



# Menu

## APPETIT ANREGEND

### MIT ALKOHOL

#### Prosecco

Italien, trocken, weiß  
0,1 l 3,90 €

#### Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren  
6,90 €

#### Campari Milano

Campari<sup>2,7</sup>, Cranberrysirup<sup>2</sup>, Prosecco, Minze  
6,90 €

#### Rosato Aura

Ramazzotti Rosato, Rosewein,  
Traubensaft, Minze  
6,50 €

#### Gin Tonic

Tanqueray Gin<sup>6</sup>, Tonic Water<sup>3,7</sup>, Zitrone<sup>10</sup>  
5,90 €

#### Negroni

Martini rot<sup>2,6</sup>, Tanqueray Gin<sup>6</sup>, Campari<sup>2,7</sup>,  
Orange<sup>10</sup>  
7,50 €

#### Rosato Bella

Ramazzotti Rosato, Wild Berry, Zitrone<sup>10</sup>  
6,50 €

### OHNE ALKOHOL

#### Rhabarber Mint

Rhabarbersaft, Tonic Water<sup>3,7</sup>, Minze,  
Orange<sup>10</sup>  
4,90 €

#### Lime Sour

Bitter Lemon<sup>3,7</sup>, Lime Juice<sup>1</sup>, Soda, Limette<sup>10</sup>  
4,50 €

#### Bittersweet

Tonic Water<sup>3,7</sup>, Holunderblütensirup,  
Lime Juice<sup>1</sup>, Limette<sup>10</sup>  
4,90 €

### VORWEG, NEBENBEI ODER EINFACH SO

#### Gurken Suppe

erfrischende, kalte Gurken Suppe  
mit Joghurt & Dill,  
serviert mit einem Brötchen  
4,60 €

#### Garnelenspieß<sup>5</sup>

mit Curry Tomaten Erdnuss Sosse  
7,10 €

Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Rückseite. Eine Allergenliste liegt am Haupteingang bereit.

## BOWL`S

### Little Bowl

frischer Salat, Gurke, Paprika,  
Tomate, Radieschen, Hausdressing  
4,50€

### Chicken Bowl

frischer Salat, Paprika, Tomate, Kräuter,  
gebratene Hühnchen Streifen,  
Frühlingszwiebel, Karotte, Hausdressing  
12,80 €

### Tomaten Avocado Bowl

frischer Salat, Reis, Avocado, Tomate,  
Frühlingszwiebel, Kräuter, Limettenöl  
12,10 €

### Radieschen Bowl

frischer Salat, Reis, Radieschen, Gurke,  
Cranberries, Cashewkerne, Minze, Limettenöl  
11,90 €

### Garnelen Bowl

frischer Salat, Tomate, Radieschen, Gurke,  
gebratene Garnelen<sup>5</sup>, Hausdressing  
13,50 €

### Pointed Cole Slaw

Spitzkohl Krautsalat amerikanischer Art<sup>3</sup>  
4,70 €

## AUS DEM OFEN

### gegrillter Schafskäse

mit Tomate, Zwiebel, Rosmarin, Thymian &  
frischen Kräutern, dazu Brot<sup>1</sup>  
9,90 €

## GEBRATEN & GEKOCHT

### Veggie Potato

gebackene Kartoffel mit buntem  
gebratenem Gemüse & Tomaten Dip  
9,30 €

### Teriyaki Chicken Potato

gebackene Kartoffel mit gebratenen  
Hühnchen Streifen, Paprika &  
Frühlingszwiebel, mit Teriyaki<sup>1</sup> verfeinert  
12,30 €

### Mangold Curry Hühnchen

in Tomaten Erdnußsosse, mit gelbem Curry,  
dazu Reis  
11,90 €

### Chicken & Brisket Stew

pikanter Eintopf mit Hühnchen und  
Rinderbrust, Mais, Bohnen, Tomaten &  
allerlei Gewürzen<sup>2</sup>, dazu Reis  
12,90 €

### Jambalaya

ein Reisgericht aus dem Südosten der USA  
mit Hähnchen & Garnelen<sup>5</sup>, Sellerie, Tomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch, Bohnen & Gewürzen<sup>2</sup>  
14,50 €

### Gumbo Topf

ein typisches Eintopfgericht<sup>2</sup> aus der  
Südstaatenküche mit Sellerie, Paprika,  
Kidneybohnen, Rinderhack, Tomaten &  
Okraschoten, dazu Reis  
11,90 €

### Orientalischer Lammgulasch

mit Süßkartoffel, Zwiebel, Mango, Ingwer,  
Curry, Chili, geschmorter Lammhüfte,  
Minze & Koriander, dazu Reis  
13,20 €

## BEEF BURGER

### Cheese

Beef, Käse, Zwiebel, Cornichons,  
Tomate, Burgersosse<sup>1</sup>,  
auf Salat im Softbrötchen  
8,90 €

### BBQ Onion Beef

Beef, Käse, knuspriger Bacon<sup>1,3</sup>, Zwiebel,  
BBQ Sosse<sup>2</sup>, Onion Rings<sup>2</sup> on top,  
auf Salat im Softbrötchen  
11,40 €

### Mediterran

Beef, Zucchini, Kräuter Schafskäse, Zwiebel,  
Paprika, Tomate, Kräuter Senf Creme,  
auf Salat im Softbrötchen  
11,20 €

### Fire

Beef, Käse, Zwiebel, gegrillte Chilischoten,  
Tomate, Paprika, Chimichurri,  
auf Salat im Softbrötchen  
9,90 €

### Vitamin „B“

Beef, Avocado, Tomate, Zwiebel,  
Knoblauch, Kräuter Senf Creme,  
auf Salat im Softbrötchen  
12,60 €

### Camembert Bacon

Beef, Camembert Käse,  
knuspriger Bacon<sup>1,3</sup>, Zwiebel,  
Orangen Honig Senf Creme,  
auf Salat im Softbrötchen  
10,90 €

## CHICKEN BURGER

### Chicken

Hähnchen, Paprika,  
Frühlingszwiebel, Paprika Dip,  
auf Salat im Softbrötchen  
10,50 €

### Apfel Chicken

Hähnchen, gebratene Apfelscheiben,  
Camembert Käse, Rote Beete Mandel Mus,  
auf Salat im Softbrötchen  
12,20 €

## VEGGIE BURGER

### Five Continents

homemade Süßkartoffel Patty  
mit Bulgur, Petersilie & Kerbel, Avocado,  
Tomate, Rote Beete Mandel Mus,  
auf Rucola Salat im Softbrötchen  
10,60 €

### Veggie

homemade vegetarischer Patty,  
Cornichons, Tomate,  
Zwiebel, Burgersosse<sup>1</sup>,  
auf Salat im Softbrötchen  
8,90 €

extra Beef  
3,00 €

extra Bacon<sup>1,3</sup>  
1,50 €

extra Käse  
1,00 €

## SIDE ORDER

### Pommes Frites

frittierte Kartoffelstäbchen  
3,20 €

### Sweet Fries

Süßkartoffel Pommes  
4,90 €

### Onion Rings

in Bierteig ausgebackene Zwiebelringe<sup>2</sup>  
4,50 €

### Mozzarella Sticks

4 panierte & knusprig gebackene Mozzarella  
Käse Sticks, dazu Tomaten Dip  
5,60 €

### Chicken Wing`s

4 gewürzte Chicken Wing`s, dazu BBQ Dip<sup>2</sup>  
5,20 €

### Corn Dog

2 Wiener Würstchen<sup>1,3,5</sup> in Maismehlpanade  
knusprig ausgebacken, dazu Tomaten Dip  
4,90 €

### 3erlei

3 Dips nach Wahl, dazu Brot  
6,60 €

## DIPS

Limetten Gurken Dip  
Koriander Kichererbsen Creme  
Rote Beete Mandel Mus  
Paprika Dip  
Orangen Honig Senf Creme  
Tomaten Dip  
Chimichurri  
BBQ Dip<sup>2</sup>  
je 2,20 €

## DESSERTS

### Joghurt Dessert

Joghurt auf rotem Fruchtmus mit  
Cashewkernen & Honig im Glas  
5,30 €

### Cheesecake im Glas

Frischkäsecreme auf Butterkeks mit  
Karamellsoße<sup>1</sup> und Sahne Tupfer  
5,50 €

### Eiszeit

Salted Caramel Eis<sup>2</sup> mit Sahne &  
Karamellsoße<sup>1</sup>  
5,80 €

## HEISS & KALT

### Kaffee & Co

Kaffee, Espresso  
2,50 €

Latte Macchiato, Milchkaffee,  
Heiße Schokolade mit Sahne  
3,50 €

Cappuccino  
3,20 €

### Tee

Schwarz<sup>8</sup>, Kräuter, Früchte, Grün, Rooibos  
3,10 €

### Frischer Tee

Zitrone<sup>10</sup>, Minze oder Ingwer  
3,50 €

### Cold Brew Coffee

kalt extrahierter Kaffee & Sahne  
schwarz oder weiß  
3,90 €

## ENTALKOHOLISIERTE ERFRISCHUNGEN

### HAUSGEMACHTES

Eistee ungesüßt<sup>10</sup>  
0,2 l 2,50 €    0,4 l 3,90 €

Eistee gesüßt<sup>8,10</sup>  
Pfirsich oder Citrus  
0,2 l 2,50 €    0,4 l 3,90 €

Limonade  
Kräuter & Minze oder Zitrone<sup>10</sup> & Ingwer  
0,2 l 2,50 €    0,4 l 3,90 €

### SAFT / NEKTAR

Rhabarbernektar, naturtrüber Apfelsaft,  
Johannisbeernektar, Orangensaft,  
Kirschnektar, weißer Traubensaft,  
Maracujanektar, Ananassaft, Mangonektar  
0,2 l 2,50 €    0,4 l 3,90 €

... auch als Schorle  
0,2 l 2,50 €    0,4 l 3,90 €

### COCA COLA & CO

Cola<sup>2,5,8</sup>, Cola – Zero<sup>1,2,4,5,8,10</sup>, Spezi<sup>1,2,3,5,8</sup>,  
Fanta<sup>1,2,3</sup>, Sprite<sup>1</sup>  
0,2 l 2,50 €    0,4 l 3,90 €

### BITTER & CO

Tonic Water<sup>3,7</sup>, Wild Berry,  
Bitter Lemon<sup>3,7</sup>, Ginger Ale<sup>2</sup>  
0,2 l 2,50 €    0,4 l 3,90 €

### WASSER

gesprudelt  
0,2 l 2,50 €    0,4 l 3,90 €

Flasche medium oder still  
0,5 l 4,50 €

## HOPFEN UND MALZ

### AUS DEM FASS

Bitburger Pils / Radler<sup>1</sup>  
0,2 l 2,70 €    0,4 l 3,90 €

König Rotbier  
0,2 l 2,90 €    0,4 l 4,20 €

Köstritzer Schwarzbier  
0,2 l 2,90 €    0,4 l 4,20 €

Benediktiner Hefeweizen / Weizenradler<sup>1</sup>  
0,5 l 4,50 €

### AUS DER FLASCHE

Benediktiner Weizen dunkel  
0,5 l 4,50 €

Bitburger Kellerbier  
0,33 l 3,50 €

Benediktiner Hell  
0,5 l 3,90 €

Corona<sup>3,10</sup>  
0,355 l 4,50 €

### ALKOHOLFREI

Benediktiner Hefe alkoholfrei  
0,5 l 4,50 €

Bitburger Pils alkoholfrei  
0,33 l 3,50 €

Bitburger Radler alkoholfrei  
0,33 l 3,50 €

## ZUR VERDAUUNG

### WHISKY

Aberlour (12 Jahre, Single Malt, Schottland)  
Talisker (10 Jahre, Single Malt, Isle of Skye)  
Laphroaig (10 Jahre, Single Malt, Islay)  
Glendronach (12 Jahre, Single Malt, Schottl.)  
Chivas Regal (12 Jahre, Scotch, Schottland)

2 cl 4,20 €      4 cl 7,90 €

### COGNAC

Hennessy V.S. (Frankreich)  
Martell V.S. (Frankreich)

2 cl 3,80 €      4 cl 6,90 €

### RUM

Ron Varadero (3 Jahre, Kuba)  
Malecon (8 Jahre, Panama)  
English Harbour (5 Jahre, Antigua)  
Plantation (5 Jahre, Barbados)  
El Dorado (5 Jahre, Guyana)

2 cl 3,20 €      4 cl 5,80 €

### GIN

Gin 27 (Schweiz)  
Gin Mare (Spanien)  
The Botanist (Isle of Islay)  
Dreyberg Red Berry<sup>2</sup> (Deutschland)  
Tanqueray Flor de Sevilla<sup>2</sup> (England)

2 cl 3,80 €      4 cl 6,90 €

### LIKÖRE

Ramazzotti Il Premio<sup>2</sup> (Halbbitterlikör mit  
Grappa und Amaro, Italien)

Tequila Rose<sup>2</sup> (Erdbeercremelikör, USA)  
Mozart (Vanillecremelikör mit weißer  
Schokolade, Österreich)

2 cl 2,90 €      4 cl 5,20 €

2 cl 2,60 €      4 cl 4,20 €

## AUFGEFÜLLT

Jameson Ginger Ale<sup>2</sup>  
Cuba Libre<sup>2,5,8</sup>  
Tequila Sunrise<sup>2</sup>  
mit 4 cl 6,90 €

## VOM APFEL DAS BESTE

Somersby Apple Cider  
Somersby Blackberry Cider<sup>2</sup>  
Somersby Citrus Cider<sup>3</sup>  
0,33 l 4,50 €

Apfelwein naturtrüb  
pur oder gespritzt<sup>1</sup>  
0,2 l 2,50 €      0,4 l 3,90 €

## VEREDELTE TRAUBEN

Riesling  
trocken, weiß, Pfalz, QbA  
0,1 l 2,50 €    0,2 l 4,80 €    1,00 l 22,00 €

Grauburgunder  
trocken, weiß, Pfalz, QbA  
0,1 l 2,50 €    0,2 l 4,80 €    1,00 l 22,00 €

Sauvignon Blanc  
trocken, weiß, Pfalz, QbA  
0,1 l 2,80 €    0,2 l 5,20 €    0,75 l 19,00 €

Weißherbst  
lieblich, rose, Pfalz, QbA  
0,1 l 2,50 €    0,2 l 4,80 €    1,00 l 22,00 €

Dornfelder  
trocken, rot, Pfalz, QbA  
0,1 l 2,50 €    0,2 l 4,80 €    0,75 l 17,00 €

Rioja  
trocken, rot, Spanien, DOC  
0,1 l 2,80 €    0,2 l 5,20 €    0,75 l 19,00 €

Al Cioccolata Rosso  
schokoladig, rot, Italien  
0,1 l 2,80 €    0,2 l 5,20 €    0,75 l 19,00 €

Weinschorle<sup>1</sup>  
0,2 l 3,90 €

## COCKTAILS

### Pina Colada

weißer Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne  
8,50 €

### Mai Tai

brauner Rum<sup>2</sup>, Orangelikör, Lime Juice<sup>1</sup>,  
Mandelsirup, Ananas- und Orangensaft  
8,90 €

### Caipirinha

Cachaca, Limette<sup>10</sup>, Lime Juice<sup>1</sup>, Rohrzucker  
8,50 €

### Grapefruit Cooler

Wodka, Pink Grapefruitsirup<sup>2</sup>,  
Grenadine<sup>2</sup>, Apfelsaft  
7,90 €

### Gin Basil Smash

Gin<sup>6</sup>, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup  
7,90 €

### Rhabarber Mule

Rum<sup>2</sup>, Wodka, Rhabarbersaft, Ginger Ale<sup>2</sup>  
8,20 €

### Sex on the Beach

Pfirsichlikör, Wodka, Cranberrysirup<sup>2</sup>, O-saft  
7,90 €

### Planter's Punch

2 Sorten Rum<sup>2</sup>, Grenadine<sup>2</sup>, Zitronensaft,  
Ananas- und Orangensaft  
8,90 €

### Gin Julep

Blue Curacao<sup>2</sup>, Gin<sup>6</sup>, Minze, Lime Juice<sup>1</sup>, Soda  
8,40 €

### Swimming Pool

Wodka, weißer Rum, Blue Curacao<sup>2</sup>,  
Kokoscreme, Sahne, Ananassaft  
8,80 €

### Mojito

weißer Rum, Soda, Minze, Limette<sup>10</sup>,  
Rohrzucker  
8,60 €

## MOCKTAILS

### Saure Miene

Zitrone<sup>10</sup>, Rhabarbersaft, Maracujasaft,  
Pink Grapefruit Sirup<sup>2</sup>  
6,90 €

### Coconut Kiss

Ananassaft, Kirschsafft, Kokos,  
Sahne, Grenadine<sup>2</sup>  
6,90 €

### Ipanema

Limette<sup>10</sup>, Rohrzucker, Maracujasaft,  
Ginger Ale<sup>2</sup>  
7,50 €

### Virgin Colada

Ananassaft, Kokos, Sahne, Rumsirup<sup>2</sup>  
6,90 €

### Erdbeer Tropic

Erdbeersirup<sup>2</sup>, Orangensaft, Ananassaft,  
Maracujasaft, Mandelsirup, Lime Juice<sup>1</sup>  
7,50 €

### Balu

Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft,  
Bitter Lemon<sup>3,7</sup>  
6,70 €

### Schnuffi

Cranberrysirup<sup>2</sup>, Ananassaft, Orangensaft,  
Maracujasaft, Karamellsirup<sup>2</sup>  
7,20 €

### Mint Berry

Wild Berry, Cranberrysirup<sup>2</sup>, Kirschsafft,  
Beeren, Minze  
6,90 €

### Black Water

Cold Brew Coffee, Tonic Water<sup>3,7</sup>,  
Karamellsirup<sup>2</sup>  
6,50 €

### Bazil

Limette<sup>10</sup>, Rhabarbersaft, Soda, Basilikum  
6,90 €

## KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

Nr. 1: mit Konservierungsstoff

Nr. 2: mit Farbstoff

Nr. 3: mit Antioxydationsmittel

Nr. 4: mit Süßungsmittel,  
enthält Phenylalaninquelle  
(Saccharin, Cyclamat, Aspartam,  
Acesulfam)

Nr. 5: mit Phosphat

Nr. 6: geschwefelt

Nr. 7: chininhaltig

Nr. 8: koffeinhaltig

Nr. 9: mit Geschmacksverstärker

Nr. 10: gewachst

## ALLERGIEHINWEIS

Unsere Produkte können folgende  
deklarationspflichtige Allergene als  
Bestandteile und/oder als Spuren  
beinhalten:

Sellerie, Weichtiere,  
Schalenfrüchte(Nüsse), Sesam, Soja, Eier,  
Senf, Milch,  
glutenhaltiges Getreide(Weizen),  
Krebstiere, Lupine, Fisch, Erdnüsse;  
auch Erzeugnisse aus diesen Produkten  
und Schwefeldioxyd/Sulfite.

Bezüglich deklarationspflichtiger  
Allergene in unseren Speisen halten wir  
für Sie eine extra Karte mit detaillierten  
Produktinformationen bereit.

Unsere Gästebetreuer sind Ihnen gern  
beihilflich.

Trotz aller Sorgfalt können wir eine  
Kreuzkontaminierung nicht ausschließen.