

FRÜHSTÜCK SERVIERT BIS 12:00

DER KLASSIKER!

HAMBURGER FRÜHSTÜCKSPLATTE GL, EI, LA, FI

Geräucherter Lachs, mariniertes Krabbensalat, Roastbeef, Remoulade, Sahnemeerrettich gekochtes Ei. Serviert mit einem Bauernbrötchen und einem Weizenbrötchen 27€

MËLANGE FRÜHSTÜCK GL, LA, EI

1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Vollkornbrötchen, gekochtes Ei, Salami, Gouda, Camembert, Frischkäse, Schälchen Obstsalat, Butter, Marmelade 18,80€

AVOCADO BROT VEGAN GL

2 Scheiben Geröstetes Veganes Bauernbrot, mit Avocadocreme, Rote Beete und Granatapfel 14,50€

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK GL, LA, EI

1 Brötchen, 1 Vollkornbrötchen, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, Salami, Gouda Käse, Butter 19€

EI BENEDICT GL, EI, LA, FI

Pochiertes BIO-Ei auf Brïoche-Brötchen, Frischkäse, geräucherter Lachs, Sauce Hollandaise 18,50€

BIO-RÜHREI MEDITERRAN EI, GL

Mit Feta, Spinat, 1 Brötchen 14€

SÜSSES FRÜHSTÜCK GL, LA

Mini Schokocroissant, Croissant, Brötchen, Butter, Marmelade, Schälchen Obstsalat 14€

BIO RÜHREI AUS DREI EIERN EI, GL

Dazu 1 Brötchen 9,80€

EXTRA ZUM FRÜHSTÜCK

Bacon	3,50€	Salami	3,50€
Lachs	5,50€	Putenbrust Scheiben	3,50€
Gekochtes Ei	2,00€	Camembert	3,50€
Croissant	2,50€	Frischkäse	1,80€
Brötchen / Vollkornbrötchen	1,30€	Gouda	2,50€
Marmelade / Honig	1,60€	Avocadocreme mit Granatapfel	3,00€

FRÜHSTÜCK SERVIERT DEN GANZEN TAG:

SHAKSHUKA

AUF HEISSER

GUSSEISENPFANNE SE, EI, SO

(Serviert den ganzen Tag)
Orientalisch pikant pochierte Eier auf Tomatensauce mit Paprika, dazu geröstetes Brot 19€

VEGANE GRANOLA BOWL GL, ER

Veganes Granola mit Hafermilch, Blaubeeren, Himbeeren, Mandelsplitter, Früchte und Erdnussbutter 12,50€

BAUERNFRÜHSTÜCK

AUF HEISSER

GUSSEISENPFANNE GL, EI, LA, FI

(Serviert den ganzen Tag)
Omelette mit Bratkartoffeln, Speck und Gewürzgurke, Salat Bouquet 19,80€

VORSPEISEN, SALAT & SUPPE

BRUSCHETTA (5 Stück) GL

Geröstetes Ciabatta, Tomatenwürfel, Knoblauch, Olivenöl 16€

BUNTER GEMISCHTER SALAT SE

Mit Hausdressing 17€
Extra Hähnchenbrust 6€
Extra Rinderfiletstreifen 7€
Extra Garnele FI 3€ pro/St

BURRATA CAPRESE LA

Italienische Büffelburrata mit Tomate, Basilikum und Olivenöl 18€

SALAT MIT THUNFISCH FI, EI, SO, HÜ
Blattsalate, Thunfisch, Kirschtomaten, Kartoffeln, Prinzessbohnen, Gurke, gekochtes Ei, Anchovis, Oliven in Vinaigrette 23€

CAESAR SALAD GL, FI, LA, SE, EI

Hähnchenbrust auf Römersalat, mit Chips, Parmesan, Dressing 19,80€
VEGETARISCH 16,80€

CARPACCIO VOM RIND LA, SES
Hauchdünne Rinderfiletscheiben, Olivenöl, Salat Bouquet, und Parmesansplitter 19€

TOMATENSUPPE LA
Mit Sahnetupfer, Basilikum und Brot 9,50€

VOM OFEN

PIZZA MARGHERITA MIT MOZZARELLA GL, LA
Hauchdünner Tortillateig, hausgemachte Tomatensauce, frisches Basilikum 19,50€

PIZZA THUNFISCH GL, LA, FI
Hauchdünner Tortillateig, hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Rote Zwiebeln Auf Anfrage scharf 21€

PIZZA PARMA GL, LA
Hauchdünner Tortillateig, hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan 24€

PIZZA SALAMI GL, LA
Hauchdünner Tortillateig, hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Salami 20,80€

PASTA

TRÜFFEL TAGLIERINI GL, LA

Frische Tagliatelle, Trüffelbutter-Rahmsauce, Frühlingslauch, Champignons, Parmesan 25€

VEGAN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO GL

Mit Knoblauch, Oliven und Pepperoni 19,80€
Auf Anfrage Scharf

SPAGHETTI POMODORO GL

Klassische Tomatensauce 18,80€

VEGANE SPAGHETTI BOLOGNESE GL

Hausgemachtes Ragout aus Pilzen, Karotten und Tomaten 21€

FRISCHE TAGLIARINI GL, LA

Mit hausgemachtem grünem Pesto GL, LA 19€

PENNE ALL'ARRABBIATA Vegan GL

Mit gehackten Tomaten, Oliven Öl, Zwiebeln und Chillis 19,80€

GNOCCHI MIT KÜRBIS GEFÜLLT GL, LA

In Ziegenkäsesauce mit gerösteten Walnüssen 22€

EXTRA ZU ALLEN GERICHTEN

Hähnchenfilet 6€ / Rinderfiletstreifen 7€ / Garnele 3€ pro/St

DESSERT & KUCHEN

UNSERE EMPFEHLUNG

KAISERSCHMARRN, GL, LA
Die Österreichische Spezialität, zerstörter und Karamelisierter Pfannkuchen, serviert mit warmen Pflaumenkompott und Vanille Eis 12,80€

APFELSTRUDEL GL, LA, EI

Warmer Apfelstrudel, Vanille Sauce, Sahne, Bourbon Vanille Eiscreme 12€

EIN STÜCK KUCHEN GL, LA, EI

5,50€

EIN STÜCK TORTE GL, LA, EI

7,50€

FISCH UND FLEISCH

UNSER KLASSIKER!

HAMBURGER PANNFISCH

IN HEIßER

GUSSEISENPFANNE SERVIERT FI, KR, LA

Zander-, Lachsfilet und Scampis, Senfsauce, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck* 38€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB GL, EI

Dazu Bratkartoffeln mit zwiebeln und Speck*, Gurkensalat und Preiselbeeren 35€

RIB EYE STEAK (240 G.) SEL

Feines grain fed Rib Eye Dazu Rosmarinkartoffeln und sautiertes Gemüse 39€

KLASSISCHES ROAST BEEF EI, LA

Roast Beef Scheiben (Kalt serviert), Remoulade, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck*, Salatbouquet 28€

* auf Anfrage ohne Speck

HOME MADE AROMATIC INFUSION WATER

Das erfrischend leichte und ungesüßte Wasser mit frischen Zutaten und Kräutern, bieten wir in **wieder-verwendbaren Flaschen**. Ideal auch für unterwegs.

Fragen Sie jetzt nach unseren erfrischenden Kreationen!

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	3.40€
Espresso Macchiato	3.60€
Doppelter Espresso	5.20€
Doppelter Espresso Macchiato	5.50€
Großer Filter Kaffee	4.90€
Café Crème	4.90€
Milchkaffee	5.90€
Mélange	5.90€
Cappuccino	5.90€
Latte Macchiato	6.30€
Flat White	6.20€
Bonbon - Langer Espresso mit Kondensmilch und Milchschaum	4.90€

KAFFEE MIT SCHUSS

Espresso Coretto mit 1cl Grappa	6.20€
Irish Coffee-Espresso mit 2cl Irish Whisky & Sahne	9.80€
Pharisäer Espresso mit 2cl Myers Rum & Sahne	9.80€
Espresso Remy mit 1cl Remy Martin	8.90€

SCHOKOLADE

Dunkle italienische Schokolade	6.20€
Mit Sahne	1.00€
Mit Schuss / Amaretto / Baileys / Rum	2.60€

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH KOFFEINFREI,
LAKTOSEFREIER- ODER HAFERMILCH
+0.50 €

TEE "RONNEFELDT"

LUNG CHING (Joy of Tea)	
DARJEELING (Joy of Tea)	
ENGLISCH BREAKFAST (Joy of Tea)	
EARL GREY (Joy of Tea)	
ROOIBOS VANILLA (Teavelope)	
CAMOMILE (Teavelope)	
FRUIT POWER (Joy of Tea)	6.00€

FRISCHER TEE

Ingwer Limetten Tee / Zitronentee Pfefferminztee	6.80€
--	-------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

San Pellegrino / Aqua Panna 0.25 l	4.80€
San Pellegrino / Aqua Panna 0.75 l	8.80€

SOFT DRINKS 0.2 l

Coca Cola / Zero	
Fanta/ Sprite / Mezzo Mix	4.90€
Tonic Water / Ginger Ale	
Bitter Lemon / Spicy Ginger	5.70€
Red Bull	5.80€

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HOMEMADE LEMONADE
Zitronensaft / Zuckersirup Mineralwasser
Minze, Limetten /Eiswürfel

MARACUJA DREAM
Maracuja Püree / Tonic Water / Minze
Zuckersirup/ Limetten / Eiswürfel

LITTLE LAGOON
Blue Curacao Syrup / Sprite / Zitronensaft
Zitronenscheibe / Eiswürfel

WASSERMELONEN-LIMO
Cranberrysaft / Gurkensirup / Spritzer Soda
Gurken / Eiswürfel

0.45 L **9.80€**

SÄFTE 0.2 l

Frisch Gepresster O-Saft	6.60€
Cranberrysaft / Orangensaft	
Traubensaft / Rhabarbersaft	
Apfelsaft Trüb/ Johannisbeersaft	
Maracujasaft / Erdbeersaft	5.70€
Saftschorle klein 0.3l	4.70€
Saftschorle groß 0.5l	7.20€

BIER

BIER VON FASS	
Holsten Pilsener 0.25l	5.50€
Holsten Pilsener 0.5l	8.00€
Erdinger Weißbier 0.5l	8.70€
Duckstein 0.3l	6.60€
Duckstein 0.5l	8.00€

BIER MIX

Alsterwasser 0.25l	4.70€
Alsterwasser 0.5l	7.00€

FLASCHENBIER

Holsten Alkoholfrei 0.33l	5.50€
Desperados 0.33l	7.50€
Carlsberg 0.33l	7.00€

WEIZEN

Erdinger Kristallweizen 0.5l	7.50€
Erdinger Dunkles Weizen 0.5l	7.50€
Erdinger Alkoholfrei 0.5l	7.50€

APERITIV

LILLET DRINKS

LILLET BERRY	
5cl Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / Mix Beeren / Eiswürfel	12.50€

LILLET VIVE

5cl Lillet Blanc / Tonic Water / Gurken / Erdbeeren / Minze / Eiswürfel	12.50€
---	--------

LILLET ROSÉ TONIC

5cl Lillet Rosé / Tonic Water Orangenscheibe / Eiswürfel	12.50€
--	--------

LILLET HAUTE COUTURE

5cl Lillet Rosé / Kokoswasser / Maracuja Püree / Minze / Eiswürfel	12.50€
--	--------

APEROL DRINKS

APEROL SPRITZ FA / SU	
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Soda / Orangenscheibe /Eiswürfel	11.80€

Mélange

GINGER SPRITZ FA / SU
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Ginger Ale /Ingwer / Eiswürfel 11.80€

MARACUJA SPRITZ FA / SU
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Maracuja / Limetten / Eiswürfel 11.80€

RHABARBER SPRITZ FA / SU
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Rhabarber / Eiswürfel 11.80€

CAMPARI DRINKS FA / SU

CAMPARI FRESH O
4cl Campari / Frischer Orangensaft / Orangenscheibe / Eiswürfel 13.50€

CAMPARI O
Der Klassiker : 4cl Campari / Orangensaft / Orangenscheibe / Eiswürfel 12.50€

CAMPARI TONIC / SODA
4cl Campari / Tonic Water / Zitronenscheibe / Eiswürfel 12.50€

CAMPARI
4cl Campari / Eiswürfel / Zitronenscheibe 9.30€

SPIRITUOSEN

RUM

Havana 3y 4cl	10.60€
Myers Rum	9.30€

GRAPPA

Cellini 4cl	9.30€
Nonino 4cl	14.70€

WHISKY

Ballantines 4cl	10.60€
Tullamore Dew 4cl	10.60€
Four Roses 4cl	12.50€

GIN

Bombay 4cl	10.60€
Tonka 4cl	13.00€
Hendrick's 4cl	12.50€

VODKA

Finlandia 4cl	10.60€
Grey Goose 4cl	12.50€

CONAC V. S. O. P

Hennessy 2cl	15.90€
Remy Martin 2cl	15.90€

DIGESTIV

Ramazzotti Amaro 4cl

serviert mit Eiswürfel & Zitronenscheibe	9.30€
Averna Amaro 4cl	

serviert mit Eiswürfel & Zitronenscheibe 9.30€

Jägermeister 2cl

Baileys 4cl	5.60€
Amaretto Disaronno 4cl	9.30€
Sambuca Molinari 2cl	5.20€

Helbing Kümmel 2cl	5.80€
Sierra Tequila 2cl	6.50€

OFFENE WEINE SU

WEISSWEIN

RIESLING FINE WINE
Deutschland / Rheingau / 2021 / Trocken
Glas 11.30€ Flasche 45.00€

COLLI VAIBO LUGANA DOC
Italien / Lombardei / 2022 / Trocken
Glas 11.30€ Flasche 45.00€

RE FAMOSO RAVENNA BIANCO
Italien / Emilia-Romagna / 2022 / Trocken
Glas 9.50€ Flasche 38.00€

GRAUBURGUNDER FINE WINE BY SPREITZER
Deutschland / Rheingau / 2022 / Trocken
Glas 9.00€ Flasche 36.00€

ROSÉWEIN

VITEA SOFIA „PINOT NOIR“
Italien /Oltrepó Pavese / 2022 /Trocken
Glas 11.30€ Flasche 45.20€

TRE ROSÉ RAVENNA SYRAH ROSATO IGT
Italien / Emilia-Romagna / 2022 / Trocken
Glas 10.00€ Flasche 40.70€

ROTWEIN

TARON CRIANZA „RIOJA“
Spanien / DOCa Rioja/ 2017 / Trocken
Glas 12.50€ Flasche 46.00€

CÀ MORE RAVENNA ROSSO I.G.T
Italien / Emilia-Romagna / 2022 / Trocken
Glas 10.80€ Flasche 43.20€

PRIMITIVO „VIVO“
Italien / Apulien / 2020 / Trocken
Glas 10.80€ Flasche 43.20€

CABERNET SAUVIGNON „ESAUJITZ“
Chili / Valle de Colchagua / 2021 / Trocken
Glas 10.80€ Flasche 43.20€

WEINSCHORLE

Rotwein oder Weisswein Glas 6.80€

SCHAUMWEIN

Bouvet Cremant de Etienne Brut
Bouvet Cremant de Etienne Rosé 0.1l 11.00€ Flasche 65.00€

San Martino Spumante 0.1l 7.50€ Flasche 49.00€

San Martino Spumante auf Eis 0.2l 11.00€

CHAMPAGNER

Roederer Brut Collection 0.375l 65.00€

Roederer Brut Collection 0.75l 110.00€

Roederer Rosé Jahrgang 0.375l 110.00€

Roederer Rosé Jahrgang 0.75l 180.00€

FLASCHENWEINE SU

WEISSWEIN

SANCERRE COMTE LAFOND BLANC | 146€

2022 | Baron de Ladoucette | Loire | Frankreich | Trocken | Sauvignon Blanc
Duftet herrlich frisch-floral nach Steinobst und Zitrusfrüchten. Am Gaumen unglaublich elegant und vielseitig. Auf Feuersteinböden gewachsen, zeigt sich der Weißwein mineralisch mit tropischen Fruchtaromen. Die Frucht-Säure-Balance ist einzigartig und endet in einem Finale voller Finesse und Eleganz.

ROSENGARTEN RIESLING GG | 112€

2021 | Josef Spreitzer | Rheingau | Deutschland | Trocken | Riesling
Die Lage Rosengarten ist eine ummauerte Parzelle in der Lage Lehnen und ist im Alleinbesitz des Weinguts. Expressive Rieslingaromatik,Pfirsich, Apfel, Birne, unterlegt von Mineralität und Würze. Eine Reife voller frischer Saftigkeit, Eleganz und Finesse, sehr präzise, Zitrusaromen, an gelbes Kern- und Steinobst erinnernd. Struktur, Schmelz und langer, von der Mineralität geprägter, langer Nachhall.

LANGHE ARNEIS BLANGÈ | 65€

2022 | Ceretto | Piemont | Italien | Trocken | Pinot Noir
Ein klassischer Vertreter aus dem Piemont mit erstaunlich viel Körper und milder Säure. Im eher delikaten Bouquet finden sich Aromen von Apfel und Birne, Banane und Pfirsich, im Gaumen dominieren frische und seidige Eleganz. Gelegentlich sorgt Restkohlendioxid aus dem Gärprozess für Rasse. Der Abgang des ist fruchtig mit einem leicht süßlichen Abschluss.

VERMENTINO DI MONTEVERRO "TOSCANA IGT" | 56€

2021 | Monteverro | Toskana | Italien | Trocken | Vermentino
Zartes Goldgelb, in der Nase deutliche Noten von Birne, Banane, weißem Pfeffer, Kräutern und Paprika. Brillant, schillernd und knackig am Gaumen mit Aromen frischer Zitrusfrüchte, besonders Mandarine, dazu Mango und Sternfrucht im mineralischen Finale.

ROSÉWEINE

MILZ PINOT NOIR | 45€

2022 | Milz | Mosel | Deutschland | Trocken | Pinot Noir
Zartes rosa. Erinnert von der Optik an die Top Roses aus Südf Frankreich. In der Nase Aromen von roten Früchten. Am deutlichsten an Kirschen. Dazu kommen leichte Würzige Noten und eine angenehme Frische. Speziell in den warmen Monaten ist der Pinot Noir Rose der ideale Begleiter.

BY.OTT ROSÉ | 73€

2021 | Domaines Ott | Provence | Frankreich | Trocken | Grenache/Cinsault
Sein fruchtiges Bouquet in der Nase beeindruckt mit Aromen von Pfirsichen, Passionsfrucht und Mango. Am Gaumen hat eine ansprechende Textur, mit einer erfrischenden Säure und einem vollen Körper. Die fruchtigen Aromen spiegeln sich am Gaumen wider, ergänzt durch weiche Nuancen von Bitterorange und Gewürznoten wie Zimt. Der Wein hat einen zugänglichen, harmonischen und eleganten Charakter.

ROTWEINE

CHÂTEAU DE PEZ "BOURDEAUX" | 150€

2017 | Mis en bouteille au Château | Bourdeaux | Frankreich | Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot
Château De Pez 2017 hat Aromen von Rosenblättern, sehr reifen roten und schwarzen Früchten und gerösteten Noten, würzigem Tabak und verbrannter Erde. Im Allgemeinen handelt es sich mit einer schönen olfaktorischen Komplexität. Der Gaumen ist fest und tief und entwickelt sich angenehm mit großem Reichtum im Mund. Seine Tannine sind glatt, anhaltend, ohne Aggressivität und gut abgerundet.

RESERVA RODA RIOJA | 130€

2019 | Bodegas Roda | Rioja | Spanien | Trocken | Tempranillo/Graciano/Garnacha
In der Nase sehr intensiv. Viel reife Kirsche und schwarze Früchte.Mineralischer Wein mit erdigen Noten und viel Tiefe. Perfekt eingebundene Eiche und große Eleganz. Noten von aromatischen Pflanzen und blumige Nuancen tauchen auf. Gaumen: Gutes Volumen mit einer samtigen Note, viele rote Früchte mit vielen Nuancen. Mit einer sehr leichten Bitterkeit aus dem Kirschkern. Lang, frisch und köstlich.

LE VOLTE "DELL'ORNELLIA | 86€

2021 | Tenuta dell Ornellaria | Toskana | Italien | Trocken | Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot
In der Nase durch lebhaft Duftnoten von roten Früchten begleitet von einem zarten Gewürzduft gekennzeichnet. Bei der Verkostung präsentiert sich in allen seinen Komponenten gut ausgewogen, eine sanfte Tanninstruktur mit säurebetonter Frische zu vereinen, die dem Wein einen knackigen und unanmutigen Charakter verleiht.

CORIMBO "BODEGAS LA HORRA" | 82€

2019 | Bodegas La Horra | Ribera del Duero | Spanien | Trocken | Tempranillo
Präsenz von roten Früchten, balsamischen Noten und frisch geröstetem Kaffee. Im Mund rund, mit viel Fülle und Körper, begleitet von roten eingekochten Früchten wie Kirsche und Pflaume. Schön integriert mit dem Eichenholz, das ihm Eleganz verleiht. Der Nachhall ist lang mit einigen Noten von Kakao, schwarzen Früchten mit gut eingebundener Weinsäure.