



Vorspeisen/Appetizers

Jahreszeitliche Blattsalate in French-Dressing mit gegrilltem Gemüse und Parmesan-Käse^(G,J,M)
Seasonal salad with French dressing, grilled vegetables and parmesan cheese
8,50 €

...wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust
...choice with fried chicken fillet
11,50 €

Rucola-Salat in Balsamico-Dressing
mit Kirschtomaten und luftgetrockneter Wiedtaler Schinken^(I,J)
Rocket salad with balsamic vinegar, cherry tomatoes and air dried ham
12,50 €

Suppe/Soup

Cappuccino von der Tomate mit Basilikum-Schaum^(G,I,M)
Cappuccino of tomato with basil
6,00 €

Kartoffelcremesuppe mit Speck-Chip^(G,I)
Potato cream soup with bacon
5,00 €

Vegetarisch / Vegetarian

Pasta mit Ratatouille, getrockneten Tomaten und Estragon-Schaum^(A1,G)
Pasta with ratatouille, dried tomatoes and tarragon
8,50 €

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen erhalten Sie an der Wand/ Buffetausgabe und bei unseren MitarbeiterInnen.
Alle Preise verstehen sich inkl. Service & gesetzlich MwSt. – Änderungen vorbehalten / Stand April 2017



Hauptgang / Main course

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons
dazu Gemüse-Bouquet und Kartoffel-Rösti^(A1,G,M)
Zurich-style stew of pork with mushrooms, vegetable and potato rosti
17,50 €

Hähnchenbrust in Curry-Kokos-Sauce und Koriander im Teigkörnchen dazu Basmati-Reis^(A1,F,G,K,M)
Chicken breast with curry coconut sauce, coriander and rice
15,50 €

Gegrilltes Rumpsteak (200g) vom Irischen Weiderind Café de Paris
dazu Butter-Champignons und Süßkartoffel-Pommes frites^(A1,G)
Grilled steak of Irish beef with butter-mushrooms and sweet potato chips
20,50 €

Gebratenes Wildlachsfilet mit Kräuterkruste
dazu Safran-Sauce, kleines Gemüse und Kartoffelkuchen^(A1,D,G)
Fried wild salmon fillet with herb crust, saffron sauce, vegetables and potato tart
16,50 €

Dessert

Beeren-Ragout im Schokoladen-Cup dazu Vanille-Eis und kleinem Kuchen^(A1,C,M,H1)
Berries stew in the chocolate cup with vanilla ice cream and cupcake
7,50 €

Käse-Variation/Cheese variation

Auswahl an verschiedenen Weich- und Hartkäsen mit Trauben,
dazu ofenfrisches Baguette und Butter^(A1,G,)
Selection of different soft and hard cheese with grapes, bread and butter
9,50 €



Getränke/Drings

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	€ 2,30
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	€ 2,30
Kreuzwald Mineralwasser Classic oder Medium	0,7 l	€ 5,80
Schweppes Bitter Lemon ⁶⁾	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water ⁶⁾	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale ¹⁾²⁾	0,2 l	€ 3,00
Coca-Cola oder Coca-Cola light ⁷⁾¹⁾⁵⁾⁸⁾	0,3 l	€ 3,20
Fanta oder Sprite ¹⁾⁴⁾	0,3 l	€ 3,20

Saftbar

Granini Apfelsaft *	0,2 l	€ 2,90
Granini Orangensaft oder Bananennektar	0,2 l	€ 3,20
Granini Kirschnektar oder Maracujanektar	0,2 l	€ 3,20
Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 3,20
Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 3,20

Heißgetränke

Café Crème ⁸⁾	Tasse	€ 2,20
Espresso ⁸⁾	Tasse	€ 2,10
Espresso doppelt ⁸⁾	Tasse	€ 3,70
Cappuccino ⁸⁾	Tasse	€ 2,60
Milchkaffee ⁸⁾	Tasse	€ 2,80
Latte Machiato ⁸⁾	Glas	€ 3,00
Schokolade	Tasse	€ 2,40
Tee	Glas	€ 2,10

Biersorten

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	€ 2,90
Gaffel Kölsch vom Fass	0,3 l	€ 2,90
Erdinger Weizen (Hefe hell, Dunkel und Alkoholfrei)	0,5 l	€ 4,20
Bitburger 0,0 % Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,90
Vita Malz ¹⁾	0,33 l	€ 2,70

*1 mit Farbstoff

*2 mit Konservierungsstoffen

*3 mit Geschmacksverstärker

*4 mit Antioxidationsmittel

*5 mit Süßungsmittel

*6 chininhaltig

*7 mit Nitratspökelsalz

*8 koffeinhaltig

*9 mit Konservierungsstoffen

*10 mit Taurin

* 100% Fruchtgehalt

Lieber Gast / Dear guest

Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gem. LMIV erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen.

Additional information about ingredients in our dishes, the allergies or quarrelsomeness can release, receive on inquiry with our service employees.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service & gesetzlich MwSt./All Prices get on incl. Service & VAT
Änderungen vorbehalten /Amendments Reserve / Stand 04/2016



Aperitifs

Sandeman Dry oder Medium	5 cl	€ 4,20
Martini bianco oder rosso	5 cl	€ 4,20
Campari ¹⁾⁶⁾	5 cl	€ 4,20
Aperol ¹⁾⁶⁾	5 cl	€ 4,20

Sekt

	0,1l	€ 4,70
Kaiser Sekt, trocken		
Kaiser Sekt, trocken	0,75 l	€ 26,00
Kir Royal ¹⁾	0,1 l	€ 5,20

Ausschankweine Weiß (0,2l)

Grauer Burgunder

Ambs, trocken, QbA, Kaiserstuhl, Baden € 5,00

Pinot Blanc

Weinhof Kaiser, trocken, QbA, Rheinhessen € 5,00

Rhöndorfer Gutswein

Weingut Broel, trocken, QbA, Mittelrhein € 4,50

Ausschankwein Rose (0,2l)

Portugieser Weißherbst

Weinhof Kaiser, trocken, QbA, Rheinhessen € 5,00

Ausschankweine Rot (0,2l)

Dornfelder

Weinhof Kaiser, trocken, QbA, Rheinhessen € 5,00

Spätburgunder

Weinhof Kaiser, trocken, QbA, Rheinhessen € 5,00

Merlot

Benati, Veneto, Italien € 5,00