

VORSPEISEN/STARTER

Carpaccio vom Rind	
Rucola/ Balsamico / Basilikumpesto / Parmesan ^{D, G, K}	13,20
<i>Beef Carpaccio</i>	
<i>rocket / balsamic vinegar / basil pesto / parmesan cheese</i> ^{D, G, K}	
Gebeizter Lachs	
Kräuterrührei/Honig-Senfsoße/Röstbrot ^{A,C,D,F,G}	14,60
<i>Pickled salmon</i>	
<i>scrambled eggs with herbs/honey mustard sauce/roasted bread</i> ^{A,C,D,F,G}	
Caesar Salad	12,50
Römersalat / Cäsardressing /Sardellen / Kapern /	
Croûtons / Parmesan ^{C,D,E,F,G,H,4,7}	
<i>Roman lettuce / Caesar dressing / anchovies / capers /</i>	
<i>roasted bread crumbs</i> ^{C,D,E,F,G,H,4,7}	
Wahlweise mit	
<i>To your additional choice</i>	
• gebratener Hähnchenbrust	16,50
<i>grilled chicken breast fillet</i>	
• warmem Ziegenkäse im Serranoschinkenmantel ^{D,4,7}	
<i>luke warm goat cheese wrapped in Serrano ham</i> ^{D,4,7}	17,00
• warmem Ziegenkäse/Honig/schwarzem Pfeffer ^D	
<i>luke warm goat cheese/honey/black pepper</i> ^D	16,50

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.
 Alle Preise in EUR inkl. Service & MwSt. *Please find the key to the additives and allergens at the last page of the menu. Prices in EUR incl. service & VAT. 18/07/2017*

SUPPEN/SOUPS

Rahmsuppe von Schalotten ^{D,E} / Croûtons ^{C,D,F} <i>Shallot cream soup ^{D,E} / bread crumbs ^{C,D,F}</i>	6,20
Kartoffel-Kerbelrahmsuppe ^{D,E} / Graved Lachs ^{D,E,H} <i>Potato chervil soup ^{D,E} / graved salmon ^{D,E,H}</i>	6,80
Zitronengras- Kokossuppe ^{B,C,D,E} / Chili / Hühnchen / Duftreis ^{B,C,D} <i>Lemongrass coconut soup ^{B,C,D,E} / chili / chicken / jasmine rice ^{B,C,D}</i>	7,20
Nachservice Brot und Butter ^{A,B,C,D,F,K} <i>Bread and butter supplement ^{A,B,C,D,F,K}</i>	2,50

PASTA

Linguini ^{A,D,F} Parmesansoße / Thaispargel / Tomaten ⁷ <i>Parmesan sauce / Thai asparagus / tomatoes ⁷</i>	14,50
Wahlweise mit/ <i>to your additional choice</i> (100 g)	
• gebratenen Putenbruststreifen <i>fried sliced turkey breast</i>	16,50
• gegrillten Riesengarnelen <i>grilled king prawns</i>	20,50
• gebratenen Rinderfiletstreifen <i>fried sliced beef</i>	18,50

SALAT/SIDE SALADS

„S“	4,50
„M“	6,00
„XL“	8,00

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.
 Alle Preise in EUR inkl. Service & MwSt. *Please find the key to the additives and allergens at the last page of the menu. Prices in EUR incl. service & VAT. 18/07/2017*

FISCH/FISH

Gebratenes Steinbuttfilet Rotweinbutter / Rahmkohlrabi / Petersilienwurzelpüree ^{D,F} <i>Fried turbot</i> <i>Red wine butter / creamy cabbage turnip / parsley root mash</i> ^{D,F}	24,60
Ofengeschmortes Lachsfilet Limonen-Olivenöl / mediterranes Gemüse / Gnocchi ^{A,D,F} <i>Braised fillet of salmon</i> <i>Lime olive oil / Mediterranean vegetables /gnocchi</i> ^{A,D,F}	16,80

FLEISCH/MEAT

Wiener Schnitzel vom Kalb Zitrone / Kapern / Sardellen / Röstkartoffeln / Salat ^{A,D,F,G,H} <i>Wiener Schnitzel from veal</i> <i>Lemon/ capers / anchovies / roasted potatoes / salad</i> ^{A,D,F,G,H}	21,50
Schweinelendchen Portweinsoße / Wirsinggemüse / Kartoffelpüree / knuspriger Speck ^{D,F,4,7} <i>Pork loin</i> <i>Port wine sauce / Savoy cabbage / mashed potatoes / crispy bacon</i> ^{D,F,4,7}	16,20
Gegrillte Entenbrust Koriander-Curry / Sprossen / Shiitakepilze /Lauch / Basmatireis ^{B,C,D} <i>Grilled duck breast</i> <i>Coriander curry / sprouts / shiitake mushrooms</i> ^{B,C,D}	18,50

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.
 Alle Preise in EUR inkl. Service & MwSt. Please find the key to the additives and allergens at the last page of
 the menu. Prices in EUR incl. service & VAT. 18/07/2017

VOM GRILL/BBQ

AUSTRALIEN/AUSTRALIA	200 g	300 g	400 g
Filetsteak	28,50	38,50	48,50
Rumpsteak	20,00	28,50	36,00
Rib Eye		26,00	34,00
DEUTSCHLAND/ GERMANY			
Putensteak / Turkey	12,50	15,50	
NEUSEELAND/ NEW ZEALAND			
Lammrücken / Lamb saddle	22,50	34,00	

Dazu servieren wir unsere hausgemachte BBQ Soße und Café de Paris Butter.
Served with homemade BBQ sauce and Café de Paris butter.

BEILAGEN zu Grillgerichten:
SIDE ORDERS for BBQ dishes:

- Pommes Frites / Ofenkartoffel mit Sour Cream^D 4,50
French fries / baked potato with sour cream^D
- Basmatireis^D 4,00
basmati rice^D
- Markt- oder mediterranes Gemüse^D 4,50
Steamed or Mediterranean vegetables^D
- Gerne servieren wir Ihnen auch sämtliche Beilagen aus unserem
 aktuellen Angebot 4,50
We are pleased to serve you all other sides from our actual menu

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.
 Alle Preise in EUR inkl. Service & MwSt. *Please find the key to the additives and allergens at the last page of the menu. Prices in EUR incl. service & VAT. 18/07/2017*

DESSERT

Zitronencreme / Biskuit ^{A,C,D,F,I,K} / Whiskey Brombeeren ^{A,D}	5,80
<i>Lemon cream / biscuit ^{A,C,D,F,I,K} / whiskey blackberries ^{A,D}</i>	
Tiramisu ^{A,D,F,K}	6,20
<i>Tiramisu ^{A,D,F,K}</i>	
Apfelstrudel ^{A,C,D,K} / Calvadossahne ^D / Vanilleeiscreme ^{A,C,D,F,I,K}	6,20
<i>Apple strudel ^{A,C,D,F,K} / Calvados whipped cream ^D / vanilla ice cream ^{A,C,D,F,I,K}</i>	
Französische Käseauswahl ^{D,K} / Brot / Butter / Trauben ^{B,C,D,F,I,K}	12,50
<i>French cheese selection ^{D,K} / bread / butter / grapes ^{B,C,D,F,I,K}</i>	

HEISSGETRÄNKE/HOT BEVERAGES

Können Spuren von Milch enthalten/may contain milk

Tasse Kaffee ¹	2,40
<i>cup of coffee¹</i>	
Glas Tee	2,40
<i>cup of tea</i>	
Cappuccino ¹	2,80
Latte Macchiato ¹	3,00
Espresso ¹	2,70
Espresso Macchiato ¹	3,00
Espresso Doppio ¹	4,00
Frischer Minztee	3,50
<i>fresh mint tea</i>	

Die Legende zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.
 Alle Preise in EUR inkl. Service & MwSt. Please find the key to the additives and allergens at the last page of
 the menu. Prices in EUR incl. service & VAT. 18/07/2017

BIER VOM FASS/DRAFT BEER

Veltins Pilsener	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,80
Veltins Grevensteiner	0,3 l	3,00
Fiege Pils	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20

FLASCHENBIER/BOTTLED BEER

Diebels Alt	0,33 l	3,00
Veltins alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	0,33 l	3,00
Fiege alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	0,33 l	3,20
Maisel's Weizenbier/ <i>wheat beer</i>	0,5 l	4,80
hell,dunkel oder alkoholfrei <i>light, dark or non alcoholic</i>		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/NON ALCOHOLIC

Coca-Cola / Light / Zero / Fanta / Sprite	0,2 l	2,80
Coke/ diet coke/ coke zero	0,4 l	4,80
Tonic ³ / Bitter Lemon ³ / Ginger Ale ³	0,2 l	2,80
Apollinaris / Vio still	0,25 l	2,80
	0,75 l	6,00
Verschiedene Säfte ⁷ / <i>various juices</i> ⁷	0,2 l	2,80
Saftschorle ⁷ / <i>sprizzed juices</i> ⁷	0,3 l	3,80
	0,4 l	4,80

Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Flaschenetikett.
For additives and allergens look up the label.

WEISSWEIN/WHITE WINE

Chardonnay, OverSeas	0,1 l	3,50
Kalifornien / <i>California</i>	0,75 l	19,50
Sauvignon Blanc, OverSeas	0,1 l	3,50
Südafrika / <i>South Africa</i>	0,75 l	19,50
Pinot Grigio, Cipriano di Venezia	0,1 l	3,90
Venezien Italien / <i>Italy</i>		
Riesling, Louis Guntrum	0,1 l	4,20
Kabinett, trocken, Deutschland / <i>dry, Germany</i>		
Scheurebe, Louis Guntrum	0,1 l	4,20
Kabinett, lieblich, Rheinhessen, Deutschland/ <i>sweet, Germany</i>		

ROTWEIN/RED WINE

Ruby Cabernet, Sunset Canyon	0,1 l	3,50
Kalifornien / <i>California</i>	0,75 l	19,50
Pinotage, OverSeas	0,1 l	3,50
Südafrika / <i>South Africa</i>	0,75 l	19,50
Montepulciano, Rocca Ventosa	0,1 l	3,90
Abruzzen, Italien / <i>Italy</i>		
Trollinger, Weingut Aldinger	0,1 l	4,20
Württemberg, Deutschland / <i>Germany</i>	0,75 l	32,00
Schwarzriesling, Louis Guntrum	0,1 l	4,20
Kabinett, lieblich, Rheinhessen, Deutschland / <i>sweet, Germany</i>		

ROSÉWEIN/ROSE WINE

Zinfandel Rosé, OverSeas	0,1 l	3,50
Halbtrocken, Kalifornien / <i>semi sweet, California</i>	0,75 l	19,50

Unsere Weine enthalten Sulfite.
Our wines contain sulfites.

SEKT/SPARKLING WINE

Renaissance Sekt, Cuvée	0,1 l	4,50
	0,75 l	26,90

LONGDRINKS

Gordon´s Dry Gin / Smirnoff Red Label / Havana Club & Soft 0,2 l		7,60
--	--	------

APERITIF

Campari Soda		6,20
Campari Orange		6,70
Hugo		6,50
Aperol Spritz		8,50
Martini dry / bianco / rosso	0,05 l	3,90
Sherry dry / medium / sweet	0,05 l	4,20
Port weiß / rot	0,05 l	3,90

DIGESTIF

Bochumer Revierbrände	0,02 l	6,50
-----------------------	--------	------

LEGENDE ZU DEN
ZUSATZSTOFFEN

1	Koffein
2	Farbstoff
3	Chinin
4	Konservierungsstoffe
5	Süßungsmittel Aspartam
6	Taurin
7	Antioxidationsmittel
8	Geschmacksverstärker
9	Geschwärzt

KEY TO THE
ADDITIVES

1	caffeine
2	dye stuff
3	quinine
4	preservative
5	sweetener aspartam
6	taurine
7	antioxidant
8	flavour enhancer
9	blackened

ALLERGENEN

A	Eier
B	Sesam
C	Soja
D	Milch
E	Sellerie
F	Getreide
G	Senf
H	Fische
I	Erdnüsse
J	Krebstiere
K	Nüsse
L	Weichtiere
M	Schwefeldioxide und Sulfit
N	Lupinen

ALLERGENS

A	eggs
B	sesam seeds
C	soya
D	milk
E	celery
F	cereals
G	mustard
H	fish
I	peanuts
J	crustaceans
K	nuts
L	molluscs
M	sulphur dioxide
N	lupin