

## 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 12 Deutschen Kleinigkeiten und kombinieren Sie je nach Gusto.

<b>Gebackene Champignons</b> mit Joghurtsauce	€ 2,50 *
<b>Pfifferlingssüppchen</b>	€ 2,50 *
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeerdip	€ 2,50 *
<b>Kirschtomatensalat</b> mit Kräutervinaigrette	€ 2,50 *
<b>Kleine Schnitzelchen</b> mit Zitrone	€ 2,50 *
<b>Berliner Currywurst</b> mit scharfer Sauce	€ 2,50 *
<b>Kleines Eisbein</b> mit Senfsauce	€ 2,50 *
<b>Berliner Boulette</b> mit Senf und Sauerkraut	€ 2,50 *
<b>Lauwarmer Pfifferlingssalat</b> mit Orangenvinaigrette	€ 2,50 *
<b>Mini - Backkartoffeln</b> mit Kräuterquark und Leinöl	€ 2,50 *
<b>Räucherlachs</b> mit Kartoffelrösti und Honig – Senf – Dressing	€ 2,50 *
<b>Nordseekrabbencocktail</b> verfeinert mit Dill und Joghurt	€ 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 „Rot“**

Zwiebeln, Gruyère Käse, Crème Fraîche, Kirschtomaten und Chorizo € 6,20

### **Flammkuchen „Grün“**

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

### **Flammkuchen „Gelb“**

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

### **Flammkuchen „Hähnchen“**

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

### **Flammkuchen „Grün – Weiss - Rot“**

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

### **Flammkuchen „Rind“**

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

### **Flammkuchen „Pfefferlinge“**

Hollandaise, Pfefferlinge, Gruyère Käse, Zwiebeln anschließend belegt mit mariniertem Ruccola, Kirschtomaten und Schinken € 7,90

## **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, Ruccola, 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

## **Für die Kleinen**

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

## **GETRÄNKE**

---

### **Kaffeespezialitäten**

Café Crème – klein	€ 1,90
– groß	€ 3,20
Espresso	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 1,90
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**

Sonne Asiens (Blatt) Zart-herber Grüntee mit Lemongras und exotisch-frischem Zitrusfrucht-Aroma Ziehzeitempfehlung: 2-4 Minuten	€ 2,20
Earl Grey Premium (Blatt) Ceylon-Darjeeling-China Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte Ziehzeitempfehlung: 2-4	€ 2,20
Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichem Vanillearoma – ein Wellnessgetränk ohne Teein Ziehzeitempfehlung: 5-10 Minuten	€ 2,20
Chai Latte 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> Spritziige 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 <sup>1,2</sup> / Coca Cola light <sup>1,2,4,11</sup>	0,20l	€ 2,40
Fanta <sup>1</sup> /Sprite <sup>1</sup> /Spezi <sup>1</sup> ,	0,40l	€ 3,40
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup> /Tonic Water <sup>3</sup> /Ginger Ale <sup>3</sup>	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	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/Passion Fruit - Fruchtピューree		
Smoothies mit Milch und Sahne	0,30l	€ 3,40
Strawberry/Passion Fruit - Fruchtピューree		
Red Bull <sup>1,2,4</sup>	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	€ 2,40
	0,50l	€ 3,30
Radeberger Pilsener	0,30l	€ 2,60
	0,50l	€ 3,40
Alster/Radler/Diesel	0,30l	€ 2,40
	0,50l	€ 3,30

## **Flaschenbiere**

Bitburger alkoholfrei	0,33l	€ 2,40
Becks	0,33l	€ 2,70
Erdinger Hefe hell	0,50l	€ 3,60
Erdinger Hefe kristall	0,50l	€ 3,60
Erdinger Hefe dunkel	0,50l	€ 3,60
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,50l	€ 3,60
Berliner Weisse <sup>2,10</sup>	0,33l	€ 2,60
rot oder grün		
Köstritzer (Schwarzbier)	0,33l	€ 2,50

## Weinkarte

### Offene Weißweine

#### **Deutschland**

2008 Riesling QbA	0,20l	€ 3,90
trocken, Weingut Fam.Rauen, Mosel	0,50l	€ 9,50
<i>frisch, mit Aromen von Pfirsich und Aprikose</i>		

2007 Riesling QbA	0,20l	€ 4,80
feinherb, Weingut Hensel, Pfalz	0,50l	€ 11,00
<i>Wunderbare Harmonie zwischen saftiger Frucht und erfrischender Säure, ein blütenduftiger Wein</i>		

#### **Österreich**

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

#### **Italien**

2008 Pinot Grigio IGT	0,20l	€ 4,40
trocken, Insieme, Veneto	0,50l	€ 10,50
<i>leichter unkomplizierter Weißwein</i>		

### Offene Rotweine

#### **Deutschland**

2007 Dornfelder QbA	0,20l	€ 4,20
trocken, Weingut Langenwalter, Pfalz	0,50l	€ 10,00
<i>kräftiger Rotwein mit tiefdunkler Farbe</i>		

2007 Spätburgunder QbA	0,20l	€ 4,90
trocken, Weingut Hensel, Pfalz	0,50l	€ 11,50
<i>feinfruchtiger Duft, am Gaumen reife rote Früchte</i>		

#### **Italien**

2007 Rosso della Casa IGT	0,20l	€ 3,60
trocken, La Reggia Veneto	0,50l	€ 8,50
<i>angenehm leichter Rotwein aus dem Landweingebiet Valpolicella</i>		

2008 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**

2007 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**

2008 Portugieser Weissherbst QbA	0,20l	€ 4,20
Weingut Langenwalter, Pfalz	0,50l	€ 10,00
<i>milder, feinfruchtiger Rosé mit zarter Säure und guter Struktur</i>		

## Weißweine

### **Deutschland**

2008 Riesling QbA 0,75l € 19,00  
trocken, Weingut Dr. Marbé-Sans, Rheinhessen  
*Aromatisch fruchtiger Riesling mit dezenter Säure, Citrusaromen*

2007 Grauburgunder QbA 0,75l € 27,00  
trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz  
*Frische Burgunderart gepaart mit einer zarten Cremigkeit, harmonisch mit feinem Säurespiel*

### **Italien**

2005 Gavi del Comune di Gavi DOCG 0,75l € 26,00  
trocken, La Toledana, Piemont  
*angenehm fein im Duft, im Geschmack gut strukturiert und voll jugendlicher Harmonie*

## Rotweine

### **Deutschland**

2006 Cabernet Sauvignon / Merlot QbA 0,75l € 19,00  
trocken, Weingut Dr. Marbé-Sans, Rheinhessen  
*Dunkel, konzentriert und ausdrucksstark mit reifen, würzigen Tanninen*

### **Italien**

2007 Nero d`Avola I.G.T. 0,75l € 24,00  
trocken, Cataldo, Sizilien  
*Aromen von Kirschen und Johannisbeeren. Mit weichem Finale*

### **Spanien**

2007 Rioja La Vendimia 0,75l € 26,00  
trocken, Palacios Remondo, Rioja  
*Herrliche Kirscharomatik schon in der Nase. Am Gaumen erstaunliche Fülle*

## Roséwein

### **Deutschland**

2007 Pinot Noir, Rosé QbA 0,75l € 19,00  
trocken, Weingut Dr. Marbé-Sans, Rheinhessen  
*Fruchtige Beeraromen, angenehm frisch*

## Prosecco & Sekt

Prosecco del Veneto Frizzante „Insieme“ 0,10l € 3,30  
0,75l € 19,00

Sekt Schloss Rheinberg 0,10l € 3,50  
0,75l € 22,00

2006 Riesling-Sekt Reichsrat von Buhl extra trocken 0,75l € 29,00  
Traditionelle Flaschengärung

## Champagner

Piper-Heidsieck 0,75l € 55,00

**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 <sup>1,2</sup> 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 <sup>2</sup>	€ 5,50
Gin Tonic <sup>3</sup>	€ 5,50
Wodka Lemon <sup>3</sup>	€ 5,50
Wodka Cola <sup>1,2</sup>	€ 5,50
Wodka Orange	€ 5,50
Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	€ 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

Ramazzotti 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  
- Braun 7 Jahre 4cl € 6,50  
- Light 3 Jahre 4cl € 4,50

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