

## SALATE

	€
Kleiner gemischter Salat <sup>9</sup>	3,50
Großer gemischter Salat <sup>9</sup> mit Dressing <sup>9</sup>	5,50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Olivenöl und Balsamico-Dressing	7,90
Nizza-Salat mit Thunfisch, Ei und French-Dressing <sup>2+3+9</sup>	7,90
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven <sup>3+6+9+12</sup> , Zwiebeln und Vinaigrette	7,90
Chef Salat Rohkostsalate der Saison mit Ananasstückchen, Streifen von Käse <sup>4+8</sup> und gekochtem Schinken <sup>7+8</sup>	8,50

## AUS DEM SUPPENTOPF

	€
Tomatensuppe mit Sahnehaube	3,50
Gulaschsuppe (Ungarische Art)	3,50
Hühnersuppe	3,50
Zwiebelsuppe (Französische Art)	3,50

# SPEISEN

# HERZHAFT & REICHHALTIG

	€		€
„Hausgemachte“ Rinderroulade <sup>1+*</sup> an kräftiger Sauce mit Apfelrotkohl <sup>1</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>*</sup> / Basmatireis oder Spätzle <sup>*</sup>	9,90	Wiener Art mit Bratkartoffeln und Salat der Saison	10,00
Rindfleisch „Stroganoff“ <sup>4+*</sup> mit Gewürzgurke und Champignons dazu Kartoffelpüree/Basmatireis <sup>*</sup> oder Spätzle <sup>*</sup> und Salatgarnitur	8,90	Jäger Art mit Pommes Frites und Salat der Saison	10,00
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ Mit frischen Champignons und Rahm, dazu Kartoffelpüree/ Basmatireis oder Spätzle <sup>*</sup> , mit Salatgarnitur und Preiselbeeren <sup>2+4</sup>	8,90	Zigeuner Art mit Pommes Frites und Salat der Saison	10,00
Strammer Max Spiegelei auf gekochtem Schinken <sup>7+8</sup> Bauernbrot, Gewürzgurken und Salatgarnitur	6,90	Westfälische Art mit Pommes Frites, Zwiebeln, Spiegelei und Salat der Saison	10,00
Truthahnbruststreifen in Curry <sup>1+*</sup> Mit Ananas und Kartoffelpüree/ Basmatireis oder Spätzle <sup>*</sup> und Salatgarnitur	8,90	Bowlerteller kleines Schnitzel auf Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke	10,00
Riesengarnelen in Curry-Safransauce <sup>1+*</sup> Riesengarnelenschwänze ohne Schale in einer Sauce von Kokos, grünen Curry und Safranfäden mit Kartoffelpüree/Basmatireis oder Spätzle <sup>*</sup> und Salatgarnitur	9,90		

## FÜR DEN MITTLEREN HUNGER

	€
Frikadelle mit Brot	2,50
Carpaccio vom Rind mit Balsamico mariniert, Parmesanchips und Rucola	6,90
Toast Hawaii mit Käse, gekochtem Schinken <sup>7+5</sup> Sauce Hollandaise <sup>4+9</sup> und Ananas	5,40
Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico	4,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren <sup>2+4</sup> und kleiner Salatgarnitur	6,90
Finger Food Teller Garnelen, Hähnchen Crossis, Mozzarellasticks mit verschiedenen Saucen	10,00
Pommes Frites mit Mayonnaise/ Ketchup	3,00
Currywurst mit Brot	4,00
Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurken	5,00
Kartoffelspalten mit Kräutercreme und Salat Saison	6,00

## FRANZÖSISCHES BAGUETTE...

	€
Thunfisch Baguette mit Käse <sup>4+8</sup> , Thunfisch, Tomate, Salat und Remoulade <sup>3+8+9</sup>	6,90
Barfly Baguette mit Käse <sup>4+8</sup> , Schinken <sup>7+8</sup> , Tomate, Salat und Remoulade <sup>3+8+9</sup>	6,40
Vegetarisches Baguette mit Käse <sup>4+8</sup> , Tomate, Paprika, Champignons, Salat und Remoulade <sup>3+8+9</sup>	6,90
Baguette Caprese mit Mozzarella <sup>4+8</sup> , Tomaten, rote Zwiebeln, Salat und Remoulade <sup>3+8+9</sup>	7,50

## DESSERT

	€
Tiramisu* mit Mascarpone und Löffelbiskuit	3,90
Dessert-Tagesangebot	3,40
Apfelstrudel* aus Wienerstrudelteig, Apfel mit Vanillesauce <sup>1+*</sup> , Sahnehaube und Vanilleeis	4,90

# SÄFTE & SOFTDRINKS

	€		€
in "Plastikpulle" ausschließlich für Aktivsportler	0,5 l	2,25	Gatorade (Isotonisch) 0,3 l 1,90 0,5 l 2,60
Mineralwasser Graf Rudolf Quelle	0,3 l	1,90	Apfelschorle 0,3 l 1,90 0,5 l 2,60
	0,5 l	2,60	Apfelsaft 0,3 l 1,90 0,5 l 2,60
Coca Cola <sup>1,4+10</sup>	0,2 l	1,70	Orangensaft 0,3 l 1,90 0,5 l 2,60
	0,3 l	1,90	
	0,5 l	2,60	Bitter Lemon <sup>2,11</sup> 0,3 l 2,30
Coca Cola light <sup>1,4+10</sup>	0,2 l	1,70	Tonic <sup>2,11</sup> 0,3 l 2,30
	0,3 l	1,90	
	0,5 l	2,60	Ginger Ale <sup>4,11</sup> 0,3 l 2,30
Fanta	0,3 l	1,90	
	0,5 l	2,60	
Sprite	0,3 l	1,90	
	0,5 l	2,60	
Spezi <sup>4</sup>	0,3 l	1,90	
	0,5 l	2,60	

# GETRÄNKE

## HEISSE GETRÄNKE

	€
Tasse Kaffee	1,80
Espresso	1,80
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	1,90
Café au Lait	2,40
Latte Macchiato	2,40
Kaffee Pott (große Tasse)	2,40
Glas Tee (Vanille, Sahne-Caramel, Minze, Kamille, Früchte, Earl Grey, Schwarz,...)	1,80
Heiße Schokolade mit Sahne	2,20 2,50

## BIERE

	€
Vitamalz	0,33   2,25
Krombacher Pils vom Fass	0,30   2,00 0,50   3,30
Krombacher alkoholfrei	0,33   2,25
Alster	0,30   2,00 0,50   3,30
Diesel <sup>3,10</sup>	0,30   2,00 0,50   3,30
Diebels Alt	0,33   2,00
Franziskaner Weizen hell vom Fass	0,30   2,00 0,50   3,20
Franziskaner Weizen hell, alkoholfrei	0,50   3,20
Franziskaner Weizen dunkel	0,50   3,20

## WEINE

	€
<b>Weißwein</b>	
Soave Classico trocken, fruchtig, frisch und delikat <i>bei 8-10 Grad zu Vorspeisen und leichten Gerichten</i>	3,90
Pinot Grigio trocken, frisch, fruchtig und elegant <i>bei 8-10 Grad zu Suppen, Fisch und hellem Fleisch</i>	3,90
<b>Roséwein</b>	
Bardolino Chiaretto pikante Art, duftig, frisch <i>bei 10-11 Grad zu leichten Speisen und mildem Käse</i>	3,90
<b>Rotwein</b>	
Valpolicella trocken und würzig <i>bei 16-18 Grad zu Vorspeisen und gebratenem Fleisch</i>	3,90
Bardolino trocken, fruchtig und leichte Bittermandelnote <i>bei 18 Grad zu Gegrilltem, Nudelgerichten und Käse</i>	3,90
<b>Weinschorle</b>	
rot oder weiß	3,90
Weinflasche	0,75 l 12,00

## SEKT & CHAMPAGNE

	€
Prosecco	0,10 l 2,60 0,75 l 14,00
Freixenet Seco	0,10 l 2,60 0,75 l 14,00
Geldermann Sekt Trocken	0,75 l 39,00
Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 l 99,00
Charles Heidsieck	0,75 l 89,00
André Clouet	0,75 l 79,00
Le Drappier Brut	0,75 l 69,00

## WEINBRÄNDE & COGNAC

	€
Mariacron	36%# 2 cl 2,50
Asbach, Privat Edelbrand	38%# 2 cl 2,80
Veterano	36%# 2 cl 2,80
Remy Martin	15%# 2 cl 3,80

# KRÄUTER & LIKÖRE

		€		€			
Weizenkorn	32% <sup>#</sup>	2 cl	1,40	Aperol	15% <sup>#</sup>	2 cl	2,20
Wacholder	32% <sup>#</sup>	2 cl	1,40	mit Sekt		10 cl	3,60
Underberg	44% <sup>#</sup>	2 cl	2,20	Bailys Irish Creme <sup>4</sup>	17% <sup>#</sup>	2 cl	2,50
Malteser Aquavit	40% <sup>#</sup>	2 cl	2,50	Batida de Coco	16% <sup>#</sup>	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit	40% <sup>#</sup>	2 cl	2,50	Sambuca Molinari	40% <sup>#</sup>	2 cl	2,50
Berentzen Apfelkorn	20% <sup>#</sup>	2 cl	1,50	Jägermeister	35% <sup>#</sup>	2 cl	2,20
Grappa	38% <sup>#</sup>	2 cl	3,80	Fernet Branca	40% <sup>#</sup>	2 cl	2,50
Tequila Sierra Silber	38% <sup>#</sup>	2 cl	2,50	Ramazotti	30% <sup>#</sup>	2 cl	2,50
Tequila Sierra Gold	38% <sup>#</sup>	2 cl	2,50	Averna	32% <sup>#</sup>	2 cl	2,50
Gordon's London dry Gin	38% <sup>#</sup>	2 cl	2,50	Kümmerling	35% <sup>#</sup>	2 cl	2,20
Wodka Moskovskaya	38% <sup>#</sup>	2 cl	2,50				
Barcadi	38% <sup>#</sup>	2 cl	2,50				

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärkern

4 = mit Süßungsmittel(n)

6 = enthält eine Phenylalaninquelle

7 = mit Geschmacksverstärker

8 = mit Phosphat

9 = mit Milcheiweiß

10 = koffeinhaltig

11 = chininhaltig

12 = geschwärzt

\* = Spuren von Gluten, Ei, Fisch,  
Krustentiere, Soja, Milch, Sellerie,  
Senf sowie daraus hergestellten  
Erzeugnissen können enthalten  
sein.

# = Volumenprozent Alkohol