

VORSPEISEN

GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT

4,10 €

mit einer hausgemachten Aioli ^{1,8,a,b,f,m,n}

BRUSCHETTA

geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln ^{2,10,a,b,c,f,g,j,l,n}

klein (3 Brotscheiben)

5,10 €

groß (6 Brotscheiben)

7,20 €

CARPACCIO VOM RIND

9,20 €

an Rucola mit Olivenöl, Zitrone und Parmesanhobel ^{1,b,g}

KLEINE SALATVARIATIONEN MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN

8,20 €

und einem Schälchen Aioli sowie einem Dressing Ihrer Wahl ^{b,i}

BITTE WÄHLEN SIE AUS UNSEREN DRESSINGS

American ^{7,8,a,b,c,f,j,m,n} , Balsamico-Honig-Senf ^{2,10,m,n}

Caesar, ein Mayo- Dressing mit Senf und Zitrone abgeschmeckt ^{m,b}

oder Himbeer Vinaigrette ^{2,7,b}

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. Dazu reichen wir ein ofenfrisches Steinofenbaguette.

SALAT MIT:

GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST

10,20 €

FRITTIERTEM ZIEGENKÄSE

und frischen Feigen ^{1,a,f}

13,30 €

RINDERFILETSTREIFEN

und gerösteten Kürbiskernen ^d

13,30 €

BITTE WÄHLEN SIE AUS UNSEREN DRESSINGS

American ^{7,8,a,b,c,f,j,m,n} , Balsamico- Honig- Senf ^{2,10,m,n}

Caesar, ein Mayo- Dressing mit Senf und Zitrone abgeschmeckt ^{m,b}

oder Himbeer Vinaigrette ^{2,7,b}

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 ^{1,2,a,b,f}

7,20 €

oder in einer Gorgonzolasauce und Spinat ^{2,8,a,f,k}

7,20 €

LASAGNE

hausgemacht mit Rinderhackfleischsauce, Zwiebeln und Parmesan ^{1,a,b,f,j,k}

8,20 €

PENNE MIT HÄHNCHEN

mit gebratenen Champignons und Cherrytomaten
in einer Tomaten- Sahne- Sauce ^{3,a,f,j,k}

10,20 €

PENNE MIT RIESENGARNELEN

mit gebratenen Cherrytomaten und Knoblauch,
abgerundet mit einem Basilikum- Pesto ^{3,j,k}

12,30 €

FARFALLE MIT RIND

mit Rinderfiletstreifen und gebratenem Gemüse der Saison
abgeschmeckt mit einem Tomaten- Pesto ^{3,j,m,k}

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

Tomatensauce, Käse, Oregano ^{a,b,f,j}

7,20 €

SALAMI

Tomatensauce, Käse, Salami ^{a,b,f,j}

8,20 €

TONNO

Tomatensauce, Käse, Oregano, Thunfisch, Zwiebeln ^{a,b,c,e,f,j}

9,20 €

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensauce, Käse, Oregano, Champignons, gekochter Schinken ^{1,2,a,b,f,j}

9,20 €

VEGETARISCH

Tomatensauce, Käse, Oregano, Rucola, Champignons und roten Zwiebeln mit Parmesanhobel ^{1,a,b,f,j}

9,20 €

DUTCHMAN

Tomatensauce, Käse, Oregano, Hähnchenbrust, Brokkoli, Sauce Hollandaise ^{a,b,f,i,j,m}

10,20 €

DIAVOLO

Tomatensauce, Käse, Oregano, Serranoschinken, Salami, Paprika, Peperoncini ^{1,2,7,10,a,b,f,j}

10,20 €

ZUSÄTZLICHE PIZZABELÄGE

Salami ^{1,2}, Hähnchenbrust, Kochschinken ^{1,2}, Parmaschinken

+1,00 €

Thunfisch, Serranoschinken, Schafskäse ^f, Sauce Hollandaise ^{1,3,7,f,j}

+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^a
- Mediterranes Brötchen mit Rosmarin und getrockneten Tomaten^a
- Mehrkornbrötchen^{a,i}

BACON CHEESEBURGER

10,20 €

180g reines Rindfleisch mit einer hausgemachten Burgersauce, belegt mit Cheddar, Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken und Blattsalaten^{1,2,10,f}

ANGUS BEEF CHEESEBURGER

12,70 €

200g reines Angus Rindfleisch mit einer hausgemachten Burgersauce, belegt mit Cheddar, Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken und Blattsalaten^{1,2,10,f}

CRISPY CHICKEN BURGER

10,20 €

Hähnchenbrust in einer Cornflakes Panade mit einer fruchtigen Currysauce, belegt mit gegrillter Ananas, Tomaten und Blattsalaten^{l,j,f,m}

LACHS BURGER

11,30 €

Pochierter Lachs mit einer Honig-Senf- Dillsauce, belegt mit Tomaten, Rucola und Parmesanhobel^{1,f,e,m}

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Pommes frites^{d,f}, Steakhouse Pommes^{d,f}, 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^{d,f}, Steakhouse Pommes^{d,f}, hausgemachte Kartoffelspalten, Krokette^{d,f}, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{1,2} oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cream^f + 1,50 €

Gebratene Champignons und Zwiebeln, Spinat mit Knoblauch und einem Schuss Sahne oder saisonales Pfannengemüse^{1,2,3,j,f} + 2,50 €

SAUCEN

Pfefferrahmsauce^{f,j}, Champignonrahmsauce^{f,i,j} Whiskey- Rahm- Sauce^{f,i,j} oder Sauce Hollandaise^{a,f,m} + 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

Klingare

FLEISCHGERICHTE

HOLZFÄLLERSTEAK

11,30 €

aus der Schulter mit Kräuterbutter, Pommes frites und einer Salatbeilage ^{a,b,c,d,f,j,m}

HÄHNCHENBRUST „MAFIOSO“

12,30 €

feurig scharf in Olivenöl gebraten mit Cherrytomaten, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat ^{1,5,7,a,b,c,f,j,m,n}

GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS

13,30 €

mit Bacon umwickelt auf gebratenem Saisongemüse mit Rosmarinkartoffeln ^{1,2,7,a,b,c,d,f,j,m,n}

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 ^{1,2,7,a,b,c,d,f,j,m,n}

WIENER SCHNITZEL

18,50 €

vom Kalb mit Zitrone in einer hausgemachten Panade Dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Salatbeilage ^{10,a,b,n}

CORDON BLEU

19,90 €

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

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

SCHNITZEL & BOWLING

Jeden Dienstag ab 14.00 Uhr

Ein Schnitzelgericht Ihrer Wahl inkl. 2 Spiele Bowling, Schuhe & Einmalsocken
15,90 € p. Person

Alle Schnitzelangebote inklusive Beilagen
(Bratkartoffeln^{1,2} oder Pommes Frites^{b,9} und kleiner Salatbeilage).

SCHWEINESCHNITZEL

SCHNITZEL „WIENER ART“

Schweineschnitzel paniert und Zitrone^{10,a,b,n}

SCHNITZEL „CHAMPIGNON“

Schweineschnitzel paniert mit Champignonrahmsauce^{1,2,7,10,a,b,c,f,j}

SCHNITZEL „ONION“

Schweineschnitzel paniert mit gebratenen Zwiebeln und Zitrone^{10,a,b,n}

SCHNITZEL „HOLSTEIN“

Schweineschnitzel paniert mit Spiegelei^{10,a,b,e,n}

SCHNITZEL „HAWAII“

Schweineschnitzel paniert mit Ananas und Käse überbacken^{1,10,2,7,10,a}

SCHNITZEL „NATUR“

Schweineschnitzel „nicht paniert“ in den o.g. Variationen

GEFLÜGELSCHNITZEL

HÄHNCHENSCHNITZEL „PANIERT“

Hähnchenschnitzel „paniert“ in den oben genannten Variationen

HÄHNCHENSCHNITZEL „NATUR“

Hähnchenschnitzel „nicht paniert“ in den oben genannten Variationen

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene sich in unseren Speisen befinden,
beachten Sie die letzte Seite dieser Karte.

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
a Glutenthaltiges Getreideprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis. Beispiele: mehliggebundene Saucen, Brot, Kuchen, Nudeln, Pizza, Margarine, Brot, Brötchen, Gebäck, Suppen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, ...
b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten. Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin. Beispiele: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Feinkostsalate, Soßen, Dressings, Desserts, ...
c Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Beispiele: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Kaffeeweißer, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Fertiggerichte aller Art, ...
d Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Beispiele: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokoladencreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satesaucen, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee, ...
e Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Dazu gehören: Alle Fischarten und Kaviar. Beispiele: Kräcker, Soßen, (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, ...
f Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Dazu gehören: Kuhmilch, Milchzucker, Joghurt, Käse. Beispiele: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch- u. Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Auf-läufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes frites, Suppen, Soßen, ...
g Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Dazu gehören: Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; . Beispiele: Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc., Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Brot,Kuchen, Feinkostsalate (Waldorf), Käse, Nuss-Nougat-Creme, vegetarische Aufstriche, ...
h Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamaris, alle Muscheln, Austern, Riesengarnelen, ...
i Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Riesengarnelen, Langusten, Hummer, Scampi, ... Beispiele: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate, ...
j Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Beispiele: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, ...
k Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Beispiele: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleisch-erzeugnisse, Fleischersatz u. vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze, Tofu ...
l Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Beispiele: Brot, Knäcke, Gebäck (süß/salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falaffel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts, ...
m Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Dazu gehören: Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Suppen, ...
n Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)	Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüsesorten, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier, ... Beispiele: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, E224, 150D, Fleischerzeugnisse und - Zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, ...



PRICKELNDE APERITIFS

Haus Hochheim - Piccolo Elegant, trocken, frisch	11,0 % vol.	0,2 l	6,40 €
Prosecco Scavi & Ray DOC - Piccolo Trocken, frisch mit zartem Duft und fruchtigem Prickeln	10,5 % vol.	0,2 l	6,60 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	2,7 15,0 % vol.	0,2 l	6,30 €
Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette	10,5 % vol.	0,2 l	6,90 €

WEIßWEIN

Weißwein - Schorle	11,5 % vol.	0,3 l	4,60 €
Chardonnay „Kulinarie“ Ein junger Wein mit zarten Aromen von exotischen Früchten, Melone und feiner Restsüße.	10,5 % vol.	0,2 l	0,75 l 4,20 € 13,80 €
Riesling - Pfalz, trocken Ein fruchtiger Wein mit feiner Säure und angenehmer leichten Restsüße	13,0 % vol.	0,2 l	0,75 l 4,80 € 15,90 €
Grauburgunder Rheinhessen - trocken Ein frischer, feinfruchtiger Wein mit Duftnoten von reifen Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Mandeln.	13,0 % vol.	0,2 l	0,75 l 5,20 € 17,00 €

ROSÈWEIN

Casal Mendes Rosé Boxbeutel Portugal, halbtrocken Ein leichter Wein mit Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, weich und sanft im Abgang.	10,5 % vol.	0,2 l	0,75 l 4,60 € 15,00 €
---	-------------	-------	--------------------------

ROTWEIN

Merlot - Cheval Sauvage Signature Südfrankreich, trocken Ein weicher, eleganter Wein für alle Gelegenheiten.	10,5 % vol.	0,2 l	1,0 l 3,30 € 14,20 €
Allumea Italien, halbtrocken Aus den besten Anbaugebieten Italiens wurden die erlesensten Roweine zu einer exklusiven Cuvée vereint.	14,0 % vol.	0,2 l	0,75 l 5,80 € 19,90 €
Zinfandel Colle Sori - Italien, IGP, trocken Ein sehr beliebter Wein mit Aromen von dunklen Beeren, weich, ausgewogen und würzig	13,0 % vol.	0,75 l	23,80 €
Rupert & Rothschild Cabernet Sauvignon- Merlot Südafrika, trocken. Ein gelungenes Cuveé edler Bodeaux Rebsorten mit einem Bouquet von Brombeere und schwarzer Johannisbeere. 16 Monate im Barrique gereift	14,0 % vol.	0,75 l	44,00 €

