

APPETIZER

OFENFRISCHES KNOBLAUCHBOROT

4,80€

Dazu unsere hausgemachte Aioli ^{1,8,a,b,f,m,n}

BRUSCHETTA

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

klein (3 Brotscheiben)

6,20 €

groß (6 Brotscheiben)

8,40 €

SALATE

Römersalat mit gebratenem Maishähnchen

13,60 €

mit Grana Padano Spänen, Croutons, gebratenen Serrano- Schinken-Streifen
Dazu ein Caesar- Dressing und geröstete Baguettescheiben ^{1,a,f}

Wahlweise auch ohne Maishähnchen

9,10 €

Rucola Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse

13,90 €

mit Cherrytomaten, einem Dressing nach Wahl
und gerösteten Baguettescheiben ^{1,a,f}

Wahlweise auch ohne Ziegenkäse

9,20 €

Auf Wunsch...

verfeinern wir Ihre Salate mit einem Körnermix ⁹

+ 2,00 €

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 sich in unseren Speisen befinden, schauen Sie sich bitte die letzte Seite unserer Speisekarte an.

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

HAUPTGERICHTE

MAISHÄHNCHEN

15,90 €

auf hausgemachten Tagliatelle in Tomaten- Sahnesauce ^{a,b,f}

LACHSFILET

16,40 €

mit hausgemachten Tagliatelle in einem Basilikum- Pesto,
Blattspinat, Cherrytomaten ^{a,b,d,g}

RUMPSTEAK

17,90 €

(Frischgewicht 200g)
dazu einen marktfrischen Beilagensalat und ein Baguette,
Kräuterbutter sowie unsere hausgemachte Steaksauce. ^{a,f}

WIENER SCHNITZEL

20,90 €

(Frischgewicht 160g)
vom Kalb in einer hausgemachten Panade.
Dazu reichen wir Bratkartoffeln, einen Rahm- Gurkensalat und Zitrone ^{10,a,b,f,n}

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Pommes frites ^{d,f}	+1,50 €
Süßkartoffel Pommes ^{d,f}	+3,50 €
Hausgemachte Kartoffelspalten oder Krokette ^{d,f}	+2,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{1,2}	+2,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^f	+3,50 €
Gebratene Champignons und Zwiebeln ^{1,2,3,j,f}	+2,50 €

SAUCEN

Champignonsauce ^{f,j} oder Pfefferrahmsauce ^{f,i,j}	+3,50 €
Sauce Hollandaise ^{a,f,m}	+2,50 €

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene sich in unseren Speisen befinden, schauen Sie sich bitte die letzte Seite unserer Speisekarte an.

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

BURGER

WÄHLEN SIE IHR BURGER BUN

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

- Sesam- Brötchen ^a
- Brioche- Brötchen ^a
- Vollkorn- Brötchen ^a

VEGETARISCHER BURGER

12,40 €

belegt mit gebackenem Camembert, einem hausgemachtem Kartoffelrösti, Zwiebelconfit und Preiselbeercreme.
Dazu wahlweise mit Raclette Käse oder Cheddar Käse belegt.^{a,f}

ANGUS BEEF BURGER

14,50 €

(200g reines Angus Rindfleisch)
belegt mit Bacon, Tomaten,gebratenen roten Zwiebeln, Gewürzgerurken, Blattsalaten und einer hausgemachten Burgersauce.
Dazu wahlweise mit Raclette Käse oder Cheddar Käse belegt. ^{1,2,10,f}

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Pommes frites ^{d,f}	+1,50 €
Süßkartoffel Pommes ^{d,f}	+3,50 €
Hausgemachte Kartoffelspalten oder Krokette ^{d,f}	+2,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{1,2}	+2,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^f	+3,50 €
Gebratene Champignons und Zwiebeln ^{1,2,3,j,f}	+2,50 €
Extra Portion Fleisch (200g)	+3,50 €

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene sich in unseren Speisen befinden, schauen Sie sich bitte die letzte Seite unserer Speisekarte an.

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

HAUSGEMACHTE PIZZEN

MARGHERITA 7,20 €

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

SALAMI 8,20 €

Tomatensauce, Käse, Salami ^{1,2,10,a,b,f,j}

SCHINKEN 8,20 €

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

TONNO 9,20 €

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

PROSCIUTTO E FUNGHI 9,20 €

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

VEGETARISCH 9,70 €

Tomatensauce, Feta- Käse, Oregano, Rucola, rote Zwiebeln ^{1,a,b,f,j}

DUTCHMAN 10,20 €

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

DIABOLO 10,20 €

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

ZUSÄTZLICHE PIZZABELÄGE

Salami ^{1,2}, Hähnchenbrust, Kochschinken ^{1,2} +1,50 €

Thunfisch, Fetakäse^f +1,50 €

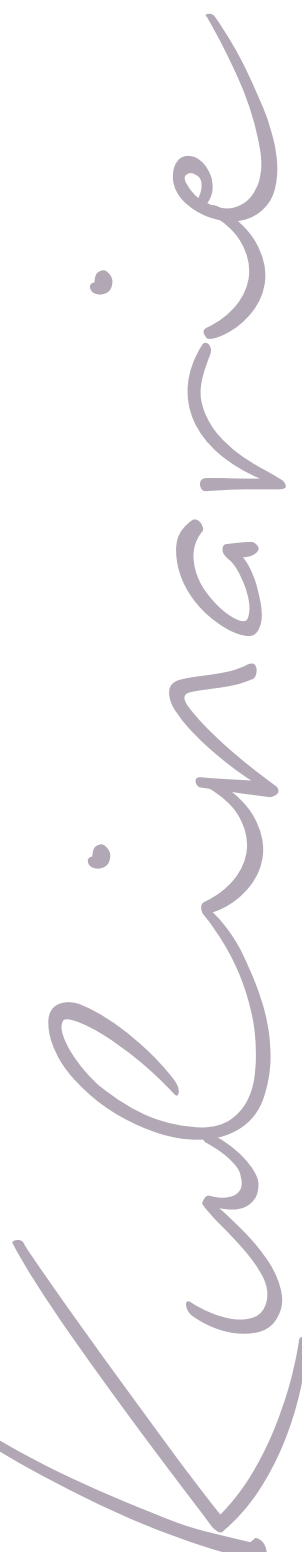
Sauce Hollandaise ^{1,3,7,f,j} +2,50 €

Parmaschinken, Serranoschinken +2,50 €

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene sich in unseren Speisen befinden, schauen Sie sich bitte die letzte Seite unserer Speisekarte an.

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



HAUSGEMACHTE WAFFELN

WARME WAFFEL - CLASSIC	2,80 €
mit Puderzucker ^{a,b,f}	
WARME WAFFEL - ICE	4,10 €
mit 1 Kugel Vanilleeis ^{a,b,f}	
WARME WAFFEL - ICE & CREAM	4,60 €
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne ^{a,b,f}	
WARME WAFFEL - CHERRY & CREAM	5,30 €
mit heißen Kirschen und Sahne ^{10,a,b,f}	
WARME WAFFEL - CHERRY & ICE	6,60 €
mit heißen Kirschen und 1 Kugel Vanilleeis ^{10,a,b,f}	
WARME WAFFEL - COMPLETE	6,90 €
mit heißen Kirschen, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne ^{10,a,b,f}	

EIS VARIATIONEN (von Flora Eis)

KINDER BECHER	2,90 €
Harlekineis mit Smarties und einer Waffel ^{10,a,c,f}	
COUPE DANMARK	5,90 €
3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne, Schokoladen-Raspel ^{10,a,c,f}	
ERDBEER BECHER (nur in der Saison)	5,90 €
2 Kugeln Vanilleis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne ^{10,a,c,f}	
EXOTIK BECHER (nur in der Saison)	6,40 €
1 Kugel Erdbeer-,Waldmeister, Vanilleeis, frische exotische Früchte und Sahne ^{a,c,f}	
EXOTIK BECHER (nur in der Saison)	6,40 €
1 Kugel Erdbeer-,Waldmeister, Vanilleeis, frische exotische Früchte und Sahne ^{a,c,f}	

...ODER ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

1 Kugel - Schokolade ^{c,f}	1,30 €
1 Kugel - Erdbeer ^c	1,30 €
1 Kugel - Vanille ^f	1,30 €
1 Kugel - Waldmeister ^{a,c}	1,30 €
1 Kugel - Harlekin ^{a,c,f}	1,30 €
Sahne ^f	0,50 €



WOCHENANGEBOTE

BOWLING & PIZZA

Jeden Sonntag - 17.00 - 20.00 Uhr

Bei Reservierung einer Bowlingbahn erhalten Sie 20% auf eine unserer Pizzen aus unserer Speisekarte.

*Die Pizza kann auch außerhalb dieser Zeitvorgabe bestellt werden

AFTER WORK - BOWLEN & BURGER

Jeden Mittwoch - 17.30 - 21.00 Uhr

Inkl. 2 Spiele Bowling

Inkl. Leihschuhe & Einmalsocken

Inkl. 1 Bacon Cheeseburger

14,90 € pro Person

Kulinarie

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene sich in unseren Speisen befinden, schauen Sie sich bitte die letzte Seite unserer Speisekarte an.

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

WOCHENANGEBOTE

SCHNITZEL & BOWLING

Jeden Dienstag - 14.00 - 22.00 Uhr

Bowlingzeiten: bis 18.30 Uhr oder ab 21.00 Uhr

Inkl. 2 Spiele Bowling

Inkl. Leihschuhe & Einmalsocken

Inkl. 1 Schnitzelgericht Ihrer Wahl und Beilagen (Varianten siehe unten)

16,90 € pro Person

SCHNITZEL SOLO

Jeden Dienstag - 14.00 - 21.00 Uhr

1 Schnitzelgericht Ihrer Wahl und Beilagen (Varianten siehe unten)

11,90 € pro Person

UNSERE VARIANTEN:

Jede Variation wahlweise mit Schweine- oder Hähnchenschnitzel

Unsere Schweine-/ Hähnchenschnitzel haben ein Frischgewicht von 200 g und werden Ihnen inklusive Beilagen Bratkartoffeln^{1,2} oder Pommes Frites^{b,9} und einer kleinen Salatbeilage serviert.

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 „HOLSTEIN“

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

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene sich in unseren Speisen befinden, schauen Sie sich bitte die letzte Seite unserer Speisekarte an.

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



APERITIF MIT „PRICKELGARANTIE“...

...daher verwenden wir für unsere Aperitife eine 0,2 l Flasche Prosecco oder Schweppes.

Hugo Prosecco 0,2 l Fl., Holundersirup, Soda, Minze, Limette	oder 2x 0,15 l	2,7	10,5 %	0,3 l	7,10 €
Gin Wildberry 4cl Gin, Schweppes Wildberry 0,2 l Fl.	oder 2x 0,15 l	2,7	37,5 %		8,40 €
Aperol Spritz 5cl Aperol, Prosecco 0,2 l Flasche, Soda	oder 2x 0,15 l	2,7	15,0 %		9,40 €
Lillet Wildberry 6cl Blanc Likör, Schweppes Wildberry 0,2 l Fl., Limette	oder 2x 0,15 l	2,7	15,0 %		9,90 €

WEINSCHORLE

Weißweinschorle Weißwein, Soda			11,5 %	0,3 l	5,00 €
--	--	--	--------	-------	--------

WEIßWEIN

Weißer Burgunder Ein filigraner ausgeglichener Wein mit dezenter Säure und zarter Blume.	Rheinl. Pfalz/ trocken		12,0 %	0,2 l	0,75 l	4,80 €	16,60
Grauer Burgunder Ein frischer, feinfruchtiger, kraftvoller Wein mit einem feinen Bukett von Äpfeln, Orangen und Honig.	Rheinhessen trocken		13,0 %			5,90 €	20,00
Chardonnay Ein junger Wein mit zarten Aromen von exotischen Früchten, Melone und einer feinen Restsüße.	Rheinhessen halbtrocken		13,0 %			5,90 €	20,00
El Coto Rioja Blanco Ein ausgewogener Wein mit frischen intensiven Aroma.	Spanien/ Roja trocken		13,0 %			-	25,50

ROSÉWEIN

Pinotage Rosé Ein fruchtig, frischer Wein mit einer ausgewogenen Restsüße, der zu allen Gelegenheiten passt.	Südafrika trocken		12,0 %	0,2 l	0,75 l	4,10 €	14,00
--	-------------------	--	--------	-------	--------	--------	-------

ROTWEIN

La Comtesse - Vin de Pays de l'Hérault Ein vollmundiger frischer Landwein mit einem fruchtig-beerigen Duft.	Frankreich halbtrocken		12,0 %	0,2 l	0,75 l	4,00 €	13,80 €
Merlot- Pays DÓC IGP Ein weicher harmonischer Wein mit leichter Holznote und einem Duft nach reifen Kirschen.	Frankreich trocken		13,0 %			4,70 €	16,00 €
Zinfandel Colle Sori IGP Ein sehr beliebter Wein mit Aromen von dunklen Beeren, weich, ausgewogen und würzig.	Italien trocken		13,0 %			-	27,00 €
Ronchedon 2014 Ein saftiger, harmonischer Wein mit einem voluminösen Körper und Noten von Waldbeeren, Amarenakirschen und Cassis der 14 Monate im Barrique gereift ist.	Italien trocken		14,5 %			-	39,00
	Magnumflasche	Sonderpreis		1,5 l		59,00	

