

LIEBE GÄSTE,

seien Sie in unserem Viertel willkommen
sei es zu einem ganz persönlichen Anlass,
den Sie bei uns feiern möchten,
sei es zum Mittags- oder Abendtisch,
zu einer Kleinigkeit, oder ganz einfach
nur zu einem Gläschen Wein
oder einem Espresso.

Gerne servieren wir Ihnen
in angenehmer Atmosphäre unsere
saisonal regionalen und mediterranen Speisen
und Getränke – Sorgfalt bei der Zubereitung
unserer Gerichte und der Auswahl unserer
Lebensmittel ist unser ständiger Begleiter.

Bereits jetzt, wünschen wir Ihnen
einen guten Appetit und eine schöne Zeit
in unserem Viertel.

SUPPEN

Tomaten-Suppe (1,7)
5,90 €

Zucchini-Creme-Suppe (k,7)
6,00 €

SALATE

Kleiner Gemischter Salat(v)
4,50 €

Büffelmozzarella (k,v,u)
mit Tomaten-Rucola und Pesto
9,40 €

Caesar Salad (e,k,v,u)
Salatherzen mit gebratener Putenbrust gehobeltem Parmesan und Brot-Croûtons
9,50 €

oder

Romana-Salat mit Garnelen-Spieße (e,k,v,u,f)
gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und Brot-Croûtons
12,50 €

Viertel-Salat (v,u,k)
mit rosa gebratene Rindertranchen, Tomaten, Gurken, Chicorée, Parmesan
10,50 €

PASTA

Spaghetti (e,k,7,1)
mit Tomaten-Sauce, Parmesan und Basilikum
8,90 €

Pasta alla Carbonara (e,k,g,7)
mit Speckwürfel, Eigelb, Kräuter und Parmesan
9,40 €

Penne (e,k,7,h,u)
mit Lachs, Zucchini, Kirschtomaten und Pinienkerne auf Prosecco-Schaum
9,60 €

Fusilli (e,7,1)
mit gebratene Rinderstreifen, Champignons und Frühlingslauch in Tomaten-Sauce
10,50 €

Linguine (e,k,7,f)
mit Flußkrebsschwänzen, grünem Spargel, Karotten-Lauch-Gemüse in Pernod-Sauce
14,20 €

**Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt.
Sprechen Sie uns einfach an. Alle Preise in Euro inklusive der derzeit
gültigen Steuern und Bedienungsgeld**

PIZZA

MARGHERITA (e,k,1)

mit Tomaten, Mozzarella

7,00 €

FUNGHI (e,k)

mit Champignons, Mozzarella

7,50 €

TONNO (e,k,f,1)

mit Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella

7,90 €

MEDITERRAN (e,k,1,5,9)

mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignon und Vorderschinken

8,90 €

PARMA & RUCOLA (e,k,1,5,9)

mit Parmaschinken, Mozzarella, Tomaten und Rucola

9,00 €

FLAMM

ELSÄSSER ART (e,k,1,5,9)

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln

7,90 €

VEGETARISCH (e,k)

Crème fraîche, Zucchini, frische Paprika, Lauch, Champignons

8,90 €

LAND (e,k,1,5,9)

Crème fraîche, Parmaschinken, Fetakäse, Oliven¹¹⁾, Zucchini

9,00 €

MEER (e,k,h)

Crème fraîche, Räucherlachs, Lauch, Zucchini, Paprika und Kirschtomaten

9,20 €

FLEISCH

Schweine-Schnitzel paniert (e,g,7,z)
mit Spätzle und Sauce
12,50 €

Puten-Steak gebraten (e,g,7,z)
auf frischem Marktgemüse Knöpfle und Sauce
14,80 €

Kalbsteak-Steak (7,z,1)
auf Sommer-Gemüse mit Bratkartoffeln
17,20 €

Rostbraten 250 g. (e,g,7,z)
mit Spätzle, Portwein-Sauce und Zwiebelschmälze
18,50 €

Entrecôte 250 g. (7,z)
rosa gebraten auf Grill-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln
19,60 €

FISCH

Lachs-Filet (h,k,e,g)
gebraten mit Gemüse der Saison-Senf-Honig-Sauce und Feine Nudeln
17,80 €

Doradenfilet gebraten (h,k,)
auf Zuckerschotten-Karotten mit Safran-Schaum und Basmati-Reis
18,20 €

DESSERT

Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten
5,80 €

Schokoladen Soufflé (e,g,k)
mit flüssigem Kern und Vanille-Eis
6,20 €

Crème Brûlée (g,k)
auf Erdbeer-Spiegel und Früchte
6,50 €

**Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt.
Sprechen Sie uns einfach an. Alle Preise in Euro inklusive der derzeit
gültigen Steuern und Bedienungsgeld**

EBBES ZUM VIERTELE

Bruschetta (e,u,v)

Geröstete Brotscheiben, Tomaten-Gurkenwürfel, Knoblauch
5,60 €

Gratinierter Ziegenkäse (k,v,u)

mit Honig auf Sommer-Salat
9,20 €

Meeresfrüchtesalat (f,v,1,t)

auf Rucola-Staudensellerie, Orangen und Limette
12,50 €

EBBES REGIONALES

Wurst-Salat (1,k)

mit Käse, Saure Gurken, Radieschen und Zwiebeln
8,20 €

Käsespätzle (e,k,7)

mit geschmälzten Kirschtomaten und Zwiebeln
8,00 €

Maultäschle „g'schmälzt“ (g,e,7,1,z)

8,20 €

Maultäschle „g'röschtet“ mit Ei (g,e,1,z)

8,50 €

KINDER-GERICHTE

Spaghetti (e,k,7,1)

mit Tomaten-Sauce
6,00€

Putenschnitzel paniert (e,g)

6,50€

Pommes Frites

3,50€

Spätzle (e,g)

3,50€

MINERALWASSER

€

Ensinger-Bio Gourmet-Mineralwasser Medium	0,25 Fl.	2,50
Ensinger-Bio Gourmet-Mineralwasser Medium	0,75 Fl.	4,90
Ensinger-Bio Gourmet-Stilles Mineralwasser	0,25 Fl.	2,50
Ensinger-Bio Gourmet-Stilles Mineralwasser	0,75 Fl.	4,90

DIREKTSÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft-Direktsaft	0,3 l	3,50
Rhabarber-Saft	0,3 l	3,50
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,3 l	3,50
Maracuja-Nektar	0,3 l	3,50
Saftschorle	0,3 l	3,20

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1) 9)}	0,20 l	2,50
Coca-Cola light ^{1) 9) 11)}	0,20 l	2,50
Fanta ^{1) 3)}	0,20 l	2,50
Sprite ³⁾	0,20 l	2,50
Mezzo Mix ¹⁾	0,20 l	2,50
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰⁾	0,20 l	2,50
Schweppes Tonic Water ¹⁰⁾	0,20 l	2,50
Red Bull ^{1) 9) 13)}	0,25 l	3,20
San Bitter ¹⁾	0,1 Fl.	1,90
Crodino ¹⁾	0,1 Fl.	1,90

BIERE

Cluss Keller Pils	0,33 l	2,90
Schwaben Bräu „ Das Echte “ Bügel Flasche	0,50 Fl.	3,90
Sanwald Hefe-Kristall oder Alkoholfreies Weizen	0,50 Fl.	3,90
Dinkelacker Natur Radler	0,33 Fl.	2,90
Dinkelacker Alkoholfrei	0,33 Fl.	2,90
Wulle in der Bügel Flasche	0,33 Fl.	2,90

CAFÉ

Espresso ⁹⁾		2,20
Espresso Macchiato ^{9) 8)}		2,50
Espresso doppelt ⁹⁾		3,80
Espresso doppelt Macchiato ^{9) 8)}		3,90
Kaffee Crema ⁹⁾		2,70
Cappuccino ^{9) 8)}		2,90
Milchkaffee ^{9) 8)}		3,00
Latte Macchiato ^{9) 8)}		3,50

TEE

Earl Grey Supreme-Darjeeling		2,50
Kräutertee		2,50

**Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt.
Sprechen Sie uns einfach an. Alle Preise in Euro inklusive der derzeit
gültigen Steuern und Bedienungsgeld**

APÉRITIFS

		€
Campari ¹⁾¹⁰⁾	5 cl	3,80
Aperol ¹⁾¹⁰⁾	5 cl	3,80
Martini-Extra Dry	5 cl	3,80
Martini-Bianco	5 cl	3,80
Sandeman-Sherry-Don Fino Superior, Jerez	5 cl	3,80
Sandeman-Sherry-Don Medium Amontillado-Dry, Jerez	5 cl	3,80
Sandeman-Tawny Port	5 cl	4,20

PRE-DINNER DRINKS

San Bitter mit Orangensaft ¹⁾	0,20 l	3,90
Crodino mit Maracujasaft ¹⁾	0,20 l	3,90
Campari Soda ¹⁾¹⁰⁾	0,20 l	4,20
Campari Orange ¹⁾¹⁰⁾	0,20 l	4,80
Aperol Orange ¹⁾¹⁰⁾	0,20 l	4,80
Aperol "Spritz" mit Prosecco ¹⁾¹⁰⁾	0,20 l	5,80
Hugo mit Prosecco, Holundersirup, Limetten und Minze	0,20 l	5,80

PROSECCO

MIONETTO Spumante Prosecco DOC Treviso Brut	0,10 l	4,50
	0,75 Fl.	26,50

SEKT

KESLER Gold Sec- trocken	0,10 l	4,70
	0,75 Fl.	27,50
KESLER Rosé Brut extra trocken	0,10 l	5,20
	0,75 Fl.	34,50

LIKÖRE

Amaretto Di Saronno	4 cl	3,20
Baileys	4 cl	3,20

BITTER & KRÄUTER

Ramazzotti/Averna	4 cl	3,10
Jägermeister	4 cl	3,10

OBSTBRÄNDE

Berghof Williams-Christbrand	2 cl	4,50
Berghof Aprikosenbrand	2 cl	4,50
Berghof Mirabellenbrand	2 cl	4,50
Berghof Wildkirschbrand	2 cl	4,50
Berghof Obstbrand	2 cl	4,50

GRAPPA

Grappa di Chardonnay	2 cl	4,80
----------------------	------	------

**Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt.
Sprechen Sie uns einfach an. Alle Preise in Euro inklusive der derzeit
gültigen Steuern und Bedienungsgeld**

BRANDY

Cardenal Mendoza Gran Reserva 2 cl € 3,80

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac 2 cl 3,80

RUM

Myers's Rum 4 cl 4,20

Pampero Ron Blanco 4 cl 4,20

Pampero Ron Añejo Especial 4 cl 4,20

TEQUILA

José Cuervo Silver 2 cl 2,80

José Cuervo Especial 2 cl 2,80

GIN

Tanqueray Dry Gin 4 cl 4,60

VODKA

Smirnoff Vodka 4 cl 4,60

BOURBON WHISKEY

Jim Beam 4 cl 4,80

Jack Daniels 4 cl 4,80

MALT WHISKY

Glenmorangie The Original 4 cl 6,00

Glenmorangie The Quinta Ruban 12 Years 6,50

Glenmorangie The Nectar D'or 6,50

SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12 Years 4 cl 6,50

**Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt.
Sprechen Sie uns einfach an. Alle Preise in Euro inklusive der derzeit
gültigen Steuern und Bedienungsgeld**

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Enthält Phenylalaninquelle:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Süßungsmittel Saccharin
- 4 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 5 mit Phosphat
- 6 geschwärzt
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 coffeinhaltig
- 9 mit Farbstoff
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel Aspartam

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide:

- A) Hafer
- B) Gerste
- C) Roggen
- D) Dinkel
- E) Weizen
- F) Krebstiere
- G) Eier und Eierzeugnisse
- H) Fische
- I) Nüsse
- J) Soja und Sojaerzeugnisse
- K) Milch und Milcherzeugnisse-Laktose

Schalenfrüchte:

- L) Mandeln
- M) Macadamia
- N) Queenslandnüsse
- O) Paranüsse
- P) Pecannüsse
- Q) Kaschunüsse
- R) Walnüsse
- S) Haselnüsse
- U) Pinienkerne
- T) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- V) Senf und Senferzeugnisse
- W) Sesamsamen
- X) Lupine
- Y) Weichtiere
- Z) Schwefeldioxid-Sulphite

**Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt.
Sprechen Sie uns einfach an. Alle Preise in Euro inklusive der derzeit
gültigen Steuern und Bedienungsgeld**