

Tageskarte

Montag – Donnerstag von 11.00 bis 22.00
Freitag und Samstag von 11.00 bis 23.00
Sonn- und Feiertag von 11.30 bis 22.00



Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Weißbrot, a, g, l	4,50 €
Chicken Chips Saftig-zarte Hähnchenbruststücke mit Kartoffelwedges und wahlweise süß-scharfem Chili-Dip, Ketchup, Sour Cream oder Barbecue Sauce a1, c, g, j, l	6,20 €
Omelette gefüllt mit Champignons, Frühlingszwiebeln, Paprika und Frischkäse, am kleinen Salatbouquet c, g	6,50 €
Vegetarischer Wrap mit Rucola, Tomaten, gebratenen Champignons, Paprika, Frühlingszwiebeln und Senf-Honigfrischkäse, mit kleinem Salatbouquet 3, a1, j, g	6,20 €
Hähnchen Wrap mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, Rucola, Tomaten, gebratenen Champignons und Senf-Honigfrischkäse mit kleinem Salatbouquet 3, a1, j, g	7,50 €
American Hamburger, hausgemacht, open up	7,80 €
American Cheeseburger , mit Gouda überbacken jeweils ca. 160 gr. Hackfleisch vom Rind, auf geröstetem Sesambrötchen mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Kartoffel-Wedges 3, a1, c, j, g, k wahlweise mit Burger Dressing oder Barbecue Sauce a1, j, k	8,20 €
zuzüglich knusprigem Bacon 3, 6, g, l	1,00 €
Alle Burger erhalten Sie gegen Aufpreis von 0,50 € auch mit Vollkorn-Buns!	
Gebratenes Lachsfilet in Weißwein-Dillsauce, dazu Reis oder Pasta und kleine Salatgarnitur a1, d, l	12,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella gratiniert dazu Pasta oder Reis in Tomatensauce und Salatbouquet a1, g, l	12,50 €
Schweinedaillons in Champignonrahm mit Kroketten und Salatgarnitur c, f, g, i, l	18,50 €
Zartes Rinderfilet, ca. 250 gr. mit Ofenkartoffel und Sour Cream, am kleinen Salatbouquet wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce g, l	23,50 €
mit Schmorgemüse, Tomaten, Karotten, Paprika Zucchini, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln	27,50 €

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffzulassungsverordnung:

- 1 Tafelsüßen und Lebensmittel, die Aspartam enthalten „enthält Phenylalaninquelle“
- 2 mit Farbstoffen
- 3 mit Konservierungsstoffen
- 4 Chininhaltig
- 5 Koffeinhaltig
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel

Salate

Montag – Donnerstag von 11.00 bis 22.00
Freitag und Samstag von 11.00 bis 23.00
Sonn- und Feiertag von 11.30 bis 22.00

Gemischter Salatteller Salate der Saison, Paprika, Karotten, Gurke und Tomaten sowie Weißbrotröutons a1	6,60 €
Italienischer Salatteller mit Schinken, Käse, Ei, Oliven, Artischockenherzen, Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotröutons 2, 3, 6, 8, a1, c, g	8,40 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust und Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotröutons a1	8,40 €
Californischer Salatteller mit gebratenen Scheiben vom Hähnchenbrustfilet, Salaten der Saison, Champignons, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotröutons a1, g, i	8,40 €
zuzüglich gebratene Champignons	1,00 €
Chefsalat mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, gebratenen Champignons und 3 gebratenen Riesengarnelen, Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotröutons a1, b	11,50 €
Alle oben aufgeführten Salate servieren wir mit Weißbrot und wahlweise mit	
Hausdressing Rossini c, j, l	Senfdressing Rossini 3, c, j, l
Joghurd dressing g, j	Öl- und Aceto-Balsamico j, l
Griechischer Bauernsalat Salate der Saison, Zwiebelringe, Schafskäsewürfel in Essig und Öl mariniert a1, g, l	8,40 €
Caesars Salat frischer Rucola und Kopfsalat, Parmesan, Weißbrotröutons, gebratene Streifen von der Putenbrust, Caesars Dressing (mit Sardellen) a1, c, d, g, j, l	11,20 €

Allergenkennzeichnung gemäß VO EU 1169/2001

- | | |
|--|--|
| a1 Glutenhaltiges Getreide Weizen | g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) |
| a2 Glutenhaltiges Getreide Roggen | h1 Schalenfrüchte Mandel |
| a3 Glutenhaltiges Getreide Gerste | h2 Schalenfrüchte Haselnuss |
| a4 Glutenhaltiges Getreide Hafer | h3 Schalenfrüchte Walnuss |
| a2 Glutenhaltiges Getreide Dinkel | h4 Schalenfrüchte Pistazie |
| b Krebstiere und Krebserzeugnisse | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| c Eier und Eierzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse |
| d Fisch und Fischerzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO2) |
| f Soja und Sojaerzeugnisse | m Lupine |
| | n Weichtiere |

Pasta

Montag – Donnerstag von 11.00 bis 22.00
Freitag und Samstag von 11.00 bis 23.00
Sonn- und Feiertag von 11.30 bis 22.00

Spaghetti a1, Tagliatelle a1, c, Rigatoni a1 Gnocchi 2, 6, a1, Vollkorn-Fussili a1	
wahlweise mit:	
Pomodoro – Tomaten-Basilikum l	5,90 €
Aglio e olio	5,90 €
Al Pesto g	6,50 €
Bolognese l	7,20 €
Broccoli-Rahm-Sauce g, l	7,80 €
Spinat-Gorgonzola-Sauce g, l	8,20 €
Gebratenen Putenbruststreifen in Cognac-Rahm-Sauce g, l	9,80 €
Frische Käsespätzle mit Schinken und Zwiebeln 2, 3, 6, 7, 8, a1, c, g	7,20 €
Schinkennudeln mit Vollkorn-Fussili, frischen Kräutern und Paprika (mediterran) 3, 6, 8, a1, g, j	7,20 €
Tortellini in Schinken-Champignon-Sauce 2,3,6,7,8,a1,g,j,l	8,50 €
Lasagne Bolognese mit hausgemachter Bolognese, frischen Pilzen und Kräutern 2, a1, c, g, l	8,90 €

Kleine Speisen

Montag – Donnerstag von 11.00 bis 22.00
Freitag und Samstag von 11.00 bis 23.00
Sonn- und Feiertag von 11.30 bis 22.00



Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Weißbrot a1, g, l	4,50 €
Bruschetta 6 Stck. geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Mozzarella gratiniert, mit Salatgarnitur a1, g, l	5,60 €
Knoblauch-Baquette mit frischem Knoblauch und Kräutern, dazu eine Salatgarnitur a1, g	4,00 €
Schinken-Baquette mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu eine Salatgarnitur 3, 6, 8, a1, g, j	5,20 €
Salami-Baquette mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu eine Salatgarnitur 3, 6, a1, g, j	5,20 €
Tomate-Mozzarella-Baquette mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu eine Salatgarnitur a1, g, l	7,20 €
Caprese Tomate mit Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl, Balsamico und Salatgarnitur, dazu Weißbrot a1, g, l	6,20 €
Portion Kartoffelwedges wahlweise mit Ketchup, Sour Cream, süß-scharfer Sauce oder Barbecue Sauce g, i, j, l	3,60 €
Mexican Tortilla Chips Hot & Spicy Mais Chips mit Gouda überbacken, mit Hot Salsa oder Sour Cream Dip 2, 3, 7, a1, g, i, j, l	5,40 €
Mit beiden Dips	6,40 €
Baked Potato <ul style="list-style-type: none">• mit hausgemachter Kräutercreme oder Sour Cream g• mit hausgemachter Kräutercreme und Streifen vom hausgebeiztem Lachs d, j	5,20 € 5,80 €

Kuchen

Stück Käsekuchen a1, c, e, f, g	2,60 €
Stück Apfelkuchen a1, c, e, f, g	2,90 €
Stück Nuß-Schokokuchen a1, c, e, f, g	2,90 €
Stück Tiramisutorte a1, c, e, f, g	3,20 €

Stück Apfelstrudel mit Vanilleeis garniert mit Obst und Sahne a1, g	4,50 €
---	---------------

Stück Apfelstrudel mit Sauce Vanillegeschmack garniert mit Obst und Sahne a1, g	4,50 €
---	---------------

Portion Kaiserschmarrn mit Sauce Vanillegeschmack und Obstgarnitur a1, c, g	5,20 €
---	---------------

zuzüglich Sahne	0,60 €
------------------------	---------------

Fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren Kuchen und Torten!