

Biere gezapft



0,3l
0,5l

Alster / Radler 4

0,3l
0,5l

Oberbräu Hell

0,3l
0,5l



PREMIUM HERB

0,3l
0,5l



BREWERS GOLD

0,3l
0,5l



0,3l

0,5l



0,5l

Biere aus der Flasche



Dunkel

0,5l

Alkoholfrei

0,5l

*Hefeweizen mit Schuss
Cola /Schweppes /Säfte*



0,33l

Alt - Schuss ^{1,2}

0,5l

Altbierbowle
mit Erdbeeren

0,5l



0,33l

Berliner Weiße / grün ^{2,3,4}

0,33l

Berliner Weiße / rot^{2,3,4}

0,33l



Malzbier ²

0,33l

Erfrischungsgetränke



Flasche

0,2l

0,4l



Flasche

0,2l

0,4l

Schweppes ^{2,4}

Tonic Water / Bitter Lemon

0,2l

Ginger Ale / Wild Berry

Apfelschorle

0,4l

Rhabarberschorle

0,4l

Classic	0,25l
Rouge	0,25l

Energy - Drink ¹¹	0,2l
------------------------------	------

Erfrischungsgetränk

e



Sprudel	0,20l
	0,50l
	0,70l

Naturell/Still	0,20l
	0,50l
	0,70l

<i>Ice Tea</i>	<i>Lemon-Lime,</i>	<i>Flasche</i>
<i>Trade Islands:</i>	<i>Sunny Peach</i>	<i>0,33l</i>



<i>Apfel / Orange</i>	
<i>Banane / Kirsche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Ananas / Pfirsich</i>	
<i>Mango /</i>	
<i>Maracuja</i>	<i>0,4l</i>
<i>Auch als Schorlen</i>	

Fruchtige hausgemachte Limonaden aus unserer Konditorei

<i>Limo Himbeer-Chili</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Limo Orange-Erdbeere</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Limo Minze-Ingwer</i>	<i>0,4 l</i>

Limo Maracuja-Vanille

0,4l

Heiße Getränke

10 100% Kaffee

Tasse Kaffee¹

Pott Kaffee¹

Kännchen Kaffee¹

Schümlí Kaffee¹

Pott Schümlí Kaffee¹

Espresso¹, dazu ein Glas Wasser

Doppelter Espresso¹, dazu ein Glas

Cappuccino¹

Original französischer Milchkaffee¹

Latte Macchiato¹

Eis-Latte Macchiato groß¹

Irish Coffee

Russische Schokolade

Pott Schokolade mit Sahne

Tee mit Rum

Grog mit 4 cl Rum

Glas heiße oder kalte Zitrone

Glühwein (saisonal)

Glas Milch

Glas heiße Milch mit Honig

Einmal probiert, schon verführt

*Sirup: Kokos, Amaretto, Vanille, Mandel, Karamell,
Haselnuss und Zimt... verleiht Ihrem Heißgetränk
ein besonderes Aroma (+1,00€)*

*Im Biergarten servieren wir heiße Getränke nur im Pott oder
Kännchen*

KEO Loser Tee im Glas

Darjeeling , Earl Grey , Pfefferminze , Kamille ,

Waldbeere , Grüner Tee , Rooibos-Vanille

Tee mit frischer Minze

KEO, Loser Tee im Kännchen

Darjeeling

*In den hochgelegten Teegärten vor dem
Himalaya wachsen die feingliedrigen Blätter
für diesen zart-blumigen Tee*

Earl Grey

*Der Klassiker unter den aromatisierten Tees,
für den individuellen Anspruch aus der
Aromatischen Bergamotte-Frucht.*

Chai-Tee

*In Indien hat jede Familie ein eigenes
Rezept für ihren Chai - Tee
das Geheimnis dabei sind die Gewürze aus
dem Morgenland, die auch diesem Tee seinen
einzigartigen Geschmack verleihen.*

Rooibos-Vanille

*auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr
harmonische
Verbindung, die durch feine Vanillestückchen
noch intensiver erlebbar wird.*

Erdbeer – Zitronengras

Aromatische Erdbeeren und feines Zitronengras bestimmenden Geschmack dieses köstlichen Früchtetees: Dieser erfrischende Keo überrascht mit zarter Süße und intensiven fruchtigen Aromen.

KEO, Loser Tee im Kännchen

Insel der Sinne

Ein Tee für spirituelle Inspiration: Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse!

Grüner Pfirsich

*Das zarte Jadegrün der feinen Teeblätter
schimmert sachte,
ein Hauch dezenter Pfirsich-Aromen
durchstreift diesen Keo und belebt den feinen
Geschmack chinesischer Teekunst.*

Terra Vital

*Ein Keo wie Yin und Yang: Löwenzahn,
Brennnessel und
Zichorienwurzel spenden die Kraft der Erde
und
fruchtige Grapefruit-Zitrusnoten lassen eine
heitere Leichtigkeit aus. In diesem
Zusammenspiel entsteht eine köstliche
Ausgeglichenheit.*

Orancuja

*Fruchtig, fruchtiger, Keo: prall gefüllt mit
frischen Orangen und
Maracuja-Aromen. Die Hibiskusblüte
spendiert dazu ihr leuchtendes Rubinrot.*

Weinbrand, Brandy, Cognac

4cl

Asbach Uralt

*Metaxa ******

Remy Martin VSOP

Whisky's

4cl

Scotch Ballantines

Scotch Johnnie Walker Red

Scotch Chivas Regal

Bourbon Jim Beam

Jack Daniels

Irish Tullamore Dew

Likör Southern Comfort

Gin

4cl

Bombay Gin

Hendrik Gin
Tanqueray Gin
Tanqueray Nr. 10 Gin

Aperitifs

Pernod

4cl

Campari²

Martini Bianco

Sherry Sweet

Spirituosen, Bitter & Liköre

2cl

4cl

Apfelkorn / Korn

Pott Rum

Malteserkreuz

Wacholder

Ouzo 12

43 Licor

Amaretto

Averna

Baileys

Fernet Branca

Grappa

Jägermeister

Jubiläums Aquavit

Linie Aquavit

Passao

Pepino Peach

Ramazotti

Sambuca

Tequila, weiß oder braun

Bacardi

Bacardi Gold

Batida de Coco

Coïntreau

Meyers`s Rum

Havanna Club

Captain Morgan

Obstler

Sky Vodka

Trentina Grappa Giovane

Cocktails

Tequila Sunrise ^{2,3,4}

Zitrone / weißer Tequila

Orangensaft / Grenadine / Cointreau

Caipirinha

Pitu / Limetten / Lime Juice

brauner Rohrzucker

Pina Colada

weißer Rum / brauner Rum / Kokoscreme

Sahne / Ananassaft

Mojito

weißer Rum / Angostura / Limetten /

Minze

brauner Rohrzucker / Sodawasser

Long Island Ice Tea ^{1,2}

weißer Rum / weißer Tequila / Vodka

Gin / Cointreau / Lime / Orangensaft /

Cola

Cuba Libre ^{1,2}

Havanna Club / Limetten / Cola

Hurricane ^{2,3,4}

Weißer Rum / brauner Rum / Apricot

Brandy

Lime / Kirschsaf / Maracujasirup

Orangensaft

Gota Azul

*Wodka / Blue Curacao / Sekt /
Zitronenlimonade*

Cocktails

Zombie ^{2,3,4}

*weißer Rum / brauner Rum / Captain
Morgan
Cherry Heering / Zitrone / Grenadine
Orangensaft / Ananassaft*

Swimming Pool ^{2,3,4}

*weißer Rum / Vodka / Kokoscreme/
Blue Curacao / Sahne / Ananassaft*

Bahama Mama^{2,3,4}

weißer Rum / brauner Rum /

Ananassaft

O-Saft / Kokossirup / Limette /

Grenadine

Sweet Temptation

Licor 43 / Vanillesirup / Sahne

Maracujasaft / Orangensaft /

Kirschsaf

Solista Spezial^{2,3,4}

weißer Rum / brauner Rum / Blue

Curacao

Grenadine / Orangensaft

Sex on the Beach^{2,3,4}

weißer Rum / Vodka / Erdbeerlikör /

Zitrone

Pepino Peach / Grenadine /

Maracujasaft

Ananassaft

Alkoholfreie Cocktails

Vanilla Sky ^{2,3,4}

Vanillesirup / Sahne / Pfirsichsaft

Maracujasaft / Erdbeersirup

Virgin Prince

Kokoscreme / Sahne / Maracujasaft

Solista Paradise

Maracujasaft / Kokossirup / Zitrone

Lime Juice /

Tropical Rain

Limette / brauner Rohrzucker / Lime /

Effect-Energy

Ipanema

Limette / brauner Rohrzucker / Lime /

Ginger Ale

Tonic Fresh ^{2,3,4}

Orangensaft / Ananassaft / Zitrone

Grenadine

Tonic Water

Weißwein

<p>Grauburgunder QbA trocken Deutschland - Rheinhessen - Dr. Koehler- Pfundturm leicht süßlich mit frischen Kräutern;</p>	0,1l	0,2l	Flasche
<p>Grauburgunder Spätlese trocken Deutschland-Rheinhessen-Rebenzeit Klassische Grauburgunder Nase mit herrlichem</p>	0,1l	0,2l	Flasche
<p>Birnenduft, im Abgang schön weich</p>			
<p>Weißburgunder QbA trocken Deutschland - Pfalz - Markus Pfaffmann leicht und cremig, Substanz nach Birne und Limette, klare Frische</p>	0,1l	0,2l	Flasche
<p>Sauvignon Blanc QbA, Deutschland , Rheinhessen Weingut Grosch / Wallertheim Cassis und schwarze Johannisbeere</p>	0,1l	0,2l	Flasche
<p>Leiwener Riesling QbA trocken Deutschland - Mosel - Josef Rosch fein, klar, feinsaftig; animierend, fruchtig</p>	0,1l	0,2l	Flasche

<i>Leiwener Riesling QbA feinherb</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
<i>Deutschland - Mosel - Josef Rosch</i>		
<i>klar, feinsaftig, zarter Fruchtsüße;</i>	<i>Flasche</i>	
<i>lebendig frisch, sehr spielerisch und fein</i>		

Pinot Grigio 0,1l 0,2l
Italien - Venetien
zart und ein wenig spritzig
feine Frucht, angenehme Säure

Riesling QbA 0,1l 0,2l
Deutschland - Rheingau - Robert Weil
feine Frucht mit eleganter,
reifer Säure und nachhaltigem Körper

Flasche

Gran Vina Sol Chardonnay
Spanien - DO Penedes - Miguel Torres
elegant, üppig, Noten von Lindenblüten,
reifen Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Anis, Flasche
weich und vielschichtig

Rose

<p><i>Pink St. Laurent QbA</i> <i>Deutschland - Pfalz - Weingut</i> <i>Tina Pfaffmann frisch, leicht,</i> <i>sommerlich,</i> <i>Aromen von Erdbeeren</i></p>	<p>0,1l Flasche</p>	<p>0,2l</p>
<p><i>Pinot Grigio Blush ,trocken</i> <i>Italien - Veneto - Ardesia</i> <i>leicht kupferne Farbe, frisch,</i> <i>fruchtig;</i> <i>Aromen von Zitrusfrüchten,</i> <i>Kirschen und roten Beeren</i></p>	<p>0,1l Flasche</p>	<p>0,2l</p>
<p><i>Rioja Rose, trocken</i> <i>Spanien, Rioja, leicht & fruchtig</i> <i>Belebende Fruchtnoten von</i> <i>Himbeere und</i> <i>Kirsche, schmeichelt dem Gaumen</i> <i>und bringt höchste Genuss-</i> <i>Freude.</i></p>	<p>0,1l Flasche</p>	<p>0,2l</p>
<p><i>Lamberti Rose, mild</i> <i>Rheinhessen, fruchtige Kirsch-</i> <i>und</i> <i>Erdbeernuancen prägen diesen</i> <i>milden Rosewein mit</i> <i>vollmundiger Süße.</i></p>	<p>0,1l Flasche</p>	<p>0,2l</p>

Rotwein

<i>Cuvee Rufia QbA halbtrocken</i>	0,1l	0,2l
<i>Deutschland - Pfalz - Weingut</i>		
<i>Heiner Sauer</i>	Flasche	
<i>Aromen von Heidelbeeren und</i>		
<i>Kirschen;</i>		
<i>edel, würzig, zart</i>		
<i>Don Leo Nero d'Avola Sicilia</i>	0,1l	0,2l
<i>Italien - Sizilien - Casa</i>		
<i>Vinicola Minini</i>	Flasche	
<i>Rubinrot; fruchtig, frisch,</i>		
<i>samtig, lecker</i>		
<i>Primitivo IGT</i>	0,1l	0,2l
<i>Italien - Apulien - Torrevento</i>		
<i>klassisch, leicht, unkompliziert</i>	Flasche	

<i>Lamberth Rot</i>	0,1l	0,2l
<i>leicht fruchtsüßer milder</i>		
<i>Rotwein</i>	<i>Flasche</i>	
<i>Johannisbeerfrucht mit</i>		
<i>moderaten</i>		
<i>Tanninen und säuremilden</i>		
<i>Abgang</i>		
<i>Sabazio Rosso di</i>	<i>Flasche</i>	
<i>Montepulciano DOC</i>		
<i>Italien - Toskana - Antinori</i>		
<i>Tenuta La Braccasca</i>		
<i>fruchtiger Rotwein, beeriges</i>		
<i>Aroma,</i>		
<i>samtig, vollmundig, zart</i>		
<i>Torcicoda Primitivo Salento</i>	<i>Flasche</i>	
<i>IGT</i>		
<i>Italien - Apulien - Tomaresca</i>		
<i>Aromen von Sauerkirschen und</i>		
<i>Zwetschgen,</i>		
<i>zarten Noten von Leder und</i>		
<i>Tabak;</i>		

<i>Para Celsus Tempranillo Vdit</i> <i>Spanien - Castilla la Mancha -</i> <i>Navarro Lopez</i> <i>tiefes Rubinrot; fruchtig mit</i> <i>Aromen</i> <i>reifer roter Fruchte; vollmundig</i> <i>und ausgewogen</i>	<i>0,1l</i> <i>Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Valdepenas Crianza</i> <i>Spanien - Valdepenas - Senorio</i> <i>Los Llanos</i> <i>vollmundig, ausgewogen und</i> <i>samtig</i>	<i>0,1l</i> <i>Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Las Altillas</i> <i>Spanien - DOCa Rioja - Baron</i> <i>de Ley S.A.</i> <i>uippiger Geschmack von</i> <i>Brombeeren, Gewurzen und</i> <i>Tabak; leicht erdig, weich</i>	<i>Flasche</i>	

Marques de Burgos

Flasche

Spanien - D.O. Ribera del

Duero - Bodegas Lan

elegantes Aroma von frischen

roten Früchten

wie Brombeere und Noten von

Blumen

Celeste Tempranillo

Flasche

Spanien - DO Ribera del Duero

- Miguel Torres

attraktive kirschrote Farbe,

aromatisch mit Brombeeren

und Kirschen; fein würzig mit

Pfeffer und Lakritz samtweich,

vollmundig, intensiv, rund und

harmonisch

Prosecco & Co

Ca del Teo Gran Cuvee Brut 0,1l
Italien - Mareno di piave Flasche
strohgelbe Farbe mit goldenen
Reflexen, weist eine feine zarte
Perlage auf, Aromen vom
knackigen Äpfeln

Champagne Flasche
Taittinger Brut Reserve
Frankreich - Champagne
Taittinger
glänzendes Hellgold, fein,
duftig, frisch, lebendig
mit Noten von reifen
Mirabellen, Zitrusfrüchten,
frischen Äpfeln, Mandeln und
kandierte Zitronenschalen,
rauchig-mineralisch, saftig,
harmonisch, elegant, seidig

Prosecco & Co

Weinschorle 0,2l

Tinto de Verano 0,2l

Rotwein / Zitronenlimonade

*Eiswürfel und
Zitronenscheiben*

Sekt mit Aperol 0,2l

Sekt mit Aperol / alkoholfrei 0,2l

Hugo
mit frischer Minze und 0,2l
Limette

Hugo Alkoholfrei 0,2l

Solis 0,2l
Rote Passion

Solis alkoholfrei 0,2l

Lillet mit Wild Berry 0,2l

Lillet mit Wild Berry 0,2l
alkoholfrei

Speisen

taglich wechselndes Kuchenbuffet

frisch gebacken von unserer hauseigenen Konditormeisterin

*Bitte beachten Sie, dass wir einen Beilagentausch mit 1,50 €
oder ein weiteres Gedeck mit 2,50 € berechnen.*

Vielen Dank für ihr Verständnis!

Frühstück

106. *Kleines Frühstück
1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, Wurst,
Käse und Konfitüre*

107. *Großes Frühstück*
1 Pott Kaffee, 2 Brötchen, Wurst,
Käse und Konfitüre, 1 Ei, Joghurt mit
Früchten und Orangensaft
Nur Käse: Aufpreis 1,50€
108. *Englisches Frühstück*
1 Tasse Kaffee
Ham & Eggs (Rühreier mit Schinken)
und ein Brötchen mit Butter
109. *Französisches Frühstück*
Cafe au lait, Buttercroissant
und Konfitüre
110. *Käse Frühstück*
1 Pott Kaffe, 2 Brötchen, mit Gouda,
Camembert,
Cambozola, Pfefferkäse und Frischkäse,
Konfitüre, 1 Ei und O-Saft

111. *Solista Frühstück*
Kaffee oder Kaffeespezialitäten so viel Sie
möchten, 1 Glas Prosecco, 2 Brötchen, Brot,
Schinken, Käse,
kl. Buttercroissant, Salami, Lachs, Konfitüre,
Honig, Nutella, Rührei, Joghurt mit Früchten
und Orangensaft

*Auf Wunsch sind Änderungen der Kaffeespezialitäten in den
Frühstücksangeboten gegen Aufpreis möglich.*

Frühstück

112. *Lieblingsfrühstück für 2*
Kaffee oder Kaffeespezialitäten so viel Sie
möchten,
2 Gläser Prosecco, 2 Gläser Orangensaft
4 Brötchen, Brot, 2 kl. Buttercroissant,
Schinken, Käse, Salami, Lachs, Konfitüre,
Honig,
Nutella, Rührei, und Joghurt mit Früchten

Für eine dritte Person

Extras zum Frühstück

113. *3 Spiegeleier mit Bacon
und dazu 1 Brötchen
oder eine Scheibe Brot mit Butter*

*1/2 Brötchen wahlweise belegt mit Käse,
Schinken, Salami, Marmelade, Nutella oder
Honig*

mit Serrano Schinken

mit Lachs

Portion Rührei

Portion Nürnberger Würstchen

Portion Bacon

1 Brötchen

1 Ei

Joghurt natur

Joghurt mit Früchten

Hausgemachte Suppen

- 1. Feine Kraftbrühe vom Kalb
Mit Gemüsestreifen und Eistich*
- 2. Tomatensuppe
mit Creme-fraiche*
- 3. Westfälische Kartoffelsuppe
mit Mettwurst ^{5,9}*
- 5. Karotten- Ingwer- Suppe
mit Shrimps*

Zu allen Suppen servieren wir frisches Brot

Vorspeisen

21. *Obazda*
angemachter Camembert mit Romadur,
Paprika, Zwiebeln und Kümmel, dazu frisches Brot
22. *Tomaten - Büffelmozzarella*
· mariniert mit Basilikum Pesto
und Balsamicocreme ^{2,4,8}, dazu frisches Baguette
24. *Carpaccio vom Rind*
· auf Rucola-Salat mit Zitrone- und Oliven
mariniert
und Parmesan, dazu frisches Baguette
25. 6 Stück Pizzabrötchen mit Hausgemachten Dips

Salate

30. *Kleiner gemischter Salat*
31. *Großer gemischter Salat*

32. -mit Hähnchenbrust Tranchen
33. -mit gebratenem Lachsfilet
41. Caesar´s Salat
Romanasalat mit Parmesan ⁵, Croutons in Caesar´s Dressing
42. -mit knusprigem Bacon
43. -mit Hähnchenbrust Tranchen

-mit 3 Riesen Garnelen
47. Bayrischer Wurstsalat
Fleischwurst ^{2,4,5,9,10} mit Zwiebeln, Gewürzgurken ⁴
in einem leichten Senfdressing, dazu frisches Brot
48. Schweizer Wurstsalat
Fleischwurst ^{2,4,5,9,10} mit Zwiebeln, Käse,
Gewürzgurken ⁴ in einem leichten Senfdressing,
dazu frisches Brot

*Dressing: Sylter, French, hausgemachte Vinaigrette
Wir servieren zu allen Salaten frisches Brot*

Zusätzliches Dressing +1,50€

Brotzeit

- 10. Rustikale Brotschnitte
mit Edamer^{5,7}, Käsecreme,
Tomate, Gurke und Salat*

- 12. Rustikale Brotschnitte
mit Spiegelei, Bacon,
Salat, Tomate, Gurke und hausgemachter
Remoulade*

- 13. Rustikale Brotschnitte
mit gegrillter Hähnchenbrust,
Salat, Tomate, Gurke und Cocktailsauce*

17. „Vesperteller“
mit grober Mettwurst, Schwarzwälder Schinken,
kalt aufgeschnittenen Schweinebraten, Obatzda,
Emmentaler,
dazu Kräuter, Leberwurst, gehobeltem Rudi,
Butter und frisches Brot

Pasta, Pasta, Pasta

51. *frische Penne mit Spinat in Gorgonzolasauce⁵
und
Walnusskernen*
52. *frische Bandnudeln mit Lachswürfeln in
Weißweinsauce und Rucola*
53. *frische Bandnudeln in einer Champignon-
Pfeffer-Sauce
mit saftigen Schweinefiletstreifen

-mit Hähnchenbrustfilet*
54. *frische Spaghetti in einer Pestosauce mit
gegrillten Garnelen*

Herzhaftes aus Topf und Pfanne

71. *“Abgebräunter“ Leberkäse ^{5,9}
mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern*

72. *Deftiger Schweine-Spieß-Braten
mit hausgemachten Farmersalat und Salzkartoffeln*

73. *Rosa gebratene Schweinemedallions in Pfeffersauce
und kleinen gebratenen Kartoffeln in der Schale,
dazu Gemüse*

74. *Original Wiener Kalbschnitzel
mit Pommes Frites, Blattsalate und Preiselbeeren*

Solista Burger

77. *Chicken Burger
mit Panko gebratener Hähnchenbrust dazu
Romanasalat in
Caesardressing und Barbecuesauce und Wedges*

771. *Red Home Style Burger*

200g Black Angus Rindfleisch⁵ mit hausgemachter
Trüffelmayonaise, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln,
Salat und Wedges

Burger mit extra Ceddar Cheese +1,50 €

extra Jalapenos +1,50 €

extra Patty +6,00 €

Fischvariationen

61. *Geräucherter Lachs*

mit Honig-Dill-Senfsauce und hausgemachten
Reibekuchen

62. *Sahnehering*

mit Bratkartoffeln und einer Salatbeilage

63. *Gebrautes Zanderfilet
in einer Rieslingsauce mit Resolles und
einem kleinen gemischte Salat*
64. *Gebrautes Lachsfilet
auf Blattspinat mit einer Limonensauce
und kleinen gebrauten Kartoffeln in der Schale*
66. *Scampi
in einer Tomaten-, Zwiebel-, Peperoni-, Sahne-
Sauce,
Salatbouquet und Chiabatta*

Pizza aus dem Steinofen

8020. *Pizza „Margherita“
mit Tomatensauce und Käse*
8021. *Pizza „Salamí“
Tomatensauce , Salamí und Käse*
8023. *Pizza „Tuna“
mit Tomatensauce^{5,7}, Thunfisch, Mais, roten
Zwiebeln
und Käse*
8024. *Pizza „Honolulu“
mit Tomatensauce, saftigem
Hinterkochschinken^{5,7},
fruchtiger Ananas und Käse*

8027. *Pizza „Veggie“*
mit Tomatensauce, Champignons, Spinat,
Brokkoli, sonnengetrockneten Tomaten,
Pinienkerne und Käse
8032. *Flammkuchen „Elsässer Art“*
mit Speck^{5,7} und Zwiebeln
8034. *Flammkuchen „Mediterran“*
mit Tomaten, Mozzarella, Pesto^{5,7} und Rucola

Dessert

131. *Rote Grütze*
mit einer Vanillesauce²

135. *Schokoladen Küchli*
mit einem heißen, flüssigen Schokoladenkern,
dazu Walnusseis und Sahne

Waffeln & Apfelstrudel

141. *Waffel „Natur“*
Hausgemachte Waffel mit Puderzucker
142. *Waffel „Classic“*
Waffel mit Sahne, Vanilleeis und heißen Kirschen
143. *Waffel „Eierlikör“*
Waffel mit Puderzucker, Vanilleeis, Eierlikör und
Schokosauce
145. *Waffel mit Sahne*
146. *Waffel mit heißen Kirschen*
147. *Waffel mit heißen Kirschen und Sahne*

148. *Waffel mit Vanilleeis*
149. *Waffel mit Vanilleeis und Sahne*
150. *Waffel mit Kirschen und Vanilleeis*
151. *Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne*
152. *Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne*

*Preise verstehen sich inklusive der zur
Zeit geltenden Mehrwertsteuer*

*Informationen über Zutaten in
unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem
Personal.*

- 1 Koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoffen E127, E150a, E124, E120
- 3 mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)
- 4 Säuerungsmittel/Säureregulatoren (E338, E511)
- 5 Mit Konservierungsstoffen Benzoesäuren, Sorbinsäuren, Natriumnitrit, E 202, E 250, E251, E 252
- 6 Brennwert in 100 ml = 0,8 kJ (0,18 kcal)
- 7 gefärbt mit Beta-Carotin
- 8 chininhaltig
- 9 Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Natriumascorbat, E 300, E301, E316
- 10 Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat, E 621
- 11 Taurin
- 12 mit Vanillegeschmack

