

Vorspeisen

Eine feine Auswahl zum Einstieg.
frisch zubereitet, abwechslungsreich und mit ausgewählten
Zutaten.

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1. | Bruschetta
Hausgemachtes geröstetes Brot mit Tomaten, Aioli ⁽²⁾ ,
Parmesan, Rucola | 7,50 € |
| 2. | Vitello Tonnato
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme
und Kapern | 14,50 € |
| 3. | Gebackener Feta
Schafskäse mit Ziegenkäseanteil, Zwiebeln, Tomaten
und Oliven | 12,50 € |
| 4. | Gebackener Ziegenkäse
Mit Honig, Wildkräutersalat und Beeren | 13,50 € |
| 5. | Burrata
Cremiger italienischer Frischkäse mit weichem Kern | 12,50 € |
| 6. | Gebratene Garnelen
Riesengarnelen mit Aioli ⁽²⁾ , Wildkräutersalat,
dazu hausgebackenes Brot | 14,50 € |
| 7. | Tagessuppe 1 | 7,50 € |
| 8. | Tagessuppe 2 | 9,50 € |

Salate

Frische Salate, leicht und abwechslungsreich kombiniert.

Alle Caesar-Varianten bestehen aus Romanasalat,
Kirschtomaten, Croutons, Caesar-Dressing und Parmesan.

- | | | |
|-----|---------------------------------|----------------|
| 10. | Gurkensalat | 5,50 € |
| 11. | Kleiner gemischter Salat | 6,50 € |
| 12. | Großer gemischter Salat | 12,50 € |
| 13. | Caesar Salat | 13,50 € |
| 14. | Caesar Falafel | 16,50 € |
| 15. | Caesar Feta | 16,50 € |
| 16. | Caesar Hähnchen | 17,50 € |
| 17. | Caesar Garnelen | 21,00 € |

Balkanküche

Unsere Balkanspezialitäten

stehen für kräftige Aromen und traditionelle Grillkunst:
Sorgfältig ausgewähltes Fleisch, herzhaft gewürzt und frisch vom Grill.

Jedes Gericht der Balkanküche wird
serviert mit Djuvečreis, Pommes frites und Salat.

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 20. | Cevapcici
Nach altem Rezept aus Kalbfleisch | 19,50 € |
| 21. | Pljeskavica
Hacksteaks aus Kalbfleisch gefüllt mit Feta | 22,50 € |
| 22. | Rinderleber
Vom Grill mit gebratenen Zwiebeln | 19,50 € |
| 23. | Grillteller
Rumpsteak, Pute, Cevapcici und Hacksteak | 27,50 € |
| 24. | Balkanteller
Rumpsteak, Hacksteak, Pute, Leber | 27,50 € |
| 25. | Grillzeit-Platte
Ab 2 Personen | Auf Anfrage |

Grill- und Pfannengerichte

Saftig gebraten, kräftig gegrillt und frisch zubereitet.
Herzhafte Fleischgerichte für jeden Geschmack.

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 30. | Hähnchenbrust
Auf Rucola, Koriander-Pesto, Balsamico-Glace
und Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln | 22,50 € |
| 31. | Putensteak
Mit Champignons, Zwiebeln oder Speckbohnen | 22,50 € |
| 32. | Rumpsteak 200 g
Mit Champignons, Zwiebeln oder Speckbohnen | 26,50 € |
| 33. | Rumpsteak 250 g
Mit Champignons, Zwiebeln oder Speckbohnen | 31,50 € |
| 34. | Rumpsteak 300 g
Mit Champignons, Zwiebeln oder Speckbohnen | 36,50 € |
| 35. | Tranchiertes Rumpsteak 250 g
Auf Rucola, Parmesan und Grillgemüse | 33,50 € |

Burger

Unsere Burger mit hausgemachten Beefhack-Patties und selbstgebackenem Brioche-Kurkuma-Sesam-Bun: Alle Burger mit Blattsalat, Tomaten, eingelegten Gurken, Röstzwiebeln und roten Zwiebeln.

40.	Real Beef 150 g Beef, BBQ ⁽²⁾ , Realburger-Sauce ⁽²⁾	14,50 €
41.	Big Dutch 150 g Beef, Cheddar ⁽²⁾ , Honig-Aioli ⁽²⁾ , Salsa	15,50 €
42.	Bonanza 200 g Beef, Bacon ^(2,11) , Whiskey-BBQ ^(1,2) , Honig-Aioli ⁽²⁾ , Coleslaw	18,50 €
43.	Viva Zapata 200 g Beef, Cheddar ⁽²⁾ , Jalapeños ⁽¹¹⁾ , Honig-Aioli ⁽²⁾ , Avocado-Crème	18,50 €
44.	Waikiki Beach 300 g Beef, Bacon ^(2,11) , Mango-Salsa, Honig-Aioli ⁽²⁾	21,50 €
45.	Queenstown 300 g Beef, Spiegelei, Realburger-Sauce ⁽²⁾	21,50 €
46.	Double Dutch 2 x 200 g Beef, Cheddar ⁽²⁾ , Honig-Aioli ⁽²⁾ , Salsa	25,50 €
47.	Mr. Lavaman 160 g gegrillte Hähnchenbrust, Honig-Aioli ⁽²⁾ , Salsa	19,50 €
48.	Mucho Mango 250 g Crispy Chicken, Koriander, Mango-Aioli ⁽²⁾	21,50 €
49.	Cheese Power Gebackener Schafkäse, Honig-Aioli ⁽²⁾ , Strawberry-BBQ ⁽²⁾	17,50 €
50.	Veggie Phoenicia Falafel-Patties, Sesam-Aioli ⁽²⁾ , Salsa	16,50 €
51.	Capra Loca Ziegenkäse, Honig-Aioli ⁽²⁾ , Preiselbeeren	19,50 €
52.	Gauchos libertad Roastbeef, Remoulade	25,50 €
53.	Deer Nature Hirsch-Patty, Aioli ⁽²⁾ , BBQ ⁽²⁾	24,50 €
54.	Fischkopp Burger Crispy Zanderfilet, Garnelen, Guacamole, Honig-Aioli ⁽²⁾	23,50 €
55.	Feld & Wiese Vegan, Aioli ⁽²⁾ , Preiselbeeren	17,50 €

Schnitzel

Knusprig gebratene Schnitzel in verschiedenen Variationen.
Dazu Salat und wahlweise Pommes frites
oder Bratkartoffeln

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | Hähnchenschnitzel
Paniert mit Champignonrahm | 22,50 € |
| 61. | Putenschnitzel Wiener Art
Mit Jägersauce oder Paprikasauce | 22,50 € |
| 62. | Kalbschnitzel
Mit Preiselbeer-Sahnesauce | 27,50 € |
| 63. | Cordon bleu
Vom Hähnchen gefüllt mit Käse und Schinken ^(2,11) | 23,00 € |
| 64. | Balkan-Schnitzel
Hähnchenschnitzel paniert und gefüllt mit Feta und frischen Kräutern | 23,00 € |

Kindergerichte

Beliebte Gerichte für unsere jungen Gäste.
Lecker, vertraut und kindgerecht.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 70. | Pasta
Mit Tomatensauce | 7,50 € |
| 71. | Nuggets
Mit Pommes frites | 9,50 € |
| 72. | Fischstäbchen
Mit Pommes frites | 9,50 € |
| 73. | Hähnchenschnitzel
Mit Pommes frites | 9,50 € |

Beilagen

Die passende Ergänzung zu Ihrem Gericht.
Frisch zubereitet und vielseitig kombinierbar.

Pommes frites oder Steak-Fries	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes	7,90 €
Parmesan-Trüffel-Pommes	8,50 €
Brot mit Dip	5,90 €
Bratkartoffeln	6,90 €
Speckbohnen	5,50 €
Aioli ⁽²⁾ , Tzatziki, Ajvar, Trüffelmayo ⁽²⁾	3,50 €
Ketchup oder Mayo	1,00 €

Desserts

Feine Desserts und Eisvariationen
für einen genussvollen Ausklang.

200.	Crème brûlée	9,50 €
201.	Schokokuchen Mit flüssigem Kern	9,50 €
202.	Cassata-Eis	9,50 €
203.	Walnuss-Becher Mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
204.	Amarena-Becher Mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
205.	Banana Split	8,50 €
206.	Eierlikör-Becher	8,50 €
207.	Kugel Eis	2,00 €
208.	Sahne	1,00 €

Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen

(1) Farbstoff · (2) chininhaltig · (3) Süßstoff · (4) koffeinhaltig
Informationen zu allergenen Zutaten unserer Speisen erhalten Sie
bei unserem Personal.

Eine schriftliche Aufzeichnung liegt vor und ist auf Nachfrage zugänglich.

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks ^(1,2,3,4)

Coca-Cola	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Fanta	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Sprite	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Mezzo Mix	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €

Wasser

Wasser Flut (sprudel)	0,33 l	3,50 €
	0,75 l	8,50 €
Wasser Ebbe (still)	0,33 l	3,50 €
	0,75 l	8,50 €

Saftschorle

Rhabarber	0,33 l	3,50 €
Apfel	0,33 l	3,50 €
Maracuja	0,33 l	3,50 €
Holunder	0,33 l	3,50 €

Saft

Orange	0,2 l	3,00 €
Apfel	0,2 l	3,00 €
Kirsche	0,2 l	3,00 €
Bananennektar	0,2 l	3,00 €

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

König Pilsener	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	6,20 €
Alster	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	6,20 €

Flaschenbier

Benediktiner naturtrüb	0,5 l	5,80 €
Benediktiner Dunkel	0,5 l	5,80 €
Benediktiner alkoholfrei	0,5 l	5,80 €
Köstritzer	0,33 l	3,50 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Krombacher 0,0 alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Kandi Malz	0,33 l	3,50 €

Spirituosen/Longdrinks

Bacardi	2 cl	5,90 €
	4 cl	7,90 €
Havana Club	2 cl	5,90 €
	4 cl	7,90 €
Absolut Vodka	2 cl	5,90 €
	4 cl	7,90 €
Jim Beam	2 cl	5,90 €
	4 cl	7,90 €

Aperitif

Aperol Spritz	7,90 €
Lillet Wild Berry	7,90 €
Campari Orange	7,90 €

Weine

Weißweine

Grauer Burgunder QbA trocken

Weingut Sven Klundt · Pfalz · Deutschland

Saftige Birne und ein Hauch von Haselnuss.

Am Gaumen rund und ausgewogen mit feinem Schmelz.

0,2 l

0,75 l

6,50 €

23,90 €

Corte Pitoro Pinot Grigio DOC trocken

Weingut Casa Vinicola Bennati · Venetien · Italien

Birne und gelber Apfel, zart floral. Trocken, klar und erfrischend.

6,50 €

23,90 €

Gelber Muskateller QbA mild

Weingut Karl Pfaffmann · Pfalz · Deutschland

Intensiver Duft nach Muskat, exotischen Früchten und Blüten.

Am Gaumen aromatisch, süffig und weich – mit dezenter Restsüße.

6,50 €

23,90 €

Roséweine

Rose Rose Rose QbA trocken

Weingut Karl Pfaffmann · Pfalz · Deutschland

Fruchtige Aromen von roten Beeren und einem Hauch Zitrus.

Frisch, lebendig und trocken im Stil – mit feiner Frucht und zartem Nachhall.

0,2 l

0,75 l

6,50 €

23,90 €

Rotweine

Hauswein

0,2 l

0,75 l

6,50 €

23,90 €

Sampietrana Centoare Primitivo trocken

Weingut Cantina Sampietrana · Apulien · Italien

Reife dunkle Früchte und würzige Tiefe.

Rund, kraftvoll und samtig im Abgang.

6,50 €

23,90 €

Merlot IGP

Weingut Dominique Baud · Val de Loire · Frankreich

Frische Noten von Stachelbeere, Zitrus und Holunderblüte.

Am Gaumen knackig und klar, mit animierender Säure.

6,50 €

23,90 €