

# MENU

## VORSPEISEN UND SALATE

<b>BLOOMING ONION (2-3 PERS.) WITH AIOLI DIP</b>	€ 10,00
IN BLÜTENFORM AUFGESCHNITTENE UND IM BIERTEIG AUSGEBACKENE ZWIEBEL	
<b>BAKED AVOCADO FILLED WITH TOMATO AND PARMESAN</b>	€ 7,00
ÜBERBACKENE AVOCADO GEFÜLLT MIT TOMATEN UND PARMESAN	
<b>STEAK TARTAR FRIED WITH BELGIAN FRIES</b>	€ 9,00
KURZ ANGEBRATENES TARTAR STEAK MIT BELGISCHEN POMMES	
<b>HONEY-GARLIC CHICKEN WINGS – DIP</b>	€ 9,00
MIT HONIG UND KNOBLAUCH MARINIERTER HÄHNCHENFLÜGEL	
<b>CRISPY CHICKEN DRUMSTICK</b>	€ 7,00
KNUSPRIGE HÄNCHENKEULE	
<b>CAESAR SALAD</b>	€ 9,00
<b>GRILLED THYME CHICKEN CAESAR SALAD</b>	€ 13,00
THYMIAN HÜHNERBRUST GEGRILLT AUF CAESAR SALAD	
<b>STEAK SALAD</b>	€ 14,00
STEAKSTREIFEN GEGRILLT AUF SALAT	
<b>SOUP OF THE DAY</b>	€ 6,00
TAGESSUPPE	

## WASSER

ADELHOLZENER SPRUDEL / STILL	0,75L	€ 5,80
ADELHOLZENER SPRUDEL / STILL	0,25L	€ 2,80
TAFELWASSER SPRUDEL / STILL	0,5L	€ 4,00

## SODAS & POPS

COCA-COLA	0,2L	€ 3,00
COCA-COLA ZERO	0,2L	€ 3,00
SPRITE	0,2L	€ 3,00
ZWERG PALI ORANGE	0,2L	€ 3,00
SPEZI PAULANER	0,5L	€ 3,80
INGWER-ZITRONE BIO PROVARIANT	0,33L	€ 3,80
ICE TEA POME ELEPHANT BAY	0,33L	€ 4,00
RED BULL	0,25L	€ 4,00
RED BULL SUGARFREE	0,25L	€ 4,00

## SÄFTE & SCHORLEN

APFEL NATURTRÜB, JOHANNISBEER,		
MARACUJA, RHABARBER, ORANGE		
PINK GRAPEFRUIT, CRANBERRY,		
FEINE-KIRSCHEN, SCHIWASSER	0,2L	€ 3,00
SCHORLE	0,4L	€ 4,00

## BIER

AUGUSTINER HELL VOM FASS	0,5L	€ 3,90
AUGUSTINER SCHNITT VOM FASS	0,5L	€ 2,50
AUGUSTINER DUNKEL	0,5L	€ 3,90
AUGUSTINER PILS	0,33L	€ 3,60
ERDINGER URWEISSE VOM FASS	0,5L	€ 4,10
ERDINGER WEISSBIER DUNKEL	0,5L	€ 4,10
ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5L	€ 3,90

## APERITIF

WEINSCHORLE	0,2L	€ 3,50
SCAVY&RAY PROSECCO	0,1L	€ 3,50
LAURENT PERRIER BRUT CHAMPAGNER	0,1L	€ 11,00
FRITZ MÜLLER ALKOHOLFREI	0,1L	€ 3,50
<u>THE CAVE SPRITZ</u>		€ 6,50
HOLUNDER SIRUP, GRAPEFRUITSAFT, PROSECCO		
<u>APEROL SPRITZ</u>		€ 6,50
APEROL, PROSECCO, SPRUDEL		
<u>HUGO</u>		€ 6,50
HOLUNDER SIRUP, PROSECCO, SPRUDEL		
<u>THYMIAN GINGER APEROL</u>		€ 7,50
APEROL, GINGER ALE, THYMIAN		
<u>LILLET BLANC SPRITZ</u>		€ 7,50
LILLET BLANC, HIBISCUS TONIC		
<u>LILLET ROUGE AUF DER PISTE</u>		€ 7,50
LILLET ROUGE, SCHIWASSER, PROSECCO		
<u>PIMMS No.1 CUP</u>		€ 7,50
PIMMS No.1, GINGER ALE, LIMONADE		
<u>NEGRONI</u>		€ 9,00
CAMPARI, TANQUERAY GIN, COCCHI VERMOUTH		
<u>MANHATTAN TWIST</u>		€ 9,50
BULLEIT, COCCHI VERMOUTH, ORANGENZESTE FLAMBIERT		
<u>ST GERMAIN MEETS CHAMPAGNE</u>		€ 12,00
ST GERMAIN HOLUNDERLIKÖR, CHAMPAGNER		
CAMPARI ORANGE / SODA		€ 8,00
CINZANO BIANCO		€ 5,00
CINZANO ROSSO		€ 5,00

## FÜR DEN GROSSEN HUNGER

*INKL. EINER BEILAGE IHRER WAHL / WITH YOUR CHOICE OF A SIDE ORDER*

<b>ALL AMERICAN BACON CHEESE HAMBURGER (220G) – THE CLASSIC</b>	€ 13,00
HAMBURGER MIT KÄSE UND KNUSPRIGEN BACON	
<b>BLUE CHEESE OR MUSHROOM HAMBURGER (220G)</b>	€ 13,00
HAMBURGER MIT BLAUSCHIMMELKÄSE ODER PILZEN	
<b>PULLED PORK BURGER</b>	€ 14,00
BURGER MIT MARINIERTEN, LANGSAM GEGARTEN UND GEZUPFTEN SCHWEINEFLEISCH	
<b>STEAK BURGER</b>	€ 16,00
BURGER MIT SAFTIGEM STEAKFLEISCH	
<b>RIB-EYE STEAK (250G)</b>	€ 23,00
<b>FILET MIGNON (200G)</b>	€ 28,00
<b>GRILLED BABY-BACK RIBS – HOMEMADE HICKORY-BBQ MARINADE</b>	€ 17,00
GERILLTE BABY-BACK RIBS MIT HAUSGEMACHTER HICKORY-BBQ MARINADE	
<b>DEEP SEA PRAWNS – BABY LEAF SPINACH, BASMATI RICE</b>	€ 23,00
TIEFSEEGARNELEN AUF JUNGEM SPINAT MIT BASMATIREIS	
<b>PASTA WITH TRUFFLE-CREAM-SAUCE</b>	€ 14,00
PASTA MIT TRÜFFEL-CREMESAUCE	
<b>CLUB SANDWICH WITH FRIES</b>	€ 14,00
SANDWICH MIT GEGRILLTEM HÜHNCHEN, SPECK, SALAT, TOMATEN UND MAYONNAISE DAZU POMMES	

## WEINKARTE

<u>WEISS</u>	<u>0,2L</u>	<u>0,1L</u>	<u>0,75L</u>
SAUVIGNON BLANC ISABEY SEVILEN '16 <i>SEHR TROCKEN, AROMATISCH, ERFRISCHENDE SÄURE, LEICHTER ABGANG</i>	€ 6,50	€ 3,50	€ 19,00
SAUVIGNON BLANC "EINS ZU EINS" '17 <i>FRISCH, MINERALISCH, LANGER ABGANG, ZITRUS, MANGO, MELONE</i>			€ 26,00
PORTO LEONI CHARDONNAY '17 <i>TROCKEN, HARMONISCH, LANGER ABGANG, ZARTES AROMA</i>	€ 5,50	€ 3,00	-
NARINCE KAV DOLUCA '16 <i>DER "TÜRKISCHE CHARDONNAY", RUND, VIELSCHICHTIG, LANGER ABGANG</i>			€ 19,00
CHARDONNAY CANYON ROAD '16 <i>ÄPFEL, ZITRUS UND TROPISCHE FRUCHTAROMEN, CREMIGER ABGANG</i>			€ 25,00
RIESLING RESERVE SCHUMANN-NÄGLER '16 <i>KRAFTVOLL MIT VIEL BISS UND GLEICHZEITIG HARMONISCH</i>			€ 27,00
RIOJA BLANCO BODEGA ALTOS R '16 <i>VOLL, ANGENEHME FRISCHE, FRUCHTIG, WÜRZIG, LANGER ABGANG</i>	€ 8,00	€ 4,50	€ 25,00
LUGANA LIMNE '17 <i>SEHR FRUCHTIG, WEICHE SÄURE</i>			€ 31,00
GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN '16 <i>AUSBALANCIERT, FRISCHE SÄURE, KRÄFTIG ELEGANTER KÖRPER</i>			€ 37,00
GRAUBURGUNDER HEITLINGER '17 <i>SAFTIG-FRUCHTIG, ELEGANT, HARMONISCH, UNKOMPLIZIERT, TROCKEN</i>	€ 5,50	€ 3,00	-
GRAUBURGUNDER KNIPSER '16 <i>TROCKEN, WEICHE SÄURE, FRUCHTIG, LANGER ABGANG</i>			€ 37,00
WEISSER BURGUNDER GG DIVINO '14 <i>SÜSSE-SÄURE-SPIEL, MINERALISCH KNACKIG, AROMENSPEKTRUM</i>			€ 38,00
SANCERRE AOC BLANC CHATEAU DE THAUVENAY '16 <i>KOMPLEXES AROMA, MINERALISCHER CHARACTER IM ABGANG</i>			€ 39,00
SABOTEUR WEISS '17 LUDDITE <i>CHARDONNAY, CHENIN BLANC, VIOGNIER, HERVORRAGENDE STRUKTUR</i>	€ 13,50	€ 7,00	€ 40,00
CHENIN BLANC LUDDITE '16 <i>REICHHALTIGER GESCHMACK, AUSGEWOGEN, ERFRISCHENDER ABGANG</i>			€ 51,00
CHABLIS PREMIER CRU LES VAUCOPINS '15 <i>KRÄFTIG, MINERALISCH, EINGELEGT FRÜCHTE, LEICHTE SÄURE</i>			€ 57,00
			BURGUND

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GRILLED CHICKENBREAST - WITH YOUR CHOICE OF A SIDE ORDER	€ 9,00
GEGRILLTE HÜHNERBRUST MIT EINER BEILAGE IHRER WAHL	
CHILLI CON CARNE	€ 8,00
SCHARFER BOHNENEINTOPF MIT HACKFLEISCH	

## BEILAGEN

SWEETPOTATO FRIES - SÜSSKARTOFFEL POMMES	€ 5,00
STEAK FRIES - KARTOFFEL POMMES	€ 4,00
SIDE SALAD - KLEINER BEILAGEN SALAT	€ 4,00
BAKED SWEETPOTATO AND DIP - OFEN-SÜSSKARTOFFEL MIT DIP	€ 5,00
GREEN BEANS WITH BACON - GRÜNE BOHNEN MIT SPECK	€ 5,00
FRIED SPINACH WITH HERBS AND GARLIC - SPINAT AUS DER PFANNE MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH	€ 4,00
FRIED MUSHROOMS WITH HERBS AND GARLIC - GEBACKENE PILZE MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH	€ 4,00

## WEINKARTE

	0,2L	0,1L	0,75L	
<b>ROSE</b>				
SLOWINE SHIRAZ ROSE '18 VILLIERS CELLAR				
<i>HIMBEER-ROSENBLATT-WALDBEER-UND VANILLE AROMEN</i>	SÜDAFRIKA	€ 6,50	€ 3,50	€ 20,00
CLARETTE ROSE TROCKEN '17 KNIPSER	<i>BREDE RIVER</i>			
<i>MINERALISCH, ERFRISCHEND, ZITRUS FRUCHTSÄURE, FRISCHE ERDBEEREN</i>	DEUTSCHLAND			€ 31,00
	<i>PFALZ</i>			
<b>ROT</b>				
AULONE PRIMITIVO DI PUGLIO IGP '16	ITALIEN	€ 6,00	€ 3,00	€ 19,00
<i>KÖRPERREICH, SANFT, AUSBALANCIERT, INTENSIVES AROMA</i>	<i>APULIEN</i>			
MAJESTIK SYRAH & KALECIK KARASI SEVILEN '16	TÜRKEI	€ 6,00	€ 3,00	€ 19,00
<i>FRISCH, MINERALISCH, PFEFFER-UND BEERENAROMA, FRUCHTIG</i>	<i>ÄGÄIS</i>			
ELÉGANCE CABERNET SAUVIGNON VdP JOSEPH CASTEN '16	FRANKREICH			€ 24,00
<i>KOMPLEX, VOLL, ELEGANT, GEWÜRZE, SCHWARZE BEEREN, SCHOKOLADE, ZIMT</i>	<i>LANGUEDOC</i>			
DLC KALECIK KARASI DOLUCA '14	TÜRKEI			€ 26,00
<i>PINOTESQUE, FRUCHTIG, MITTLERER KÖRPER, ABGERUNDETE TANNINE</i>	<i>ANKARA</i>			
1838 CREATION CUVÉE BERDOLT-REIF & NETT '16	DEUTSCHLAND	€ 8,50	€ 4,50	€ 26,00
<i>CABERNET-MERLOT-LAGREIN-DORNFELDER, AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN</i>	<i>PFALZ</i>			
RIAZA CRIANZA TEMPRANILLO '15	SPANIEN	€ 8,50	€ 4,50	€ 27,00
<i>KONFITÜRE AUS ROTEN &amp; SCHWARZEN FRÜCHTEN, VANILLE, GERÖSTETES HOLZ</i>	<i>RIOJA</i>			
BARBERA D'ASTI SABRI '14	ITALIEN			€ 28,00
<i>FRUCHTIGER DUFT, TROCKEN, VOLLMUNDIG, HARMONISCH</i>	<i>PIEMONTE</i>			
INCOGNITO PHILIPP KUHN '15	DEUTSCHLAND			€ 30,00
<i>KOMPLEX FRUCHTIGE AROMEN, RAUCHIGE UND WÜRZIGE NOTEN</i>	<i>PFALZ</i>			
SABOTEUR ROT LUDDITE '16	SÜDAFRIKA	€ 14,50	€ 7,50	€ 43,00
<i>SHIRAZ-MOURVEDRE-CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC</i>	<i>BOT RIVIER</i>		1,5L	€ 78,00
BAROLO RISERVA BATASIOLO LA MORRA '08	ITALIEN			€ 53,00
<i>WÜRZIG VOLLER GESCHMACK, ROTE BEEREN-KOMPOTT-ERD-UND HOLZ AROMEN</i>	<i>PIEMONTE</i>			
LUDDITE SHIRAZ '14	SÜDAFRIKA			€ 64,00
<i>KOMPLEX, KONZENTRIERT ABER DABEI ELEGANT - EIN TRAUM ERLEBNIS</i>	<i>BOTRIVIER</i>		0,375L	€ 39,00
KIRSCHGARTEN GG SPÄTBURGUNDER KNIPSER '12	DEUTSCHLAND			€ 70,00
<i>SCHÖN TROCKEN, ELEGANT, SAFTIG, SEIDIGE TEXTUR</i>	<i>PFALZ</i>			

## PROSECCO & CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
SCAVY&RAY PROSECCO	€ 3,50	€ 21,00
FRITZ MÜLLER PERLWEIN ALKOHOLFREI	€ 3,50	€ 21,00
LAURENT PERRIER BRUT CHAMPAGNER	€ 11,00	€ 75,00
LAURENT PERRIER ROSE CHAMPAGNER		€ 120,00

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

WHITE CHOCOLATE CAKE	€ 7,00
CHOCOLATE FUDGE BROWNIE	€ 7,00
CREME BRULLEÉ WITH TONKA BEANS AND BERRIES	€ 7,00
CAKE OF THE DAY	€ 6,00

## KAFFEE VON CONFIANZO BIO-FAIRTRADE

ESPRESSO	€ 2,20
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,60
AMERICANO	€ 2,40
CAPPUCCINO	€ 3,60
LATTE MACCHIATO	€ 3,90
DUNKLE TRINKSCHOKOLADE	€ 4,00

## TEE VON SAMOVA (BIO)

DARJEELING – HIGH DARLING	0,4L	€ 4,00
SCHWARTZTEE/EARL GREY – LAZY DAZE	0,4L	€ 4,00
ALPENKRÄUTER – HEIDI'S DELIGHT	0,4L	€ 4,00
GRÜNTEE CHINA – LOW RIDER	0,4L	€ 4,00
MINZE – MASTER MINT	0,4L	€ 4,00
ROOIBOS/VANILLE – ORANGE SAFARI	0,4L	€ 4,00
FRÜCHTEMISCHUNG – GARDEN PARTY	0,4L	€ 4,00
FRISCHER INGWER TEE	0,4L	€ 4,50

## DIGESTIV & PORTWEINE & SHERRY

AVERNA	4CL	€ 5,00
RAMAZOTTI	4CL	€ 5,00
JÄGERMEISTER	4CL	€ 5,00
BRANCA MENTA	4CL	€ 5,50
FERNET BRANCA	4CL	€ 5,50
SANDEMAN PORTWEIN TAWNY ROT	5CL	€ 5,50
SANDEMAN PORTWEIN WEISS	5CL	€ 5,50
SANDEMAN SHERRY MEDIUM DRY	5CL	€ 5,50

## GRAPPA & BRÄNDE VON DER SCHWARZBRENNER

GRAPPA RUSTICA EICHENFASS	2CL	€ 4,00
GRAPPA MONPRA EICHENFASS	2CL	€ 6,00
ALTE WILLIAMS BIRNE	2CL	€ 5,00
ALTE MARILLE	2CL	€ 5,00
KIRSCHKE	2CL	€ 4,00
ZWETSCHKE	2CL	€ 4,00
OBST BRAND HOLZFASS	2CL	€ 4,00
WILLIAMS BIRNE	2CL	€ 4,00
HASELNUSS	2CL	€ 4,00