

VORSPEISEN / STARTER

CARPACCIO VOM RIND

Rucola / Balsamico / Basilikumpesto ^{D,G,K} / Parmesan ^D 13,20
Beef Carpaccio
rocket / balsamic vinegar / basil pesto ^{D,G,K} / Parmesan cheese ^D

GEGRILLTE RIESENGARNELEN ^J

Wildkräutersalat / Knoblauchcrème ^D / Avocadotatar 14,00
Grilled prawns ^J
wild herb salad / garlic cream ^D / avocado tartare

CAESAR SALAD

Römersalat / Caesardressing ^{D,E,H,G} / Sardellen ^H 12,50
 Kapern ^{4,7} / Croûtons ^{C,D,F} / Parmesan ^D
Roman lettuce / Caesar dressing ^{D,E,H,G} / anchovies ^H / capers ^{4,7}
roasted bread crumbs ^{C,D,F} / Parmesan cheese ^D

WAHLWEISE MIT / TO YOUR ADDITIONAL CHOICE

- gebratener Hähnchenbrust 16,50
grilled chicken breast fillet
- warmen Ziegenkäse im Serranoschinkenmantel ^{D,4,7} 17,00
luke warm goat cheese wrapped in Serrano ham ^{D,4,7}

RISOTTO MIT GARNELEN ^{D,J}

Spinat / Zitrone 14,00
Risotto with prawns ^{D,J}
spinach / lemon

SUPPEN / SOUPS

RAHMSUPPE VON STRAUCHTOMATEN ^{D,E} 5,80
 Sauerrahm ^D / Croûtons ^{C,D,F}
Vine tomatoes cream soup ^{D,E} / sour cream ^D / bread crumbs ^{C,D,F}

ERBSENCRÈMESUPPE ^{B,C,D} 6,00
 Wasabi / Mandeln ^K
Pea cream soup ^{B,C,D} / wasabi / almonds ^K

THAI- CURRYSUPPE ^{B,C,D,E} 6,00
 Gemüse / Reis
Thai curry soup ^{B,C,D,E} / vegetables / rice

NACHSERVICE Brot und Aufstrich ^{B,C,D,F,I,K} 2,50
Bread and spread supplement ^{B,C,D,F,I,K}

SALAT / SIDE SALADS

„S“ 4,50

„M“ 6,00

„XL“ 8,00

PASTA

FETTUCCINE ^{A,D,F}
 Spinat / Ziegenkäse ^D / Tomaten ⁷ / Pinienkerne ^K 14,50
Spinach / goat cheese ^D / tomatoes ⁷ / pine kernels ^K

SPAGHETTI ^{D,F} "CARBONARA" VEGETARISCH 14,00
 Süßkartoffel / Paprika / Erbsenschoten
 Parmesan ^D / Honig
*Vegetarian spaghetti ^{D,F} "Carbonara"
 sweet potato / bell pepper / snow peas / Parmesan cheese ^D / honey*

RAVIOLI ^{A,D,F,D,K,4,7} 14,50
 Tomate / Mozzarella ^D / Rucola / Basilikum / Bacon
tomato / Mozzarella ^D / rocket / basil / bacon

FISCH / FISH

GEGRILLTES ZANDERFILET 17,50
 Meerrettichsauce ^{D,E,M} / Gurken- Tomatengemüse
 Kräuterreis ^{D,F}
*Grilled pike perch
 horse radish ^{D,E,M} / cucumber tomato vegetables / herb rice ^{D,F}*

OFENGESCHMORTES LACHSFILET 16,80
 Limonen- Olivenöl / mediterranes Gemüse / Gnocchi ^{A,D,F}
*Braised fillet of salmon
 Lime olive oil / Mediterranean vegetables / gnocchi ^{A,D,F}*

FLEISCH / MEAT

WIENER SCHNITZEL 21,50
 Zitrone / Kapern / Sardellen / Röstkartoffeln / Salat ^{A,D,F,G,H}
Lemon / capers / anchovies / roasted potatoes / salad ^{A,D,F,G,H}

RINDERGESCHNETZELTES 18,50
 Perlzwiebel- Vodkasauce
 Kräutersaitlinge / Bandnudeln ^{A,D,F}
*Chopped beef / pearl pickling onion vodka sauce
 king oyster mushroom / fettuccini ^{A,D,F}*

PERLHUHNBRUST 16,80
 Sherry- Feigenragout / Spitzkohl / Risotto ^D
Guinea fowl / sherry fig ragout / sweet cabbage / risotto ^D

LAMMRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE 24,50
 Knoblauchsauce / grüner Spargel
 Oliven- Kartoffelstampf ^{A,C,D,F,G,M}
*Saddle of lamb with a herb crust
 garlic sauce / green asparagus / mashed potatoes with olives ^{A,C,D,F,G,M}*

VOM GRILL / BBQ

	200 g	300 g	400 g
AUSTRALIEN / AUSTRALIA			
Filetsteak	28,50	38,50	48,50
Rumpsteak		28,50	36,00
Rib Eye		26,00	34,00
DEUTSCHLAND/ GERMANY			
Putensteak / Turkey	12,50	15,50	

Dazu servieren wir unsere hausgemachte Café de Paris Butter^D.
Served with homemade Café de Paris butter^D.

BEILAGEN ZU GRILLGERICHTEN:

SIDE ORDERS FOR BBQ DISHES:

Kartoffeln ^D / potatoes ^D	3,50
Risotto ^D / risotto ^D	3,50
Gebratene Pilze ^D / fried mushrooms ^D	3,50
Grill-, Markt- oder mediterranes Gemüse ^D Grilled, steamed or Mediterranean vegetables ^D	3,50
Knackiger Salat ^{D,G} Mixed salad ^{D,G}	4,50
Sauce Hollandaise ^{A,D}	2,00
Pfefferrahm ^D - oder BBQ ^D Sauce Pepper cream ^D or BBQ ^D sauce	1,50

BURGER

RENAISSANCE^{A,B,C,D,F,G}

Bacon⁴ / Käse^D / Tomaten⁷ / Essiggurke / Salat 14,50
Bacon⁴ / cheese^D / tomatoes⁷ / pickles / salad

ITALIAN^{A,C,D,F,G}

Ziegenkäse^D / getrocknete Tomaten⁷ / Rucola 14,50
Schmand^D
Goat cheese^D / sun dried tomatoes⁷ / rocket / sour cream^D

SURF AND TURF^{A,B,C,D,F,G}

Garnelen^J / Limonen- Chilimayonnaise^{A,D} / Salat 18,50
Tomate / Avocado
Prawns^J / lime chili mayonnaise^{A,D} / salad / tomato / avocado

Alle Burger werden mit einem 200 Gramm Rindfleischpatty,
Sesambun^{B,C,D,F} und Süßkartoffel Pommes Frites serviert.
All burgers served with 200 gram beef patty, sesame bun^{C,D,F}
and sweet potato fries.

DESSERT

SCHOKOLADENPARFAIT ^{A,C,D,K} / Kumquatkompott ^D <i>Chocolate parfait ^{A,C,D,K} / kumquat compote ^D</i>	5,50
CRÈME BRÛLÉE ^{A,C,D} / beschwipste Beeren ^M <i>Crème brûlée ^{A,C,D} / tipsy berries ^M</i>	6,00
APFELSTRUDEL ^{A,C,D,F,I,K} Calvadossahne ^{D,M} / Vanilleeiscreme ^{A,C,D,F,I,K} <i>Apple strudel ^{A,C,D,F,I,K} / Calvados whipped cream ^{D,M} vanilla ice cream ^{A,C,D,F,I,K}</i>	6,80
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL ^{D,K} Brot ^{C,D,F} / Butter ^D / Trauben <i>French cheese selection ^{D,K} / bread ^{C,D,F} / butter ^D / grapes</i>	12,50

HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee ¹ / cup of coffee ¹	2,40
Cappuccino ¹	2,80
Latte Macchiato ¹	3,00
Espresso ¹	2,70
Espresso Macchiato ¹	3,00
Doppio ¹	4,00

Glas Tee / cup of tea	2,40
Frischer Minztee / fresh mint tea	3,50
Kakao / cocoa	2,80

Können Spuren von Milch ^D enthalten / may contain milk ^D

BIER VOM FASS / DRAFT BEER

Veltins Pilsener	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,90
Grevenstein	0,3 l	3,40
Fiege Pils	0,3 l	3,40
	0,4 l	4,40

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Diebels Alt	0,33 l	3,20
Fiege alkoholfrei / non alcoholic	0,33 l	3,40
Fiege Weizenbier / wheat beer	0,5 l	5,20
Maisel's alkoholfrei / non alcoholic wheat beer	0,5 l	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON ALCOHOLIC

Coca-Cola / light / zero / Fanta / Sprite	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,80
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	2,90
Apollinaris / Vio still	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,00
Verschiedene Säfte / <i>various juices</i>	0,2 l	2,90
Vio Bio Schorle / <i>sprizzed juices</i>	0,33 l	3,30
Apfel / Rhabarber / Schwarze Johannisbeere <i>apple / rhubarb / black currant</i>		

WEINE / WINE

WEISS / WHITE	0,2 l	6,40
RIESLING [Deutschland/ Germany]		
GRAUBURGUNDER [Deutschland/ Germany]		
CHARDONNAY [Italien/ Italy]		
WEISSBURGUNDER, halbtrocken / <i>semi-dry</i> [Deutschland/ Germany]		
ROSÉ / BLUSH	0,2 l	6,40
CUVÉE [Deutschland/ Germany]		

WEINE / WINE

ROT / RED	0,2 l	6,40
MERLOT [Italien/ Italy]		
MONTEPULCIANO [Italien/ Italy]		
CABERNET SAUVIGNON [Frankreich/ France]		

Weine enthalten Sulfite / *wines contains sulfits*

SEKT / CHAMPAGNER SPARKLING WINE / CHAMPAGNE

RENAISSANCE SEKT, Cuvée	0,1 l	4,50
	0,75 l	26,90
Hausmarke Champagner / <i>Champagne</i>	0,1 l	8,50
	0,75 l	74,50

DIGESTIF

Bochumer Revierbrände	2 cl	6,40
Nonino Grappa	2 cl	4,30

FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

WEISS / WHITE

GRAUER BURGUNDER [Deutschland / Germany] 0,75 l 25,50
Weingut Porzelt, Pfalz

SAUVIGNON BLANC [Deutschland / Germany] 0,75 l 24,90
Solidus, Weingut Siegrist, Pfalz

LUGANA [Italien / Italy] 0,75 l 29,90
Cá Majol, Venetien

GAVI [Italien/ Italy] 0,75 l 28,50
Cá Aduga, Roberto Gemme, Piemont

SAUVIGNON BLANC [Südafrika / South Africa] 0,75 l 34,50
Privat Collection Saxenburg, Stellenbosch

ROSÉ / BLUSH

Rosé [Deutschland / Germany]
Neue Ernte, Weingut Porzelt, Pfalz 0,75 l 24,50

ROT / RED

SPÄTBURGUNDER [Deutschland / Germany] 0,75 l 29,90
Weingut Porzelt, Pfalz

GRANACHE, TEMPRANILLO, SYRAH [Spanien / Spain] 0,75 l 24,90
Dimoni Vermell, Ferré i Catasús, Terra Alta

MONTEPULCIANO [Italien/ Italy] 0,75 l 25,50
Ottobre Rosso, Tenuta il Fauri, Abruzzen

PRIMITIVO [Italien / Italy] 0,75 l 29,90
La Passione Segreta, Apulien

SHIRAZ [Südafrika / South Africa] 0,75 l 33,50
Privat Collection Saxenburg, Stellenbosch

Weine enthalten Sulfite / wines contains sulfites

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- [1] Koffein / *caffeine*
- [2] Farbstoff / *dyestuff*
- [3] Chinin / *quinine*
- [4] Konservierungsstoffe / *preservative*
- [5] Süßungsmittel Aspartam / *sweetener aspartam*
- [6] Taurin / *taurine*
- [7] Antioxidationsmittel / *antioxidant*
- [8] Geschmacksverstärker / *flavour enhancer*
- [7] Geschwärzt / *blackened*

ALLERGENE / ALLERGENS

- [A] Eier / *eggs*
- [B] Sesam / *sesam seeds*
- [C] Soja / *soya*
- [D] Milch / *milk*
- [E] Sellerie / *celery*
- [F] Getreide / *cereals*
- [G] Senf / *mustard*
- [H] Fisch / *fish*
- [I] Erdnüsse / *peanuts*
- [J] Krebstiere / *crustaceans*
- [K] Nüsse / *nuts*
- [L] Weichtiere / *molluscs*
- [M] Schwefeldioxide und Sulfit / *sulphur dioxide*
- [N] Lupinen / *lupin*