



ABENDKARTE



Heißgetränke

Kaffee	€ 2,50
Cappuccino.....	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,40
Espresso	€ 2,10
Espresso Macchiato	€ 2,40
Espresso Doppio.....	€ 3,80
Espresso Doppio Macchiato.....	€ 4,20
Moccacino..... (Espresso, Kakao und geschäumte Milch)	€ 4,20
Matcha Latte	€ 4,20
Chai Latte Tiger Spice oder Elephant Vanilla	€ 4,10 (Tiger Spice oder Elephant Vanilla)

Latte Macchiato mit verschiedenen Geschmacksrichtungen

- mit Karamell, Mandel, Vanille, Schoko, Haselnuss.....	€ 4,10
- mit Baileys	€ 4,40
Chocomel Kakao	€ 3,20
Chocomel mit Sahne	€ 3,50
Chocomel mit Baileys und Sahne.....	€ 5,20

Sie können alle unsere Getränke auch mit veganer Hafermilch bestellen.

Tee (pro Tasse)



Darjeeling "Summer Gold"	€ 3,20
Assam Bari.....	€ 3,20
Earl Grey.....	€ 3,20
Grüner Tee "Morgentau"	€ 3,20
Jasmine Gold	€ 3,20
Kräutertee Ginger und Lemon	€ 3,20
Rooibos Cream Orange.....	€ 3,20
Nana-Minze.....	€ 3,20
Sweet Berries.....	€ 3,20
Kamillentee.....	€ 3,20
Heiße Zitrone	€ 3,20
Großer frischer Ingwertee mit Minze	€ 4,20 (wahlweise mit Orange oder Zitrone)



Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero ⁵ oder Wasser jeweils in	(0,2 l)	€ 2,30
	(0,3 l)	€ 3,10
Elephant Bay Ice Tea (Blueberry, Peach, Pommegranate)	(0,3 l)	€ 3,90
Gerolsteiner Wasser Sprudel oder Naturell	(0,25 l)	€ 2,30
große Flasche	(0,75 l)	€ 6,50
Tonic ⁶ , Bitter Lemon, Ginger Ale	(0,2 l)	€ 2,60
Red Bull	(0,33 l)	€ 4,00
Orangina	(0,25 l)	€ 3,20

Granini Säfte und Schorlen

Orangensaft	(0,2 l)	€ 2,70
Apfelsaft	(0,2 l)	€ 2,70
Ananassaft	(0,2 l)	€ 2,70
Rhabarbernektar	(0,2 l)	€ 2,70
Tomatensaft	(0,2 l)	€ 2,70
Kirschnektar	(0,2 l)	€ 2,70
Bananennektar	(0,2 l)	€ 2,70
Maracujanektar	(0,2 l)	€ 2,70
jeweils als Schorle	(0,3 l)	€ 3,40
jeweils als Schorle	(0,5 l)	€ 5,20

Biere

Bitburger	(0,2 l)	€ 2,00
	(0,3 l)	€ 2,90
Bit Alkoholfrei	(0,33 l)	€ 3,00
Malzbier	(0,2 l)	€ 1,50
Früh Kölsch	(0,2 l)	€ 2,00
	(0,3 l)	€ 2,90
Benediktiner Weizen Hefe	(0,5 l)	€ 4,20
Erdinger Kristall	(0,5 l)	€ 4,20
Benediktiner Dunkel	(0,5 l)	€ 4,20
Benediktiner Alkoholfrei	(0,5 l)	€ 4,20



Schaumwein

Seehof, Secco Deutschland. Fruchtig, spritzig, frisch.	0,1 l.....	€ 3,50
Raumland, Secco Deutschland. Fruchtig, spritzig, frisch.	0,75 l.....	€ 24,00
Bouvet, Crémant de Loire Brut Deutschland, Baden. Trocken, fruchtig, frisch, mit tropischen Früchten.	0,1 l.....	€ 3,90
	0,75 l.....	€ 27,00

Weißwein

Zimmermann/Büchin, Grauburgunder Deutschland, Baden. Trocken, fruchtig, frisch, mit tropischen Früchten.	0,1 l.....	€ 3,80
	0,2 l.....	€ 7,40
	0,75 l.....	€ 26,00
Casa la Luna, Verdejo Spanien. Trocken, fruchtig, grasig, frisch, süffig, top Preis-Genuss!	0,1 l.....	€ 3,30
	0,2 l.....	€ 6,40
	0,75 l.....	€ 23,00

Rosé

Le Plan-Vermeersch Rhône	0,1 l.....	€ 3,80
	0,2 l.....	€ 7,40
	0,75 l.....	€ 26,00







Rotwein

Az. Agr. Falesco, Tellus Syrah Italien, Umbrien/Latium. Trocken, fruchtig, Vanille, Cassis, Pflaume, Nelken...	0,1 l.....	€ 3,80
	0,2 l.....	€ 7,40
	0,75 l.....	€ 26,00
Santa Duc, Le Planes de Vaucluse Frankreich, Rhône (Biodynamisch). Trocken, fruchtbetont, süffig, Shiraz, Genache, Mounvèdre. Spitzenweingut aus Gignodas! Der Besitzer, Yves Gras, arbeitet penibel und nachhaltig biodynamisch	0,1 l.....	€ 3,30
	0,2 l.....	€ 6,40
	0,75 l.....	€ 23,00

Frisch & Frech

Aperol Spritz.....	€ 6,90
Ramazotti Rosato.....	€ 6,90
Hugo.....	€ 6,90
Lillet Berry	€ 6,90










Vorspeisen und Suppen

Gemüsesuppe 	€ 6,90
Tomatensuppe 	€ 5,90
Bruschetta (Geröstete Brotscheiben mit Tomate, Knoblauch und Basilikum) 	€ 4,90
Büffelmozzarella mit Tomatentartar und Basilikumvinaigrette 	€ 9,90
Hausgemachte „Vegetarische“ Frühlingsröllchen mit süßer Chili-Sauce ^{2,3} 	€ 9,90
Mediterrane Teigröllchen mit Spinat-Schafskäsefüllung und Joghurt-Dip 	€ 7,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pesto	€ 11,90
Carpaccio vom Rind in Senfsoße mit Rucola und Parmesan	€ 11,90
Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce)	€ 12,90
Gambas al Ajillo (mit Knoblauch-Olivenöl und Peperoncino)	€ 14,90
Flusskrebssalat	€ 9,90
Gemischte Vorspeisenauswahl (für 2 Personen)	€ 17,90

Fleisch

Saltimbocca in einer Weißwein-Marsala Sauce mit Tagliatelle	€ 14,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren ² , Beilagensalat Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ 18,90
- mit Champignon-Rahmsauce	+ € 3,50
- mit Pfeffersauce	+ € 3,50
Neuseeländisches Lammkaree mit Kräuterkruste, Bratkartoffeln und buntem Gemüse	€ 26,90
Tagliata, Rumpsteak in feine Scheiben geschnitten mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter	€ 22,90
Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit frischem Gemüse	€ 13,90
3 kleine Schnitzel in Zitronensauce mit Tagliatelle	€ 13,90
Schweinemedallions mit Bratkartoffeln und Salat	€ 17,90
250 Gramm gegrilltes Rumpsteak mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat	€ 22,90
- mit Pfeffersauce (grüner Madagaskar Pfeffer)	+ € 3,50
- mit gebr. Zwiebeln und Champignons	+ € 3,50
- mit Champignonrahmsauce	+ € 3,50
Rinderfilet mit Süsskartoffel Pommes und grünem Thai-Spargel	€ 29,90

Nudeln

Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino 	€ 8,90
- mit Flusskrebse	€ 12,90
- mit Zucchiniestreifen und Thunfisch	€ 11,90
Tagliatelle mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Rucola 	€ 10,90
Tagliatelle mit hausgemachter Basilikum Pesto 	€ 9,90
- mit Flusskrebse	€ 13,90
Penne Arrabiata (scharf) 	€ 9,90
Spaghetti Bolognese mit Kalbsfleisch	€ 10,90
Tagliatelle mit Lachs, frischen Tomaten und Sahne	€ 13,90
Tagliatelle mit Tomatenfilets, Basilikum und Knoblauch 	€ 11,90
Ravioli mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter 	€ 14,90
Lasagne (mit Kalbsfleisch)	€ 10,90
Schwarze Tagliarini mit Gambas, frischen Tomaten und Thymian	€ 18,90
Spaghetti mit Rindfleischstreifen, frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Pinienkernen in einer cremigen Sauce	€ 15,90
Dinkelspaghetti mit Zucchini- und Möhrenstreifen in Olivenöl und Kirschtomaten 	€ 12,90
Spaghetti mit pikant mariniertem Tofu, grünem Spargel und Sesam 	€ 11,90
Spaghetti mit hausgemachter Pesto Rosso 	€ 13,90
- mit Flusskrebse	€ 17,90

Risotto

Basilikumrisotto 	€ 12,90
Gemüserisotto 	€ 13,90
Mediterranes Risotto mit Tomatenfilets, Basilikum, Knoblauch 	€ 12,90

Alle Risottos erhalten Sie wahlweise mit:

- Flusskrebse	+ € 4,00
- Gambas	+ € 8,00

Fisch

Da wir nur marktfrische Ware verarbeiten und Ihnen eine täglich wechselnde Auswahl an Fisch anbieten möchten, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach unserem aktuellen Angebot!

 = vegane Gerichte

 = vegetarische Gerichte




Salate

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Birne 	€ 9,90
Salat Capricciosa mit gekochtem Schinken ^{2,3} , Gouda, Ei und Thunfisch	€ 9,90
Salat mit Thunfisch ² , Peperoni und Zwiebeln	€ 9,90
Griechischer Salat mit Peperoni, Schafskäse und Oliven 	€ 10,90
Salat mit pikant mariniertem Tofu, grünem Spargel und Sesam 	€ 11,90
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Mandarinenfilets	€ 12,90
Salat mit Gambas und Mango	€ 15,90
Salat mit gegrillten Lachsstreifen und Fenchel	€ 13,90
Salat mit gegrillten Rindfleischstreifen, geröst. Pinienkernen und Parmesan	€ 14,90

...zu jedem Salat gibt es frisches Brot.

Ferbbers Bowls

mit Avocado, Quinoa, Spinat, Kirschtomaten, Paprika, Möhren, Zucchini und Kichererbsen 	€ 11,90
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



Unsere Ferbbers Bowls erhalten Sie wahlweise mit:

- Ziegenkäse 	+ € 3,00
- Hähnchen	+ € 4,50
- Gambas	+ € 8,00

Pizzen (alle unsere Pizzen werden mit Mozzarella zubereitet)

Pizza Margarita 	€ 8,90
Pizza mit Schinken ^{2,3} und Champignons	€ 9,90
Pizza mit Thunfisch ² und Zwiebeln	€ 9,90
Pizza mit Salami ^{1,3} und Peperoni ^{1,2}	€ 9,90
Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum ¹ 	€ 9,90
Pizza mit Parmaschinken ^{2,3} , Rucola und Parmesan ¹	€ 14,90
Pizza mit Schinken ^{2,3} und Ananas ^{1,2}	€ 9,90
Pizza mit Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella 	€ 12,00
Pizza mit Schafskäse, frischen Tomaten und Spinat 	€ 11,50
Pizza mit gegrilltem Gemüse 	€ 12,00

Für unsere kleinen Gäste

Penne in Tomatensauce 	€ 4,90
Spaghetti Bolognese	€ 6,50
Kinderpizza Margarita 	€ 5,50
Hähnchenbruststreifen mit Pommes frites	€ 6,50
5 Nürnberger mit Pommes frites	€ 7,00
Kinder-Wienerschnitzel mit Pommes frites	€ 12,50

Desserts

Tiramisu	€ 6,90
Panna Cotta	€ 6,90
Kaiserschmarrn	€ 6,90
Chocolate Brownie mit Vanilleeis	€ 7,90

Konservierungs- und Farbstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Geschmacksverstärker(n)
4. mit Phosphat
5. koffeinhaltig
6. chininhaltig

 = vegane Gerichte

 = vegetarische Gerichte

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung



Weisswein (Flasche)

Girlan, Italien

Pinot Grigio

Trocken, kräftig, voll, würzig, lang und angenehm.

0,75 l € 29,00

Molitor, Mosel,

Weissburgunder Haus Klosterberg

Deutschland. Trocken, fruchtig, säurearm, tropische Früchte.

Toller Begleiter zu Salaten, Fisch, hellem Fleisch oder einfach so mit guten Freunden...

0,75 l € 32,00

Keller, Rheinhessen

Riesling trocken

Deutschland. Trocken, fruchtig, spritzig, frisch, feine Bitternis, tropische Früchte.

0,75 l € 32,00

Hootenanny, Neuseeland

Marlborough Sauvignon Blanc

Trocken, fruchtig, frisch und voller Cassis, Stachelbeere, tropischen Früchten... voll, kräftig und komplex

springt aus dem Glas... ein wirklicher Erlebniswein!!! Passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Salaten oder einfach so ...

0,75 l € 39,00

Girlan, Südtirol

Italienischer Chardonnay

Trocken, fruchtig, voll mit wenig Säure mit angenehmen Schmelz.

0,75 l € 29,00

Girlan Flora, Südtirol

Italienischer Chardonnay

Der Top-Chardonnay von Girlan. Komplex und vielschichtig mit feinem Ausbau in Barriques.

Gelbe Früchte, Vanille, Caramell, Nelke und ein wenig Melone.

Räucheraromen am Gaumen, ausgewogen und lang im Abgang.

0,75 l € 49,00

Rosé (Flasche)

Knipser, Deutschland, Pfalz

Rosé trocken Clarette

Trocken, fruchtig, spritzig, frisch. Knipser war Winzer des Jahres 2009 im Gault Millau

Die Zeitung „Die Zeit“: Bester Rosé Deutschlands! Rosé aus Mostenzug der Premiumweine!

0,75 l € 32,00

Champagner (Flasche)

Moët Imperial

0,7 l € 79,00

Bollinger

0,7 l € 89,00

Gosset Rosea

0,7 l € 89,00

Moët Ice

Der Sommerchampagner auf Eis.

0,75 l € 89,00



Rotwein (Flasche)

Saint Antonin, Frankreich, Rhône

Regain 0,75 l € 29,00
Trocken, fruchtig, voll und Komplex. Ein wirklich muskulöser Wein aus dem Süden Frankreichs, der durch seine dunkle, dichte und extraktreiche Art besticht. Hohe Bewertungen in der Weinpresse...
Toller Begleiter zu Fleisch, Deftigem oder einfach so...

Domaine de la Janasse, Frankreich, Rhône

Châteauneuf du Pâpe 0,75 l € 60,00
Trocken, würzig, dunkel, komplex, extraktreich, vielschichtig.
Hohe Auszeichnungen! Robert Parker: 93+/100 Punkte.
Idealer Begleiter zu gutem Fleisch...

Château Le Reyse, Frankreich, Bordeaux

Medoc 0,75 l € 39,00
Trocken, fruchtig, dunkle Waldfrüchte wie Cassis, Kirsche, Pflaume.
Internationale Weinkritiker wie René Gabriel und Jens Priewe lieben diesen Wein!
Idealer Begleiter zu gutem Fleisch, würzigen Gerichten, Käse oder einfach so.

Il Poggione, Italien, Toskana

Brunello di Montalcino DOCG 0,75 l € 69,00
Trocken, fruchtig, kirschtig ... der Aristokratische Wein aus Italien, der zu 100% aus Sangiovese (Sangre di Giove - das Blut Jupiters) besteht.
Die Brunellotraube ist eine edle lokale Spielart der Sangiovese und zählt zu den besten Weinen Italiens!
Parker: 95/100 Punkte.

Condado de la Vega, Spanien, Rioja

Crianza 0,75 l € 35,00
Trocken, fruchtbetont, süffig, feinwürzig, helle und dunkle Waldfrüchte in der Nase und im Bouquet.
Süffiger Weintyp aus der klassischen Region Rioja im Herzen Spaniens!
Fein, elegant und ausgewogen...

Clos Mogador, Spanien, Priorat

Rene Barbier 0,75 l € 95,00
Rene Barbiers Weine haben die aus Vega Sicilia, Pingus und Mas la Plana bestehende Elite eingeholt, deren internationale Anerkennung extremst hoch ist! Der Clos Mogador gehört in jedem Jahr zu den gesuchtesten Weinen Spaniens. Ein komplexes Dörrfrucht-Bouquet mit feiner Tabaksüsse, Speckpflaumen, Birnenbrot und schwarze Oliven. Reife Tannine im druckvollen Gaumen, viel schwarze Frucht und Korinthenschokolade.

Quinta Vale D. Maria, Portugal

Douro Red 0,75 l € 69,00
Cristiano van Zeller ist ein wahrhafter Künstler, was Wein und Port angeht.
Er zählt zu den Top-Produzenten Portugals. Der 2009er Douro von Christiane ist wahrscheinlich das Beste, was er je auf die Flasche gefüllt hat! Sehr hoher Genuss- und Spaßfaktor, vor allem für Spanienliebhaber!

Mollydooker, Australien

Boxer Shiraz 0,75 l € 59,00
Eine neue Dimension an Wein... Auch eine neue Dimension an Inhaltsstoffen, wie Alkohol, Farbstoff und Extraktwerte... Mollydooker ist einer der Kultwinzer Australiens, die perfekt im Weinberg arbeiten und nur das beste Traubenmaterial in den Keller lassen! Mann schmeckt es ...



Gin Longdrinks (4cl + Fever Tree Tonic)

Gin Sul

Portugiesisches Lebensgefühl aus Hamburg.

Im Geschmack mit frischen Zitrusnoten, zart Harzig und einer hintergründigen Wacholdernote.

4 cl.....€ 11,00

Monkey 47

Der moderne Klassiker aus dem Schwarzwald.

Im Geschmack komplex, leicht cremig, mit Zitrusnoten.

4 cl.....€ 12,00

Gin la vita é Bella

Wie ein milder Sommerabend in Südtirol.

Im Geschmack sehr mild, elegant nach Wacholder, Zitrusnoten und Mandarine.

4 cl.....€ 11,00

Daffy's Gin

Der Schotte im Geschmack.

Fruchtig & herzlich! Die Orangen und der erdige Wacholder geben eine schöne Komposition ab, der die Minze zusätzliche frische verleiht.

4 cl.....€ 12,00

Hendrick's Gin

Der Schotte im Geschmack.

Der Klassiker aus Gurke, mit einer leichten Zitrusnote.

4 cl.....€ 10,00

Michlers Green Gin

Der Hendrick's in Urforn.

Im Geschmack vollmundig nach Gurke, mit einer leichten Zitrusnote.

4 cl.....€ 12,00

Der Illusionist

Der blaublütige unter den Gins.

Im Geschmack leicht blumig, mit Orangennoten und mediterranen Kräuteraromen wie Rosmarin und Lavendel.

4 cl.....€ 13,00

1836 Pink Gin

Cherry, Cherry Lady.

Im Geschmack blumig, fruchtig nach Kirschen, ergänzt von eleganten Kräuteraromen.

4 cl.....€ 11,00

Klippenziege Mate Dry Gin

Fruchtiges Wake-Up!

Fruchtige Physalis und Gojibeeren, energispendender Yerba Mate und Bocksdorn sowie Zitronenmelisse, Koriander und zarte Rosenblüten.

4 cl.....€ 11,00

Hoxton Gin

Die Kokosnuss unter den Gins.

Im Geschmack intensiv nach Kokosnuss und einem Hauch Grapefruit.

4 cl.....€ 11,00

Gin Mare

Der Spanier.

Im Geschmack blumig mit der Note von Mandarinen und Basilikum und mediterranen Kräutern.

4 cl.....€ 10,00

Tanqueroy Ten

Der Klassiker.

Trocken, Wacholdernote mit einem spritzigen Zitruston.

4 cl.....€ 10,00

Brockmans Premium Gin

Like no other.

Klassisch fruchtig und einzigartig durch Brom- & Blaubeeraroma.

4 cl.....€ 11,00

Wahlweise mit Fever Tree Idian Tonic oder Mediterranean Tonic.

Vodka Longdrinks (4cl + Lemon oder Red Bull)

Absolut € 9,00

Grey Goose..... € 11,00



Cocktails

Gimlet

Gin und Lime Juice € 6,00

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Lime Juice und Zitrone € 6,50

Cuba Libre

Havana Club Rum, Limette und Cola € 7,90

Bloody Mary

Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco € 6,50

Margarita

Tequila, Cointreau und Zitronensaft € 6,50

Mojito

Rum, Minzblätter, Rohrzucker und Sodawasser € 6,90

Pina Colada

Rum, Ananas, Kokossirup und Sahne € 6,90

Sex on the Beach

Vodka, Amaretto, Peachlikör, Ananassaft, Kirschsafte und Zitronensaft € 6,90

Caipirinha

Cachaça, Limetten und brauner Zucker € 6,90

Moscow Mule

- Empfehlung des Hauses -

Absolut Vodka und Ginger Beer € 9,90

Mai Tai

Rum, Triple Sec, Limette und Mandelsirup € 7,90

White Russian

Vodka, Kahlua, und Sahne € 6,50

B52

Kahlua, Baileys und Strohrum € 6,50

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup und Sahne € 4,90

Madagaskar

Fruchtsäfte Mix € 4,90

Ipanema

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft und Rhabarbersaft € 5,50



Cognac & Brandy

Carlos 1	(2 cl).....	€ 4,50
Remy Martin	(2 cl).....	€ 4,00
Hennessy Fine	(2 cl).....	€ 6,00
Hennessy XO	(2 cl).....	€ 10,00

Grappa & Brände

Berta Grappa Nibbiolo	(2 cl).....	€ 4,00
Berta Grappa „Nero d’Avola”	(2 cl).....	€ 5,00
Berta Grappa „Martiano”	(2 cl).....	€ 8,00
Williams Birne	(2 cl).....	€ 4,00
Obstler	(2 cl).....	€ 4,00

Schnaps

Sambuca	(2 cl).....	€ 3,50
Jägermeister	(2 cl).....	€ 3,50
Grey Goose Vodka	(2 cl).....	€ 4,50
Tequila Weiß	(2 cl).....	€ 3,50
Tequila Gold	(2 cl).....	€ 4,00
Ouzo	(2 cl).....	€ 3,00
Absolut	(2 cl).....	€ 3,00

Whisky

Johnnie Walker Red Label	(2 cl).....	€ 4,00
Johnnie Walker Black Label	(2 cl).....	€ 6,00
Johnnie Walker Blue Label	(2 cl).....	€ 11,00
Lagavulin „ 16 Year” Single Malt	(2 cl).....	€ 7,00
Jack Daniels	(2 cl).....	€ 4,00
Jim Beam	(2 cl).....	€ 4,00
Jameson	(2cl).....	€ 5,00

Rum

Havana 3 anos	(2 cl).....	€ 4,00
Havana 7 Anos	(2 cl).....	€ 5,00
Bacardi	(2 cl).....	€ 4,00



FRÜHSTÜCK

Mo. - So. von 9⁰⁰-12⁰⁰ Uhr

Das Französische

1 Croissant, Honig, Marmelade, Butter, frischer Obstsalat € 5,20

Das Italienische

2 Brötchen, Brie ², Mailänder Salami ^{2,3}, Parmaschinken ^{2,3},
Tomate Mozzarella, frischer Obstsalat € 10,00


Das Griechische

1 Brötchen, Rührei mit Schafskäse und Blattspinat € 9,50

Das Englische

2 Brötchen, Rührei mit Bacon, gegrillte Tomate, Orangenmarmelade,
Baked Beans ², Rostbratwürstchen ^{2,4} € 10,50

Das Vegetarische

1 Brötchen, 1 Croissant, Marmelade, Käseauswahl ²,
frischer Obstsalat, Tomate Mozzarella  € 9,80

Das Deutsche

2 Brötchen, Kalbsleberwurst, Käse ², Schinken ^{2,3}, 1 Spiegelei mit Bacon € 9,50

Das Sportliche

Bircher Müsli, 1 Brötchen mit Käse ² und Schinken ^{2,3}, Rührei € 10,50

Das Spanische

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Serrano Schinken ^{2,3}, Käse ²,
Tomaten und Zwiebeln mit 1 Brötchen..... € 9,50

Das Norwegische

Räucherlachs, Rührei mit Schnittlauch, 1 Brötchen, Schwarzbrot..... € 10,90

Das Alnatürliche

Veganes Rührei auf Dinkel-Vollkornbrot  € 12,00

Das Vegane

Dinkel-Vollkornbrot, Hummus, Pesto, Avocado, Rohkost,
vegane Käse, gegrilltes Gemüse  € 13,00

Strammer Max

mit Schinken und 3 Spiegeleiern € 9,50

French Toast

mit Bacon und Ahornsirup € 9,50

Armer Ritter

mit Preiselbeeren und Honig oder Nutella € 8,00

 = vegane Gerichte

 = vegetarische Gerichte

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung



FRÜHSTÜCK

Mo. - So. von 9⁰⁰-12⁰⁰ Uhr

Rührei-Variationen

Alle unsere Rührei-Variationen werden auf einer Scheibe Dinkel-Vollkornbrot serviert

- mit Schinken^{2,3} € 6,50
- mit Zwiebeln, Champignons € 6,80
- mit Tomaten und Paprika € 6,50

2 Spiegeleier

mit Bacon, Butter und Brötchen € 6,20

1 gekochtes Ei

..... € 1,70

Brötchen

2 halbe belegte Brötchen wahlweise belegt

- mit Gouda oder gekochtem Schinken^{2,3} € 4,50
- mit Mailänder Salami^{2,3}, Serrano Schinken^{2,3}, Camembert € 4,80
- mit Lachs und Sahnemeerrettich € 5,40

Croissants

Delifrance Premium Croissant

mit Marmelade, Honig oder Nutella € 2,20

Frische Früchte

mit Honig € 5,90

Bircher Müsli ALNATURA

mit frischen Früchten und Honig € 6,40

Dinkel Crunchy Vollkorn Müsli ALNATURA

mit Hafermilch  € 5,70

Joghurt

mit frischen Früchten und Honig € 5,80

Porridge ALNATURA

mit Hafermilch, Banane und Mandelsplitter  € 5,60

Großes Frühstück für Zwei

Käse- und Wurstausswahl^{1,2},
Marmelade, Honig, Rührei mit Bacon,
frischer Obstsalat
und Brotauswahl € 25,90

Bei größeren Gruppen
pro Person à € 12,90

Das Kleine

2 Brötchen mit einer Käse- und
Wurstausswahl^{1,2}, Rührei,
frischer Obstsalat € 8,10

Frisch gepresste Säfte

Karotten-, Apfel-, Orangensaft (0,2 l) € 3,80

Vielen Dank
für Ihren Besuch!