

Aperitif

Hugo
Holunder | Limette | Sekt
Elder Flower | Lime | Sparkling Wine 8,50

Aperol Sprizz
Aperol | Orange | Sekt
Aperol | Orange | Sparkling Wine 8,50

Pimmes No 1
Ginger Ale | Zitrone | Orange | Minze | Erdbeere
Ginger Ale | Lemon | Orange | Mint | Strawberry 8,50

Gin Mare

Gin & Tonic 11,00
Gin Mare | Tonic Water | Frischer Rosmarin
Gin Mare | Tonic Water | Fresh Rosamarie

Gin Basil Smash 11,00
Gin Mare | Zuckersirup | Basilikum | Zitrone,
Gin Mare | Sugar Sirup | Basil | Lemon

Gin Triple Orange 11,00
Gin Mare | Tonic Water | Orangenmarmelade | Bitter
Gin Mare | Tonic Water | Orange Jam | Bitter

Softgetränke / Softdrinks

Mineralwasser | Mineral Water
Bad Brambacher spritzig | sparkling 0,20 l 3,50
0,75 l 8,50
Bad Brambacher still | still 0,20 l 3,50
0,75 l 8,50

Coca Cola | Fanta | Sprite |
Coca Cola Light | Zero 0,20 l 3,80

Thomas Henry
Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water |
Mystic Mango | Spicy Ginger |
Ultimate Grape Fruit Lemonade 0,20 l 4,20

Apfel-, Orangensaft, Apfelsaftschorle
Apple- | Orange- | Juice | Applespritz 0,20 l 3,80

Wein

0,2 l
Grohsartig QbA | 2016
Weißburgunder-Chardonnay 9,50

“Anderra” Baron Philippe de Rothschild | 2016
Sauvignon Blanc 8,50

Horgelus Rosé IGP | 2016
Merlot 7,50

Bier / Beer

0,33 l
Corona 4,50

Becks Pale Ale 5,00

Becks Amber lager 5,00

Budweiser 4,50

Paulaner Pils alkoholfrei 4,00

Paulaner Weizenbier 0,5 l
Hell | Dunkel | Kristall | alkoholfrei 5,00

Kaffeespezialitäten / Coffee specialty

Tasse / Cup
Cappuccino 3,60
Espresso 3,30
Doppelter Espresso 4,80
Cafe crème 3,30
Latte Macchiato 4,30
Eiskaffee | iced coffee 7,50

Bruschetta Classic	7,50
Baguette Tomate Zwiebeln Knoblauch Basilikum Parmesan Baguette Tomato Onion Garlic Basil Parmesan	
Bruschetta Düsseldorf	7,50
Röggelchen Flöns Apfel Zwiebeln Roeggelchen Floens Apple Onion	
Antipasti	11,50
Mariniertes Gemüse Rauchlachs Serranoschinken Mozzarella Grissini Marinated Vegetables Smoked Salmon Serrano Ham Mozzarella Grissini	
Caesars Salad	9,50
Romanasalat Sardellen Croûtons Parmesan Caesardressing Romana Lettuce Anchovies Croûtons Parmesan Caesardressing	
Bauernsalat	9,50
Gurke Tomate Frühlingszwiebeln Petersilie Fetakäse Oliven Limonendressing Cucumber Tomato Spring Onions Parsley Feta Cheese Olives Limes dressing	
Quinoa Bowl	13,50
Quinoa grüner Spargel Erbsen Radieschen Pickels Wildkräuter pochiertes Ei Quinoa Green Asparagus Peas Radish Pickles Wild herbs Poached Egg	
Chili sin Carne Bowl	13,50
Vollkornreis vegetarisches Chili Avokado Tomatensalsa Salat Sourcream Whole Grain Rice Vegetarian Chili Avocado Tomatosalsa Salad Sourcream	
Falafel Bowl	13,50
Bulgur Falafel Petersiliensalat Brokkoli Tahindipp Minze Bulgur Falafel Parsley Salad Broccoli Tahindip Mint	
Chicken Bowl	13,50
Vollkornreis Tandoorihuhn Mango Zwiebel Chili Rote Bete mit Kokos Minzjoghurt Whole Grain Rice Tandoori Chicken Mango Onion Chili Beetroot with Coconut Mint Yoghurt	
Beef Burger	14,00
100% Aberdeen Angus Burger Tomate Gurke Salat Zwiebelmarmelade Pommes frites 100% Aberdeen Angus Burger Tomatoes Cucumber Lettuce Onion-Jam French Fries	
Salmon Burger	16,00
Norwegischer Fjordlach Gurke Wasabi Wildkräutersalat Pommes frites Norwegian Fjord Salmon Cucumber Wasabi Wild Herbs Salad French Fries	
Spinach – Lentil Burger	15,00
Patty aus Spinat und Linsenmehl und orientalischen Aromaten Gurke Tomate Wildkräutersalat Pommes frites Patty Made of Spinach and Lentil-Flour and Oriental Aromatics Cucumber Tomato Wild Herbs Salad French Fries	
Spargel mit Lachs Asparagus with Salmon	23,50
Rauchlachs neue Kartoffeln Portion Stangenspargel Eibutter Portion of Asparagus New Potatoes Smoked Salmon Egg Butter	
Spargel mit Schinken Asparagus with Ham	25,00
Serranoschinken neue Kartoffeln Portion Stangenspargel Hollandaise Portion of Asparagus New Potatoes Serrano Ham Hollandaise	