

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



Wo sich nette Menschen gerne treffen

APERITIFS

Campari Orange ¹ <i>Campari Orangensaft</i>	0,3 l	€ 7,50
Campari Soda ¹ <i>Campari Sodawasser</i>	0,3 l	€ 7,50
Pernod ¹ Soda <i>Pernod Sodawasser</i>	8 cl	€ 7,50
Hugo ⁷ <i>Prosecco Holunderblütensirup Minze</i>	0,2 l	€ 7,80
Aperol Spritz ^{1,14,7} <i>Aperol Prosecco</i>	0,2 l	€ 7,80
Lillet Wild Berry ¹ <i>Lillet Schweppes Wild Berry</i>	0,2 l	€ 7,80
Martini ⁷ Extra dry Bianco Rosso	5 cl	€ 5,00

MINERALWASSER

Staatl. Fachingen medium	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 7,50
Staatl. Fachingen naturell	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 7,50

SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l	€ 4,20
Orangensaft	0,20 l	€ 4,20
Tomatensaft ⁵	0,20 l	€ 4,20
Ananassaft ⁵	0,20 l	€ 4,20
Bananennektar, Traubensaft ⁵	0,20 l	€ 4,20
Johannisbeer ^{5,-} , Maracuja ^{5,-} , Cranberry ^{5,-}		
Sauerkirschnektar ⁵	0,20 l	€ 4,20
KiBa Kirschnektar ⁵ Bananennektar	0,20 l	€ 4,20
Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte⁵ als Schorle:	0,40 l	€ 6,20
	0,50 l	€ 7,20

LIMONADEN

Coca Cola ^{1,12,13}	0,20 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 6,90
Coca Cola light ^{1,5,10,12,13}	0,20 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 6,90
Coca Cola zero ^{1,10,12,13}	0,20 l	€ 3,20
Mezzo Mix ^{1,5,10,12,13}	0,20 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 6,90
Sprite ⁵	0,20 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 6,90
Fanta ^{1,5}	0,20 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 6,90
Goldberg Bitter Lemon ^{5,14}	0,20 l	€ 3,80
Goldberg Tonic Water ¹⁴	0,20 l	€ 3,80
Goldberg Ginger Ale ¹	0,20 l	€ 3,80
Effect Energy Drink ^{1,5,13}	0,20 l	€ 4,50

SEKT UND CHAMPAGNER

Scavi & Ray

Prosecco Frizzante⁷, Ice Prestige⁷ und alkoholfrei⁷ 0,10 l € 5,40
0,75 l € 38,00

Sekt J. Oppmann Sektkellerei⁷ 0,10 l € 4,50
0,75 l € 28,00

Champagner Taittinger Brut Réserve⁷ 0,375 l € 79,00
0,750 l € 139,00

ROSÉWEINE

Barón de Ley Rosé DOC - Baron de Ley S.A.⁷ 0,20 l € 7,80
Spanien - Rioja 0,75 l € 28,50

*Trocken | feinfruchtig | elegant | dezente Säure
hergestellt aus dem Fruchtfleisch der Tempranillo-Traube*

Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier⁷ 0,20 l € 6,50
Spanien - Kastilien - León 0,75 l € 22,00

*halbtrocken | fruchtig | leuchtende Farbe |
leichte Aprikosenaromen*

WEIßWEINE

Prayer of Saints Chardonnay⁷ 0,20 l € 7,20
USA State of Washington 0,75 l € 25,00

*Trocken | klar | lebendig frisch im Geschmack
Birnen- und Apfelaroma | leichtes Eichenaroma*

Grauburgunder QbA - Lorenz⁷ 0,20 l € 7,60
Deutschland - Nahe 0,75 l € 28,00

*Trocken | klar | lebendig frisch im Geschmack
Birnen- und Apfelaroma | guter Abgang*

Riesling QbA - Markus Pfaffmann⁷ 0,20 l € 6,50
Deutschland - Pfalz 1,00 l € 29,00

Trocken | glasklar | sehr direkt

Apfel- und Kräuteraroma | mineralischer Nachhall

Farnese Fantini Trebbiano IGT⁷ 0,20 l € 7,20
Italien - Abruzzen 0,75 l € 25,50

*Trocken | leuchtend strohgelbe Farbe | voller Körper
angenehm ausgewogen |
Noten von Pfirsich und Orangenblüte*

Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier⁷ 0,20 l € 6,50
Spanien - Kastilien - León 0,75 l € 20,00

*Trocken | Aroma von tropischen Früchten |
fruchtiger Geschmack*

Le Cheval d'Oc Sauvignon Blanc -
Les Vignobles Foncalieu⁷ 0,20 l € 7,20
Südfrankreich 0,75 l € 31,50

*Trocken | blankes Hellgelb | frischer animierender Duft
feiner Zitrus - Geschmack | Honigaroma | saftige Länge*

Il Bianco - Scavi & Ray⁷ 0,20 l € 7,90
Italien 0,75 l € 28,00

*Trocken | Hellgelb | Aromen von Birne und Zitrusfrucht
feine Säure | dezente Frucht*

Weißweinschorle⁷ 0,20 l € 6,50

ROTWEINE

Spätburgunder QbA - Winzergenossenschaft ⁷	0,20 l	€ 7,20
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	€ 7,20
Italien - Venetien	1,00 l	€ 32,00
<i>Trocken vollmundig feines Kirscharoma</i>		
Farnese Primitivo IGT ⁷	0,20 l	€ 7,50
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	€ 6,50
Spanien - Kastilien - León	0,75 l	€ 22,00
<i>Trocken dunkelrote Farbe mittlerer Körper würzige Brombeer - und Kirscharomen</i>		
Il Rosso - Scavi & Ray ⁷	0,20 l	€ 7,90
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	€ 3,70
<i>Einzartig: das mildherbe Geschmackserlebnis.</i>	0,50 l	€ 5,90
<i>Unnachahmlich: der erlesene Premium-Charakter.</i>		
OBERBRÄU HELL ^a	0,30 l	€ 3,70
<i>Süffig-mild, ausgewogen</i>	0,50 l	€ 5,90
<i>und spritzig im Geschmack</i>		
Paderborner Gold ^a	0,30 l	€ 3,70
<i>Regionale Brautradition seit 1852.</i>	0,50 l	€ 5,90
<i>Feinherbes, herzhaftes Premium-Pils.</i>		
Paderborner Pilger	0,30 l	€ 3,70
<i>Mild süffiges Paderborner Landbier</i>	0,50 l	€ 5,90
<i>Naturtrüb mit malziger Note</i>		
KÖNIG LUDWIG Weissbier ^a	0,50 l	€ 5,90
<i>Gut ausbalanciert und leicht malzig im Geschmack.</i>		
<i>Ein spritziges, natürlich trübes Hefeweißbier mit der</i>		
<i>ganzen Vielfalt fruchtiger Bieraromen.</i>		
KÖNIG LUDWIG dunkel ^a	0,50 l	€ 5,90
<i>Angenehm herb und feinwürzig im Geschmack.</i>		
<i>Ein dunkles, süffiges Bier mit einer edlen Hopfennote.</i>		

ALKOHOLFREIE BIERE

WARSTEINER Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	€ 3,70
<i>Zu 100 % natürlich, alkoholfrei & isotonisch.</i>		
<i>Der ideale Durstlöscher auch für Sport und Freizeit.</i>		
WARSTEINER Herb alkoholfrei ^a	0,33 l	€ 3,70
<i>Doppelt gehopft, verleiht der Hallertauer Aromahopfen</i>		
<i>diesem Pilsener seine natürlich-herbe Note.</i>		
KÖNIG LUDWIG Weißbier alkoholfrei ^a	0,50 l	€ 5,90
<i>Voll und weißbiertypisch im Geschmack. Ein spritziges,</i>		
<i>naturtrübes Weißbier. Alkoholgehalt: unter 0,5% vol.</i>		

BIERE AUS DER FLASCHE

KÖNIG LUDWIG Weissbier dunkel ^a	0,50 l	€ 5,90
<i>Kräftiger, malzaromatischer Geschmack, fruchtiges</i>		
<i>Aroma und natürliche dunkle Farbe.</i>		
<i>Ein klassisches dunkles Hefeweißbier.</i>		
WARSTEINER Herb ^a	0,30 l	€ 3,70
<i>Doppelt gehopft, verleiht der Hallertauer Aromahopfen</i>		
<i>diesem eiskalt filtriertem Pilsener sein ausgewogenes</i>		
<i>Spektrum an Aromen und seinen natürlich-herben,</i>		
<i>frischen Geschmack.</i>		
WARSTEINER Radler Zitrone ^a	0,33 l	€ 3,70
<i>100 % Natürlichkeit – sonst nichts! Ohne Farb –</i>		
<i>und Konservierungsstoffe kombiniert es das Beste</i>		
<i>aus Brautradition und Fruchtigkeit.</i>		
Frankenheim Alt ^a	0,33 l	€ 3,70
<i>Das Düsseldorfer Altbier-Original.</i>		
<i>Diese obergärige Bierspezialität ist das Premium</i>		
<i>unter den Altbieren, malzig, aber mit einer zart</i>		
<i>ausgeprägten Hopfenbitternote.</i>		

MALZBIER AUS DER FLASCHE

Isenbeck Malzbier ^{1, a}	0,33 l	€ 3,70
<i>Angenehm süßes Malz-Erfrischungsgetränk</i>		
<i>Alkoholgehalt: unter 0,5% vol.</i>		

SHERRY	Vol	cl	
Sandeman Medium Dry ⁷	15 %	5 cl	€ 5,00
Sandeman Dry Seco ⁷	15 %	5 cl	€ 5,00
Sandeman Rich Golden ⁷	15 %	5 cl	€ 5,00

BRANNTWEINE

Asbach Uralt	38 %	2 cl	€ 3,50
Calvados Gilbert Papidoux ⁱ	40 %	2 cl	€ 3,50
Otard V.S.O.P. ⁱ	40 %	2 cl	€ 6,50
Hennessy Fine de Cognac ¹	40 %	2 cl	€ 7,50
Carlos I ¹	40 %	2 cl	€ 5,50

LIKÖR

Baileys Irish Cream ^{b,1,5}	17 %	4 cl	€ 5,50
Amaretto di Saronno ^f	28 %	4 cl	€ 5,90
Southern Comfort ^{1,i}	40 %	4 cl	€ 4,90
Cointreau	40 %	4 cl	€ 8,00
Drambuie ¹	40 %	4 cl	€ 6,90
Grand Marnier ¹	40 %	4 cl	€ 8,50
Licor 43 ¹	31 %	4 cl	€ 5,90

RUM

Myer's Rum ¹	17 %	2 cl	€ 3,00
Bacardi – Carta Blanca ¹	40 %	2 cl	€ 3,00
Havana Club - 3 Anos ¹	40 %	2 cl	€ 3,80
Pampero Aniversario 25 J.	40%	2 cl	€ 4,40
Old Pascas ¹	73 %	2 cl	€ 4,80

GIN	Vol	cl	
Bombay Sapphire	40 %	4 cl	€ 7,00
Hendricks	44 %	4 cl	€ 10,20
Monkey 47	47 %	4 cl	€ 14,50
Gordons Dry	37,5 %	4 cl	€ 5,50
Sears	44 %	4 cl	€ 6,50

MALT

Glenfiddich Single Malt - 12 Jahre ^{aa,i}	40 %	4 cl	€ 9,90
Laphroaig Quarter Cask Islay ^{aa,i}	48 %	4 cl	€ 14,90
Balvenie Single Malt – double Wood 12 J. ^{aa,i}	40 %	4 cl	€ 14,90
Glen Grant ^{aa,i}	40 %	4 cl	€ 7,00

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal - 12 Jahre ^{aa,i}	40 %	4 cl	€ 8,50
Johnnie Walker Red Label ^{aa,i}	40 %	4 cl	€ 6,50
Johnnie Walker Black Label ^{aa,i}	40 %	4 cl	€ 9,00

Andere Whiskey

Tullamore Dew ^{aa,i}	40 %	4 cl	€ 7,00
Jack Daniels ^{aa,i}	43 %	4 cl	€ 7,50
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon ^{aa,i}	40 %	4 cl	€ 6,50

SPIRITUOSEN

	Vol	cl	
Fürst von Bismarck	38 %	2 cl	€ 3,00
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	€ 3,00
Sambuca Il Santo	40 %	2 cl	€ 3,00
Sambuca Il Santo caffè ¹³	40 %	2 cl	€ 3,00
Ouzo 12 ⁱ	38 %	2 cl	€ 3,00
Salitos White Tequila	38%	2 cl	€ 3,50
Salitos Gold Tequila	38%	2 cl	€ 3,50
9 Mile	40 %	2 cl	€ 3,50

BITTER

Fernet Branca	42 %	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	35 %	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti Amaro	30 %	2 cl	€ 3,00
Meyer's Bitter	38 %	2 cl	€ 3,00
Averna	29 %	2 cl	€ 3,00
Campari ¹	25 %	2 cl	€ 3,00
Pernod ¹	40 %	2 cl	€ 3,00

GRAPPA

	Vol	cl	
Scavi & Ray Grappa Bianca	40 %	2 cl	€ 3,50
Scavi & Ray Grappa Oro	40 %	2 cl	€ 3,50
Scavi & Ray Grappa Moscato	40 %	2 cl	€ 3,50

Aus der Sauerländer Edelbrennerei

Williams Brand	40%	2 cl	€ 7,00
Weinberg Pfirsichlikör ¹	20%	2 cl	€ 4,90
Zwetschgen Brand	40%	2 cl	€ 6,80

Aus der Brennerei Lantenhammer

Williamsbrand unfiltriert	42%	2 cl	€ 8,00
Waldhimbeergeist unfiltriert	42%	2 cl	€ 8,00
Haselnussgeist unfiltriert ^f	42%	2 cl	€ 8,00
Mirabellenbrand unfiltriert	42%	2 cl	€ 7,80
Wildkirsche unfiltriert	42 %	2 cl	€ 8,90

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	40 %	2 cl	€ 3,20
Aalborg Jubiläums Aquavit ¹	42 %	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit ¹	42 %	2 cl	€ 3,80

COCKTAILS

Caipirinha ¹ <i>Cachaca¹ Limetten brauner Zucker</i>	€ 8,00
Mojito ¹ <i>Cachaca¹ Limetten Minze brauner Zucker Sodawasser</i>	€ 8,50
Tequila Sunrise ^{1,5} <i>Salitos Tequila Orangensaft Grenadine^{1,5} Zitronensaft</i>	€ 9,80
Sex on the Beach ^{1,3,5} <i>9 Miles Vodka Pfirsichlikör Zitronensaft Maracujasaft Cranberrynektar</i>	€ 8,90
Planters Punch ^{1,5} <i>Rum Grenadine Zitronensaft Ananassaft Orangensaft</i>	€ 10,90
Pina Colada ^{a 1,5} <i>Rum Ananassaft Kokossirup Schlagsahne</i>	€ 10,50
Welcome Sun ^{1,5,7} <i>Orangensaft Maracuja Prosecco Grenadine^{1,5}</i>	€ 7,50
Zombie ^{1,5} <i>Weißer Rum brauner Rum overproof Rum (73%) Apricot Brandy Orangensaft Ananassaft Zitronensaft Grenadine</i>	€ 11,90
Long Island Icetea ^{1,5,10,13} <i>9 Miles Vodka Rum Gin Tequila Triple Sec Zitronensaft Orangensaft Cola</i>	€ 11,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

LONGDRINKS

Gin Tonic ¹⁴ <i>Sears Gin Goldberg Tonic Water</i>	€ 8,90
Batida Kirsch ^{b,d} <i>Batida de Coco Kirschsafft</i>	€ 8,90
Cuba Libre ^{1,10,11,13} <i>weißer Rum Limetten Coca Cola</i>	€ 8,90
Wodka Energy ^{1,5,13} <i>9 Miles Vodka Effect Energy</i>	€ 8,90
Wodka- Orangensaft <i>9 Miles Vodka Orangensaft</i>	€ 8,90
Wodka- Lemon <i>9 Miles Vodka Goldberg Bitter Lemon</i>	€ 8,90
Bacardi Cola ^{1,5,10,13} <i>Bacardi / Coca Cola</i>	€ 8,90
Whiskey Cola ^{1,5,10,13} <i>Whiskey Coca Cola</i>	€ 8,90

Alle unsere Longdrinks werden mit je 4 cl Spirituose gemixt

SHOTS

	cl	
B 52 ^{b,1} <i>Kahlua Baileys Rum 73%</i>	4 cl	€ 6,50
Orgasmus ^{b,1} <i>Sambuca Il Santo Baileys</i>	4 cl	€ 6,50
White Russian ^{b,1} <i>9 Miles Wodka Kahlua Sahne</i>	4cl	€ 6,50

TEEGENUSS von Althaus Tea

Im Glas serviert € 2,80

Im Kännchen serviert € 5,20

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, delikater 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 € 2,80

Kännchen Kaffee¹³ € 5,20

Espresso¹³ € 2,80

Doppelter Espresso¹³ € 5,20

Espresso Macchiato^{13,a} € 2,90

Cappuccino^{13,a} € 3,20

Schokochino^{13,a} € 3,20

Milchkaffee^{13,a} € 3,40

Latte Macchiato^{13,a} € 3,40

Heiße Schokolade^a € 3,40

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

VORSPEISEN / STARTER

Kürbis-Kokossuppe (VEGAN) 7,00 €

Süßkartoffelchips

pumpkin-coconut soup / sweet potato chips

Gulaschsuppe 8,50 €

Rindfleisch / Paprika / Zwiebel / Creme Fraiche

Gulash soup

beef / bellpepper / onion / creme fraiche

Kleiner gemischter Salatteller 8,50 €

gemischte Blattsalate / Gurke / Tomate / Karotte

Granatapfeldressing^{g,i} / Brot^{aa,ab,ac} & Butter

small mixed salad

mixed salad leaves / cucumber / tomato / carrot

pomegranate dressing / oven baked bread / butter

Flammkuchen Elsässer Art 13,00 €

Flammkuchen^{ab} / Creme Fraiche / Speck / Zwiebel / Lauchzwiebel

classic Flammkuchen (thin french flatbread pizza)

creme fraiche / bacon / onion / spring onion

Carpaccio vom Rind 13,50 €

Olivenöl / Zitrone / Pesto^{ab,b,fc,fd} / Grana Padano

geröstet Pinienkerne

beef carpaccio

olive oil / lemon / pesto / Grana Padano / roasted pine nuts

SALAT / SALAD

Gemischter Salatteller 11,50 €

gemischte Blattsalate / Gurke / Tomate / Karotte

Granatapfeldressing^{g,h,i} / Brot^{ab} & Butter

mixed salad

cucumber / tomato / carrot

pomegranate dressing / oven baked bread / butter

Wahlweise mit gebratenen Kikokhähnchenstreifen 18,50 €

optional with fried Kikok chicken strips

Wahlweise mit Fetakäse 13,50 €

optional with feta cheese cube

Wahlweise mit gebratenen Champignons 13,50 €

optional with pan-fried mushrooms

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISH

Steak aus der Rinderhüfte (ca.250gr) 28,50 €

Pfefferrahmsauce^{ab,b,g,h,i} / Kartoffelsouffle im Biskuitmantel^{ab,b,c,fa} /

Speckbohnenbündchen^b

top round steak (about 250 g) / potato souffle in biscuit coating / green beans wrapped in bacon

Kikokhähnchenbrust im Speckmantel^{ab,ac,b,c} 23,50 €

Balsamicosauce^{ab,b,i} / Zucchini-Champignongemüse / gebackene

Birnenkartoffeln^{ab,b,c}

Kikok chicken breast / bacon

balsamic sauce / zucchini and mushrooms / baked pear potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb^{ab,b,c} 28,50 €

Bratkartoffeln^b / Preiselbeeren /

gemischter Salatteller / Granatapfeldressing^{g,i}

Wiener Schnitzel

pan-fried potatoes / bacon / onions / cranberries

side salad / pomegranate dressing

BURGER

Classicburger 20,50 €
Brioche Bun^{aa,a,b,ac,b,c} / **Rindfleischburger** / **Burgersauce**^h /
glasierte rote Zwiebeln^{b,i,1,5} / **Salat** / **Gewürzgurke**³/Tomate
Bacon Marmelade^{i,1,5} / **Steakhouse Pommes** / **Mayonnaise**^{c,5} / **Ketchup**³
classic Burger
brioche bun / beef burger / burger sauce / glazed red onions/ salad /
pickles / tomato / Bacon jam / steakhouse fries / mayonnaise / ketchup

wahlweise mit Cheddarkäse¹ 21,50 €
optional with Cheddar cheese

Hausgemachter Wildscheinburger 22,50 €
Wildschweinhack / **Brioche Brötchen** / **Preiselbeer-BBQ-Sauce**^{g,3,4} /
Brie / **pochierte Birne**ⁱ / **Wildkräutersalat** / **Steakhouse Pommes** /
Mayonnaise^{c,5} / **Ketchup**³/
homemade wild boar burger
brioche bun / cranberry BBQ sauce / brie / poached pear / wild herb lat
/ steakhouse fries / mayonnaise / ketchup

FISCH / FISH

Im ganzen gebratene Forelle^{ab} 22,50 €
Zwiebel-Zucchini-Kräuterfüllung / **Rieslingsauce**^{ab,b,i} /
Süßkartoffelgnocchiⁱ^{ab,b,c}
pan-fried trout
onion, zucchini herb filling / Riesling sauce / sweet potato gnocchi

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Vegane Gemüsespaghetti 15,00 €
Zucchini – Möhrenspaghetti / **Tomaten-Tofu -Bolognaise**^d
vegan vegetable spaghetti
zucchini–carrot spaghetti / tomato-tofu-bolognaise

Ofengemüse 14,50 €
Kürbis / **Aubergine** / **Zucchini** / **Paprika** / **Champignon** / **Süßkartoffel**
gratiniert mit Fetakäse / **Kräutercreme Fraiche**
oven baked vegetables
pumpkin / eggplant / zucchini / pepper / mushroom / sweet potato
gratinated with feta cheese / herb cream fraiche

Nachspeise / Dessert

Apfelpfannkuchen^{ab,b,c} 8,00 €
karamellierte Mandelblätter / **Vanilleeiscreme**^{b,c} / **Schlagsahne**
apple pancakes
caramelized almond flakes / vanilla ice cream / whipped cream

Hausgemachtes Walnußparfait^{b,c} 9,00 €
Rotwein-Pflaumenkompott^{ab,b,c} / **Schlagsahne**^b
homemade walnut parfait
red wine plum compote/ whipped cream

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)