/salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts, ...
<b>m</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Beispiele:</b> Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse, ...
<b>n</b> Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)	<b>Dazu gehören:</b> mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüsesorten, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier, ... <b>Beispiele:</b> Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, E224, 150D, Fleischerzeugnisse und -Zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, ...

