

VORSPEISEN & SALATE
APPETIZERS & SALADS

VITELLO TONNATO VOM KALB (b,c,k) € 16,50
mit Thunfisch-Kapern-Sauce

with tuna-caper sauce

KLEINER SALAT „SUNNYSIDE“ (a,b,f,h) € 6,50
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, mit Pinienkernen und Croûtons

small salad, leaf and raw vegetable salads, pine nuts and croûtons

GROßER SALAT „SUNNYSIDE“ (a,b,f,h) € 12,50
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit gekochtem Ei, Pinienkernen und Croûtons

Large mixed salad, leaf and raw vegetable salads with boiled egg, pine nuts and croûtons

Dazu wahlweise: / at choice:
Joghurt Dressing / yoghurt dressing (b)

Cocktail Dressing / cocktail dressing (b,c)

Balsamico Honig Dressing / balsamic honey dressing (i,h)

Dazu wahlweise: / at choice:
Gebackener Camembert, Preiselbeeren + 7,50 €
baked camembert cheese, cranberries (a,b,c)

Gebratene Champignons, Kräuter Dip + 5,50 €
fried mushrooms, herb dip (b)

Gebratene Putenbrust, Sweet Chili Sauce + 10,00 €
fried turkey breast, sweet chili sauce (i,x)

Gebratene Riesengarnelen, Knoblauch Dip + 14,50 €
fried King prawns, garlic dip (j,b)

Gebratene Rinderstreifen, Knoblauch und Rosmarin + 13,50 €
fried beef tips, garlic and rosemary (b)

SUPPEN
SOUPS

HOKKAIDO KÜRBIS CRÈME SUPPE (g,i) € 7,00
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbisöl

HOKKAIDO PUMPKIN CRÈME SOUP
with roasted pumpkin seeds, pumpkin oil

KLARE WALDPILZESSENZ (b,c) € 7,00
mit Eierstich

CLEAR MUSHROOM SOUP
with egg sting

PASTA

TORTELLINI „VERDURA“ (VEGAN) (a,g) € 16,50
mit Gemüse Füllung, Dörrtomaten Sugo und geröstetem Sesam

with vegetable filling, dried tomato sugo and roasted sesame seeds

TORTELLONI MIT STEINPILZFÜLLUNG (a,b,c) € 18,50
mit Cherrytomaten, Thymianbutter und geriebenem Parmesan

tortelloni with mushroom filling, cherrytomatoes-
thymebutter and parmesan cheese

FLEISCH
MEAT

CHEFS BURGER (ag,b,h) 19,00 €
aus saftigem Rindfleisch mit Cheddar überbacken,
Gewürzgurke, Tomate, knusprigem Bacon, geschmorte
Zwiebeln, Blattsalat, BBQ Sauce und Steakhouse fries

made from juicy beef topped with cheddar cheese,
gherkin, tomato, crispy bacon, braised onions, leaf salad,
BBQ sauce and steakhouse fries

PLANT BASED BURGER (ag,b,h) € 18,50
Saure Gurken, Tomaten, Rucola Salat, Crème Fraîche
und Steakhouse fries

Pickles, tomatoes, rocket salad, crème fraîche and steakhouse fries

HIRSCHGULASCH IN WILDPREISSELBEERSAUCE (b,c,x,i) € 24,50
mit glasiertem Apfelrotkohl und Serviettenknödel

VENISON GOULASH IN WILD CRANBERRY SAUCE
with glazed red cabbage and napkin dumplings

RINDERHÜFTE ROSA GEBRATEN (b,x,i) € 24,00
mit Pfeffersauce, breite Bohnen und Rosmarin Kartoffeln

PINK ROASTED BEEF RUMP STEAK
with pepper sauce, broad beans and rosemary potatoes

KNUSPRIGES SCHNITZEL „WIENER ART“ (a,b,h,c) € 18,00
mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette,
Preisselbeeren und Steakhouse fries

ESCALOPE “VIENNA STYLE”
fresh salad in mild vinaigrette, cranberries and steakhouse fries

KNUSPRIGES SCHNITZEL „JÄGER ART“ (a,b,h,c) € 19,00
mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette,
Champignonrahmsauce und Steakhouse fries

ESCALOPE “HUNTER STYLE”
fresh salad in mild vinaigrette, mushroomsauce
and steakhouse fries

KNUSPRIGES PUTENSCHNITZEL „BAUERN ART“ (a,b,h,c) € 20,00
mit Waldpilze à la crème, Wonnekraut und Spätzle

TURKEY ESCALOPE “FARMER STYLE”
with mushrooms a la crème, sweet sauerkraut and spätzle

SNACKS

THUNFISCH SANDWICH (ag,a,b,c,h,k) 14,00 €
mit Thunfisch, gekochtem Ei, Eisbergsalat,
Cocktailsauce, Gewürzgurken, Zwiebeln, Steakhouse
fries, Ketchup und Mayonnaise

Tuna sandwich with tuna, boiled egg, iceberg lettuce, cocktail
sauce, pickles, onions, steakhouse fries, ketchup and mayonnaise

CLUB SANDWICH (ag,a,b,c,h) 17,50€
mit geräucherter Putenbrust, knusprigem Bacon,
gekochtem Ei, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Käse, Gewürzgurken,
Tomaten, Steakhouse fries, Ketchup und Mayonnaise

with smoked turkey breast, crispy bacon, boiled egg,
iceberg lettuce, cocktail sauce, cheese, pickles, tomatoes,
steakhouse fries, ketchup and mayonnaise

FISCH
FISH

GEBRATENES DORADENFILET (a,b,k,i) € 24,00
mit Ratatouille und Safran Risotto

FRIED FILLET OF DORADE
with ratatouille and saffron risotto

FRUTTI DI MARE IN TOMATEN SAUCE (a,b,c,g,i) € 22,00
mit Sepia Linguine und Baby Pak Choi

FRUTTI DI MARE IN TOMATO SAUCE
with sepia linguine and baby pak choi

DESSERT

KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER (a,b,c) € 8,00
Rosinen, Mandeln und Vanille Eis

Kaiserscharrn with plum breadcrumbs, raisins,
almonds and vanilla ice cream

MOUSSE AU CHOCOLATE (a,b,c) € 8,00
mit warmen Himbeeren und Brownie

with warm raspberries and brownie

HEIßGETRÄNKE
HOT DRINKS

Tasse Kaffee Schümli (13) cup of coffee	2,90 €
Espresso einfach (13) espresso single	2,90 €
Espresso doppelt (13) espresso double	4,60 €
Cappuccino (b,13) cappuccino	3,70 €
Milchkaffee (b,13) Café au Lait	3,90 €
Latte Macchiato (b,13) latte macchiato	4,10 €
Tasse Schokolade (b) hot chocolate	3,70 €
Glas Tee cup of tea	3,10 €

WASSER
WATER

Staatlich Fachingen Medium / Naturell Staatlich Fachingen water medium / still	0,25 l	3,20 €
Staatlich Fachingen Medium / Naturell Staatlich Fachingen water medium / still	0,75 l	7,80 €
San Pellegrino San Pellegrino	0,25 l	3,40 €
Acqua Panna Acqua Panna	0,75 l	8,10 €
	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	8,10 €

SÄFTE
JUICE

Rauch Orangensaft orange juice	0,20 l	3,20 €
Rauch Apfelsaft apple juice	0,20 l	3,20 €
Rauch Tomatensaft tomato juice	0,20 l	3,20 €

SOFTGETRÄNKE
SOFT DRINKS

Goldberg Bitter Lemon (3,14) Goldberg Tonic Water (14)	0,20 l	3,50 €
	0,20 l	3,50 €
Goldberg Ginger Ale (2)	0,20 l	3,50 €
Rauch Bio Apfelschorle bio apple spritzer	0,33 l	3,70 €
Rauch Bio Johannisbeerschorle bio currant spritzer	0,33 l	3,70 €
Rauch Bio Rhabarberschorle bio rhubarb spritzer	0,33 l	3,70 €
Coca Cola (2,6,13)	0,20 l	3,20 €
Coca Cola zero (1,2,3,8,13)	0,20 l	3,20 €
Fanta (1,2)	0,20 l	3,20 €
Sprite	0,20 l	3,20 €
Mezzo Mix (1,2,6,13)	0,20 l	3,20 €

BIERE
BEER

Warsteiner Premium Verum - vom Fass Warsteiner draft beer	0,25 l	3,40 €
Warsteiner Premium Verum - vom Fass Warsteiner draft beer	0,40 l	4,70 €
Warsteiner Herb Alkoholfrei Warsteiner non-alcoholic	0,33 l	3,80 €
Frankenheim alt Frankenheim dark beer	0,33 l	3,80 €
König Ludwig hell König Ludwig blond	0,50 l	5,40 €
König Ludwig dunkel König Ludwig dark	0,50 l	5,40 €
König Ludwig alkoholfrei König Ludwig non-alcoholic	0,50 l	5,40 €
Estrella Galicia Spanish beer	0,20 l	3,30 €

Die kennzeichnungspflichtigen, allergenen Zutaten werden mit folgenden Buchstaben ausgewiesen:

The allergenic ingredients that require labelling are indicated with the following letters:

- ag) Gluten / gluten
- b) Milch-Laktose / milk-lactose
- c) Eier / eggs
- d) Soja / soy
- e) Erdnüsse / peanuts
- f) Schalenfrüchte-Nüsse / nuts-pulse
- g) Sellerie / celery
- h) Senf / mustard
- i) Schwefeldioxid und Sulfite / sulfur dioxid / sulfites
- j) Krebstiere (Garnelen, Hummer, Krabben, Lobster, Scampi, Shrimps) / shellfishes
- k) Fisch und deren Erzeugnisse / fish
- l) Sesamsamen und deren Erzeugnisse / sesame seeds
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (häufig in gluten-freiem Brot) / lupine
- n) Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Schnecke, Mollusken, Calameres) / molluscs
- x) ohne Zutat von Weizenmehl (mit Speisestärke gebunden) / without wheat flour

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe weisen wir mit folgenden Zahlen aus:

We show the additives subject to labelling with the following numbers:

- 1. mit Konservierungsstoff / preservative
- 2. mit Farbstoff / dye stuff
- 3. mit Antioxidationsmittel / antioxidizing
- 4. mit Süßungsmittel / sweeteners
- 5. mit Eiklar / egg white
- 6. mit Süßmittel / Phenylalanin
- 7. mit Milcheiweiß / milk protein
- 8. mit Phosphat / phosphate
- 9. geschwefelt / sulfurretted
- 10. mit Geschmacksverstärker/ flavor enhancers
- 11. geschwärzt / blackened
- 12. gentechnisch verändert / genetically modified
- 13. koffeinhaltig / containing caffeine
- 14. chininhaltig / containing quinine

Say hello to
Sunny Side

SAY HELLO TO RED®

Kontaktieren Sie uns unter +49 20117790 für alle
Anfragen und Bestellungen.
Reservierungen werden empfohlen.

Contact us on +49 20117790 for all enquiries and orders.
Reservations are recommended.