



Solista

Restaurant • Café • Eis

Biere gezapft



0,3ℓ
0,5ℓ

Alster / Radler⁴

0,3ℓ
0,5ℓ

Oberbräu Hell

0,3ℓ
0,5ℓ



0,3ℓ
0,5ℓ

*als Erdbeerbowle
mit Schuß Cola*

0,5ℓ
0,5ℓ



0,5ℓ

Biere aus der Flasche



*Dunkel oder
Alkoholfrei*

0,5ℓ
0,5ℓ

*Hefeweizen mit Schuss
Cola | Schweppes | Säfte*



0,33ℓ

Berliner Weiße / grün / rot^{2,3,4}

0,33ℓ

Isenbeck Malz

0,33ℓ

Erfrischungsgetränke



Flasche
0,2ℓ
0,3ℓ



Flasche
0,2ℓ
0,3ℓ

Rhabarberschorle
Apfelschorle

0,3ℓ
0,3ℓ



Classic
Rouge

0,25ℓ
0,25ℓ

Schweppes
Tonic Water | Bitter Lemon
Ginger Ale | Wild Berry

0,2ℓ

Erfrischungsgetränke



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

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

*Ice Tea
Trade Islands:*

*Lemon-Lime,
Sunny Peach* Flasche
0,33l



Apfel | Orange
Banane | Kirsche 0,2l
Ananas | Pfirsich
Mango | Maracuja
Auch als Schorlen 0,3l

Fruchtige hausgemachte Limonaden aus unserer Konditorei

Limo Maracuja-Vanille 0,4l

Limo Orange-Erdbeere 0,4l

Limo Minze-Ingwer 0,4l

Heiße Getränke

IO 100% Kaffee

Tasse Kaffee¹

Pott Kaffee¹

Kännchen Kaffee¹

Schümli Kaffee¹

Pott Schümli Kaffee¹

Espresso¹, dazu ein Glas Wasser

Doppelter Espresso¹, dazu ein Glas Wasser

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 zartblumigen 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 Keo seinen einzigartigen Geschmack verleihen.

Rooibos-Vanille

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

Erdbeere – Zitronengras

Aromatische Erdbeeren und feines Zitronengras bestimmen den 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
Blue Velvet

Aperitifs

4cl

Pernod
Campari²
Sherry Sweet

Spirituosen, Bitter, Liköre

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Apfelkorn / Korn</i>		
<i>Pott Rum</i>		
<i>Malteserkreuz</i>		
<i>Wacholder</i>		
<i>Ouzo 12</i>		
<i>43 Licor</i>		
<i>Amaretto</i>		
<i>Averna</i>		
<i>Baileys</i>		
<i>Fernet Branca</i>		
<i>Grappa</i>		
<i>Jägermeister</i>		
<i>Jubiläums Aquavit</i>		
<i>Linie Aquavit</i>		
<i>Passao</i>		
<i>Pepino Peach</i>		
<i>Ramazotti</i>		
<i>Sambuca</i>		
<i>Tequila, weiß oder braun</i>		
<i>Bacardi</i>		
<i>Bacardi Gold</i>		
<i>Batida de Coco</i>		
<i>Cointreau</i>		
<i>Meyers's Rum</i>		
<i>Havanna Club</i>		
<i>Captain Morgan</i>		
<i>Obstler</i>		
<i>Sky Vodka</i>		
<i>Trentina Grappa Giovane</i>		

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}

Havana Club / Limetten / Cola

Hurricane ^{2,3,4}

Weißer Rum / brauner Rum / Apricot Brandy

Lime / Kirschsafte / 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

<i>Grauburgunder QbA trocken Deutschland - Rheinhessen - Dr. Koehler- Pfundturm leicht süßlich mit frischen Kräutern;</i>	<i>0,1l Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Grauburgunder Spätlese trocken Deutschland-Rheinhessen-Rebenzeit Klassische Grauburgunder Nase mit herrlichem Birnenduft, im Abgang schön weich</i>	<i>0,1l Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Weißburgunder QbA trocken Deutschland - Pfalz - Markus Pfaffmann leicht und cremig, Substanz nach Birne und Limette, klare Frische</i>	<i>0,1l Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Sauvignon Blanc QbA, Deutschland, Rheinhessen Weingut Grosch / Wallertheim Cassis und schwarze Johannisbeere</i>	<i>0,1l Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Leiwener Riesling QbA trocken Deutschland - Mosel - Josef Rosch fein, klar, feinsaftig; animierend, fruchtig</i>	<i>0,1l Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Leiwener Riesling QbA feinherb Deutschland - Mosel - Josef Rosch klar, feinsaftig, zarter Fruchtsüße; lebendig frisch, sehr spielerisch und fein</i>	<i>0,1l Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Pinot Grigio Italien - Venetien zart und ein wenig spritzig feine Frucht, angenehme Säure</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>

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

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

Rose

<i>Pink St. Laurent QbA</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
<i>Deutschland - Pfalz - Weingut Tina</i>		
<i>Pfaffmann frisch, leicht, sommerlich,</i>	<i>Flasche</i>	
<i>Aromen von Erdbeeren</i>		

<i>Rioja Rose, trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
<i>Spanien, Rioja, leicht & fruchtig</i>		
<i>Belebende Fruchtnoten von Himbeere</i>	<i>Flasche</i>	
<i>und</i>		
<i>Kirsche, schmeichelt dem Gaumen und</i>		
<i>bringt höchste Genuss-Freude.</i>		

<i>Lamberth Rose, mild</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
<i>Rheinhessen, fruchtige Kirsch- und</i>		
<i>Erdbeernuancen prägen diesen milden</i>	<i>Flasche</i>	
<i>Rosewein mit vollmundiger Süße.</i>		

Rotwein

<i>Cuvee Rufia QbA halbtrocken Deutschland - Pfalz - Weingut Heiner Sauer Aromen von Heidelbeeren und Kirschen; edel, würzig, zart</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
	<i>Flasche</i>	
<i>Don Leo Nero d'Avola Sicilia Italien - Sizilien - Casa Vinicola Minini Rubinrot; fruchtig, frisch, samtig, lecker</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
	<i>Flasche</i>	
<i>Primitivo IGT Italien - Apulien - Torrovento klassisch, leicht, unkompliziert</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
	<i>Flasche</i>	
<i>Lamberth Rot leicht fruchtsüßer milder Rotwein Johannisbeerfrucht mit moderaten Tanninen und säuremilden Abgang</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
	<i>Flasche</i>	
<i>Sabazio Rosso di Montepulciano DOC Italien - Toskana - Antinori Tenuta La Braccasca fruchtiger Rotwein, beeriges Aroma, samtig, vollmundig, zart</i>	<i>Flasche</i>	
<i>Torcicoda Primitivo Salento IGT Italien - Apulien - Tomaresca Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, zarten Noten von Leder und Tabak;</i>	<i>Flasche</i>	

<i>Para Celsus Tempranillo Vdit</i> <i>Spanien - Castilla la Mancha -</i> <i>Navarro Lopez</i> <i>tiefes Rubinrot; fruchtig mit Aromen</i> <i>reifer roter Früchte; vollmundig und</i> <i>ausgewogen</i>	<i>0,1l</i> <i>Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Valdepenas Crianza</i> <i>Spanien - Valdepenas - Senorio Los</i> <i>Llanos</i> <i>vollmundig, ausgewogen und samtig</i>	<i>0,1l</i> <i>Flasche</i>	<i>0,2l</i>
<i>Las Altillas</i> <i>Spanien - DOCa Rioja - Baron de</i> <i>Ley S.A.</i> <i>üppiger Geschmack von Brombeeren,</i> <i>Gewürzen und Tabak; leicht erdig,</i> <i>weich</i>	 <i>Flasche</i>	
<i>Marques de Burgos</i> <i>Spanien - D.O. Ribera del Duero -</i> <i>Bodegas Lan</i> <i>elegantes Aroma von frischen roten</i> <i>Früchten</i> <i>wie Brombeere und Noten von</i> <i>Blumen</i>	 <i>Flasche</i>	
<i>Celeste Tempranillo</i> <i>Spanien - DO Ribera del Duero -</i> <i>Miguel Torres</i> <i>attraktive kirschrote Farbe,</i> <i>aromatisch mit Brombeeren und</i> <i>Kirschen; fein würzig mit Pfeffer</i> <i>und Lakritz samtweich, vollmundig,</i> <i>intensiv, rund und harmonisch</i>	 <i>Flasche</i>	

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 kandierten
Zitronenschalen, rauchig-
mineralisch, saftig, harmonisch,
elegant, seidig

Prosecco & Co

<i>Weinschorle</i>	<i>0,2l</i>
<i>Tinto de Verano</i> <i>Rotwein / Zitronenlimonade</i> <i>Eiswürfel und Zitronenscheiben</i>	<i>0,2l</i>
<i>Sekt mit Aperol</i>	<i>0,2l</i>
<i>Sekt mit Aperol / alkoholfrei</i>	<i>0,2l</i>
<i>Hugo</i> <i>mit frischer Minze und Limette</i>	<i>0,2l</i>
<i>Hugo Alkoholfrei</i>	<i>0,2l</i>
<i>Solis</i> <i>Rote Passion</i>	<i>0,2l</i>
<i>Solis alkoholfrei</i>	<i>0,2l</i>
<i>Lillet mit Wild Berry</i>	<i>0,2l</i>
<i>Lillet mit Wild Berry alkoholfrei</i>	<i>0,2l</i>
<i>Select Aperitivo Spritz</i>	<i>0,2l</i>

Speisen

*taglich wechselndes Kuchenbuffet
frisch gebacken von unserer hauseigenen Konditormeisterin*

*Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern nach unseren
aktuellen Tagesgerichten*

*Bitte beachten Sie, dass wir einen Beilagentausch mit 2,00 €
oder ein weiteres Gedeck mit 2,50 € berechnen.
Vielen Dank fur ihr Verstandnis!*

Daily, freshly cake buffet freshly baked by our in-house pastry chef. Daily Special, Please ask our Service Personnel

Please note: 1. There is a supplement charge of € 2 for exchanging the side dishes from the set. Menu, and €2,50 for an extra place setting

Frühstück

106. *Kleines Frühstück*
1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, Wurst,
Käse und Konfitüre
Small Breakfast
1 cup of coffee, 2 bread rolls, 1 slice of salami,
slices of cheese , jam
107. *Großes Frühstück*
1 Pott Kaffee, 2 Brötchen, Wurst,
Käse und Konfitüre, 1 Ei, Joghurt mit Früchten und
Orangensaft
Nur Käse: Aufpreis
1 pot of coffee, 2 bread rolls, slices of salami, ham and cheese, jam
1 egg, yoghurt with fruit , orange juice
108. *Englisches Frühstück*
1 Tasse Kaffee
Ham & Eggs (Rühreier mit Schinken)
und ein Brötchen mit Butter
1 cup of coffee, ham, and scrambled eggs, 1bread roll, butter.
109. *Französisches Frühstück*
Cafe au lait, Buttercroissant
und Konfitüre
1 original french café au lait, croissant with butter, jam
110. *Käse Frühstück*
1 Pott Kaffe, 2 Brötchen, mit Gouda, Camembert,
Cambozola, Pfefferkäse und Frischkäse, Konfitüre,
1 Ei und O-Saft
Cheese breakfast,1 pot of coffee,2 bread rools,with gouda,camembert,
cambozola,pepper cheese, cream cheese ,jam,1 egg and o-juice

Frühstück

Solista Frühstück

111.

*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*

coffee, tea or hot chocolate, (as much as u want), 1 glass of sparkling wine, 2 bread rolls, slices bread, slices of ham , cheese , smoked salmon and jamón serrano ham. Honey nutella (a hazelnut-based sweet spread), 1 egg, yoghurt with fruit orange juice

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*

Breakfast for 2: coffee, tea or hot chocolate, (as much as u want), 2 glass of sparkling wine, 4 bread rolls slices of bread, slices of ham , slices of cheese , smoked salmon and Jamón Serrano. Honey Nutella (a hazelnut-based sweet spread), scrambled eggs, yoghurt with fruit , orange juice

Für eine dritte Person / for a third person

Extras zum Frühstück

113. *3 Spiegeleier mit Bacon
und dazu 1 Brötchen
oder eine Scheibe Brot mit Butter*
3 fried eggs , bacon, bread roll or 1 slice of bread with 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

Homemade soups

1. *Feine Kraftbrühe vom Kalb | Saisonal
Gemüstreifen | Eistich*
bouillon soup
2. *Tomatensuppe
Creme-fraiche*
tomato soup
3. *Westfälische Kartoffelsuppe
Mettwurst ^{5,9}*
Traditionally Westfalen potato soup
5. *Karotten- Ingwer- Suppe
Shrimps*
Carrot - Ginger - Soup

Zu allen Suppen servieren wir frisches Baguette

Vorspeisen

21. *Obazda
angemachter Camembert | Romadur
Paprika | Zwiebeln | Kümmel, | frisches Brot*
Obazda - Cheese Spread - Camembert with romadur
22. *Tomaten – Büffelmozzarella
Basilikum Pesto | Balsamicocreme ^{2,4,8}
frisches Baguette*
Tomato– Büffel Mozzarella
24. *Carpaccio vom Rind
Rucola-Salat | Zirone | Oliven
Parmesan, | frisches Baguette*
Beef Capriccio
25. *6 Stück Pizzabrötchen | Hausgemachten Dips*
Six pizza bread rolls with homemade dips

Salate

30. *Kleiner gemischter Salat*
Small Mixed salad
31. *Großer gemischter Salat*
Large Mixed salad
32. *-mit Hähnchenbrust Tranchen*
with grilled chicken
33. *-mit gebratenem Lachsfilet*
with grilled salmon
41. *Caesar's Salat*
Romanasalat | *Parmesan* ⁵, | *Croutons* |
Caesar's Dressing
42. *-mit knusprigem Bacon*
with crispy slices of bacon
43. *-mit Hähnchenbrust Tranchen*
with grilled chicken
47. *Bayrischer Wurstsalat*
Fleischwurst ^{2,4,5,9,10} | *Zwiebeln* | *Gewürzgurken* ⁴
Senfdressing | *frisches Brot*
Bayrischer Sausage Salad, Pork sausage with onions, pickled gherkin in a light
mustard dressing , fresh bread
48. *Schweizer Wurstsalat*
Fleischwurst ^{2,4,5,9,10} | *Zwiebeln* | *Käse* | *Gewürzgurken* ⁴
Senfdressing | *frisches Brot*
Switzer salad, pork sausage with onions, cheese, pickles
in a light mustard dressing and fresh bread

Dressing: Sylter, French, hausgemachte Vinaigrette

dressings: cream-based yoghurt dressing, french dressing,
homemade oil-based balsamic vinegar dressing

Zusätzliches Dressing +

Wir servieren zu allen Salaten frisches Brot

Bowls

Buddha Bowl

*Cous Cous | Hummus | Brokkoli | Kidneybohnen
Paprika | Cherrytomaten | Sonnenblumenkerne*

Cous cous, hummus, broccoli, kidney beans, bell peppers, cherry tomatoes, and sunflower seeds

Avocado Bowl

*Basmati Reis | Maiskölbchen | Möhren | Cole Slaw Salat
Ananas | Avocado | Sprossen | Wallnüsse*

Basmati rice, corn cobs, carrots, cole slaw lettuce, pineapple, avocado, sprouts and walnuts

Mediterrane Bowl

*Cous Cous | frisches Gemüse | Cherry Tomaten
Oliven | Ricottacreme*

Cous cous, fresh vegetables, cherry tomatoes, olives and ricotta cream

Aktuelle Dressings erfragen Sie bitte beim Service

For current dressings, please contact the service

Zusätzlich:

Vegetarische Hackbällchen

Vegetarian meatballs

Veganes Hähnchen

Vegan Chicken

Vegane Hähnchen-Nuggets

Vegan chicken nuggets

Falafel-Kugeln

Falafel Balls

Brotzeit

10. *Rustikale Brotschnitte*

Edamer^{5,7} | Käsecreme | Tomate | Gurke | Salat

rustic bread slices with cheese, cheese cream, tomato, cucumber and salad

12. *Rustikale Brotschnitte*

*Spiegelei | Bacon | Salat | Tomate | Gurke
hausgemachter Remoulade*

Rustic bread slices with fried egg, bacon, salad, tomato, cucumber and homemade remoulade

13. *Rustikale Brotschnitte*

*gegrillter Hähnchenbrust | Salat | Tomate | Gurke
Cocktailsauce*

Rustic bread slices with chicken breast, salad, tomato, cucumber and cocktail sauce

17. *„Vesperteller“*

*grober Mettwurst | Schwarzwälder Schinken
kalt aufgeschnittenen Schweinebraten | Obatzda
Emmentaler | Kräuter | Leberwurst |
gehobeltem Rabi | Butter | frisches Brot*

Vesper plate“

with smoked sausage, ham, cold sliced roast pork, obatzda, emmentaler - cheese -

plus herbage, liver sausage, planed radish, butter and fresh bread

Pasta, Pasta, Pasta

51. *frische Penne*
Spinat | Gorgonzolasauce^s | Walnusskernen
Penne with spinach in a gorgonzola sauce and Walnuts
52. *frische Bandnudeln*
Lachswürfeln | Weißweinsauce | Rucola
Tagliatelle with salmon cubes in a white-wine-sauce and rocket
53. *frische Bandnudeln*
Champignon-Pfeffer-Sauce | saftigen Schweinefiletstreifen
Tagliatelle in a mushroom-pepper-sauce and juicy pork filet slices
- 53.1 *-mit Hähnchenbrustfilet*
with chicken breast
54. *frische Spaghetti*
Pestosauce | gegrillten Garnelen
Spaghetti in a pesto sauce and grilled Prawns

Herzhaftes aus Topf und Pfanne

70. *Kalbsfrikadellen*
Schalotten-Portwein-Sauce
Stampfkartoffeln | Gurkensalat
Veal meatball ,with shallot-port wine sauce mashed potatoes and cucumber salad
71. *“Abgebräunter“ Leberkäse ^{5,9}*
Bratkartoffeln | 2 Spiegeleiern
Meatloaf with roast potatoes and 2 fried eggs
72. *Deftiger Schweine-Spieß-Braten*
hausgemachten Farmersalat | Salzkartoffeln
Roast pork with boiled potatoes and a white cabbage salad
73. *Rosa gebratene Schweinemedallions*
Pfeffersauce | kleinen gebratenen Kartoffeln | Gemüse
Pork medallions in a pepper sauce ,small roasted jacket potatoes and vegetables
74. *Original Wiener Kalbschnitzel*
Pommes Frites | Blattsalate | Preiselbeeren
Original Wiener Calf schnitzel with roasted potatoes, leaf salad and cranberries

Solista Burger

77. *Chicken Burger*

*Panko | gebratener Hähnchenbrust | Romanasalat |
Caesardressing | Barbecuesauce | Wedges*

Panko fried chicken breast burger roman salad in a Caesar dressing,
wedges ,barbeque sauce

771. *Red Home Style Burger*

*200g Black Angus Rindfleisch⁵
hausgemachter Trüffelmayonaise | Tomaten | Gurken |
rote Zwiebeln | Salat | Wedges*

Red home style burger, 200g black angus beef with homemade truffel mayonnaise,
tomatoes, cucumbers, red onions, salad and wedges

extra Ceddar Cheese

extra Jalapenos

extra Patty

Burger with extra cedar Cheese, extra jalapenos / extra patty

772. *No Chicken Burger | Vegan*

No Hähnchenbrust paniert

Romana Salat, Ginger Limetten Dressing | Barbecuesauce | Wedges

No Chicken Burger /Vegan no chicken breast breaded, served with romaine salad,
ginger lime dressing, barbecue sauce and wedges

Fischvariationen

61. *Geräucherter Lachs*
Honig-Dill-Senfsauce | hausgemachten Reibekuchen
Smoked salmon with honey-dill-mustard sauce and homemade grater cake
62. *Sahnehering*
Bratkartoffeln | Salatbeilage
Creamed herring with roast potatoes and salad
63. *Gebratenes Zanderfilet*
Tagliatelle | Trüffelsauce
Fried Pikeperch fillet with Tagliatelle and truffle sauce
64. *Gebratenes Lachsfilet*
Blattspinat | Limonensauce
kleinen gebratenen Kartoffeln in der Schale
Roasted salmon fillet on leaf spinach with lime sauce and roasted potatoes.

Pizza aus dem Steinofen

8020. *Pizza „Margherita“*
Tomatensauce | Käse | frischem Basilikum
with tomato sauce and cheese
8021. *Pizza „Salami“*
Tomatensauce | Salami | Käse
with tomato sauce, salami, cheese
8023. *Pizza „Tuna“*
Tomatensauce^{5,7} | Thunfisch | roten Zwiebeln | Käse
with tomato sauce, tuna, red onions and cheese
8024. *Pizza „Honolulu“*
Tomatensauce | Hinterkochschinken^{5,7} | Ananas | Käse
with tomato sauce, juicy ham, fruity pineapple and cheese
8025. *Pizza „Andaluza“*
Tomatensauce | Serrano-Schinken | Rucola
Parmesan | Balsamico Creme
with tomatoes, Serano ham, mozzarella, and arugula, parmesan and balsamico cream
8027. *Pizza „Veggie“*
Tomatensauce | Champignons | Spinat | Brokkoli
getrockneten Tomaten | Pinienkerne | Käse
with tomato sauce, mushrooms, spinach, broccoli, sun-dried tomatoes, Pine nuts and cheese
8032. *Flammkuchen „Elsässer Art“*
Speck^{5,7} | Zwiebeln
Flammkuchen “Elsässer Art” with Bacon and onions
8034. *Flammkuchen „Mediterran“*
Tomaten | Mozzarella | Pesto^{5,7} | Rucola
Flammkuchen “Mediterran” with tomatoes, mozzarella, pesto and arugula

Solista Mini

Für Kinder bis 12 Jahren

For children up to 12 years

Gnocchi mit Tomatensauce

Gnocchi with tomato sauce

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

Kleines Hähnchenschnitzel

Pommes | Erbsen | Möhren

Small chicken cutlet With chips, peas and carrots

Chicken Nuggets

Pommes | Erbsen | Möhren

Chicken Nuggets With chips, peas and carrots

Dessert

131. *Rote Grütze*
Vanillesauce²
Red fruit jelly, topped with vanilla
sauce
132. *Pana Cotta*
Erdbeer Sauce
Pana Cotta
With strawberry sauce
133. *Mouse au Chocolat*
in Rum eingelegten Beeren
Mouse au Chocalat with pickled berries

Hausgemachte Waffeln & Apfelstrudel

Waffeln servieren wir von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr!!

141. *Waffel „Natur“*
Puderzucker
Waffle “Nature” homemade waffle with powder sugar
142. *Waffel „Classic“*
Sahne | Vanilleeis | heißen Kirschen
Waffle “classic” with wiped cream, vanilla ice cream and hot cherries
143. *Waffel „Eierlikör“*
Puderzucker | Vanilleeis | Eierlikör | Schokosauce
Waffle “egg flip” with powder sugar, vanilla ice cream , egg flip and chocolate sauce
145. *Waffel | Sahne*
Waffle with wiped cream
146. *Waffel | heißen Kirschen*
Waffle with hot cherries
147. *Waffel | heißen Kirschen | Sahne*
Waffle with wiped cream and hot cherries
148. *Waffel | Vanilleeis*
Waffle with vanilla ice cream
149. *Waffel | Vanilleeis | Sahne*
Waffle with vanilla ice cream and wiped cream
150. *Waffel | Kirschen | Vanilleeis*
Waffle with cherries and vanilla ice cream
151. *Warmer Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne*
Warm apple strudel with vanilla ice cream and wiped cream
152. *Warmer Apfelstrudel | Vanillesoße | Sahne*
Warm apple strudel with vanilla sauce and wiped cream

Getränke

*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