

FRÜHSTÜCK

Täglich von 11.00 bis 16.00 Uhr

Zu jedem Frühstück servieren wir Marmelade, Honig, Schokoladenaufstrich, griechischen Joghurt, Butter und Brötchen

Kleines Frühstück € 3,50

Croissant – Frühstück
2 Croissants, Obst € 3,90

Großes Frühstück
1 gekochtes Ei, 2 Sorten Käse, Salami, geräucherte Putenbrust, Schinken, Obst € 6,50

Käsefrühstück
verschiedene Sorten Käse, Obst € 7,00

Fitnessfrühstück
Schokomüsli, Obst, 1 gekochtes Ei, 2 Sorten Käse und 1 Glas (0,1l) Orangensaft € 7,50

Freundeskreis
ab 4 Personen -
Obst, Schinken, Aufschnitt, Käse, Räucherlachs, Rührei Pro Person
€ 7,50

Special: Ab einer Bestellung für 10 Personen bekommt 1 Person das Frühstück kostenfrei.

Romeo & Julia
für 2 Personen -
Rührei natur, 2 Sorten Käse, Salami, geräucherte Putenbrust, Schinken, Obst,
2 Gläser Prosecco (0,1l), 2 Kaffeespezialitäten,
2 Gläser frisch gepresster Orangensaft (0,1l) € 19,90

Tag am Meer
Rührei von 2 Eiern mit Schafskäse, Tomate und Frühlingszwiebeln,
griechischer Joghurt mit Honig, Schinken mit Honigmelone, 2 Sorten Käse, Obst € 8,50

Gourmetfrühstück
Obst, Räucherlachs, zwei verschiedene Sorten Käse,
geräucherte Putenbrust, Schinken, Mailänder Salami, Kräuterrührei
und 1 Glas (0,1l) Prosecco € 9,50

Extras:

Butter, Marmelade	€ 0,30
Brötchen	€ 0,50
Croissant, Käse, Aufschnitt, Kräuterquark, gekochtes Ei	je € 0,80
Rührei natur	€ 3,50
Rührei wahlweise mit Speck, Kräutern oder Champignons	€ 3,80
3 Spiegeleier natur	€ 3,50
Obstsalat	€ 3,80

DEUTSCHE KLEINIGKEITEN

Alleine oder mit Freunden – wählen Sie aus unseren Deutschen Kleinigkeiten und kombinieren Sie je nach Gusto.

Gebackene Champignons mit Joghurtsauce	€ 2,50 *
Karotten-Ingwersüppchen	€ 2,50 *
Gebackener Camembert mit Preiselbeerdip	€ 2,50 *
Kirschtomatensalat mit Kräutervinaigrette	€ 2,50 *
Kleine Schnitzelchen mit Zitrone	€ 2,50 *
Berliner Currywurst mit scharfer Sauce	€ 2,50 *
Nürnberger Rostbratwurst mit Kartoffelpüree	€ 2,50 *
Kleines Eisbein mit Senfsauce	€ 2,50 *
Berliner Boulette mit Senf und Sauerkraut	€ 2,50 *
Mini - Backkartoffeln mit Kräuterquark	€ 2,50 *
Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Honig – Senf – Dip	€ 2,50 *
Nordseekrabbencocktail verfeinert mit Dill und Joghurt	€ 2,50 *
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 2,50 *

*Mindestbestellung: 3 kleine Gerichte

3 Schälchen für € **7,50**

6 Schälchen für € **12,50**

9 Schälchen für € **17,50**

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Auf den Bauernhöfen im Nordwesten von Straßburg wurde im hauseigenen Ofen am Freitag das Brot für die ganze Woche gebacken. Was es aber – und ausschließlich auf den Bauernhöfen dieser Gegend - auch noch gab, war der Flammekueche. Hergestellt wurde er am Brotbacktag aus den Brotteigresten im glühend heißen Holzofen.

Ein echter Flammekueche Esser benutzt übrigens niemals Messer und Gabel, um seine „elsässische Pizza“ zu essen. Denn der Kuchen wird auf dem gleichen Brett serviert, mit dem er aus dem Ofen geholt wurde, wird mitten auf den Tisch gestellt und das einzige Werkzeug ist ein Messer, mit dem einer der Tischgenossen den Kuchen in möglichst gerechte Stücke zerteilt. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und nimmt es ganz einfach in die Hand.

Flammkuchen „Classic“

Zwiebeln, Gruyère Käse, Crème Fraîche und Speck € 5,80

Flammkuchen „Grün“

Zwiebeln, Gruyère Käse, Crème Fraîche, anschließend belegt mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten und Pesto € 6,50

Flammkuchen „Gelb“

Zwiebeln, Crème Fraîche, anschließend belegt mit Räucherlachsstreifen, mariniertem Rucola und Kirschtomaten € 7,20

Flammkuchen „Hähnchen“

herzhafte Hähnchenbruststreifen, frische Champignons, Zwiebeln, Crème Fraîche anschließend belegt mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten und Parmesan € 7,80

Flammkuchen „Grün – Weiss - Rot“

Zwiebeln, Crème Fraîche, anschließend belegt mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten, Schinken, Parmesan und Pinienkernen € 7,90

Flammkuchen „Rind“

herzhafte Rindersteakstreifen, grüner Spargel, Zwiebeln, Crème Fraîche anschließend belegt mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen € 8,50

Unsere „Klassiker“

Salat „Steak“

Rosa gebratenes Argentinisches Rindersteak an Salatbouquet und knackigem Gartengemüse in feiner Balsamicomarinade € 13,50

Salat „Hähnchen“

Marinierte Hähnchenbruststreifen an Blattsalaten und knackigem Gartengemüse mit Mango-Chili-Vinaigrette € 8,90

Käsespätzle (vegetarisch)

verfeinert mit Gruyère Käse, frischen Kräutern und Röstzwiebeln € 7,50

Bandnudeln Rindfleisch

mit Rindsteakstreifen, Champignons, Tomaten, Rucola, frischen Kräutern, geriebenem Parmesan und Jus € 9,80

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln und bunter Salatgarnitur € 15,60

Argentinisches Rindersteak

mit Speckbohnen, Steakhouse Pommes und Sauce Hollandaise € 15,90

„Schulburger“

saftiges Rindfleisch, Bacon, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan und BBQ-Sauce, Steakhouse Pommes € 9,90

Für die Kleinen

Für die Kleinen bieten wir gerne halbe Portionen. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

GETRÄNKE

Kaffeesspezialitäten

Café Crème – klein	€ 1,90
– groß	€ 3,20
Espresso	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 2,00
Kaffee, entkoffeiniert	€ 1,90
Cappuccino	€ 2,40
Milchkaffee	€ 2,90
Latte Macchiato *	€ 2,90
Irish Coffee (mit 2 cl Jameson Whiskey und Sahnehaube)	€ 3,90
Iced Caramel Coffee	€ 2,90
Espresso, Milch, Caramelsirup	
Iced Chai Latte	€ 2,40
Frappé	€ 3,60
Espresso, Milch und Sahne	
Iced Bailey's Coffee	€ 3,90
Espresso, Milch und Baileys	
Heisse Schokolade	€ 2,30
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 2,60
Weisse Schokolade	€ 2,30
Weisse Schokolade mit Sahne	€ 2,60
Chococcino	€ 3,10
(heisse Schokolade mit 1 Espresso)	
White Dream	€ 3,70
(weisse Schokolade mit Amaretto und 1 Espresso)	
Heisse Milch	€ 1,90
Heisse Milch mit Honig	€ 2,20
Heisse Zitrone	€ 1,80
*mit Aromen: Caramel, Amaretto, Vanille	€ 0,30

Tee

Glas Tee – Tea Diamond

<u>Sonne Asiens (Blatt)</u> Zart-herber Grüntee mit Lemongras und exotisch-frischem Zitrusfrucht-Aroma Ziehzeitempfehlung: 2-4 Minuten	€ 2,20
<u>Earl Grey Premium (Blatt)</u> Ceylon-Darjeeling-China Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte Ziehzeitempfehlung: 2-4	€ 2,20
<u>Rooibos Vanilla</u> Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichem Vanillearoma – ein Wellnessgetränk ohne Teein Ziehzeitempfehlung: 5-10 Minuten	€ 2,20
<u>Chai Latte</u> Eine feurige Mischung aus heisser Milch, fein anregendem Schwarztee und exotisch scharfen Gewürzen (z.B. Ingwer, Pfeffer, Nelken, Kardamon)	€ 2,40

Kännchen Tee - loser Tee

<u>Darjeeling Royal</u> Spitzenqualität aus der Sommerpflückung zartblumig, der Champagner unter den Teesorten Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten	€ 3,20
<u>Assam Special</u> Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen gehaltvoll und malzig Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten	€ 3,20
<u>China Jasmine</u> Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten	€ 3,20
<u>Vita Orange</u> Spritzige Fruchtemischung mit zehn Vitaminen & natürlichem Orangenaroma Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	€ 3,20
<u>Kräutergarten</u> Erfrischend-belebende reine Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2} / Coca Cola light ^{1,2,4,11}	0,20l	€ 2,40
Fanta ¹ /Sprite ¹ /Spezi ¹	0,40l	€ 3,40
Schweppes Bitter Lemon ³ /Tonic Water ³ /Ginger Ale ³	0,20l	€ 2,40
Kandi Malz	0,33l	€ 2,40
Faßbrause	0,20l 0,40l	€ 2,40 € 3,40
Apfelschorle / Saftschorle	0,20l 0,40l	€ 2,40 € 3,40
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l 0,40l	€ 3,30 € 5,50
Säfte von Granini	0,20l	€ 2,60
Ananas, Apfel, Grapefruit, Kirsch, Orange, Pfirsich, Tomate, Cranberry, Rhabarber	0,40l	€ 3,70
Granini Banane	0,20l	€ 1,60
Eistee Pfirsich/Eistee Zitrone	0,20l 0,40l	€ 2,40 € 3,40
Bionade	0,33l	€ 2,90
Slush	0,30l	€ 2,90
Strawberry – Fruchtピューree (weitere Sorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)		
Smootheres mit Milch und Sahne	0,30l	€ 3,40
Strawberry - Fruchtピューree (weitere Sorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)		
Red Bull ^{1,2,4}	0,25l	€ 3,40
Evian	0,20l 0,40l 1,00l	€ 2,20 € 3,30 € 5,90
Original SELTERS	0,20l	€ 2,20
Leicht, Naturell, Classic	0,40l 0,75l	€ 3,30 € 5,90

Biere vom Fass

Berliner Pilsener	0,30l 0,50l	€ 2,40 € 3,30
Alster/Radler/Diesel	0,30l 0,50l	€ 2,40 € 3,30
Erdinger Hefe hell	0,30l 0,50l	€ 2,50 € 3,60

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei	0,33l	€ 2,40
Becks	0,33l	€ 2,70
Erdinger Hefe kristall	0,50l	€ 3,60
Erdinger Hefe dunkel	0,50l	€ 3,60
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,50l	€ 3,60
Berliner Weisse ^{2,10}	0,33l	€ 2,60
rot oder grün		
Köstritzer (Schwarzbier)	0,33l	€ 2,50

Weinkarte

Offene Weißweine

Deutschland

Riesling QbA	0,20l	€ 3,90
trocken, Weingut Fam. Rauhen, Mosel	0,50l	€ 9,50
<i>frisch, mit Aromen von Pfirsich und Aprikose</i>		

Chardonnay QbA	0,20l	€ 4,80
trocken, Weingut Langenwalter, Pfalz	0,50l	€ 11,00
<i>feine Aromen, verhaltene Säure, ausgewogenes Finale</i>		

Österreich

Grüner Veltliner	0,20l	€ 3,60
trocken, Weingut Huber, Traisental	0,50l	€ 9,00
<i>leicht würzig, angenehm weich</i>		

Italien

Sauvignon Bianco di Sicilia IGT	0,20l	€ 4,40
trocken, Cataldo, Sizilien	0,50l	€ 10,50
<i>Aromen von Grapefruit und Cassis</i>		

Offene Rotweine

Deutschland

Spätburgunder QbA	0,20l	€ 4,90
trocken, Weingut Hensel, Pfalz	0,50l	€ 11,50
<i>feinfruchtiger Duft, am Gaumen reife rote Früchte</i>		

Spanien

La Peña Monastrell tino D.O.	0,20l	€ 3,90
trocken, Bodegas Canstaño, Yecla	0,50l	€ 9,50
<i>Aromen von Backpflaumen, Veilchen und Kräutern, samtige Tannine</i>		

Italien

Merlot del Veneto	0,20l	€ 4,20
trocken, La Reggia Veneto	0,50l	€ 10,00
<i>leichter, angenehm frischer Rotwein mit zarter Struktur</i>		

Frankreich

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d´OC	0,20l	€ 4,20
trocken, Villa des Pins, Südfrankreich	0,50l	€ 10,00
<i>Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen</i>		

Offener Roséwein

Deutschland

Sieners Rosé QbA	0,20l	€ 4,20
Weingut Siener, Pfalz	0,50l	€ 10,00
<i>milder, feinfruchtiger Rosé mit zarter Säure und guter Struktur</i>		

Weißweine

Deutschland 2010 Grauer Burgunder QbA trocken, Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen <i>blumiges Bukett, Aromen von Birne und grünem Apfel</i>	0,75l	€ 19,00
2009 Riesling QbA trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz <i>frische Rieslingart gepaart mit Aromen an weiße und gelbe Früchte erinnernd, harmonisch mit feinem Säurespiel</i>	0,75l	€ 27,00
Frankreich 2009 Sauvignon blanc Touraine A.C. trocken, Chateau de la Presle, Loire <i>munteres Säurespiel aus tropischen Früchten und Nuancen von Grünem Pfeffer und Gras mit mineralisches Finish</i>	0,75l	€ 23,00

Rotweine

Deutschland 2008 Tous les Jours QbA trocken, Weingut Castel Peter, Pfalz <i>kräftig, weich mit zarten Brombeeraromen</i>	0,75l	€ 24,00
Italien 2009 Nero d`Avola I.G.T. trocken, Cataldo, Sizilien <i>Aromen von Kirschen und Johannisbeeren.</i>	0,75l	€ 19,00
2009 Chianti del Barone Ricasoli DOCG trocken, Barone Ricasoli, Toskana <i>Aromen von Wildkirsche und einem Hauch von Schokolade</i>	0,75l	€ 28,00
Spanien 2009 Rioja La Vendimia trocken, Palacios Remondo, Rioja <i>herrliche Kirscharomatik schon in der Nase. am Gaumen erstaunliche Fülle</i>	0,75l	€ 26,00

Prosecco & Sekt

Piccolo Prosecco Spumante VSQ "Insieme" <i>extra dry</i>	0,20l	€ 6,60
Piccolo Sekt Philipp S <i>extra dry</i>	0,20l	€ 6,60
Sekt Philipp S <i>brut, elegant, ausgewogen mit zarten Fruchtaromen</i>	0,75l	€ 22,00
2006 Riesling-Sekt Reichsrat von Buhl <i>extra trocken, Pfalz, traditionelle Flaschengärung</i>	0,75l	€ 29,00

Fragen Sie unser Serviceteam nach dem Wein des Monats!
Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Cocktails

Caipirinha Cachaca, Rohrzucker, Limetten	€ 6,00
Mojito Weißer Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda Wasser, Angostura	€ 6,00
Sex on the Beach Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Ananassaft	€ 6,50
Strawberry Daiquiri Bacardi, Erdbeersirup	€ 6,50
Long Island Ice Tea ^{1,2} Wodka, Gin, Weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Cola	€ 7,50
Ipanema Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten	€ 3,50

Happy Hour von 18.00 bis 21.00 h: Alle alkoholischen Cocktails € 4,50

Longdrinks

Campari Orange ²	€ 5,50
Gin Tonic ³	€ 5,50
Wodka Lemon ³	€ 5,50
Wodka Cola ^{1,2}	€ 5,50
Wodka Orange	€ 5,50
Bacardi Cola ^{1,2}	€ 5,50
Bacardi Orange	€ 5,50

Spirituosen

Martini

Bianco, Rosso, Extra Dry 5cl € 3,00

Sherry Sandemann

Medium, Cream, Dry 5cl € 3,50

Portwein

Delaforce weiß, rot 5cl € 3,80

Cognac/Brandy

Remy Martin VSOP 4cl € 6,50

Vecchia Romagna 4cl € 4,00

Bitter/Kräuter/Aquavit

Averna 4cl € 4,00

Fernet Branca 4cl € 4,00

Ramazotti 4cl € 4,00

Jägermeister 4cl € 4,00

Campari 2 4cl € 4,00

Gordons Gin 4cl € 3,50

Linie Aquavit 4cl € 5,50

Malteser Aquavit 4cl € 4,50

Whiskey

Ballentines 4cl € 4,00

Glenfiddich 12 Jahre 4cl € 7,50

Jack Daniels 4cl € 5,50

Jameson 4cl € 5,50

Jim Beam 4cl € 5,00

Johnnie Walker
- Black Label 4cl € 6,50
- Red Label 4cl € 4,50

Malt

Talisker Isle of Skye 10 Jahre 4cl € 9,50

Tequila & Rum

Bacardi weiß	4cl	€ 4,00
Havana Club	4cl	€ 6,50
- Braun 7 Jahre	4cl	€ 4,50
- Light 3 Jahre		
Tequila gold	4cl	€ 4,00
Tequila silver	4cl	€ 4,00

Wodka & Korn

Absolut Vodka	4cl	€ 4,00
Stolichnaya	4cl	€ 4,00

Obstbrände

Riesling Traubenbrand	4cl	€ 4,50
Weingut Dr. Marbé-Sans, Rheinhessen		
Schladerer Williamsbirne	4cl	€ 5,80
Schladerer Himbeergeist	4cl	€ 5,50

Grappa

Chardonnay	4cl	€ 6,50
Nonino Vuisinar	4cl	€ 5,70

Liköre

Amaretto di Saronno	4cl	€ 3,50
Bailey´s Irish Cream	4cl	€ 4,00
Cointreau	4cl	€ 5,00
Grand Marnier	4cl	€ 4,70
Sambuca	4cl	€ 3,00
Southern Comfort	4cl	€ 5,00

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff (en) 3) chininhaltig 4) mit Taurin 5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmittel 9) mit Antioxidationsmittel 10) mit Konservierungsstoff (en) 11) enthält Phenylaminquelle 12) mit Geschmacksverstärker 13) mit Milcheiweiß 14) gewachst