

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



Wo sich nette Menschen gerne treffen

APERITIFS

Campari Orange ¹ <i>Campari Orangensaft</i>	0,2 l	€ 6,50
Campari Soda ¹ <i>Campari Sodawasser</i>	0,2 l	€ 6,50
Pernod Soda <i>Pernod Sodawasser</i>	8 cl	€ 6,50
Hugo ⁷ <i>Prosecco Holunderblütensirup Minze</i>	0,2 l	€ 6,50
Aperol Spritz ^{1,14,7} <i>Aperol Prosecco</i>	0,2 l	€ 7,50
Martini ⁷ <i>Extra dry Bianco Rosso</i>	5 cl	€ 4,50

MINERALWASSER

Staatl. Fachingen medium	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 6,50
Staatl. Fachingen naturell	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 6,50

SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l	€ 3,90
Orangensaft	0,20 l	€ 3,90
Tomatensaft	0,20 l	€ 3,90
Ananas-, Bananen- und Johannisbeersaft	0,30 l	€ 3,90
Maracujanektar oder Kirschnektar	0,30 l	€ 3,90
KiBa <i>Kirschnektar Bananensaft</i>	0,30 l	€ 4,20

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch als spritzige Schorle:

Schorle aus Fruchtsaft oder –nektar	0,30 l	€ 4,20
	0,50 l	€ 5,50

LIMONADEN

Coca Cola ^{1,10,14,15}	0,20 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,20
Coca Cola light ^{1,10,13,14}	0,20 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,20
Coca Cola zero ^{1,10,13,14}	0,20 l	€ 2,80
Mezzo Mix ^{1,5,10,13,14}	0,20 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,20
Sprite	0,20 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,20
Fanta ⁵	0,20 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,20
Goldberg Bitter Lemon ^{5,14}	0,20 l	€ 3,20
Goldberg Tonic Water ¹⁴	0,20 l	€ 3,20
Goldberg Ginger Ale ¹	0,20 l	€ 3,20
Effect Energy Drink	0,20 l	€ 3,80

EISTEEGENUSS von Althaus Tea

Green Tea Wild Peach <i>Grüner Eistee mit Wildpfirsich Geschmack</i>	0,4l	€ 5,50
Fruit Infusion Wassermelone Mint <i>Früchteeistee mit Wassermelonen - & Minzgeschmack</i>	0,4l	€ 5,50

SEKT UND CHAMPAGNER

Scavi & Ray			
Prosecco Frizzante ⁷ , Ice Prestige ⁷ und alkoholfrei ⁷	0,10 l	€ 5,40	
	0,75 l	€ 36,00	
Sekt J. Oppmann Sektkellerei ⁷	0,10 l	€ 4,50	
	0,75 l	€ 28,00	
Champagner Taittinger Brut Réserve ⁷	0,375 l	€ 69,00	
	0,750 l	€ 109,00	

ROSÉ

Barón de Ley Rosé DOC - Baron de Ley S.A. ⁷	0,20 l	€ 7,50	
Spanien - Rioja	0,75 l	€ 28,00	
<i>Trocken feinfruchtig elegant dezente Säure hergestellt aus dem Fruchtfleisch der Tempranillo-Traube</i>			
Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier ⁷	0,20 l	€ 5,70	
Spanien - Kastilien - León	0,75 l	€ 20,00	
<i>halbtrocken fruchtig leuchtende Farbe leichte Aprikosenaromen</i>			

WEIßWEINE

Flaneur QbA - Königschaffhausen Kiechlingsbergen	0,20 l	€ 7,00	
Deutschland - Baden	0,75 l	€ 25,00	
<i>Halbtrocken fruchtig frisch feine ausgewogene Restsüße</i>			
Grauburgunder QbA - Markus Pfaffmann ⁷	0,20 l	€ 7,00	
Deutschland - Pfalz	0,75 l	€ 25,50	
<i>Trocken klar lebendig frisch im Geschmack Birnen- und Apfelaroma guter Abgang</i>			
Riesling QbA - Markus Pfaffmann ⁷	0,20 l	€ 6,00	
Deutschland - Pfalz	1,00 l	€ 27,00	
<i>Trocken glasklar sehr direkt Apfel- und Kräuteraroma mineralischer Nachhall</i>			

Farnese Fantini Trebbiano IGT ⁷	0,20 l	€ 7,00	
Italien - Abruzzen	0,75 l	€ 25,50	
<i>Trocken leuchtend strohgelbe Farbe voller Körper angenehm ausgewogen Noten von Pfirsich und Orangenblüte</i>			
Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier ⁷	0,20 l	€ 5,70	
Spanien - Kastilien - León	0,75 l	€ 20,00	
<i>Trocken Aroma von tropischen Früchten fruchtiger Geschmack</i>			
Le Cheval d'Oc Sauvignon Blanc - Les Vignobles Foncalieu ⁷	0,20 l	€ 7,00	
Südfrankreich	0,75 l	€ 29,00	
<i>Trocken blankes Hellgelb frischer animierender Duft feiner Zitrus - Geschmack Honigaroma saftige Länge</i>			
Il Bianco - Scavi & Ray ⁷	0,20 l	€ 7,50	
Italien	0,75 l	€ 28,00	
<i>Trocken Hellgelb Aromen von Birne und Zitrusfrucht feine Säure dezente Frucht</i>			
Weißweinschorle ⁷	0,20 l	€ 5,50	

ROTWEINE

Acolon QbA - Ruppertsberger	0,20 l	€ 7,00
Deutschland - Pfalz	0,75 l	€ 25,50
<i>Halbtrocken vollmundig fruchtig zarter Schmelz mit leichter Restsüße</i>		
Spätburgunder QbA - WinzerGenossenschaft ⁷	0,20 l	€ 7,00
Deutschland - Baden - Jechtingen	0,75 l	€ 25,50
<i>Trocken klar würzige Frucht rassige Art guter Abgang</i>		
Merlot - Villa Santa Flavia ⁷	0,20 l	€ 7,00
Italien - Venetien	1,00 l	€ 28,00
<i>Trocken vollmundig feines Kirscharoma</i>		
Farnese Primitivo IGT ⁷	0,20 l	€ 7,00
Italien - Abruzzen	0,75 l	€ 25,50
<i>Trocken fast schwarze Farbe würziger Duft satte Tannine samtig satte Frucht von Johannisbeere und Süßkirsche</i>		
Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier ⁷	0,20 l	€ 5,70
Spanien - Kastilien - León	0,75 l	€ 20,00
<i>Trocken dunkelrote Farbe mittlerer Körper würzige Brombeer - und Kirscharomen</i>		
Il Rosso - Scavi & Ray ⁷	0,20 l	€ 7,50
Italien	0,75 l	€ 28,00
<i>Trocken Purpurrot Aromen von Beerenfrucht verhaltene Säure</i>		

FRISCH GEZAPFTE BIERE VOM FASS

WARSTEINER Premium Verum ^a	0,30 l	€ 3,50
<i>Einzigartig: das mildherbe Geschmackserlebnis. Unnachahmlich: der erlesene Premium-Charakter.</i>	0,50 l	€ 5,20
Paderborner Gold ^a	0,30 l	€ 3,50
<i>Regionale Brautradition seit 1852. Feinherbes, herzhaftes Premium-Pils.</i>	0,50 l	€ 5,20
Paderborner Pilger	0,30 l	€ 3,50
<i>Mild süffiges Paderborner Landbier Naturtrüb mit malziger Note</i>	0,50 l	€ 5,20
KÖNIG LUDWIG Weissbier ^a	0,50 l	€ 5,20
<i>Gut ausbalanciert und leicht malzig im Geschmack. Ein spritziges, natürlich trübes Hefeweißbier mit der ganzen Vielfalt fruchtiger Bieraromen.</i>		
KÖNIG LUDWIG dunkel ^a	0,50 l	€ 5,20
<i>Angenehm herb und feinwürzig im Geschmack. Ein dunkles, süffiges Bier mit einer edlen Hopfennote.</i>		

ALKOHOLFREIE BIERE

WARSTEINER Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	€ 3,50
<i>Zu 100 % natürlich, alkoholfrei & isotonisch. Der ideale Durstlöscher auch für Sport und Freizeit.</i>		
WARSTEINER Herb alkoholfrei ^a	0,33 l	€ 3,50
<i>Doppelt gehopft, verleiht der Hallertauer Aromahopfen diesem Pilsener seine natürlich-herbe Note.</i>		
KÖNIG LUDWIG Weißbier alkoholfrei ^a	0,50 l	€ 5,20
<i>Voll und weißbiertypisch im Geschmack. Ein spritziges, naturtrübes Weißbier. Alkoholgehalt: unter 0,5% vol..</i>		

BIERE AUS DER FLASCHE

KÖNIG LUDWIG Weissbier dunkel ^a	0,50 l	€ 5,10
<i>Kräftiger, malzaromatischer Geschmack, fruchtiges Aroma und natürliche dunkle Farbe. Ein klassisches dunkles Hefeweißbier.</i>		
WARSTEINER Herb ^a	0,30 l	€ 3,50
<i>Doppelt gehopft, verleiht der Hallertauer Aromahopfen diesem eiskalt filtriertem Pilsener sein ausgewogenes Spektrum an Aromen und seinen natürlich-herben, frischen Geschmack.</i>		
WARSTEINER Radler Zitrone ^a	0,33 l	€ 3,50
<i>100 % Natürlichkeit – sonst nichts! Ohne Farb – und Konservierungsstoffe kombiniert es das Beste aus Brautradition und Fruchtigkeit.</i>		
Frankenheim Alt ^a	0,33 l	€ 3,50
<i>Das Düsseldorfer Altbier-Original. Diese obergärige Bierspezialität ist das Premium unter den Altbieren, malzig, aber mit einer zart ausgeprägten Hopfenbitternote.</i>		

MALZBIER AUS DER FLASCHE

Isenbeck Malzbier ^{1, a}	0,33 l	€ 3,50
<i>Angenehm süßes Malz-Erfrischungsgetränk Alkoholgehalt: unter 0,5% vol..</i>		

SHERRY	Vol	cl	
Sandeman Medium Dry ⁷	15 %	5 cl	€ 4,80
Sandeman Dry Seco ⁷	15 %	5 cl	€ 4,80
Sandeman Rich Golden ⁷	15 %	5 cl	€ 4,80

BRANNTWEINE

Asbach Uralt	38 %	2 cl	€ 2,80
Calvados Gilbert Papidoux	40 %	2 cl	€ 4,80
Otard V.S.O.P.	40 %	2 cl	€ 6,80
Hennessy Fine de Cognac	40 %	2 cl	€ 6,50
Carlos I	40 %	2 cl	€ 4,80

LIKÖR

Baileys Irish Cream ^b	17 %	4 cl	€ 4,80
Amaretto di Saronno ^f	28 %	4 cl	€ 4,80
Southern Comfort ¹	40 %	4 cl	€ 4,80
Cointreau	40 %	4 cl	€ 5,80
Drambuie	40 %	4 cl	€ 6,80
Grand Marnier ¹	40 %	4 cl	€ 6,80
Licor 43 ^b	31 %	4 cl	€ 4,80

RUM

Myer's Rum	17 %	2 cl	€ 2,80
Bacardi – Carta Blanca	40 %	2 cl	€ 2,80
Havana Club - 3 Anos	40 %	2 cl	€ 3,80
Pampero Aniversario 25 J.	40 %	2 cl	€ 4,20

Old Pascas	73 %	2 cl	€ 4,80
GIN	Vol	cl	
Bombay Sapphire	40 %	2 cl	€ 3,80
Hendricks	44 %	2 cl	€ 5,80
Monkey 47	47 %	2 cl	€ 7,80
Gordons Dry	37,5 %	2 cl	€ 2,80
Sears	44 %	2 cl	€ 5,80

MALT

Glenfiddich Single Malt - 12 Jahre	40 %	4 cl	€ 8,80
Laphroaig Quarter Cask Islay	48 %	4 cl	€ 12,00
Balvenie Single Malt – double Wood 12 J.	40 %	4 cl	€ 12,00
Glen Grant	40 %	4 cl	€ 6,80

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal - 12 Jahre	40 %	4 cl	€ 7,80
Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	€ 5,80
Johnnie Walker Black Label	40 %	4 cl	€ 7,80
Tullamore Dew	40 %	4 cl	€ 6,80
Jack Daniels	43 %	4 cl	€ 6,80
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	40 %	4 cl	€ 5,40

SPIRITUOSEN	Vol	cl	
Fürst von Bismarck	38 %	2 cl	€ 2,80
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	€ 2,80
Sambuca Il Santo	40 %	2 cl	€ 2,80
Sambuca Il Santo Kaffeelikör	40 %	2 cl	€ 2,80
Ouzo 12	38 %	2 cl	€ 2,80
Cazcabel White Tequila	38%	2 cl	€ 3,20
Cazcabel Gold Tequila	38%	2 cl	€ 3,20
Cazcabel Coffee Tequila	34%	2 cl	€ 3,20
Cazcabel Honey Tequila	34%	2 cl	€ 3,20
Absolut Vodka	40 %	2 cl	€ 2,80
9 Mile	40 %	2 cl	€ 2,80

BITTER

Fernet Branca	42 %	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	35 %	2 cl	€ 2,80
Ramazotti	30 %	2 cl	€ 2,80
Meyer´s Bitter	38 %	2 cl	€ 2,80
Averna	29 %	2 cl	€ 2,80
Campari	25 %	2 cl	€ 2,80
Pernod	40 %	2 cl	€ 2,80

GRAPPA	Vol	cl	
Scavi & Ray Grappa Bianca	40 %	2 cl	€ 2,50
Scavi & Ray Grappa Oro	40 %	2 cl	€ 2,80
Scavi & Ray Grappa Moscato	40 %	2 cl	€ 2,80

Aus der Sauerländer Edelbrennerei

Williams Brand	40%	2 cl	€ 6,00
Weinberg Pfirsichlikör	20%	2 cl	€ 4,00
Zwetschgen Brand	40%	2 cl	€ 5,50

Aus der Brennerei Lantenhammer

Williamsbrand unfiltriert	42%	2 cl	€ 7,00
Waldhimbeergeist unfiltriert	42%	2 cl	€ 7,00
Haselnussgeist unfiltriert ^f	42%	2 cl	€ 6,50
Mirabellenbrand unfiltriert	42%	2 cl	€ 6,50
Wildkirsche unfiltriert	42 %	2 cl	€ 7,50

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	40 %	2 cl	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit	42 %	2 cl	€ 2,90
Linie Aquavit	42 %	2 cl	€ 2,90

COCKTAILS

Caipirinha <i>Cachaca Limetten brauner Zucker</i>	€ 7,20
Mojito <i>weißer Rum Limetten Minze brauner Zucker Sodawasser</i>	€ 7,20
Tequila Sunrise <i>Tequila Orangensaft Grenadine Zitronensaft</i>	€ 7,80
Sex on the Beach ^{1,3} <i>Three Sixty Vodka Pfirsichlikör Zitronensaft Maracujasaft Cranberrynektar</i>	€ 7,80
Planters Punch <i>Rum Grenadine Zitronensaft Ananassaft Orangensaft</i>	€ 7,80
Pina Colada <i>Rum Ananassaft Kokossirup Schlagsahne</i>	€ 7,80
Welcome Sun <i>Orangensaft Maracuja Prosecco Grenadine</i>	€ 5,80
Zombie <i>Weißer Rum brauner Rum overproof Rum (73%) Apricot Brandy Orangensaft Ananassaft Zitronensaft Grenadine</i>	€ 9,80
Long Island Icetea <i>Wodka Rum Gin Tequila Triple Sec Zitronensaft Orangensaft Cola</i>	€ 9,80

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema ¹ <i>Goldberg Ginger Ale Maracujasaft Limetten Rohrzucker</i>	€ 6,20
Florida ¹ <i>Ananassaft Orangensaft Zitronensaft Grenadine</i>	€ 5,80
Virgin Colada <i>Ananassaft Sahne Kokossirup</i>	€ 6,20

LONGDRINKS

Gin Tonic ¹⁴ <i>Sears Gin Goldberg Tonic Water</i>	€ 6,80
Batida Kirsch ^{b,d} <i>Batida de Coco Kirschsafft</i>	€ 6,80
Cuba Libre ^{1,10,11,13} <i>weißer Rum Limetten Coca Cola</i>	€ 6,80
Wodka Energy <i>Three Sixty Wodka Effect Energy</i>	€ 6,80
Wodka- Orangensaft <i>Three Sixty Wodka Orangensaft</i>	€ 5,80
Wodka- Lemon <i>Three Sixty Wodka Goldberg Bitter Lemon</i>	€ 5,80
Bacardi Cola <i>Bacardi / Coca Cola</i>	€ 5,80
Whiskey Cola <i>Whiskey Coca Cola</i>	€ 6,80

Alle unsere Longdrinks werden mit je 4 cl Spirituose gemixt

SHOTS

	cl	
B 52 ^b <i>Kahlua Baileys Rum 73%</i>	4 cl	€ 5,80
Orgasmus ^b <i>Sambuca Il Santo Baileys</i>	4 cl	€ 5,80
White Russian <i>Three Sixty Wodka Kahlua Sahne</i>	4cl	€ 5,80

TEEGENUSS von Althaus Tea

Im Glas serviert € 2,40

Im Kännchen serviert € 4,20

Camomile Meadow

Die Auswahl von Kamillenblüten höchster Qualität führen zu einem milden, entspannenden und aromatischen Trinkgenuss.

Bavarian Mint

Eine gelbgrüne Tassenfarbe korrespondiert mit dem kräftigen und erfrischenden Aroma dieser geschmackvollen Pfefferminze.

Rooibush Strawberry Cream

Frisches Erdbeeraroma verfeinert mit dem Aroma frischer Sahne verleiht diesem Rooibusstee eine delikate, fruchtige Note.

Darjeeling Castleton¹³

Eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings mit einem fruchtigen, aromatischen Geschmack und einer goldgelben Tassenfarbe.

Royal Earl Grey¹³

Hervorragendes Bergamotte-Öl in Kombination mit einer Mischung feiner Ceylon und China Tees entwickeln ein erfrischendes Zitrusaroma.

English Breakfast St. Andrews¹³

Traditioneller Breakfast Tee, gemischt aus besten Ceylontees mit einer goldenen Tassenfarbe und einem kräftig aromatischen Geschmack.

Grün Matinee¹³

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikate erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Persischer Apfel

Fruchtige und frische Äpfel, sanft mit dem Aroma der Zitrone kombiniert, ergeben einen milden und feinen Geschmack.

Wild Berries

Die harmonische Komposition roter Beeren entwickelt einen frischen, fruchtigen Geschmack mit einer dunkelroten Tassenfarbe.

HEIßGETRÄNKE von J. J. Darboven

Tasse Kaffee¹³ € 2,40

Kännchen Kaffee¹³ € 4,20

Espresso¹³ € 2,40

Doppelter Espresso¹³ € 3,60

Espresso Macchiato^{13,a} € 2,60

Cappuccino^{13,a} € 2,80

Schokochino^{13,a} € 2,90

Milchkaffee^{13,a} € 2,90

Latte Macchiato^{13,a} € 2,90

Heiße Schokolade^a € 2,60

FLASCHENWEINE vom Weingut Villa Saletta

2015 VILLA SALLETA CHIANTI⁷, DOCG 0,75L € 33,50
SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Der Chianti zeigt sich in einem rubinrot mit einer Spur violett. Das volle, intensive Aroma wird von floralen und fruchtigen Noten begleitet. Im Geschmack ist der Wein frisch, weich und in Balance mit Kirsch- und Vanillenoten. Dank der Lagerung im Eichenfass kommen rauchige Aromen gut zur Geltung.

2015 CHIAVE DI SALETTA⁷, TOSKANA, IGT 0,75L € 59,50
SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT

Die Farbe leuchtet in einem intensiven Rot, die Nase enthüllt kräftige Noten von Beeren und dunkler Schokolade. Geschmeidig im Geschmack mit samtigen Tanninen. Ein sehr eleganter Wein mit anhaltendem Geschmack, der im Abgang an Minze, Tabak und Schokolade erinnert.

2015 SALETTA GIULIA⁷, TOSKANA, IGT 0,75L € 99,00
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

In der Nase begegnet man einem Duft nach geräucherter Eiche voller Beerenaromen. Im Geschmack ist der Saletta Giulia erst voll und weich und nach und nach tauchen Aromen von reifen roten Beeren auf. Ein Verschnitt nach Bordeaux Art aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon mit einer besonderen Beharrlichkeit und einem Nachgang voll von dunkler Schokolade und Tabak.

2015 SALETTA RICCARDI⁷, ROSSO TOSKANA, IGT 0,75L € 99,00
100% SANGIOVESE

In der Farbe in einem intensiven rubinrot glänzt der Saletta Riccardi mit Aromen von Leder, Tabak, reifen roten Früchten und Chinin. Voll und intensiv im Geschmack mit sanften seidigen Tanninen. Im Abgang präsentiert sich der zu 100 % aus Sangiovese bestehende Rotwein kräftig und langanhaltend.

2017 CHIAVE ROSÉ⁷ 0,75L € 33,50
SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

Dieser Rose aus den Rebsorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon besticht durch sein leuchtendes Kirschblüten pink. Ein wahrer Trinkgenuss mit Duft nach reifen roten Beeren. Im Geschmack eine harmonische Balance aus Frucht, Frische und Säure. Ideal als Aperitif!

2013 VILLA SALETTA SPUMANTE ROSÉ MILLISIMATO⁷ 0,75L € 59,50
SANGIOVESE, EXTRA TROCKEN

Dieser Spumante wurde nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) aus Sangiovese Trauben gekeltert. Ideal als Aperitif, als Begleiter von ersten Gängen, zB Fisch oder einfach so. Extra Brut

SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTER

Pfifferlingsrahmsuppe^{ab,b,c,i} € 6,50
mit geröstetem Knoblauchbrot^{aa,ab,ac,b}
Chamterelle creamsoup with roasted garlic bread

Vegane rote Linsen-Paprikasuppe mit Kokosnussmilch € 6,00
Vegan red lentil-pepper soup with coconut milk

Carpaccio von der Roten Beete € 9,50
gratiniert mit Honig und Fetakäse dazu
Rucolasalat und geröstete pinienkerne
Beetroot carpaccio
gratinated with honey and feta cheese, arugula salad
and roasted pine nuts

HAUPTSPEISE / MAIN COURSE

Argentinisches Steak aus der Rinderhüfte (250 gr) € 23,00
mit Bratkartoffeln^b, Kräuterbutter und Speckbohnenbündchen^b
Argentinian steak from the beef hip with fried
potatoes, herb butter and bacon bean buns

Gebratenes Entrecôte Steak (200 gr) € 26,50
mit Zwiebel Rotweinjus^{ab,i}, gegrilltem Pfannengemüse^b dazu
hausgemachte Süßkartoffel-Wedges^b
Roasted Entrecôte steak with onion and red wine jus, grilled stir-fry
vegetables with homemade sweet potato wedges

Wiener Schnitzel vom Kalb^{ab,b,c} € 23,50
dazu Bratkartoffeln^b mit Speck und Zwiebeln,
sowie ein Beilagensalat^{b,c,h,l,x}

„Wiener Schnitzel“ – from veal served with fried potatoes,
bacon and onions, served with a side salad

Classicburger^{aa, ab, ac,l,4,5,10,11} (Rindfleisch) € 17,50
mit hausgemachter Burgersauce^{b,c,g,h} roten Zwiebeln, Salat, Gewürzgurke³
und Tomate, dazu Pommes Frites mit Mayonnaise^{b,c,h} und Ketchup
wahlweise mit Cheddarkäse € 18,50
Classicburger with homemade burgersauce, red onions, green salad, pickles
and tomatoes along with french fries with mayonnaise and ketchup,
optionally with Cheddar

Pulled Pork Burger^b € 20,50
mit hausgemachtem Pulled pork
grüner Salat, Coleslaw, BBQ-Sauce^g
dazu Pommes Frites mit Mayonnaise^{b,c,h} und Ketchup
Pulled pork burger with homemade green salad, cole slaw, BBQ sauce
served with french fries, mayonnaise and Ketchup

Gebratenes Filet vom norwegischem Fjörd Lachs^{ab} € 20,50
mit Orangenglasur^{b,i}, Polentataler^{ab,b,c} und Tomatensalat
Fried fillet of Norwegian Fjord salmon
with orange glaze, polenta and tomato salad

Gebratene Riesengarnelen^{ab,b} (5 Stück) € 21,50
Auf cremigen Pfifferlingsrisotto^{b,i} mit Grana Padano
Fried giant prawn (5 Pieces) on a creamy chanterelle-risotto and
grated Grana Padano

Salat „Caesar Art“^{b,c,h,l,x} € 11,50
Romaner Salat mit Cherrytomaten, Grana Padano,
Weizenbrotroutons und Caesar Dressing^{b,c,h}
dazu frisch gebackenes Ofenbrot^{aa,ab,ac,ad,i} und Butter
wahlweise mit Feta-Käsewürfel € 13,00
wahlweise mit gebratener Maispouardenbrust^b € 16,50
wahlweise mit gebratenen Garnelen^{ab} (5 Stück) € 18,50
Roman salad with cherry tomatoes, Grana Padano, wheat bread
croutons
and Caesar dressing with freshly baked oven Bread and butter
with fried corn-fed chicken breast
or with fried prawns (5 pieces)
or with feta cheese cubes

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Veganes Kichererbsencurry € 12,50
mit Basmatireis und bunten Pfannengemüse
Vegan chickpea curry with colorful vegetables and Basmati rice

Veggieburger
mit Guacamole, Gemüsepatte^{ab,b,c} € 15,50
Eisbergsalat, Salatgurke, Tomate, gegrillter Paprika
dazu Süßkartoffel-Wedges^b und Kräuterdip^{b,g,h}
Veggie burger with guacamole vegetable patty, iceberg salad,
cucumber, tomato, grilled peppers with sweet potato wedges and
herb dip

Tagliatelle^{ab,b,c} mit Burrata € 13,50
frischem Babyspinat, getrockneten Tomaten^b
gerösteten Pinienkernen, Basilikum-Pesto^b
Tagliatelle with Burrata, fresh baby spinach, sun-dried tomatoes,
roasted pine nuts and basil pesto

DESSERT / DESSERT

Dessertvariation^{ab,b,c,d,fa,fb,fc} Welcome Hotel Paderborn € 7,50
Kleine Naschereien aus unserer Dessertecke
Dessertvariation Welcome Hotel Paderborn
Petite snacks from our dessert corner

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal auch nach der Eiskarte!
Please ask the waiter for our ice cream menu!

Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen

In manchen unsere Speisen sind Zusatzstoffe technologisch erforderlich. In den WELCOME HOTELS haben wir in der Regel darauf keinen Einfluss, beispielsweise bei Wurstwaren, welche wir von unserem Metzger beziehen oder bei Cola, welches Koffein als Zutat enthält. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe weisen wir in unseren Speise- und Getränkekarten mit folgenden Zahlen aus:

1. „mit Farbstoff“
2. „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“
3. „mit Konservierungsstoff“
4. „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
5. „mit Antioxidationsmittel“
6. „mit Geschmacksverstärker“
7. „geschwefelt“
8. „geschwärzt“
9. „gewachst“
10. „mit Süßungsmittel(n)“
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“ (Verwendung Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz) (E 962)
12. „mit Phosphat“
13. „koffeinhaltig“
14. „chininhaltig“

Allergene Spuren

Die unbeabsichtigte Vermischung oder Übertragung von Allergenen. Zum Beispiel: Mehlstaub.

Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen.

Unsere Soßen und Teigwaren sind in der Regel, wenn nichts anderes angegeben, mit Weizenmehl als Zutat hergestellt und werden deshalb nicht gesondert gekennzeichnet.

Bei Fragen zu den bei uns im Haus eingesetzten Zutaten und möglichen allergenen Spuren sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an.

Diese kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten weisen wir mit folgenden Buchstaben aus:

- a) Glutenhaltiges Getreide
 - aa) Gluten
 - ab) Weizen / Weizenstärke
 - ac) Gerste / Gerstenmalz
 - ad) Roggen
 - ae) Hafer
 - af) Dinkel
 - ag) Grünkern
 - ah) Einkorn, Zweikorn (Emmer)
 - ai) Kamut
 - aj) Bulgur
 - ak) Emmer
 - al) Triticale
 - am) Weizeneiweiß
 - an) Weizenkleber
 - ao) Seitan
- b) Milch: Milchzucker (Laktose) | Milcheiweiß
- c) Eier
- d) Soja
- e) Erdnüsse
- f) Schalenfrüchte
 - fa) Mandel
 - fb) Haselnüsse
 - fc) Walnüsse
 - fd) Cashew-Nüsse
 - fe) Pekanüsse
 - fg) Pistazien
 - fh) Macadamia-oder Queenslandnüsse
 - fi) Paranüsse
- g) Sellerie
- h) Senf
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
Deklarationspflicht ab einer Menge von mehr als 10 mg / kg oder 10 ml / l → unter Angabe als SO₂
- j) Krebstiere Garnelen, Flusskrebse, Granat, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Lobster, Prawns, Scampi, Shrimps, Seespinne, Crustacea
- k) Fisch und deren Erzeugnisse
- l) Sesamsamen und deren Erzeugnisse
- m) Lupine (häufig in glutenfreiem Brot-, Backwaren, Pasta oder Nudeln) Werden in vielen vegetarischen Gerichten verwendet, ebenso in Fleischersatzprodukten und Wellness-Drinks)
- n) Weichtiere alle Muscheln, Austern, Austernsauce, Tintenfisch, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Calamares, Abalone
- x) Ohne Zutat von Weizenmehl (mit Speisestärke gebunden)