

Frühstück

*halbes Brötchen
belegt mit Käse², Schinken* 1,60 €

Kuchen

*1 Stück selbstgebackener Kuchen
+ Sahne* 2,50 €
0,30 €

Frühstücksangebot

*2 halbe Brötchen, Käse², Schinken, Marmelade,
Ei oder Rührei, O-Saft (0,1l),
1 Tasse Kaffee oder Tee* 7,20 €

Suppen

hausgemachte Hühnerbouillon mit Brot^{1,5} 4,20 €
hausgemachte saisonale Suppe 4,20 €

*Unsere Speisen können allergieauslösende Stoffe enthalten.
Bitte nehmen Sie Kontakt mit unserem fachkundigen Personal auf.
Wir beraten Sie gerne.*

Salatvariationen

einfacher gemischter Salat mit Tomate und Gurke 4,20 €

*frische Blattsalate mit Thunfisch, Oliven⁸, Ei,
Fetakäse, Tomaten* 9,50 €

*Salat mit gebratener Hähnchenbrust und
verschiedenen Früchten der Saison* 9,50 €

Salat, Gurke und Tomaten mit Garnelenspieß 9,50 €

Salat mit geräucherter Forelle, Lachs und Ei 10,90 €

alle Salate werden wahlweise mit hausgemachtem Joghurt- oder Öldressing und Brot serviert

Fingerfood

Bitterballen^{1,2,5} 9 St. 3,60 €
16 St. 6,50 €

*Fingerfoodteller
Käse², Salami³, Oliven, Bitterballen^{1,2,5}, Hähnchencrossies,
Kräuterquark und Brotchips* 9,50 €

*6 Hähnchencrossies mit Currysoße²
oder süß-saure Soße* 3,20 €

*Portion Pommes mit Salatmayonnaise oder
Ketchup²* 2,60 €

Currywurst⁶ 3,30 €

Hamburger^{1,2,5} oder Cheeseburger^{1,2,5} 4,50 €

Kleinigkeiten



<i>Flammkuchen „Elsässer Art“</i>	6,50 €
<i>Flammkuchen mit Weichkäse und Peperoni</i>	6,50 €
<i>Flammkuchen mit Camembert, Birne und Preiselbeeren</i>	8,50 €
<i>Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella und Rucola</i>	8,50 €
<i>„Strammer Max“ 2 Scheiben Brot mit Schinken, 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke</i>	6,90 €
<i>Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und kleinem Salat</i>	7,50 €
<i>Currywurst⁶ mit Pommes</i>	5,90 €
<i>Club-Sandwich drei Toasts mit Kochschinken³⁺⁶, Käse², Gurke, Tomaten, Remoulade², Salat und Pommes</i>	6,90 €
<i>Gebackener Camembert (125 g) auf Toast und Preiselbeeren</i>	6,50 €
<i>3 Reibekuchen mit Apfelmus</i>	6,20 €
<i>Spaghetti mit Sauce Bolognese</i>	5,90 €
<i>Spaghetti mit Pesto Genovese</i>	5,50 €
<i>Omelett mit Pilzen und Tomaten</i>	6,50 €
<i>Gebackener Fetakäse auf Peperoni, Zwiebeln und Tomate</i>	8,50 €
<i>Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln³ und Ei</i>	8,50 €

Schnitzelvielfalt

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 8,90 €

Schweineschnitzel „Pilzrahmsosse“ 9,50 €

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“² 9,50 €

Schweineschnitzel mit Zwiebeln 9,50 €

*Schweineschnitzel „Hawaii“
mit Ananas und Käse² überbacken* 10,50 €

*Schweineschnitzel „Holsteiner“
belegt mit zwei Spiegeleiern* 10,50 €

*Schweineschnitzel mit Tomate, gekochtem Schinken³
und Käse² überbacken* 10,50 €

Schweinemedailon mit Pilzen 12,50 €

dazu servieren wir eine Beilage und einen kleinen Salat

Beilagen

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes, Nudeln, Reis

Geflügel

*Hähnchenbrustfilet paniert,
Beilage und kleinem Salat* 8,50 €

*Putenschnitzel mit Kräuterbutter,
Beilage und kleinem Salat* 8,50 €

Fisch

*Zander im Schinkenmantel mit Garnelenspieß,
Buttergemüse und Reis* 15,90 €

Nachtisch

*Eis
Vanille-, Erdbeer-oder Schokoladeneis
Kugel* 0,70 €

Getränke

Kaffeespezialitäten

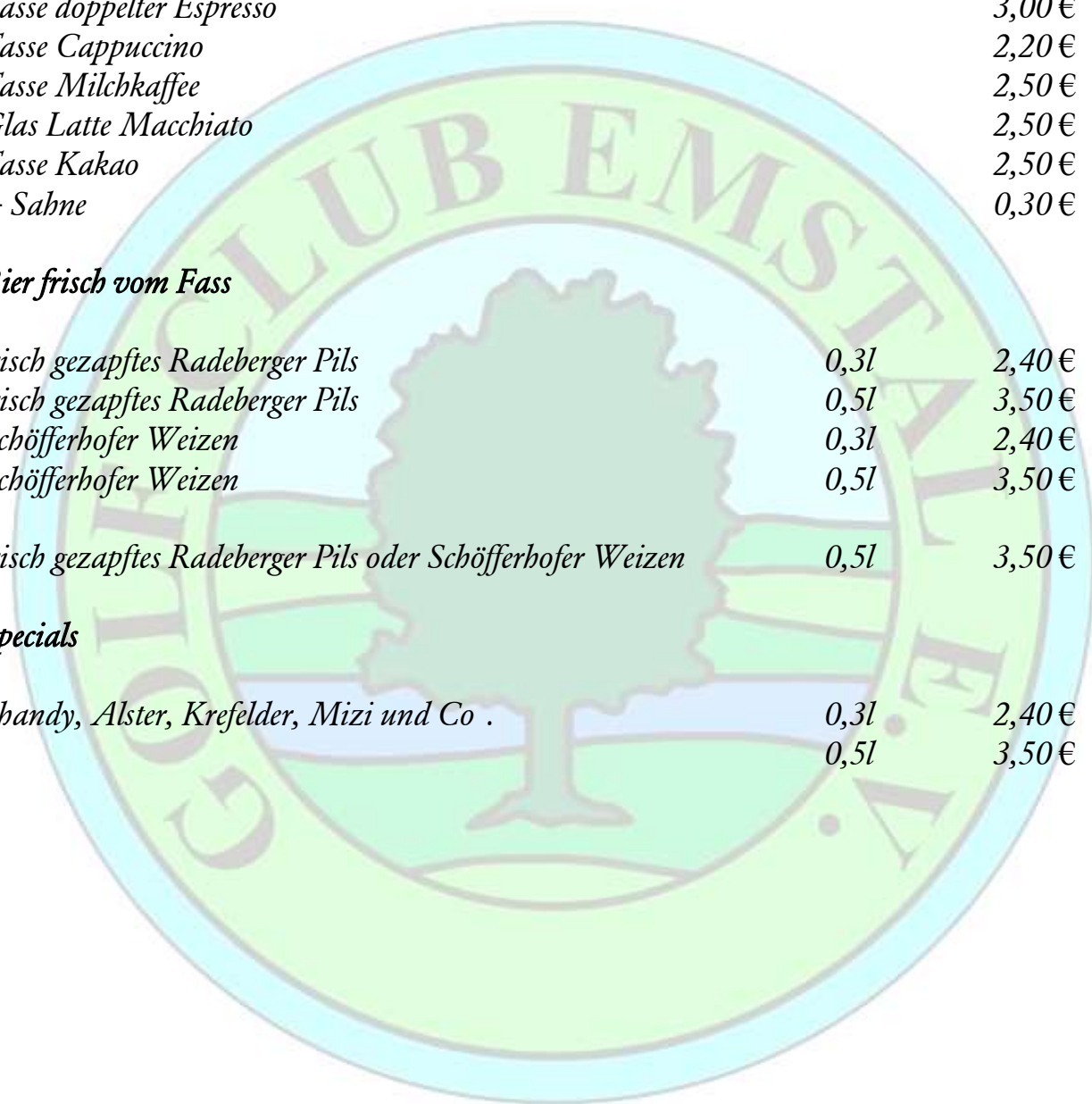
<i>Tasse Kaffee</i>		2,00 €
<i>Tasse Espresso</i>		2,00 €
<i>Tasse Tee (verschiedene Sorten)</i>		2,00 €
<i>Tasse doppelter Espresso</i>		3,00 €
<i>Tasse Cappuccino</i>		2,20 €
<i>Tasse Milchkaffee</i>		2,50 €
<i>Glas Latte Macchiato</i>		2,50 €
<i>Tasse Kakao</i>		2,50 €
<i>+ Sahne</i>		0,30 €

Bier frisch vom Fass

<i>frisch gezapftes Radeberger Pils</i>	0,3l	2,40 €
<i>frisch gezapftes Radeberger Pils</i>	0,5l	3,50 €
<i>Schöfferhofer Weizen</i>	0,3l	2,40 €
<i>Schöfferhofer Weizen</i>	0,5l	3,50 €
<i>frisch gezapftes Radeberger Pils oder Schöfferhofer Weizen</i>	0,5l	3,50 €

Specials

<i>Shandy, Alster, Krefelder, Mizi und Co .</i>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,50 €



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	0,2l	1,70 €
<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite</i>	0,3l	2,20 €
<i>Distel (Bitter Lemon*, Grapefruit*)</i>	0,2l	1,70 €
<i>Distel (Bitter Lemon*, Grapefruit*)</i>	0,3l	2,20 €
<i>„Gelber“ (Bitter Lemon*, Orangensaft*)</i>	0,2l	1,70 €
<i>„Gelber“ (Bitter Lemon*, Orangensaft*)</i>	0,3l	2,20 €

Alle Getränke auch in 0,5l erhältlich 3,40 €

<i>Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon*, Golfer, Apfelschorle</i>	0,3l	2,20 €
	0,5l	3,40 €

** Chinin*

<i>Selters Mineralwasser (Sprudel, Medium, Still) Flasche</i>	0,2l	1,80 €
<i>Selters Mineralwasser (Sprudel, Medium, Still) Flasche</i>	0,75l	4,50 €

Flaschenbiere

<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	0,33l	2,30 €
<i>Schöffelhofer Weizen Grapefruit</i>	0,33l	2,40 €
<i>Schöffelhofer Weizen alkoholfrei</i>	0,5l	3,20 €

Weine

Aperitif & Digestif

Weißweine

<i>Grauer Burgunder QbA, Weingut Josef Ambs, Baden trocken, aufregend, eleganter Wein mit dezenter Blume und Duft nach Mirabelle, fruchtigem Apfel</i>	12,5 % vol. 0,2l	3,50 €
	Flasche	16,50 €

<i>Weissburgunder QbA, Weingut Tesch, Nabe trocken, angenehme Frische, dezente Säure, typisch weinige, seidige Struktur, kleiner aber fein-schmelziger Abgang</i>	12,5 % vol. 0,2l	3,70 €
	Flasche	18,50 €

Rotweine

Merlot Rotwein, Weingut Joseph Castan, Frankreich

trocken, Aromen von Himbeere und Erdbeere mit der blumigen

Note von Rosmarin.

13,5 % vol. 0,2l 3,90 €
Flasche 17,50 €

Primitivo di Manuria DOC Trocken 2014

Masseria Trajone, Solento

trocken, Rotwein mit Violatönen, charakteristisches Bukett,

leichtes Aroma, angenehmer, voller Geschmack

14 % vol. 0,2l 3,90 €
Flasche 17,50 €

Marques de Mundaiz Crianza 2012

Rioja Crianza, Bodegas Marques de Mundaiz

Trocken, von dunkelroter Farbe, weist den charakteristischen

Tempranillo-Geschmack auf, weiche Gerbstoffe,

gut eingebundenes Barrique

13,5 % vol. 0,2l 23,50 €
Flasche

Rosewein

Merlot, Borell Diehl trocken

12,5 % vol. 0,2l 4,30 €
Flasche 17,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Aperitif & Digestif

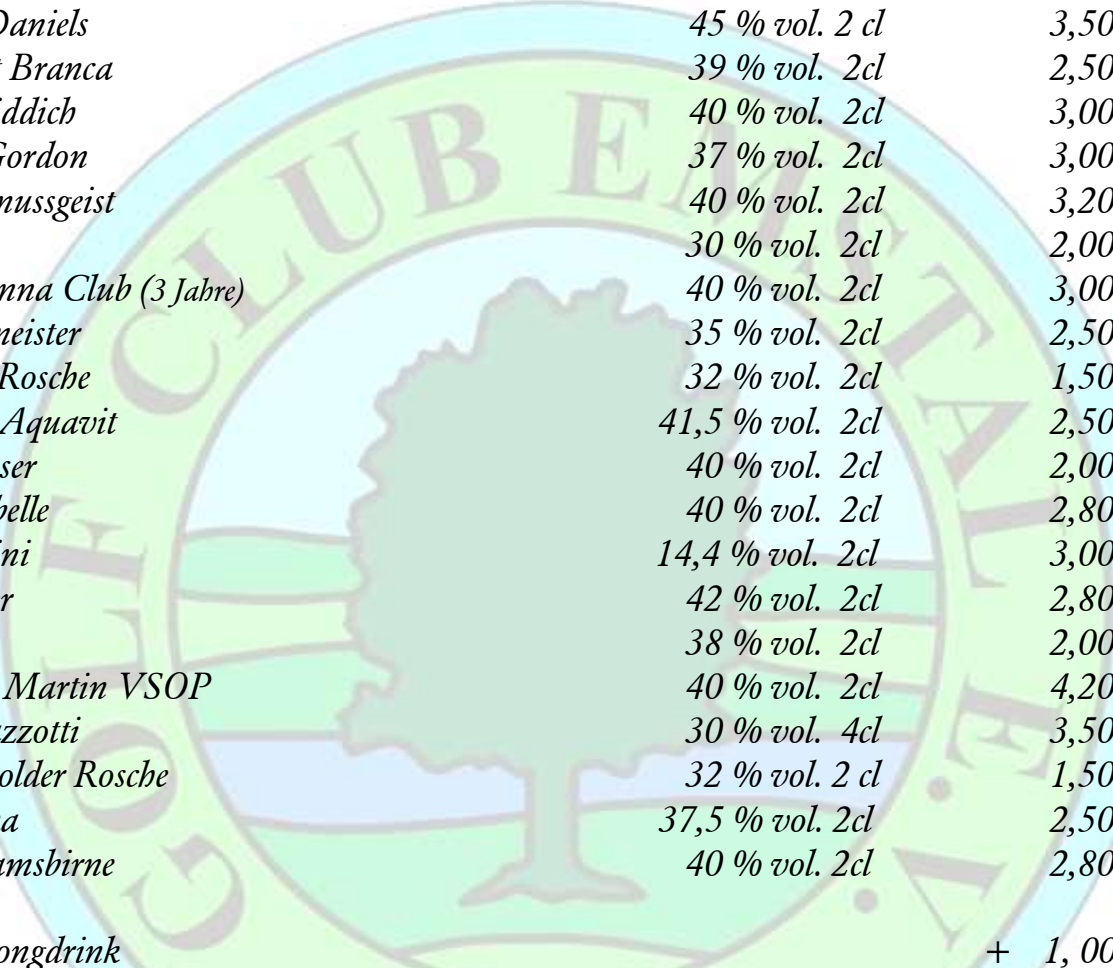
Prosecco Cantina San Martino „Cento 70“

11% vol. 0,1l 2,50 €
0,2l 3,90 €
Flasche 17,50 €

Prosecco Bouvet Excellence Blanc Brut

11% vol. Flasche 27,00 €

Alkoholische Getränke



<i>Andrea da Ponte Grappa</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>21 % vol. 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bacardi</i>	<i>37,5 % vol. 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ballantine`s</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Campari (enthält Bitterstoffe)</i>	<i>25 % vol. 4cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>45 % vol. 2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>39 % vol. 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Glenfiddich</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gin Gordon</i>	<i>37 % vol. 2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Haselnussgeist</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>HKT</i>	<i>30 % vol. 2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Havanna Club (3 Jahre)</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>35 % vol. 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Korn Rosche</i>	<i>32 % vol. 2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>41,5 % vol. 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Martini</i>	<i>14,4 % vol. 2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>42 % vol. 2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>38 % vol. 2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>30 % vol. 4cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Wacholder Rosche</i>	<i>32 % vol. 2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>37,5 % vol. 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>40 % vol. 2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Als Longdrink</i>		<i>+ 1,00 €</i>