

VORSPEISEN / STARTER

CARPACCIO VOM RIND

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

GEBEIZTER LACHS

Kräuterrührei / Honig-Senfsauce / Röstbrot ^{A,C,D,F,G} 14,60
Pickled salmon with scrambled eggs herbs /
honey mustard sauce/ roasted bread ^{A,C,D,F,G}

CAESAR SALAD

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

WAHLWEISE MIT / TO YOUR ADDITIONAL CHOICE

- gebratener Hähnchenbrust 16,50
grilled chicken breast fillet
- warmem Ziegenkäse im Serranoschinkenmantel ^{D,4,7} 17,00
luke warm goat cheese wrapped in Serrano ham ^{D,4,7}
- warmem Ziegenkäse / Honig / schwarzem Pfeffer 16,50
luke warm goat cheese / honey / black pepper ^D

SUPPEN / SOUPS

RAHMSUPPE von Schalotten ^{D,E} / Croûtons ^{C,D,F} 6,20
Shallot cream soup ^{D,E} / *bread crumbs* ^{C,D,F}

KARTOFFEL-KERBELRAHMSUPPE ^{D,E} / Graved Lachs ^{D,E,H} 6,80
Potato chervil soup ^{D,E} / *graved salmon* ^{D,E,H}

ZITRONENGRAS-KOKOSSUPPE ^{B,C,D,E}
 mit Chili / Hähnchen / Duftreis ^{B,C,D} 7,20
Lemongrass coconut soup ^{B,C,D,E} / *chili / chicken / jasmine rice* ^{B,C,D}

NACHSERVICE Brot und Butter ^{A,B,C,D,F,K} 2,50
Bread and butter supplement ^{A,B,C,D,F,K}

SALAT / SIDE SALADS

„S“ 4,50

„M“ 6,00

„XL“ 8,00

PASTA

LINGUINI ^{A,D,F}
 Parmesansauce / Thaispargel / Tomaten ⁷ 14,50
Parmesan sauce / Thai asparagus / tomatoes ⁷

WAHLWEISE MIT (100 g)
 TO YOUR ADDITIONAL CHOICE (100 g)

- gebratenen Putenbruststreifen 16,50
fried sliced turkey breast
- gegrillten Riesengarnelen ^{D,4,7} 20,00
grilled king prawns
- gebratenen Rinderfiletstreifen 18,50
fried slices beef

FISCH / FISH

GEBRATENES STEINBUTTFILET
 Rotweibutter / Rahmkohlrabi / Petersilienwurzelpüree ^{D,F} 24,60
Fried turbot
Red wine butter / creamy cabbage turnip / parsley root mash ^{D,F}

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

FLEISCH / MEAT

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

SCHWEINELENDCHEN
 Portweinsauce / Wirsinggemüse / Kartoffelpüree /
 knuspriger Speck ^{D,F,4,7} 16,20
Pork loin
Port wine sauce / Savoy cabbage / mashed potatoes / crispy bacon ^{D,F,4,7}

GEGRILLTE ENTENBRUST
 Koriander-Curry / Sprossen / Shiitakepilze / Lauch /
 Basmatireis ^{B,C,D} 18,50
Grilled duck breast
Coriander curry / sprouts / shiitake mushrooms / leek / asmati rice ^{A, C, D}

VOM GRILL / BBQ

	200 g	300 g	400 g
AUSTRALIEN / AUSTRALIA			
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 Sauce und Café de Paris Butter.
Served with homemade BBQ sauce and Café de Paris butter.

BEILAGEN ZU GRILLGERICHTEN:

SIDE ORDERS FOR BBQ DISHES:

Kartoffeln / Potatoes	4,50
Basmatireis ^D / basmati rice ^D	3,50

Asiatisches Gemüse^{B, C, D} 4,50
Asian vegetables^{B, C, D}

Grill-, Markt- oder mediterranes Gemüse^D 4,00
Grilled, steamed or Mediterranean vegetables^D

Knackiger Salat^{D, G} 4,50
Mixed salad^{D, G}

DESSERT

Zitronencreme / Biskuit^{A, C, D, F, I, K} / Whiskey Brombeeren^{A, D} 5,80
Lemon cream / biscuit^{A, C, D, F, I, K} / whiskey blackberries^{A, D}

Tiramisu^{A, D, F, K} 6,20
Tiramisu^{A, D, F, K}

Apfelstrudel^{A, C, D, K} 6,20
Calvadossahne^D / Vanilleeiscrème^{A, C, D, F, I, K}
Apple strudel^{A, C, D, F, I, K} / Calvados whipped cream^D /
vanilla ice cream^{A, C, D, F, I, K}

Französische Käseauswahl^{D, K} 12,50
Brot / Butter / Trauben^{B, C, D, F, I, K}
French cheese selection^{D, K} / bread / butter / grapes^{B, C, D, F, I, K}

HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

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

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

DIGESTIF

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

Weitere Spirituosen entnehmen Sie bitte unserer Barkarte!
More spirits? Please ask for the bar menu!

BIER VOM FASS / DRAFT BEER

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

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Diebels Alt	0,33 l	3,00
Fiege alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	0,33 l	3,20
Fiege Weizenbier / <i>wheat beer</i>	0,5 l	5,20
Maisel's alkoholfrei / <i>non alcoholic wheat beer</i>	0,5 l	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON ALCOHOLIC

Coca-Cola / light / zero	0,2 l	2,80
Fanta / Sprite	0,4 l	4,80
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	2,80
Apollinaris / Vio still	0,25 l	2,80
	0,75 l	6,00
Verschiedene Säfte / <i>various juices</i>	0,2 l	2,80
Vio Bio Schorle / <i>sprizzed juices</i>	0,33 l	3,20
Apfel / Rhabarber / Schwarze Johannisbeere <i>apple / rhubarb / black currant</i>		

WEINE / WINE

Weine enthalten Sulfite / *wines contains sulfites*

WEISSWEIN / WHITE WINE	0,2 l	6,40
Riesling, trocken / <i>dry</i> [Deutschland]		
Grauburgunder, trocken / <i>dry</i> [Deutschland]		
Chardonnay, trocken / <i>dry</i> [Italien]		
Weißburgunder, halbtrocken / <i>semi-dry</i> [Deutschland]		

ROSÉWEIN / BLUSH WINE	0,2 l	6,40
Cuvée [Deutschland]		

ROTWEIN / RED WINE	0,2 l	6,40
Merlot [Italien]		
Montepulciano [Italien]		
Cabernet Sauvignon [Frankreich]		

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

FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

WEISSWEIN / WHITE WINE

Grauer Burgunder [Deutschland / Pfalz] Weingut Porzelt	0,75 l	25,50
Sauvignon Blanc [Deutschland / Pfalz] Solidus, Weingut Siegrist, Pfalz	0,75 l	24,90
Lugana [Italien / Italy] Cá Majol, Venetien	0,75 l	29,90
Gavi [Italien/ Italy] Cá Aduga, Roberto Gemme, Piemont	0,75 l	28,50
Sauvignon Blanc [Südafrika / South Africa] Privat Collection Saxenburg, Stellenbosch	0,75 l	34,50

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

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

ROTWEIN / RED WINE

Spätburgunder [Deutschland / Pfalz] Weingut Porzelt	0,75 l	29,90
Granache, Tempranillo, Syrah [Spanien / Spain] Dimoni Vermell, Ferré i Catasús	0,75 l	24,90
Montepulciano [Italien/ Italy] Ottobre Rosso, Tenuta il Fauri, Abruzzan	0,75 l	25,50
Primitivo [Italien / Italy] La Passione Segreta, Apulien	0,75 l	29,90
Shiraz [Südafrika / South Africa] Privat Collection Saxenburg, Stellenbosch	0,75 l	33,50

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- [1] Koffein / *caffeine*
- [2] Farbstoff / *dye stuff*
- [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*