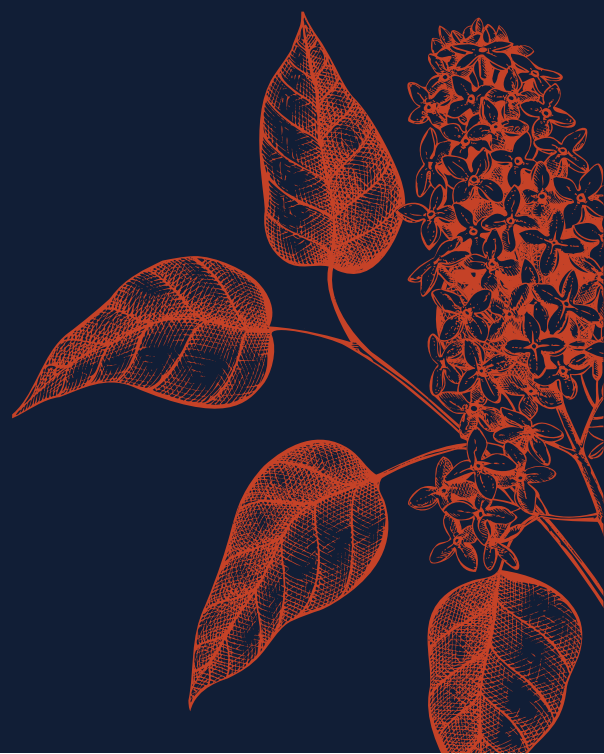
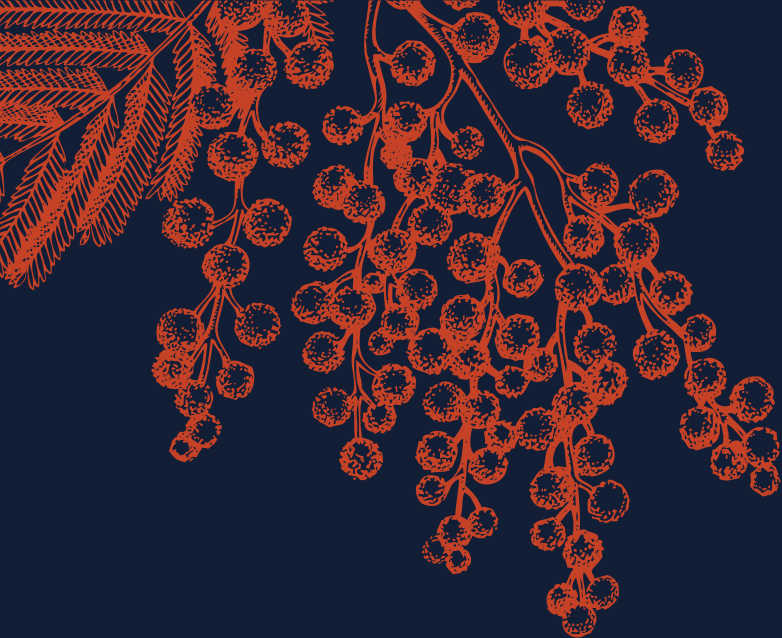




S

speisen





frühstück

Frühstück gibt es bei uns **bis 15 Uhr.**

Express^G 5,90

Croissant mit Marmelade, Butter, garniert mit frischem Obst

Das kleine Frühstück^{A,G} **veggie** 8,10

Butter, Marmelade, Nutella und Brotkorb, garniert mit frischem Obst

Scholz Frühstück^{A,C,G} 11,90

Wurst und Käsevariation, Rühreier, Honig, Marmelade, Nutella, Butter und Brotkorb

Bayerisch^{A,M} 12,90

ein Paar Weißwürste, Strammer Max, Breze, Butter, süßer Senf
(Getränkeempfehlung: Weißbier)

Französisches Frühstück 13,50 **veggie**^{A,C,G,M}

verschiedene Käsesorten, Philadelphia, Marmelade, Honig, Feigensenf, Weintrauben, gekochtes Ei, cremiger Naturjoghurt mit frischen Früchten, Croissant, Butter und Brotkorb

Fitness^{A,G} 13,50

Geflügelauflschnitt, Gemüsesticks, Kräuterquark, Joghurt mit Müsli, frisches Obst, Marmelade, Butter und Brotkorb

Mediterran^{A,C,G} 13,90

Parmaschinken mit Melone, Spinata Romana, Tomaten-Mozzarella-Spieße, 2 Rühreier, Basilikumcrostini, Marmelade, Butter und Brotkorb

Power **vegan** 14,90

Avocado-Tomaten-Brot, Hummus, Chia-Soja-Früchte-Shake, frisches Obst, Margarine

Scholz

Schlemmerfrühstück p. P. 15,50

^{A,C,F,G}

Prosciutto Cotto, Parmaschinken, Spinata Romana, verschiedene Käsesorten, Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich, Omelette Natur, cremiger Naturjoghurt mit frischen Früchten, Schokoküchlein, Croissant, Marmelade, Butter und Brotkorb

extras

Portion 1,00
Butter, Honig, Nutella, Marmelade, Margarine

Croissant 2,90
Brotkorb 3,50

Cremiger Naturjoghurt 4,90
mit frischem Obst

Obstsalat 5,90

eier

1 gekochtes Ei 1,40

2 Rühreier mit Baguette und Butter 3,90

2 Spiegeleier mit Baguette und Butter 3,90

Omelette Natur mit Baguette und Butter 4,90

jedes weitere Ei 1,40

wahlweise mit: Tomaten/Schinken/ Salami/
Käse/Speck/ Champignons 1,00

Shrimps/Lachs 2,50

getränke



kaffee

Kaffee Tasse	2,60
Kaffee Haferl	3,50
Espresso	2,00
Espresso doppio	3,60
Espresso Macchiato	2,30
Espresso Macchiato doppio	3,90
Affogato ^G	3,90
Espresso mit Vanilleeis	
Cappuccino ^G	2,80
Milchkaffee groß ^G	3,00
Latte Macchiato ^{G*}	3,40
Chai Latte ^G	3,40
Chociatto ^G	4,50
heiße Schokolade mit Espresso	
Heiße Schokolade ^G	3,30
Heiße weiße Schokolade ^G	3,30
Heißer Apfelsaft	3,30
(naturtrüb) mit Zimt	
Irish Coffee Whiskey/Sahne ^G	5,50
Glühwein (saisonal)	3,50
Extra Sahne ^G	0,50

*mit Geschmack: Vanille/Mandel/Karamell/
Haselnuss/Kokos/weiße Schokolade/
Amaretto/Zimt/Erdbeer + 0,50

tee

je Glas 0,2 l | 3,20

Master Mint	Bio-Pfefferminze
Smooth Operator	Bio-Kamille
Maybe Baby	Bio-Früchte
Orange Safari	Bio-Rooibos
High Darling	Bio-Darjeeling
Istanbul Nights	Bio-Minz-Schwarztee
Low Rider	Bio-Grüntee
Inner Light	Bio-Kräuter-Grüntee
Heidi's Delight	Bio-Kräutertee
Space Cookie	Bio-Gewürz-Kräutertee

kaltes

Säfte & Nektar

Apfel/Kirsch/Orange/Ananas/	0,2 l 2,80
Traube/Banane/Johannisbeer/	0,4 l 4,60
Maracuja/Rhabarber/Pfirsich/KiBa	

Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l | 3,40

Schorlen 0,4 l | 3,60

Weißbiere

Jacob Weißbier vom Fass	0,3 l 2,90
	0,5 l 3,90

Jacob Weißbier leicht	0,5 l 3,90
Jacob Weißbier alkoholfrei	0,5 l 3,90
Jacob Weißbier dunkel	0,5 l 3,90

Prosecco & Co.

Prosecco 0,1 l | 3,90

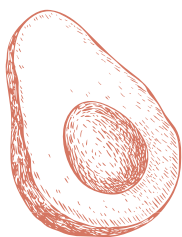


vorspeise | veganes

Bruschetta ^A	6,20
Mariniertes Grillgemüse	7,90
Gratinierte Feigen	8,90
Avocado-Mango-Salat	6,90
Hausgebeizter Lachs ^D	9,80
Carpaccio vom Rinderfilet	14,90

suppen

Französische Zwiebelsuppe	5,50
Curry-Mango-Suppe	6,50

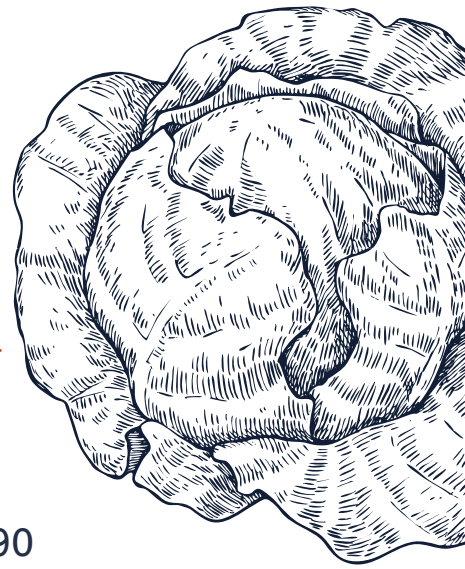


veganes

Avocado-Mango-Salat	8,90
Limonen-Chili-Vinaigrette, Crostini	
Kumpir	7,90
Ofenkartoffel, mariniertes Gemüse, Salsa, Salatbouquet	
Seitan	10,90
frisches Gemüse, Koriander, Currysoße, Duftreis	



salate



kleiner Beilagensalat

3,90



Florida *veggie*

12,50

Salate der Saison, mit frischen
Früchten, Avocado

Paris^G

13,60

Salate der Saison, gebratene Ziegenweich-
käsetaler im Speckmantel, Thymianhonig

Hawaii^R

13,90

Salate der Saison, mit Shrimps,
Avocado, Mango, Ananas

Scholz

13,90

Salate der Saison, pikant, Putenstreifen

Shanghai

13,90

Salate der Saison, Knusperhähnchen,
Sweet-Chili-Dip

Norwegen^B

14,80

Salate der Saison, mit hausgebeiztem Lachs

Argentinien

16,90

Salate der Saison, gebratene Rinderfiletstreifen,
Champignons

Dressings

Joghurt, Balsamico,
Essig-Öl, Mango,
Himbeer





fleisch | fisch

Putensteak 14,50

„Natur gegrillt“ mit Kräuterbutter, Potatoes, Salat

Schnitzel Wiener Art^A 14,50

von der Pute mit Süßkartoffelpommes, kleiner Salat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb^A 21,00

mit Brezenbrösel paniert, in Butterschmalz gebacken, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeerchutney

Schweinefiletmedaillons 16,80

Rosmarin-Balsamico-Jus, Bratkartoffeln, Preiselbeerchutney

Piccata Milanese/Pute in Parmesanmantel^A 17,50

Spaghetti in Tomatensoße, Basilikum

Argentinisches Rib-Eye-Steak BBQ-Style 250 g^G 25,90

mit Gourmetbutter und 2 Beilagen nach Wahl

Argentinisches Rinderfiletsteak 250 g^G 26,90

mit Gourmetbutter und 2 Beilagen nach Wahl

fisch

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet^D 17,90

Avocado-Mango-Salat, Limonen-Chili-Vinaigrette

Scampi vom Grill^B 23,50

Olivensöl, Knoblauch, Chili, Salat



wahlweise mit:

Onion Rings, Süßkartoffelpommes, Potatoes, belgische Pommes, Bratkartoffeln, mariniertes Grillgemüse, Ofenkartoffel mit Sour Creme, Rosmarin-Balsamico-Jus

Black Tiger Garnele (Aufpreis 3,50 EUR)

pasta | kids



Pasta in Tomatencremesoße 8,90
veggie^{A,G}

Mascapone, Basilikum, Parmesansplitter



Pasta aglio e olio **veggie**^{A,G} 8,90

Olivenöl, Knoblauch, Chili, Cherrytomaten, frische Kräuter, Parmesansplitter



Pasta Verdura **veggie**^{A,G} 12,50

Olivenöl, frisches Gemüse, Rucola, Schafskäse

Pasta mit Streifen vom norwegischen Lachsfilet^{A,D,G} 13,90

Gorgonzolasoße, marinierte Birnenspalten, karamalisierte Walnüsse

Pasta in Kokos-Currysoße^{A,B,G} 14,50

Garnelen, Koriander, Limettenblätter, frisches Gemüse

Pastasorten

Ravioli, Tortellini, Gnocchi, Penne, Spaghetti



kids ONLY

Pasta mit Tomatensoße^A 4,90

Portion Belgische Pommes 3,90

Kinderschnitzel^A 6,90
Putenschnitzel, Pommes

Ketchup oder Majo 1,00



dessert

dessert

Crêpes^{A,G} 6,90

mit Banane, Schokosoße, Kokosflocken, Sahne

Crêpes^{A,G} 7,90

mit Vanilleeis, Himbeeren, Krokant, Sahne

**warmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern^{A,G}** 7,90

mit Vanilleeis, Sahne, Himbeercrunch

eisiges

Milchshakes^G 4,40

Eiskaffee^G 4,90

Eisschokolade^G 4,90

Eissorten^G

Vanille/Schoko/Erdbeer/Nuss

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere



bar



snack



Nachos

mit Guacamole und Salsa

6,80



Antipastiteller^A

mariniertes Grillgemüse, Oliven,
gefüllte Peperoni, Baguette

7,80

cocktail

Caipirinha

Pitu, Limette, Rohrzucker

7,50

Mojito

Rum, Limettensaft, Minze, Soda

7,90

Planter's Punch

Rum braun, Orangensaft, Grenadinesirup,
Zitronensaft

7,90

Tom Collins

Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda

7,90

Piña Colada

Rum weiß und braun, Kokossirup, Sahne,
Ananassaft

8,50

Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer, Gurke, Basilikum

8,50

Ipanema nonalk

brauner Zucker, Limetten, Maracujasaft,
Ginger Ale

6,00

Virgin Colada nonalk

Kokossirup, Ananassaft, Sahne

6,50

Erdbeertropic nonalk

Erdbeerpüree, Ananas-, Maracuja-,
Orangen-, Zitronensaft, Mandelsirup

6,50



SCHOLZ
ESSEN & TRINKEN

d.-martin-luther-str. 2