

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-Senfsauce / 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 / Caesardressing / Sardellen / Kapern /	
Croûtons / Parmesan ^{C,D,E,F,G,H,4,7}	
<i>Roman lettuce / Caesar dressing / anchovies / capers /</i>	
<i>roasted bread crumbs / Parmesan cheese</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. 10/2017*

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} Parmesansauce / Thaispargel / Tomaten ⁷ <i>Parmesan sauce / Thai asparagus / tomatoes⁷</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. 10/2017*

FISCH / FISH

Gebratenes Steinbuttfilet
 Rotweinbutter / Rahmkohlrabi / Petersilienwurzelpüree ^{D,F} 24,60
Fried turbot
Red wine butter / creamy cabbage turnip / parsley root mash ^{D,F}

Ofengeschmortes Lachsfilet
 Limonen-Olivenöl / 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 ^{B,C,D}

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. 10/2017

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 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} / Asian vegetables^{B, C, D} 4,50
- Grill-, Markt- oder mediterranes Gemüse^D
Grilled, steamed or Mediterranean vegetables^D 4,00
- Knackiger Salat^{D, G}
Mixed salad^{D, G} 4,50

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. 10/2017*

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,I,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* ^D

Tasse Kaffee ¹ / <i>cup of coffee</i> ¹	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

DIGESTIF

Bochumer Revierbrände [Alte Birne / Obstler / Kräuter]	0,04 9,50
Nonino Grappa Chardonnay	0,04 9,50

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. 10/2017*

BIER VOM FASS / DRAFT BEER

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

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 Weizenbier alkoholfrei / <i>wheat beer / non alcoholic</i>	0,5 l	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON ALCOHOLIC

Coca-Cola / Light / Zero / <i>diet coke / coke zero</i>	0,2 l	2,80
Tonic ³ / Bitter Lemon ³ / Ginger Ale ³ / Fanta / Sprite	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
Apollinaris / Vio still	0,25 l	2,80
	0,75 l	6,00
Verschiedene Säfte ⁷ / <i>various juices⁷</i>	0,2 l	2,80
Vio Bio-Schorle ⁷ [Apfel / Rhabarber / Schwarze Johannisbeere]	0,33 l	3,20
<i>Sprizzed juices⁷ [apple / rhubarb / black currant]</i>		

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

APERITIF

Campari Soda		6,20
Campari Orange		6,70
Hugo		8,50
Aperol Spritz		8,50
Martini dry / bianco / rosso	0,05 l	6,90
Sherry dry / medium / sweet	0,05 l	6,20
Port weiß / rot / <i>white / red</i>	0,05 l	6,90

GLASWEINE / WINES BY GLASS

WEISSWEIN / WHITE WINE [Deutschland / Germany]		
Riesling, Grauburgunder / trocken / dry	0,2 l	5,40
Weißburgunder / halbtrocken / medium dry	0,2 l	5,40
ROSÉWEIN / ROSÉ WINE		
Cuvée [Deutschland / Germany]	0,2 l	5,40
ROTWEIN / RED WINE		
Merlot, Montepulciano [Italien / Italy]	0,2 l	5,40
Cabernet Sauvignon [Frankreich / France]	0,2 l	5,40

FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

WEISSWEIN / WHITE WINE

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

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

Rosé, Neue Ernte, Weingut Porzelt, Pfalz	0,75 l	24,50
--	--------	-------

ROTWEIN / RED WINE

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

SEKT / SPARKLING WINE

Renaissance Sekt, Cuvée / Sparkling wine	0,1 l	4,50
	0,75 l	26,90
Champagner / Champagne	0,1 l	8,50
	0,75 l	74,50

Unsere Weine enthalten Sulfite. *Our wines contain sulfites.*

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	dyestuff
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