



VORSPEISEN & SALATE

CAESAR SALAT MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN b,h € 17

mit Caesar Salat Dressing, Romana Salatherzen, Parmesan und Croûtons
with fried chicken breast, dressing, romana lettuce hearts, parmesan cheese and croûtons

KLEINER SALAT „SUNNYSIDE“ a,b,f,h € 7,5

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Pinienkernen und Croûtons
small salad, leaf and raw vegetable salads, pine nuts and croûtons

GROßER SALAT „SUNNYSIDE“ a,b,c,f,h € 14

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 I At choice

Joghurt Dressing I Yoghurt dressing

Cocktail Dressing I Cocktail dressing

Balsamico Honig Dressing I Balsamic honey dressing

b

c

i,h

Gebackener Camembert, Preiselbeeren

a,b,c

€ 10

baked camembert cheese, cranberries

Gebatene Waldpilze, Kräuter Dip

b

€ 6,5

fried mushrooms, herb dip

Hühnchenbruststreifen, Sweet Chili Sauce

i,x

€ 10,5

chicken stripes, sweet chili sauce

Gebatene Garnelenspieße, Knoblauch Dip

j,b

€ 18

fried prawn skewer, garlic dip

SUPPE

BRUNNENKRESSE CRÈME SUPPE ag,b,i € 8

mit Eismeergarnelen

watercress crème soup with artic shrimps

SUPPE DES TAGES ag,b,i € 6,5

mit Einlage

daily soup with inserts

PASTA

RUSTICO TORTELLI FORMAGGIO DI CAPRA ag,b,c,i € 18

mit Zitronen- Rosmarin- Butter, Cherry Tomaten und geriebenem Parmesan

with lemon- rosemary- butter, cherry tomatoes and parmesan cheese

KLASSIKER

CLUB SANDWICH ag,b,c,h € 21

mit gebratener Hähnchenbrust, knusprigem Chicken Bacon, Rührei, Blattsalat, Cocktailsauce, Cheddar, Gewürzgurken, Fleischtomaten, Steakhouse fries, Ketchup und Mayonnaise

with fried chicken breast, crispy chicken bacon, scrambled eggs, leaf lettuce, cocktail sauce, cheddar cheese, pickles, tomatoes, steakhouse fries, ketchup and mayonnaise

FISCH

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET ag,b,k,i € 28

dazu Ratatouille Gemüse und Kartoffel Gnocchi

fried fillet of sea bass with ratatouille vegetables and potato gnocchi

FLEISCH

CHEFS BURGER ag,b,c,h € 22,5

aus saftigem Rindfleisch mit Cheddar überbacken, Gewürzgurke, Tomate, knusprigem Bacon, geschmorten 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

NAPOLI BURGER ag,b,c,h € 22

aus saftigem Rindfleisch, Rucola Salat, Tomatenconfit, Aubergine, Parmesan und Steakhouse fries

made from juicy beef, rocket salad, tomato confit, aubergine, parma cheese and steakhouse fries

ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK b,h € 29

mit Kräuterbutter, mediterranes Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

argentine beef steak with herb butter, mediterranean vegetables and rosemary potatoes

KNUSPRIGES SCHNITZEL „WIENER ART“ ag,b,h,c € 21

mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette, Preiselbeeren und Steakhouse fries

escalope “Vienna style”, fresh salad in mild vinaigrette, cranberries and steakhouse fries

KNUSPRIGES PUTENSCHNITZEL „FRANKFURTER ART“ ag,b,h,c € 21

mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette, Grüne Sauce und Steakhouse fries

Crispy turkey escalope “Frankfurter Style”, fresh salad in mild vinaigrette, green sauce and steakhouse fries

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS b,g,h € 13,5

mit Kartoffel Kroketten

with potato croquettes

BRATWURST MIT CURRYSAUCE b,g,h € 12

mit Krautsalat & Steakhouse fries

sausage with curry sauce, served with coleslaw & steakhouse fries

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ a,b,c € 14

Creme fraîche, geräucherter Speck und Zwiebeln

Tarte flambée with crème fraîche, smoked bacon and onions

DESSERT

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE ag,b,c,i € 8

mit marinierten Erdbeeren & Vanille Eis

with marinated strawberries & vanilla ice cream



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 dioxide | 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 glutenfreiem Brot)** | lupine
- n) **Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Schnecke, Mollusken, Calamares)** | 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** | sulfured
- 10. **mit Geschmacksverstärker** | flavor enhancers
- 11. **geschwärzt** | blackened
- 12. **gentechnisch verändert** | genetically modified
- 13. **koffeinhaltig** | containing caffeine
- 14. **chininhaltig** | containing quinine

À la carte