



SPEISEN &
GETRÄNKE



Heißgetränke

Kaffee.....	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,90
- mit Karamell, Mandel, Vanille, Schoko, Haselnuss	€ 4,40
Espresso	€ 2,20
Espresso Macchiato.....	€ 2,40
Espresso Doppio.....	€ 3,80
Espresso Doppio Macchiato	€ 4,20
Moccacino	€ 4,40
(Espresso, Kakao und geschäumte Milch)	
Matcha Latte.....	€ 4,40
Chai Latte Tiger Spice oder Elephant Vanilla	€ 4,40
(Tiger Spice oder Elephant Vanilla)	
Chocomel Kakao	€ 3,60
Chocomel mit Sahne.....	€ 3,90

...Sie können alle unsere Getränke auch mit veganer Hafermilch bestellen.

Tee (pro Tasse)



Darjeeling "Summer Gold".....	€ 3,40
Assam Bari.....	€ 3,40
Earl Grey	€ 3,40
Grüner Tee "Morgentau".....	€ 3,40
Jasmine Gold.....	€ 3,40
Kräutertee Ginger und Lemon.....	€ 3,40
Rooibos Cream Orange	€ 3,40
Nana-Minze.....	€ 3,40
Sweet Berries.....	€ 3,40
Kamillentee	€ 3,40
Heiße Zitrone.....	€ 3,40
Großer frischer Ingwertee mit Minze	€ 4,80
(wahlweise mit Orange oder Zitrone)	



Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero	
jeweils in	
(0,2 l).....	€ 2,50
(0,3 l).....	€ 3,40
(0,5 l).....	€ 5,50
Wasser	
(0,3 l).....	€ 3,40
Elephant Bay Ice Tea	
(Blueberry, Peach, Pommegranate)	
(0,3 l).....	€ 4,50
Gerolsteiner Sprudel oder Naturell	
(0,25 l).....	€ 2,70
große Flasche	
(0,75 l).....	€ 7,50
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	
(0,2 l).....	€ 3,00
Orangina	
(0,25 l).....	€ 3,60

Hausgemachte Limonade

Zitrone - Rosmarin	(0,3 l).....€ 4,80
Limette - Minze	(0,3 l).....€ 4,80
Waldbeere	(0,3 l).....€ 4,80

Säfte und Schorlen

Granini Säfte	(0,2 l).....€ 3,20
(Apfel, Orange, Ananas, Rhabarber,	
Tomate, Kirsch, Banane, Maracuja)	
jeweils als Schorle	(0,3 l).....€ 3,90
jeweils als Schorle	(0,5 l).....€ 5,90
frisch gepresster Orangensaft	(0,2 l).....€ 4,20

Biere

Bitburger	(0,2 l).....€ 2,30
	(0,3 l).....€ 3,40
Bit Alkoholfrei	(0,33 l).....€ 3,60
Bit Radler Alkoholfrei	(0,33 l).....€ 3,60
Malzbier	(0,2 l).....€ 2,00
	(0,3 l).....€ 3,00
Früh Kölsch	(0,2 l).....€ 2,30
	(0,3 l).....€ 3,40
Benediktiner Weizen Hefe	(0,5 l).....€ 4,70
Erdinger Kristall	(0,5 l).....€ 4,70
Benediktiner Dunkel	(0,5 l).....€ 4,70
Benediktiner Alkoholfrei	(0,5 l).....€ 4,70



Schaumwein

Seehof, Secco Deutschland. Fruchtig, spritzig, frisch.	0,1 l..... € 3,70
Bouvet, Crémant de Loire Brut Frankreich, Saumur. Trocken, fruchtig, frisch, mit tropischen Früchten.	0,1 l..... € 4,10 0,75 l..... € 29,00
Chandon Garden Spritz Argentinien. Aus dem Hause Moët & Chandon. Orangig, spritzig.	0,75 l..... € 49,00

Weißwein

Zimmermann/Büchin, Grauburgunder Deutschland, Baden. Trocken, fruchtig, frisch, mit tropischen Früchten.	0,1 l..... € 3,90 0,2 l..... € 7,60 0,75 l..... € 27,00
Casa la Luna, Verdejo Spanien. Trocken, fruchtig, grasig, frisch, süffig.	0,1 l..... € 3,50 0,2 l..... € 6,70 0,75 l..... € 24,00

Rosé

Le Plan-Vermeersch Frankreich. Rhône. Grenache. Trocken, fruchtig, frisch.	0,1 l..... € 3,90 0,2 l..... € 7,60 0,75 l..... € 27,00
---	---

Rotwein

Nekeas, "Tres Locos Aixclusiva" Spanien, Navarra. Syrah, Tempranillo, Garnacha	0,1 l..... € 3,90 0,2 l..... € 7,60 0,75 l..... € 27,00
Santa Duc, "Les Plans" Frankreich, Rhône. Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet. Trocken, würzig, fruchtig, süffig	0,1 l..... € 3,50 0,2 l..... € 6,70 0,75 l..... € 24,00

Frisch & Frech

Aperol Spritz.....	€ 7,60
Ramazotti Rosato.....	€ 7,60
Hugo.....	€ 7,60
Lillet Berry	€ 7,60
Limoncello Spritz	€ 7,60

...für eine größere Getränkeauswahl fragen Sie gerne nach unserer Barkarte.



Vorspeisen und Suppen










Tomatensuppe	€ 6,90
Gemüsesuppe	€ 7,90
Bruschetta (Geröstete Brotscheiben mit Tomate, Knoblauch und Basilikum)	€ 7,90
Büffelmozzarella mit Tomatentartar und Basilikumvinaigrette	€ 10,90
Hausgemachte vegetarische Frühlingsröllchen mit süßer Chili-Sauce	€ 10,90
Mediterrane Teigröllchen mit Spinat-Schafskäsefüllung und Joghurt-Dip	€ 8,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pesto	€ 12,90
Carpaccio vom Rind in Senfsoße mit Rucola und Parmesan	€ 12,90
Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce)	€ 13,90
Gambas al Ajillo (mit Knoblauch-Olivenöl und Peperonici)	€ 15,90
Flusskrebssalat	€ 10,90
Gemischte Vorspeisenauswahl (für 2 Personen)	€ 22,90

Fleisch


Saltimbocca in einer Weißwein-Marsala Sauce mit Tagliatelle	€ 18,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Beilagensalat, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln	€ 24,90
- mit Champignon-Rahmsauce	+ € 4,00
- mit Pfeffersauce	+ € 4,00
Neuseeländisches Lammkarree mit Kräuterkruste, Bratkartoffeln und buntem Gemüse	€ 32,90
Tagliata, Rumpsteak in feine Scheiben geschnitten an Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter	€ 25,90
Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit frischem Gemüse	€ 15,90
3 kleine Schnitzel in Zitronensauce mit Tagliatelle	€ 17,90
250 Gramm gegrilltes Rumpsteak mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat	€ 26,90
- mit Pfeffersoße (grüner Madagaskar Pfeffer)	+ € 4,00
- mit Champignonrahmsauce	+ € 4,00
- mit gebr. Zwiebeln und Champignons	+ € 5,00
Rinderfilet mit Süsskartoffel Pommes und grünem Thai-Spargel	€ 36,90



Nudeln

Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino 	€ 10,90
- mit Zucchiniestreifen und Thunfisch	+ € 3,00
- mit Flusskrebse	+ € 4,00
- mit Gambas	+ € 10,00
Tagliatelle mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Rucola 	€ 12,90
Tagliatelle mit hausgemachter Basilikum Pesto 	€ 12,90
- mit Flusskrebse	+ € 4,00
- mit Hähnchen	+ € 6,50
- mit Gambas	+ € 10,00
Penne Arrabiata (scharf) 	€ 11,90
Spaghetti Bolognese mit Kalbsfleisch	€ 12,90
Tagliatelle mit Lachs, frischen Tomaten und Sahne	€ 16,90
Tagliatelle mit Tomatenfilets, Basilikum und Knoblauch 	€ 13,90
Ravioli mit Spinat und Ricotta in Tomaten-Sahnesauce 	€ 16,90
Lasagne (mit Kalbsfleisch)	€ 12,90
Spaghetti mit Rindfleischstreifen, frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Pinienkernen in einer cremigen Sauce	€ 18,90
Dinkelspaghetti mit Zucchini- und Möhrenstreifen in Olivenöl und Kirschtomaten 	€ 14,90
Spaghetti mit pikant mariniertem Tofu, grünem Spargel und Sesam 	€ 13,90
Spaghetti mit hausgemachter Pesto Rosso 	€ 14,90
- mit Flusskrebse	+ € 4,00
- mit Hähnchen	+ € 6,50
- mit Gambas	+ € 10,00

Risotto

Basilikumrisotto 	€ 13,90
Gemüserisotto 	€ 14,90

Unsere Risotto erhalten Sie wahlweise mit:

- Flusskrebse	+ € 4,00
- Hähnchen	+ € 6,50
- Gambas	+ € 10,00

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 	€ 11,90
Salat Capricciosa mit gekochtem Schinken, Gouda, Ei und Thunfisch	€ 11,90
Salat mit Thunfisch, Peperoni und Zwiebeln	€ 11,90
Griechischer Salat mit Peperoni, Schafskäse und Oliven 	€ 12,90
Salat mit pikant mariniertem Tofu, grünem Spargel und Sesam 	€ 13,90
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Mandarinenfilets	€ 14,90
Salat mit Gambas und Mango	€ 18,90
Salat mit gegrillten Lachsstreifen und Fenchel	€ 16,90
Salat mit gegrillten Rindfleischstreifen, geröst. Pinienkernen und Parmesan	€ 17,90

...zu jedem Salat gibt es frisches Brot.

Ferbers Bowl

...warme Bowls für kalte Tage.

mit Reis, Prinzessbohnen, Babyspinat, Kichererbsen und Brokkoli an Teriyaki Sauce 	€ 14,90
---	---------

Unsere Ferbers Bowl erhalten Sie wahlweise mit:

- Hähnchen	+ € 6,50
- Lachs	+ € 6,50
- Rindfleischstreifen	+ € 8,00
- Gambas	+ € 10,00

Pizzen

Pizza Margarita 	€ 10,90
Pizza mit Schinken und Champignons	€ 11,90
Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 11,90
Pizza mit Salami und Peperoni	€ 11,90
Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 	€ 11,90
Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	€ 16,90
Pizza mit Schinken und Ananas	€ 11,90
Pizza mit Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella 	€ 14,90
Pizza mit Schafskäse, frischen Tomaten und Spinat 	€ 13,50
Pizza mit gegrilltem Gemüse 	€ 13,90



Focaccia

mit Gemüse und Mozzarella	€ 8,90
mit Hähnchenbrust, Tomaten, Rucola, Mozzarella	€ 10,90
mit Parmaschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella.....	€ 10,90
mit Tomaten, Mozzarella & Pesto.....	€ 9,90



Clubsandwich

mit frisch gegrillter Hähnchenbrust, Parmaschinken, gekochtes Ei, Remoulade und Sweet-Chili-sauce wahlweise mit Pommes frites oder Salat.....	€ 12,50
---	---------

Unsere Focaccias werden knusprig gegrillt und mit einer Salatbeilage serviert.

Focaccia & Clubsandwich bis 18.00 Uhr

Für unsere kleinen Gäste

Penne in Tomatensauce 	€ 6,90
Spaghetti Bolognese	€ 8,50
Kinderpizza Margarita 	€ 7,50
Hähnchenbruststreifen mit Pommes frites	€ 9,00
5 Nürnberger mit Pommes frites	€ 8,00
Kinder-Wienerschnitzel mit Pommes frites	€ 15,90

Desserts

Tiramisu	€ 7,90
Panna Cotta	€ 7,90
Kaiserschmarrn	€ 7,90
Chocolate Brownie mit Vanilleeis	€ 8,90

 = vegane Gerichte

 = vegetarische Gerichte



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
Seehof, Rheinhessen Sauvignon Blanc Trocken, fruchtig, frisch mit betörendem Duft. Ein idealer Begleiter zu Fisch und Sommer-Salaten.	0,75 l	€ 35,00
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 Mostentzug der Premiumweine!	0,75 l	€ 35,00
---	--------------	---------

Rotwein (Flasche)

Château Le Reysse, Frankreich, Bordeaux Medoc 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.	0,75 l	€ 39,00
Pujanza Hado, Spanien, Rioja Tempranillo 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...	0,75 l	€ 35,00
Quinta Vale D. Maria, Portugal Duoro Red 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!	0,75 l	€ 69,00

Mollydooker, Australien Boxer Shiraz 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 ...	0,75 l	€ 59,00
---	--------------	---------



FRÜHSTÜCK

Mo. - So. von 9⁰⁰-12⁰⁰ Uhr

Das Französische

1 Croissant, Honig, Marmelade, Butter, frischer Obstsalat € 6,90

Das Italienische

2 Brötchen, Brie, Mailänder Salami, Parmaschinken,
Tomate Mozzarella, frischer Obstsalat € 12,90


Das Griechische

1 Brötchen, Rührei mit Schafskäse und Blattspinat € 10,90

Das Englische

2 Brötchen, Rührei mit Bacon, gegrillte Tomate, Orangenmarmelade,
Baked Beans, Rostbratwürstchen € 11,90

Das Vegetarische

1 Brötchen, 1 Croissant, Marmelade, Käseauswahl,
frischer Obstsalat, Tomate Mozzarella  € 11,90

Das Deutsche

2 Brötchen, Kalbsleberwurst, Käse, Schinken, 1 Spiegelei mit Bacon € 10,90

Das Sportliche

Bircher Müsli, 1 Brötchen mit Käse und Schinken, Rührei € 12,90


Das Spanische

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Serrano Schinken, Käse,
Tomaten und Zwiebeln mit 1 Brötchen..... € 10,90

Das Norwegische

Räucherlachs, Rührei mit Schnittlauch, 1 Brötchen, Schwarzbrot..... € 13,90

Das Alnatürliche

Veganes Rührei auf Dinkel-Vollkornbrot  € 13,90

Das Vegane

Dinkel-Vollkornbrot, Hummus, Pesto, Avocado, Rohkost,
vegane Käse, gegrilltes Gemüse  € 14,90

Strammer Max

mit Schinken und 3 Spiegeleiern € 10,90

French Toast

mit Bacon und Ahornsirup..... € 10,90

Armer Ritter

mit Preiselbeeren und Honig oder Nutella € 9,90



FRÜHSTÜCK

Mo. - So. von 9⁰⁰-12⁰⁰ Uhr

Rührei-Variationen

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

- mit Schinken € 6,50

- mit Zwiebeln, Champignons € 6,80

- mit Tomaten und Paprika € 6,50

2 Spiegeleier

mit Bacon, Butter und Brötchen € 7,90

1 gekochtes Ei

..... € 1,90

Brötchen

2 halbe belegte Brötchen wahlweise belegt

- mit Gouda oder gekochtem Schinken € 5,90

- mit Mailänder Salami, Serrano Schinken, Camembert € 6,30

- mit Lachs und Sahnemeerrettich € 6,90


Frische Früchte

mit Honig € 7,30

Bircher Müsli

mit frischen Früchten und Honig € 7,90

Dinkel Crunchy Vollkorn Müsli

mit Hafermilch  € 6,90

Joghurt

mit frischen Früchten und Honig € 6,90

Porridge

mit Hafermilch, Banane und Mandelsplitter  € 6,90

Großes Frühstück für Zwei € 29,90

Käse- und Wurstauswahl, Marmelade,
Honig, Rührei mit Bacon, frischer
Obstsalat, Brotauswahl

Das Kleine € 9,90

2 Brötchen mit einer Käse- und
Wurstauswahl, Rührei,
frischer Obstsalat

Bei größeren Gruppen: pro Person € 14,90

Frisch gepresster O-Saft

0,2l € 4,20

 = vegane Gerichte

 = vegetarische Gerichte

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Vielen Dank
für Ihren Besuch!