

APERITIF

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Martini weiß oder rot | 3,50 |
| 2 | Sherry medium oder trocken | 3,00 |
| 3 | Campari ¹ Soda oder Orange | 4,50 |
| 4 | Aperol Spritz Aperol ^{1,10} , Prosecco, Spritzer Soda, Eis | 5,50 |
| 5 | Kir Royal | 5,10 |
| 6 | VW Martini/Williamsbirne | 4,50 |
| 7 | Hugo | 5,20 |
| 9 | Ramazotti Rosato Duo
Ramazotti Aperitivo Rosato, Schweppes Tonic Water ¹⁰ , Eis, Limette | 5,50 |

BRUSCHETTA

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Bruschetta „Classico“
mit Tomaten und Basilikum | 5,20 |
| 11 | Bruschetta „Parma“
mit italienischem Landschinken ^{1,2,3} | 6,30 |
| 12 | Bruschetta „Caprese“
mit Tomaten und Mozzarella | 6,30 |

SUPPEN

- | | | |
|----|---|------|
| 15 | Rinderkraftbrühe ⁴ „Celestine“
mit Fleischbällchen, Streifen vom Pfannekuchen und Gemüsejulienne | 4,90 |
| 16 | Kartoffelsuppe
mit Streifen vom hausgebeizten Lachs | 5,50 |
| 17 | Tomatensuppe
mit Kokosmilch verfeinert, Kartoffelnocken und Basilikumpesto | 5,20 |
| 18 | Waldpilzcremesuppe
mit frischen Kräutern | 5,90 |

VORSPEISEN

- 19 **Vitello Tonnato premium** 11,80
dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrückenfilet
in Thunfisch-Kapern-Sauce, Salatbouquet
in Olivenölvinaigrette und Parmesankäse
- 20 **Antipasti Teller „Toscana Vegetariana“** 11,50
marinierte gegrillte Gemüse, Waldpilze, Tomaten-Mozzarella,
Peperoncini, Oliven und geraspelter Parmesankäse
- 21 **Muschel-Pfanne „Provençal“** 12,90
Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Venusmuscheln
in einer pikanten Tomatensauce mit frischen Kräutern der Provence
und mit Käse¹ überbacken, dazu Baguette-Brot
- 22 **Warmer Oktopus-Kartoffelsalat** 11,90
mit Flageolet-Bohnen, Cannellini-Bohnen, Zuckerschoten,
Schalotten und Paprika in Oliven-Knoblauch-Marinade

SALATVARIATIONEN

- 25 **Tranchen von gebratener,
warmer, hausgebeizter Entenbrust** 14,80
in Orangen-Feigen-Chili-Chutney auf Salatbouquet
mit Himbeervinaigrette und gerösteten Nüssen und Trauben
- 26 **Hausgebeizter Orangenlachs** 14,80
in feiner Dill-Honig-Marinade auf Salatbouquet
mit Ingwervinaigrette
- 27 **Tranchen vom argentinischen Angus Beef** 15,80
mit Mungobohnensprossen in Teriyaki-Sesamöl-Marinade
auf marktfrischen Salaten mit Ingwervinaigrette
- 28 **Salatteller „Mediterrano“** 14,90
marktfrische Salate, Oliven und Paprika in Vinaigrette,
belegt mit gegrillten Edelfischfilets¹²
- 29 **Marktfrische Salate in Joghurtdressing** 12,90
mit gebratenen Putenfleischstreifen und Bratkartoffeln mit Speck¹³
- 30 **Gebratener Ziegenkäse in Nusskruste** 11,90
mit Lavendel-Honig auf Salatbouquet
in Himbeervinaigrette
- 31 **Barbecue-Salat** 15,80
mit verschiedenen Sorten Fleisch vom Grill

BAKED POTATO - Folienkartoffel -

mit Sour Cream (Kräuterquark),
einer kleinen Salatgarnitur und:

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Atlantic
mit hausgebeiztem Lachs | 11,90 |
| 41 | Mexico Turkey
mit Putenbrustfiletstreifen, Paprika und Mais in Knoblauch-Chiliöl | 12,90 |
| 42 | Gaucht
mit Streifen vom gekräuterten argentinischen Angus Beef | 16,00 |
| 43 | Alasca Shrimps
mit gebratenen Shrimps in Knoblauchöl | 11,90 |

VEGETARISCH

- | | | |
|----|---|-------|
| 45 | Überbackene marktfrische Gemüse
in Mornay-Sauce und Käsesahnesauce ² | 10,50 |
| 46 | Frische Nudeln
in Waldpilzrahmsauce | 10,90 |
| 47 | Gebratene frische Waldpilze
auf Salatteller in Himbeervinaigrette | 9,90 |
| 48 | Bandnudeln mit Rahmspinat
und Fetakäse | 10,90 |
| 49 | Veggie-Burger
mit Gemüsebratling, Salat, Gurke, Tomaten,
Zwiebeln und Kartoffel-Wedges | 10,90 |

FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Frische Nudeln
mit Ragout vom Lamm und Ratatouillegemüse,
Parmesankäse und Rucola | 16,80 |
| 51 | Original Wiener Schnitzel
vom Kalbsrückenfilet, in Butter gebraten,
mit Pommes frites und einem kleinen Salat | 17,90 |
| 52 | Kalbsrückenfilet
geschnetzelt in Waldpilzrahmsauce
mit frischen Nudeln | 17,90 |
| 54 | Putenbrustfilet
in Streifen, mit Wok-Gemüse,
Curry-Rahm und Basmatireis | 14,80 |
| 55 | Kalbsbäckchen
in Rotwein gedünstet,
mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse | 18,50 |
| 56 | Saltimbocca alla romana
Kalbsrückenfilet mit Salbei und italienischem Landschinken
in Butter gebraten, mit Prosecco, frischen Nudeln
und einem kleinen Salat | 22,50 |
| 57 | Lammhüftsteak
gekräutert und gegrillt auf Thymian-Sauce,
mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Junge-Bohnen-Trilogie | 19,90 |
| 58 | Barbarie-Entenbrustfilet
rosa gebraten in Orangen-Ingwer-Sauce,
mit Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse | 17,90 |
| 59 | Pork-Chop
Schweinerückensteak mit Käse ¹ und Schinken ^{1,2,3} gefüllt,
Kräuterbutter, einem kleinen Salat und Pommes frites | 13,50 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|----|--|------|
| 95 | Kleines Wiener Schnitzel
vom Kalb, mit Pommes frites | 9,90 |
| 96 | Bandnudeln
mit Tomatensauce | 7,50 |
| 97 | Chicken Nuggets
mit Pommes frites | 7,80 |

REAL AMERICAN BURGER

- | | | |
|----|--|-------|
| 65 | Classic Burger ca. 200 g | 11,90 |
| | Real American Beefburger mit Burgersauce, Salat, Gurke, Zwiebel, Tomate und Kartoffel-Wedges | |
| 66 | Cheeseburger ca. 200 g | 12,50 |
| | Real American Beefburger mit Haus-Sauce, Chesterkäse, Salat, Gurke, Tomate und Kartoffel-Wedges | |
| 67 | Barbecue Burger ca. 200 g | 12,90 |
| | Real American Beefburger mit pikanter BBQ-Sauce, gegrilltem Bacon (Speck ¹³), Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke und Kartoffel-Wedges | |
| 68 | Chicken Burger | 11,50 |
| | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem Bacon (Speck ¹³), Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke und Kartoffel-Wedges | |

ARGENTINISCHE BLACK ANGUS STEAKS

- | | | |
|----|-----------------------------------|-------|
| 70 | Rumpsteak ca. 200 g | 22,90 |
| 71 | Rumpsteak ca. 300 g | 28,50 |
| 72 | Rib Eye Steak ca. 300 g | 28,00 |
| 73 | Filetsteak ca. 200 g | 25,90 |
| 74 | Filetsteak ca. 300 g | 29,90 |
| 75 | Kalbsrückensteak ca. 200 g | 18,50 |

Alle Steaks werden mit einem kleinen Salat, Kräuterbutter und mit einer Beilage nach Wahl serviert:

- Pommes frites
- Kartoffel-Wedges
- Baked Potato (mit Kräuterquark)
- Maiskolben
- Grillgemüse
- Kartoffelgratin

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | American Steakteller | 17,50 |
| | je ein kleines gegrilltes Rump-, Schweine- und Putensteak, mit Speck ¹³ , Salat und Kartoffel-Wedges, dazu BBQ-Dip | |

FISCH

- 84 **Frische Nudeln mit Meeresfrüchten** 15,90
in Tomaten-Basilikum-Sauce, Parmesankäse,
Rucola und gebratenen Garnelen in Knoblauchöl
- 85 **Zanderfilet**¹² 18,50
kross gebraten, mit Zitronenbutter,
marktfrischem Gemüse und Butterkartoffeln
- 86 **Lachsfilet**¹² 18,90
auf Rahmspinat, mit Kartoffelgratin
- 87 **Doradenfilet**¹² 18,90
an Bandnudeln in Tomaten-Pestosauce mit einem kleinen Salat
- 88 **Fisch-Grillteller** 18,90
verschiedene gegrillte Fischfilets¹² in Knoblauchöl-Marinade,
mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat
- 89 **Fischtrilogie** 18,50
Zander-, Lachs- und Doradenfilet¹² auf Weißweinsauce,
mit Basmati-Wildreis

BEILAGEN

- | | | | |
|-----|---|-----|------------------------------|
| 100 | Gemischter Salat 3,50
mit Joghurt-Dressing | 106 | Kartoffelgratin 3,50 |
| 101 | Frisches Gemüse 3,50 | 107 | Kartoffel-Wedges 3,00 |
| 102 | Blattspinat 3,80 | 108 | Pfeffersauce 3,00 |
| 103 | Folienkartoffel 3,50 | 109 | Champignonsauce 3,00 |
| 104 | Pommes frites 3,00 | 110 | Barbeque-Dip 1,50 |
| 105 | Bratkartoffeln 3,50
mit Speck ¹³ | | |

DESSERT

- 114 **Gemischtes Eis** mit Sahne 4,20
- 115 **Cremiges Joghurteis** 5,90
mit warmer, karamellisierter Thai-Mango
- 116 **Cremiges Joghurteis** 5,90
mit warmen, in Rotwein karamellisierten Waldbeeren
- 117 **Ananas-Carpaccio** 5,90
frische Ananas mit Zitronen-Limetten-Sorbet
- 118 **Tonkabohnen Crème brûlée** 5,90
- 120 **Tiramisu auf Fruchtspiegel** 5,50
- 121 **Käseplatte**¹ mit Baguette 9,50

HEISSE GETRÄNKE

125	Tasse Kaffee ⁵	2,50	129	Glas Tee	2,40
126	Tasse Espresso ⁵	2,40	130	Glas Glühwein	3,50
127	Tasse Cappuccino ⁵	3,20	131	Tasse Kakao	3,50
128	Tasse Milchkaffee ⁵	3,50		mit frischer Milch	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

135	Coca Cola ^{1,3,5}		Fl. 0,33 l	3,30
136	Coca Cola light ^{1,3,5,6}		Fl. 0,33 l	3,30
137	Fanta ^{1,3}		Fl. 0,33 l	3,30
138	Sprite ²		Fl. 0,33 l	3,30
139	Mineralwasser		Fl. 0,25 l	2,50
140	Stilles Wasser		Fl. 0,25 l	2,50
141	Mineralwasser		Fl. 0,75 l	5,80
142	Schweppes ORIGINAL BITTER LEMON ¹⁰		Fl. 0,2 l	2,50
143	Schweppes INDIAN TONIC WATER ¹⁰		Fl. 0,2 l	2,50
144	Schweppes AMERICAN GINGER ALE		Fl. 0,2 l	2,50
145	Apfelsaft klar		0,2 l	2,50
146	Apfelschorle		0,3 l	3,20
147	Orangensaft		0,2 l	2,00
148	Kirsch-Fruchtsaft		0,2 l	2,50
149	Schwarzer Johannisbeersaft		0,2 l	2,50
150	KiBa		0,2 l	2,60
151	Orangina		Fl. 0,25 l	3,00
152	Bananensaft		0,2 l	2,50
153	„Arizona“ Ice Tea		0,5 l	4,50
154	„Arizona“ Peach		0,5 l	4,50
155	„Arizona“ Lemon		0,5 l	4,50
156	„Arizona“ Blueberry		0,5 l	4,50
157	„Arizona“ Green Tea mit Ginseng und Honig		0,5 l	4,50
158	„Arizona“ Green Tea mit Pomegranate		0,5 l	4,50
159	Bio Rhabarberschorle		0,33 l	3,40
160	Bio Zitronenschorle		0,33 l	3,40

BIERE

162	Füchschen Alt		0,25 l	2,10
163	 Krombacher		0,30 l	2,70
164	 Krombacher 		0,50 l	4,40
165	Malzbier		0,25 l	2,50
166	 Krombacher 		0,33 l	2,90
167	 Krombacher 		0,50 l	4,40

COCKTAILS

ALKOHOLFREI

- 170 **Caipirinha** 5,90
Lime, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale
- 171 **Lindenhof-Cocktail** 5,90
Bananennektar, Kirschsafft, Ananassaft, Coconut
- 172 **Fruit Punch** 5,90
Orange, Kirsch, Pfirsich, Grapefruit, Grenadine

MIT ALKOHOL

- 175 **Gin Fizz** 6,50
Gin, Lemon Juice, Zuckersirup, Soda
- 176 **Mojito** 6,50
Havana Club, frische Minze, brauner Zucker, Lime Juice, Soda
- 177 **Tequila Sunrise** 7,00
Tequila, Orangensaft, Grenadine
- 178 **Caipirinha** 6,50
Cachaca, Limetten, brauner Zucker
- 179 **Cosmopolitan** 7,50
Wodka, Triple Sec, Lime Juice, Limettensaft, Cranberrysaft
- 180 **Mai Tai** 6,90
dunkler Rum, Triple Sec, Limettensaft, Mandelsirup, Zuckersirup
- 181 **Pina Colada** 7,50
Rum, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft
- 182 **Sex on the Beach** 7,50
Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Cranberrysaft, Orangensaft

LONGDRINKS

- 185 **Bacardi-Cola** ^{1,3,5} 4,80 188 **Red Bull-Wodka** ^{5,14} 5,50
- 186 **Wodka-Lemon** ¹⁰ 4,80
- 187 **Whisky-Cola** ^{1,3,5} 4,80 189 **Red Bull-Sekt** ^{5,14} 6,00

SPIRITUOSEN

- 195 **Malteser Aquavit** 2 cl 2,50 201 **Grappa** 2 cl 3,00
- 196 **Jubiläum Aquavit** 2 cl 2,50 202 **Sambuca** 2 cl 2,30
- 197 **Linie Aquavit** 2 cl 2,50 203 **Wodka** 2 cl 2,30
- 198 **Kirschwasser** 2 cl 3,00 204 **Baileys** 4 cl 3,30
- 199 **Williams Christ** 2 cl 3,00 205 **Sierra Tequila** 2 cl 2,30
- 200 **Ouzo 12** 2 cl 2,30

BITTER/HALBBITTER

210	Ramazotti	2 cl	2,50	213	Fernet Branca	2 cl	2,50
211	Averna	2 cl	2,50	214	Killepitsch	2 cl	2,50
212	Jägermeister	2 cl	2,50				

WEINBRÄNDE

220	Asbach Uralt	4 cl	3,20	222	Cardenal Mendoza	4 cl	5,10
221	Carlos I. Primero	4 cl	4,10	223	Gran Duque D'Alba	4 cl	5,10

WHISKEY & COGNAC

225	Johnnie Walker	4 cl	4,00	228	Hennessy V.S.O.P.	4 cl	4,50
226	Ballantines	4 cl	4,00	229	Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	5,10
227	Jack Daniels	4 cl	4,80				

OFFENE WEISSWEINE

234	Grau Burgunder, trocken	0,20 l	4,70
235	Pinot Grigio, trocken	0,20 l	4,60
236	Rheingau Riesling, trocken	0,20 l	4,50
237	Cuvée Kult, halbtrocken	0,20 l	4,50
238	Müller-Thurgau, lieblich	0,20 l	4,50
239	Weinschorle	0,20 l	4,50

OFFENE ROTWEINE

245	Dornfelder, halbtrocken	0,20 l	4,50
246	Dornfelder, lieblich	0,20 l	4,50
247	Merlot, trocken	0,20 l	4,50
248	Côtes du Rhône, trocken	0,20 l	4,70

OFFENE ROSÉWEINE

255	Portugieser Rosé, mild	0,20 l	4,50
256	Regaleali Sicilia, trocken	0,20 l	4,90

SCHAUMWEINE

261	Cuveé Vaux Brut	0,75 l	24,90
262	Vino Spumante Cesarini Sforza, Brut Reserva	0,75 l	24,90
263	Geldermann trocken	0,75 l	24,90
264	Prosecco Canaletto DOC Brut	0,75 l	22,90
265	Piccolo Prosecco Maschio	0,20 l	6,90
266	Piccolo Geldermann	0,20 l	7,00

CHAMPAGNER

270	Champagne Brut Reserve Taittinger Reims	0,75 l	54,00
271	Veuve Clicquot Brut	0,75 l	69,00
272	Piccolo Champagne Moët & Chandon	0,20 l	19,90

FLASCHENWEINE, ROT

276	Primitivo Virtuoso	0,75 l	22,00
277	Valpolicella Riposato	0,75 l	20,90
278	Chianti del Barone Ricasoli	0,75 l	26,50
279	Regaleali Sicilia	0,75 l	22,90
281	Lemberger feinherb	0,75 l	19,90
282	Salice Salentino	0,75 l	20,50
283	Château La Grande Chapelle	0,75 l	20,50
284	Rioja Tempranillo	0,75 l	23,70
285	Rioja Crianza	0,75 l	21,70

FLASCHENWEINE, WEISS

290	Chablis	0,75 l	25,90
291	Pinot Grigio	0,75 l	22,00
292	Vernaccia di San Gimignano Teruzzi	0,75 l	21,50
294	Weißer Burgunder, Heger	0,75 l	21,50
295	Gavi di Gavi, E. Serafino	0,75 l	20,50
296	Grauer Burgunder, Heger	0,75 l	21,50
297	Chardonnay, Bouchard	0,75 l	20,50