

HEIßGETRÄNKE

HOT DRINKS

Tasse Kaffee Schümli (13) cup of coffee	3,00 €
Espresso einfach (13) espresso single	3,00 €
Espresso doppelt (13) espresso double	4,70 €
Cappuccino (b,13) cappuccino	3,80 €
Milchkaffee (b,13) Café au Lait	4,00 €
Latte Macchiato (b,13) latte macchiato	4,20 €
Tasse Schokolade (b) hot chocolate	3,80 €
Glas Tee cup of tea	3,20 €

WASSER

WATER

Staatlich Fachingen Medium / Naturell Staatlich Fachingen water medium / still	0,25 l	3,30 €
Staatlich Fachingen Medium / Naturell Staatlich Fachingen water medium / still	0,75 l	7,80 €
San Pellegrino	0,25 l	3,50 €
San Pellegrino	0,75 l	8,20 €
Acqua Panna	0,25 l	3,50 €
Acqua Panna	0,75 l	8,20 €

SÄFTE

JUICE

Rauch Orangensaft orange juice	0,20 l	3,30 €
Rauch Apfelsaft apple juice	0,20 l	3,30 €
Rauch Tomatensaft tomato juice	0,20 l	3,30 €

SOFTGETRÄNKE

SOFT DRINKS

Goldberg Bitter Lemon (3,14)	0,20 l	3,60 €
Goldberg Tonic Water (14)	0,20 l	3,60 €
Goldberg Ginger Ale (2)	0,20 l	3,60 €
Rauch Bio Apfelschorle bio apple spritzer	0,33 l	3,80 €
Rauch Bio Johannisbeerschorle bio currant spritzer	0,33 l	3,80 €
Rauch Bio Rhabarberschorle bio rhubarb spritzer	0,33 l	3,80 €
Coca Cola (2,6,13)	0,20 l	3,30 €
Coca Cola zero (1,2,3,8,13)	0,20 l	3,30 €
Fanta (1,2)	0,20 l	3,30 €
Sprite	0,20 l	3,30 €
Mezzo Mix (1,2,6,13)	0,20 l	3,30 €

BIERE

BEER

Warsteiner Premium Verum - vom Fass Warsteiner draft beer	0,30 l	3,80 €
Warsteiner Premium Pilsener - vom Fass Warsteiner draft beer	0,50 l	5,70 €
Warsteiner Herb Alkoholfrei Warsteiner non-alcoholic	0,33 l	3,80 €
Frankenheim alt Frankenheim dark beer	0,33 l	3,80 €
König Ludwig Weizenbier hell König Ludwig blond	0,50 l	5,50 €
König Ludwig Weizenbier dunkel König Ludwig dark	0,50 l	5,50 €
König Ludwig Weizenbier alkoholfrei König Ludwig non-alcoholic	0,50 l	5,50 €
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 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

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.

VORSPEISEN & SALATE APPETIZERS & SALADS

GRATINIERTE AVOCADO MIT FETA FÜLLUNG (b,h,l) **14,50 €**
auf Rucola-Cherry Tomaten Salat in Sesam-Balsamico Dressing

GRATINATED AVOCADO WITH FETA FILLING
on rocket-cherry tomatoes salad in sesame-balsamic dressing

KLEINER SALAT „SUNNYSIDE“ (a,b,f,h) **€ 7,50**
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Pinienkernen und Croûtons

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

GROßER SALAT „SUNNYSIDE“ (a,b,c,f,h) **14,00 €**
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 und Preiselbeeren (a,b,c) **+ 9,00 €**
Baked camembert cheese and cranberries

Gebatene Champignons und Kräuter Dip (b) **+ 6,00 €**
Fried champignons and herb dip

Gebatene Putenbrust und Sweet Chili Sauce (i,x) **+ 10,00 €**
Fried turkey breast and sweet chili sauce

Gebatene Riesengarnelen und Knoblauch Dip (j,b) **+ 18,50 €**
Fried King prawns and garlic dip

SUPPEN SOUPS

FEINE ERBSEN CRÈME SUPPE (b) **8,00 €**
mit Basilikum und Granatapfel

FINE PEA CRÈME SOUP
with basil and pomegranate

CORRIDA OCHSENSCHWANZ BOUILLON (c,g) **9,00 €**
mit Madeira, Rindfleisch und Gartenkräutern

CORRIDA OXTAIL SOUP
with madeira, beef and garden herbs

PASTA

RAVIOLI MIT RUCOLA FÜLLUNG (ag,b,c,i) **18,50 €**
mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan

RAVIOLI WITH ARUGULA FILLING
tomato sauce and grated parmesan

**PANZEROTTI MIT RICOTTA BUFALA
UND SPINAT FÜLLUNG** (ag,b,c,i) **18,50 €**
dazu Trüffel Sahne Sauce und geriebenem Parmesan

PANZEROTTO WITH RICOTTA BUFALA AND SPINACH FILLING
truffle cream sauce and grated parmesan

FLEISCH MEAT

CHEFS BURGER (ag,b,c,h) **22,00 €**
aus saftigem Rindfleisch mit Cheddar überbacken,
Gewürzgurke, Tomate, knusprigem Bacon, geschmorten Zwiebeln,
Eisbergsalat, BBQ Sauce und Steakhouse fries

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

“ITALIA BURGER” (ag,b,c,h) **22,00 €**
aus saftigem Rindfleisch mit Mozzarella überbacken,
Dörrtomate, rote Zwiebeln, Rucola Salat, Basilikum Cremè,
und Steakhouse fries

Juicy beef gratinated with mozzarella, dried tomatoes, red onions,
rocket salad, basil cream and steakhouse fries

**CAESER SALAT MIT GEBRATENEN
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN** (ag,b,c,h) **17,50 €**
dazu Romana Salat in Ceasar Dressing, Tomaten, Croûtons und
frischer Parmesan

CAESAR SALAD WITH FRIED CHICKEN STRIPES
romaine lettuce in Caesar dressing, tomatoes, croutons and fresh
parmesan

ARGENTINISCHE RINDERSTEAKHÜFTE (b,h) **27,00 €**
dazu Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Kräuter Dip und Feldsalat

ARGENTINE BEEF STEAK
with herb butter, baked potatoes with herb dip and lamb`s lettuce

KNUSPRIGES SCHNITZEL „WIENER ART“ (ag,b,h,c) **20,00 €**
mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette,
Preiselbeeren und Steakhouse fries oder Drillinge

VIENNA STYLE ESCALOPE
with fresh salad in mild vinaigrette, cranberries and steakhouse fries
or small potatoes

KNUSPRIGES SCHNITZEL „BALKAN ART“(ag,b,h,c) **21,00 €**
mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette, Paprikasauce und
Steakhouse fries oder Drillinge

BALKAN STYLE ESCALOPE WITH
fresh salad in mild vinaigrette, pepper sauce and steakhouse fries
or small potatoes

KNUSPRIGES SCHNITZEL „TIROLER ART“ (ag,b,h,c) **22,00 €**
mit buntem Blattsalat in milder Vinaigrette, mit Preiselbeeren und
Brie Käse überbacken, Spätzle oder Steakhouse fries

TYROLEAN STYLE ESCALOPE WITH
fresh salad in mild vinaigrette with cranberries and bree cheese
gratinated, spätzle or steakhouse fries

SNACKS

THUNFISCH SANDWICH (ag,b,c,h,k) **15,50 €**
mit gekochtem Ei, Eisbergsalat, Cocktailsauce,
Gewürzgurken, Zwiebeln, Steakhouse fries, Ketchup und
Mayonnaise

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

CLUB SANDWICH (ag,b,c,h) **19,50 €**
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 (ag,b,k,i) **27,00 €**
dazu grüner Spargel und Kräuter Risotto

Fried fillet of dorade with green asparagus and herb risotto

BLACK TIGER GARNELE (b,j,i) **26,00 €**
auf Ratatouille Gemüse und Kartoffelpüree

Black tiger shrimp on ratatouille vegetables and mashed potatoes

DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU IM GLAS (ag,b,c,i) **8,00 €**
mit gerösteten Mandeln und frischen Erdbeeren

Homemade tiramisu in a jar, roasted almonds and fresh
strawberries

LAVENDEL CREMÈ BRÛLÉE (b,c,i) **8,00 €**
mit marinierten Beeren und Zitronen Sorbet

Lavender cremè brûlée with marinated berries and lemon sorbet