

# [ Unsere Klassiker ]

## [ Vorspeisen ]

Kleine Schüssel Gezupfter Blattsalat mit Hausdressing Small bowl of plucked leaf salad with house dressing	7,50€
Bruschetta mit Tomate und frischem Pesto <sup>9</sup> Bruschetta with tomato and fresh pesto	10,50€
Zwei hausgemachte, thailändische Frühlingrollen Two homemade Thai spring rolls	10,50€

## [ Hauptgerichte ]

Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch in Olivenöl Spaghetti aglio e olio with garlic in olive oil	12,00€
Klassische Currywurst XL mit Pommes Frites Classic Currywurst XL with French fries	12,50€
Spaghetti Bolognese mit Parmesan Spaghetti Bolognese with Parmesan	15,00€
Beefburger a la Camembert mit Preiselberren und Pommes Beefburger a la Camembert with cranberries and fries	17,90€
Wildkräutersalat mit gezupftem Hähnchenfleisch Wild herb salad with plucked chicken	18,50€
Roastbeef serviert mit Bratkartoffeln und Remoulade <sup>1</sup> Roast beef served with roast potatoes and tartar sauce	19,90€
Kosaido Spare Ribs - 24 Stunden mariniert und 24 Stunden im Sous-Vide bei 65° gegart serviert mit amerikanischem Coleslaw Salat und Pommes Frites - marinated for 24 hours and cooked sous-vidé for 24 hours cooked sous-vidé at 65° served with American coleslaw salad coleslaw salad and French fries	25,50€
Lady`s Steak, kleines Rumpsteak ca. 160 g mit Salat Lady`s steak, small rump steak approx. 160 g with salad	25,50€
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und süßem Gurkensalat <sup>1, 4, 5, 7,</sup> Wiener schnitzel of veal with French fries and sweet cucumber salad	27,50€
Steak Portugaise serviert mit Bratkartoffeln <sup>5, 8</sup> Steak Portugaise served with fried potatoes	32,50€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.  
Bei Gruppen ab 6 Personen kommt immer 10% Service Charge dazu.

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Senf, <sup>3</sup> Farbstoff latein, <sup>4</sup> Gluten, <sup>5</sup> Laktose, <sup>6</sup> Weizen, <sup>7</sup> Fructose, <sup>8</sup> Bindemittel, <sup>9</sup> Säure,  
<sup>10</sup> Nüsse,

## [ Vegetarische Gerichte ✓ ]

Gebackener Camenbert serviert mit frischen Preiselbeeren, Petersilie und Schwarzbrot <sup>1, 4, 5</sup>	17,50€
Baked Camenbert served with fresh cranberries, parsley and brown bread	
Rucola mit gratiniertem Ziegenkäse & Honig-Thymian Dressing	13,50€
Rocket with gratinated goat's cheese & honey-thyme dressing	
Vegetarisch gebratene Asia Nudeln mit frischem Gemüse	13,00€
Vegetarian fried Asian noodles with fresh vegetables	
Zwei hausgemachte, thailändische Frühlingsrollen	10,50€
Two homemade Thai spring rolls	

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.  
Bei Gruppen ab 6 Personen kommt immer 10% Service Charge dazu.

<sup>1</sup> Ei, <sup>2</sup> Senf, <sup>3</sup> Farbstoff latein, <sup>4</sup> Gluten, <sup>5</sup> Laktose, <sup>6</sup> Weizen, <sup>7</sup> Fructose, <sup>8</sup> Bindemittel, <sup>9</sup> Säure,  
<sup>10</sup> Nüsse,

# [ Getränke ]

## Biere / Beer

König Pilsener vom Faß	0,25l 3,80€	0,50l 5,50€
Bayreuther Hell vom Faß		0,50l 5,50€
Alsterwasser (Pils mit Fanta)	0,25l 3,80€	0,50l 5,50€
Radler (Pils mit Sprite)	0,25l 3,80€	0,50l 5,50€
Benediktiner Weizenbier		0,33l 4,30€
Malzbier alkoholfrei		0,33l 4,30€
Schlösser Alt		0,33l 4,30€
Weizen alkoholfrei		0,33l 4,30€

## Longdrinks & Spirituosen

Gin Tonic	0,2l 9,50€
Bacardi Cola / Cuba Libre	0,2l 9,50€
Whiskey Cola	0,2l 9,50€
Wodka Lemon / Wodka O / Wodka Soda	0,2l 9,50€
Campari O / Campari Soda	0,2l 9,50€
Hugo	0,3l 9,50€
Aperol Spritz	0,3l 9,50€
Lillet Wild Berry	0,3l 9,50€
Ramazotti	4cl 6,00€
Linie Aquavit	4cl 6,00€
Averna	4cl 6,00€
Jägermeister	4cl 6,00€
Renny Martin Cognac	2cl 6,00€
Sambuca	4cl 6,00€
Nonino Grappa	2cl 6,00€
Williams Birne	4cl 6,00€
Jim Beam Whiskey	4cl 6,00€
Martini / Martini Bianco	4cl 6,00€

## Softgetränke / Softdrinks

Bitter Lemon	0,20l 3,50€	0,40l 5,50€
Coca Cola/Light/Zero <sup>1, 4, 6, 12, 14</sup>	0,20l 3,50€	0,40l 5,50€
Fanta, Sprite, Spezi <sup>1, 4, 5</sup>	0,20l 3,50€	0,40l 5,50€
Golfer	0,20l 3,50€	0,40l 6,50€
Eisbirdy (Johannisbeerschorle)		0,40l 5,50€
Mineralwasser (medium/still)	0,25l 2,95€	0,75l 7,90€
Tafelwasser		0,40l 3,00€

## Säfte / Juices

Grapefruit-, Orangensaft	0,20l 4,00€	0,40l 6,50€
Apfelsaft, Ananassaft	0,20l 4,00€	0,40l 6,50€
Apfelschorle, Grapefruitschorle, Rhabarberschorle, Maracujaschorle		0,40l 5,50€

## Heissgetränke / Hot Drinks

Kaffee	3,90€
Café Crème	4,50€
Café au lait	4,50€
Cappuccino	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Espresso	3,00€
Espresso doppelt	5,50€
Heiße Schokolade	5,50€
Diverse Teesorten	3,95€
Frischer Minztee	5,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.  
Bei Gruppen ab 6 Personen kommt immer 10% Service Charge dazu.

## Champagner

Taittinger	FL 0,75l	99,00€	FL 1,5l	218,00€
Taittinger Rose	FL 0,75l	119,00€	FL 1,5l	270,00€

## Weißweine

Hauswein			Gl 0,15l	5,00€
Lugana	Gl 0,15l	6,50€	FL 0,75l	29,50€
Chardonnay	Gl 0,15l	6,50€	FL 0,75l	29,50€
Pinot Grigio	Gl 0,15l	6,00€	FL 1l	29,50€
Weingut A.Kallfelz Riesling Mosel			FL 0,75l	28,50€

## Rotweine

Primitivo	Gl 0,15l	6,50€	FL 0,75l	29,50€
Los Vascos Cabernet Sauvignon – Chile	Gl 0,15l	6,50€	FL 0,75l	29,50€
Haus Rot			Gl 0,15l	6,00€
Haus Rose			Gl 0,15l	5,00€
Wein Rose Miraval			FL 0,75l	33,00€
Hausprosecco	Gl 0,1l	4,50€	FL 0,75l	26,50€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.  
Bei Gruppen ab 6 Personen kommt immer 10% Service Charge dazu.

### Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) chininhaltig 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Süßungsmittel 5) mit Antioxidationsmittel 6) koffeinhaltig 7) mit Geschmacksverstärker 12) mit Säuerungsmittel 14) enthält Phenylalaninquelle 16) geschwärzt

### Allergenkennzeichnung:

A1) Weizen A2) Gerste B) Krebstiere C) Eier D) Fisch F) Sojabohnen G) Milch H1) Haselnuss H3) Mandeln I) Sellerie J) Senf L) Schwefeldioxid-Sulfit

### Additives:

1) with colouring 2) contains quinine 3) with preservative 4) with sweetener 5) with antioxidant 6) contains caffeine 7) with flavour enhancer 12) with acidifier 14) contains phenylalanine source 16) blackened

### Allergen labelling:

A1) Wheat A2) Barley B) Crustaceans C) Eggs D) Fish F) Soya beans G) Milk H1) Hazelnut H3) Almonds I) Celery J) Mustard L) Sulphur dioxide sulphite