

Find us: 

BLEIBTREU

Restaurant - Café

Brunch

15,⁹⁰€

inkl. Orangensaft & Apfelsaft / incl. orange & apple juice
Kinder bis 10 Jahre 9.90 € / *Children up to 10 years 9,90 €*

Sa, So und Feiertags: 10 Uhr - 15.30 Uhr
Sat, Sun and holidays: 10 am - 3.30 pm

Tel.: 030- 881 47 56 - www.cafe-bleibtreu.de



Mittagskarte / Lunch Menu

(11.00 Uhr – 15.30 Uhr / 11.00 a.m. – 03.30 p.m.)

107	Caesars Salat / <i>Caesars Salad</i> Römersalat mit Parmesan, Croutons, Tomaten, gegrillten Hähnchenbruststreifen und Caesar Dressing / <i>Romaine salad with parmesan, croutons, tomato, grilled chicken breast stripes and caesars dressing</i>	8,50 €
106	Thunfischsalat / <i>Tuna Salad</i> gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Feta Käse, Zwiebeln, Ei, Gurke & Tomate / <i>Selection of lettuce with tuna, feta cheese, onion, egg, cucumber and tomato</i>	8,50 €
99	rote Linsencremesuppe / <i>Red Lentilcremesoup</i>	4,50 €
25	Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage / <i>Baked potatoe with herbed curd cheese and salad</i>	6,80 €
121	Champignons gefüllt mit Zucchini und Kirschtomate in Gorgonzolasoße mit Käse gratiniert / <i>Mushrooms filled with zucchini and Cherry Tomato in gorgonzolasauce gratinated with cheese</i>	7,90 €
108	Currywurst mit Pommes Frites, hausgemachter Currysoße & Salatbeilage / <i>Currywurst with french fries, homemade currysauce and salad</i>	7,80 €
109	Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salatbeilage / <i>Schnitzel Vienna Style with french fries and salad</i>	7,90 €
134	Schnitzel mit Feta Käse in Sahnesoße, Pommes Frites und Salatbeilage / <i>Schnitzel with Feta cheese in cream sauce, french fries and salad</i>	8,50 €
111	gegrillte Hähnchenbrust mit gebratenem Gemüse & Salatbeilage / <i>grilled chicken breast with roasted vegetables and salad</i>	8,80 €
126	Lasagne mit / <i>with Bolognese</i>	7,50 €
191	Hamburger (125 gr.) mit Pommes Frites und Coleslaw / <i>with french fries and coleslaw</i>	7,00 €
192	Cheeseburger (125 gr.) mit Pommes Frites und Coleslaw / <i>with french fries and coleslaw</i>	8,00 €
<i>Pasta mit / with...</i>		
180	...Fleischsoße – „Bolognese“	6,50 €
184	...Basilikumpesto / <i>Basilpesto</i>	5,90 €
122	...mit Lachs in Weißwein-Sahnesoße & Rucola / <i>with salmon in white wine cream sauce and rocket</i>	9,20 €

Sie können zwischen Spaghetti oder Rigatoni wählen /
You can choose between spaghetti or rigatoni

Frühstückskarte / Breakfast

Unsere frisch gepressten Säfte für einen gesunden Start in den Tag...

Freshly squeezed juices for a good start into the day...

	Orangensaft / Orange juice	0,2l 3,90 €	0,4l 6,50 €
	Apfel-Karotten-Orangensaft / Apple-carrot-orange-juice	0,3l 4,50 €	0,5l 7,50 €
	Rote-Bete-Karotten-Orangensaft / Beetroot-carrot-orange-juice	0,3l 5,00 €	0,5l 7,80 €
1	Continental - Marmelade oder Honig, Butter, Ei & Obst / <i>Continental - jam or honey, butter, boiled egg & fruits</i>		4,70 €
2	Französisch - Croissant, Marmelade, Frischkäse, Fruchtjoghurt, Ei, Butter & Obst / <i>French - croissant, jam, cream cheese, fruit yoghurt, boiled egg, butter & fruits</i>		5,80 €
3	Schweizer - Gouda, Brie, Tilsiter, Mini Mozzarella mit Cherrytomaten, Bel Paese Käse, Marmelade, Kräuterquark, Frischkäse, Fruchtjoghurt, Ei, Butter & Obst / <i>Swiss - Gouda, Brie, Tilsiter, Mini Mozzarella with tomatoes, Bel Paese cheese, jam, herbed curd, cream cheese, fruit yoghurt, boiled egg, butter & fruits</i>		9,00 €
4	Italienisch - Salami Milano, italienische Mortadella, gekochter Schinken, Parmaschinken, Mini Mozzarella mit Cherrytomaten, Bel Paese Käse, Marmelade, Kräuterquark, Frischkäse, Fruchtjoghurt, Ei, Butter & Obst <i>Italian - salami milano, italian Mortadella, cooked ham, Parma ham, Mini Mozzarella with tomatoes, Bel Paese cheese, jam, herbed curd, cream cheese, fruit yoghurt, boiled egg, butter & fruits</i>		9,00 €
5	Englisch - 2 gebratene Würstchen, Bacon, gebackene Bohnen, 2 Spiegeleier, Marmelade, Kräuterquark, Frischkäse, Fruchtjoghurt, Ei, Butter & Obst <i>English - 2 sausages, bacon, baked beans, 2 eggs sunny side up, jam, herbed curd, cream cheese, fruit yoghurt, boiled egg, butter & fruits</i>		9,00 €
16	Bauernfrühstück - aus 4 Eiern, Kartoffeln, Bauchspeck, Schnittlauch, Butter & Gewürzgerken <i>Farmers breakfast- 4 scrambled eggs, potatoes, diced bacon, chive, butter & gherkin</i>		7,20 €
7	„Bleibtreu“	für / for 1 Person 13,00 €	für / for 2 Personen 25,00 €
	Croissant, Putenbrust, Lachs, Salami Milano, gekochter Schinken, Parmaschinken, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, 4 verschiedene Käsesorten, Mozzarella mit Cherrytomaten, Marmelade, Kräuterquark, Frischkäse, Fruchtjoghurt, Ei, Butter & Obst, Orangensaft 0,2 l oder Sekt 0,1 l <i>croissant, turkey, smoked salmon, salami Milano, cooked ham, parma ham, baked camembert, 4 kinds of cheese, Mini Mozzarella with tomatoes, jam, herbed curd, cream cheese, fruit yoghurt, boiled egg, butter & fruits, Orange Juice 0,2 l or Prosecco 0,1 l</i>		
8	Naturjoghurt mit Müsli & Honig / Joghurt with Müsli & honey		4,50 €
9	belegtes Brötchen nach Wahl / sandwich of your choice		3,80 €
10	Frischer Obstsalat / fresh fruit salad of the season		4,90 €
11	Blaubeer-Eierkuchen mit Vanillesauce / Blueberry Pancake with vanilla sauce		4,90 €

zu jedem Frühstück servieren wir einen Brotkorb mit 2 Brötchen, Schwarzbrot und Toastbrot

We serve bread rolls, dark bread and toasted bread with each breakfast

Eierspeisen (aus 3 Eiern) / *Egg dishes (3 Eggs)*

13	Spiegelei / <i>sunny side up</i>	4,00 €
14	Rührei / <i>scrambled eggs</i>	4,00 €
15	Omelette	4,00 €
	+ Extras: Tomaten, Feta, Champignons / Schinken / Zwiebel / gewürfelter Speck + <i>extras like tomatoes, feta cheese, mushrooms, ham etc.</i>	+ 0,70 €
	+ Bacon	+ 1,50 €

Frühstück Extras / *Breakfast extras*

29	Croissant	1,80 €
30	Ei / <i>boiled egg</i>	0,80 €
31	Portion Butter	1,00 €
32	Honig, Marmelade, Nutella / <i>honey, jam, Nutella</i>	je / <i>each</i> 1,00 €
33	hausgemachter Kräuterquark / <i>homemade herbed curd cheese</i>	2,00 €
34	Portion Naturjoghurt / <i>natural yoghurt</i>	2,00 €

Vor- und Zwischenspeisen / Starters & snacks

26	Knoblauchbrot / <i>Garlicbread</i>	4,00 €
28	Knoblauchbrot mit Fetakäse / <i>Garlicbread with feta cheese</i>	5,50 €
73	Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola / <i>Tomato-Mozzarella with basil pesto and rocket</i>	7,80 €
76	gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren / <i>baked camembert with wild cranberries</i>	6,90 €
24	Omelette mit Schinken und Champignons, Butter & Salatbeilage <i>Omelette with ham and mushrooms, butter and salad</i>	6,80 €
53	Chili con Carne mit Kräuterquark und Jalapenos <i>Chili con carne with herb curd cheese and jalapenos</i>	7,30 €
110	Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>Baked potato with herbed curd cheese and salad</i> + mit Räucherlachs / <i>with smoked salmon</i>	7,50 € + 3,90 €
83	„Bleibtreu“ Vorspeisenvariation für 2 Personen / <i>Starter variation for 2 persons</i> 1 Camembert, 3 Chicken Wings, 3 Knuspergarnelen, 3 <i>Chili Cheese Peppers</i> & Hähnchenstreifen serviert mit Aioli & Sweet Chili <i>1 camembert, 3 chicken wings, 3 crispy prawns, 3 chili cheese peppers</i> & <i>Chicken strips served with aioli & sweet chili</i>	12,50 €

Suppen / Soups

51	Rote Linsencremesuppe / <i>Red lentil soup</i>	4,50 €
56	Tomatencremesuppe / <i>Tomato soup</i>	4,20 €

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

102	Tomaten, Kartoffeln, Champignons und Feta Käse / <i>Tomatoes, potatoes, mushrooms & feta cheese</i>	7,20 €
104	Kartoffel-Tomaten Auflauf mit Paprika, Zucchini und Feta Käse gratiniert <i>Potato and tomato casserole with bell pepper, zucchini gratinated with feta cheese</i>	8,00 €
105	Champignons gefüllt mit Zucchini und Kirschtomate in Gorgonzolasoße mit Käse gratiniert / <i>Mushrooms filled with zucchini and cherry tomato</i> <i>in gorgonzolasauce gratinated with cheese</i>	8,50 €
162	Broccolischnitzel mit knuspriger Nusspanade, Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>Broccoli „schnitzel“ with crunchy nut batter, baked potato</i> <i>with herb quark and salad side</i>	9,50 €

Salate / Salads

90	Gemischter Salat - gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven / <i>Mixed Salad - green salad, tomato, cucumber, onions, olives</i>	6,30 €
93	Thunfischsalat - gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Feta Käse, rote Zwiebeln, Ei, Gurken, Tomaten / <i>Tuna Salad - Selection of lettuce with tuna, feta cheese, onion, egg, cucumber, tomato</i>	9,90 €
92	Salat „Bleibtreu“ - gemischte Blattsalate mit gegrillten Kalbsfleischstreifen, Champignons, Tomaten, Gurken und Parmesan / <i>Salad „Bleibtreu“ - Mixed salad leaves with grilled strips of veal, mushrooms, Tomatoes, cucumbers and Parmesan</i>	15,90 €
98	Skandinavischer Salat - gemischte Blattsalate mit mit warmen Lachsfiletstreifen, Avocado, Gurken, Tomaten <i>Scandinavian Salad - Selection of lettuce with hot salmon strips, avocado, cucumber, tomato</i>	13,90 €
95	Caesars Salat - Römersalat mit Parmesan, Croutons, Tomaten & Caesar Dressing <i>Caesars Salad - romaine salad with oarmesan, croutons, tomato, grilled chicken & breast stripes</i>	8,50 €
	mit gegrillten Hähnchenstreifen / <i>with grilled chicken stripes</i>	+ 2,50 €
	mit Garnelen / <i>with prawns</i>	+ 5,50 €
96	Powerbowl - mit Wildreis, Avocado, gegrilltem mediterranem Gemüse, Kräutern, Kernen und Sprossen, dazu Basilikumdressing <i>with wild rice, avocado, grilled mediterranean vegetables, herbs, seeds & sprouts served with basil dressing</i>	9,50 €
	+ Huhn / <i>chicken</i> 4,50 €	+ Lachs / <i>salmon</i> 5,50 €

alle Salate werden auf Wunsch mit unserem hausgemachten Joghurtdressing oder Haselnussvinaigrette serviert /
all salads will be served with our homemade yoghurt dressing or with our homemade hazelnut dressing

Nudelgerichte / Pasta dishes

Spaghetti oder Rigatoni mit ... / *Spaghetti or Rigatoni with ...*

140	... Tomatensauce „Napoli“ / <i>tomatosauce „Napoli“</i>	7,00 €
141	... Fleischsauce „Bolognese“ / <i>beef-tomatosauce „Bolognese“</i>	8,50 €
142	... Lachs in Weißwein-Sahnesauce und Rucola / <i>Salmon in whitewine-creamsauce and rocket</i>	13,50 €
143	... Schinken, Ei und Sahne „Carbonara“ / <i>ham and egg-creamsauce „Carbonara“</i>	8,50 €
150	... Gemüse in Tomatensauce und Mozzarella / <i>vegetables in tomatosauce and mozzarella</i>	9,00 €
465	Rigatoni „Bleibtreu“ - Rigatoni in Sahnesoße mit Hähnchenbruststreifen, frischen Paprika und frischen Champignons mit Mozzarella überbacken <i>Rigatoni in cream sauce with chicken breast strips, fresh bell pepper and fresh mushrooms, gratinated with mozzarella</i>	12,50 €
154	Lasagne	9,00 €
466	Lasagne mit frischem Lachs mit Mozzarella überbacken / <i>Lasagna with fresh salmon gratinated with mozzarella</i>	14,90 €

„Bleibtreu“ Specials & Flammkuchen / *Tarte flambee*

hausgemachter Hefeteigfladen gefüllt mit
homemade yeast dough filled with

- | | | |
|-----|---|--------|
| 263 | ...Feta Käse, Paprika und Tomate /
<i>...Feta cheese, bell pepper and tomato</i> | 8,50 € |
| 272 | ...Thunfisch, Feta Käse, rote Zwiebeln und Tomate
<i>...Tuna, feta cheese, red onions and tomato</i> | 9,00 € |
| 273 | ...Rinderhackfleisch, Kartoffel und Feta Käse
<i>...minced meat, potatoes and feta cheese</i> | 9,50 € |

alle Hefeteigfladen werden mit Rucola serviert /
all filled yeast doughs will be served with rocket

- | | | |
|-----|--|--------|
| 262 | „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln
<i>„Alsace style“ with bacon and onions</i> | 7,50 € |
| 265 | Parmaschinken, Rucola und Tomaten
<i>Parma ham, rocket and tomato</i> | 9,50 € |
| 267 | Tomaten, Mozzarella und Rucola
<i>Tomato, mozzarella and rocket</i> | 8,50 € |
| 268 | Thunfisch und rote Zwiebeln
<i>Tuna and red onions</i> | 8,50 € |

wenn Sie eine andere Kombination mögen, dann fragen Sie uns doch einfach...
if you like another combination just ask us...

Typisch Berlin / *Typical Berlin*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 88 | Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelspalten, Zwiebeln und Salzkartoffeln /
<i>Calf's liver „Berlin style“ with slices of apple, roasted onions and salted potatoes</i> | 17,50 € |
| 212 | Jägerschnitzel in Champignonrahmsauce mit Pommes Frites /
<i>Jägerschnitzel in mushroom cream sauce with french fries</i> | 13,90 € |
| 270 | Currywurst mit Pommes Frites & hausgemachter Currysoße /
<i>Currywurst with french fries and homemade currysauce</i> | 9,50 € |
| 305 | Rote Grütze mit Vanillesoße /
<i>Red fruit jelly with vanilla sauce</i> | 3,80 € |

Fleischgerichte / Meat dishes

203	Schnitzel Wiener Art / <i>Schnitzel Vienna Style</i>	10,50 €
211	„Zigeunerschnitzel“ (mit Zucchini, Auberginen, Paprika in Tomatensoße / <i>with zucchini, eggplant, bell pepper in tomato sauce</i>)	13,90 €
212	„Jägerschnitzel“ (in Champignonrahmsoße / <i>with mushroomsauce</i>)	13,90 €
213	Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken in Sahnesoße / <i>filled with cheese and ham in creamsauce</i>	14,90 €
214	„Original Wiener Schnitzel“ mit Bratkartoffeln und Gurkensalat / <i>with fried potatoes and cucumber salad</i>	19,00 €
160	„Bleibtreu Burger“ (ca. 220 gr./Rind / <i>Beef</i>) mit / <i>with</i> Coleslaw + Käse/Cheese 0,80 € + Bacon 0,80 € + Jalapenos 0,30 €	11,00 €
498	„Bleibtreu Chicklen Filet Burger“ mit / <i>with</i> Coleslaw + Käse / <i>Cheese</i> 0,80 € + Bacon 0,80 € + Jalapenos 0,30 €	10,00 €
270	Currywurst mit Pommes Frites & hausgemachter Currysoße / <i>with french fries and homemade currysauce</i>	9,50 €
88	Kalbsleber Berliner Art (mit Apfelspalten, Zwiebeln und Salzkartoffeln) / <i>Calf's liver „Berlin style“ (with apple slices, onions and potatoes)</i>	17,50 €
19	Hähnchenschnitzel mit Gorgonzolasoße / <i>Chicken Schnitzel with gorgonzolasauce</i>	13,00 €
146	Hähnchenbrust gegrillt mit Champignonrahmsosse, gebratenem Gemüse / <i>Grilled chicken breast with mushroomsauce and pan fried vegetables</i>	13,50 €

*alle Gerichte werden mit Pommes Frites serviert / **all dishes are served with french fries*
kleiner gemischter Salat / *small mixed salads* + 2,50 €

Steak

202	Rumpsteak 200 gr - 220 gr. mit Kräuterbutter / <i>with Herb butter</i>	18,50 €
	+ Soßen jeweils / <i>Sauces each</i>	+ 2,50 €
	Gorgonzolasoße, Champignonrahmsoße, Pfeffercremesauce oder Ratatouille / <i>gorgonzola sauce, mushroom cream sauce, pepper cream sauce or ratatouille</i>	
	+ Beilage jeweils / <i>Sides each</i>	+ 2,50 €
	Pommes, Bratkartoffeln, Backkartoffel oder gebratene Zwiebeln / <i>fries, fried potatoes, baked potato or fried onions</i>	
	+ kleiner gemischter Salat / <i>mixed salad</i>	+ 2,50 €

Fischgerichte / Fish dishes

251	Lachs gegrillt mit gebratenem Gemüse / <i>Grilled salmon with pan fried vegetables</i>	19,50 €
257	Calamares in Bierteig mit Aioli / <i>Calamares fried with Aioli</i>	14,50 €

*Fischgerichte werden mit einer Folienkartoffel serviert / **all dishes are served with backed potato*
kleiner gemischter Salat / *small mixed salads* + 2,50 €

Dessert (hausgemacht / homemade)

300	Crème brûlée	5,00 €
302	Mousse au Chocolat	3,80 €
304	Tiramisu	3,80 €
305	Rote Grütze mit Vanillesoße / <i>red fruit jelly with vanilla sauce</i>	3,80 €
306	„Bleibtreu“ Dessertvariation für 2 Personen / <i>Dessert platter for 2</i> Tiramisu, Panna Cotta, marinierte Früchte, Eis / <i>Tiramisu, panna cotta, marinated fruits, ice cream</i>	8,50 €
307	Panna Cotta mit Beerenkompott / <i>Panna cotta with berry compote</i>	3,80 €

Kuchen / Cake

301	Käsekuchen / <i>Cheese cake</i>	3,50 €
303	Apfelstrudel (warm) mit Vanillesosse und Kugel Vanille Eis / <i>Apfelstrudel (warm) with vanilla sauce and scoop of vanilla ice cream</i>	5,50 €

Eisgetränke / Slushies

309	Eiskaffee / <i>Iced coffee</i>	4,20 €
310	Eisschokolade / <i>Iced chocolate</i>	4,20 €
311	Eiscappuccino / <i>Iced cappuccino</i>	4,20 €

Heiße Spezialitäten / Hot specialities

509	Grog (mit 4 cl Pott Rum 1) / <i>Grog (with 4 cl Pott Rum 1)</i>	5,50 €
511	Russische Schokolade (mit 2 cl Pott Rum 1 und Sahne) <i>Russian chocolate (with 2 cl Pott Rum 1 and cream)</i>	5,50 €
512	Irish Coffee (mit 2 cl Tullamore Dew 1 und Sahne) <i>Irish Coffee (with 2 cl Tullamore Dew 1 and cream)</i>	5,80 €

Heiße Getränke / Hot beverages

502	Kaffee Italy / <i>Cup of italian coffee</i>	2,50 €
1030	Pott Kaffee / <i>Pot of coffee</i>	3,50 €
503	Espresso	2,50 €
1029	Espresso Macchiato	3,00 €
517	Doppelter Espresso / <i>Double Espresso</i>	4,00 €
504	Cappuccino	3,50 €
505	Große Schale Milchkaffee / <i>Bowle of café au lait</i>	3,80 €
518	Latte Macchiato	3,90 €
490	Chai Latte (Elephant Vanilla)	4,00 €
506	Glas Revolution Tea (Earl Grey Lavender, English Breakfast, Tropical Green, Golden Chamomile, Southern Mint Herbal, Honeybush Caramel, Früchte Tee)	3,00 €
507	Heiße Schokolade / <i>Hot chocolate</i>	3,50 €
510	Heiße Zitrone mit Honig / <i>Hot lemon with honey</i>	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

/ Non-alcoholic beverages

		0,2l	0,4l
700	Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola Zero ^{1,3,12}	2,60 €	4,20 €
701	Fanta ^{1,3,12}	2,60 €	4,20 €
702	Spezi ^{1,3,12}	2,60 €	4,20 €
703	Sprite ^{1,3,12}	2,60 €	4,20 €
705	Faßbrause ^{1,3,12}	2,70 €	4,20 €
706	Tonic Water ⁴	2,70 €	4,30 €
707	Ginger Ale ⁴	2,70 €	4,30 €
714	Bitter Lemon ⁴	2,70 €	4,30 €
704	Grüneberger Mineralwasser (<i>sparkling water</i>)	0,25l 2,10 €	0,75l 5,60 €
715	Grüneberger Naturelle (<i>still water</i>)	0,25l 2,10 €	0,75l 5,60 €
726	Bionade (Holunder oder / or Ingwer Orange)		0,33l 3,80 €
967	„Bleibtreu“ Fruchtcocktail / <i>Fruit Cocktail</i>		0,3l 4,90 €
	Maracujanektar, Pfirsichnektar, Mangonektar, Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Kokossirup		
	/ <i>Passion fruit juice, Peach nectar, Mango nectar, Pineapple juice, orange juice, apple juice, coconut sirup</i>		

Fruchtsaftgetränke – Nektare

/ Juices – Nectars

		0,2l	0,4l
720	Tomatensaft / <i>tomato juice</i>	2,80 €	4,50 €
721	Orangensaft / <i>orange juice</i>	2,80 €	4,50 €
475	frisch gepresster Orangensaft / <i>fresh orange juice</i>	3,90 €	6,50 €
501	frisch gepresster Apfel-Karotten-Orangensaft / <i>freshly squeezed apple-carrot-orange juice</i>	0,3l 4,50 €	0,5l 7,50 €
519	frisch gepresster Rote-Bete-Karotten-Orangensaft / <i>freshly squeezed beetroot-carrot-orange-juice</i>	0,3l 5,00 €	0,5l 7,80 €
722	Apfelsaft trüb / <i>apple juice</i>	2,80 €	4,50 €
727	Maracujanektar / <i>passion fruit nectar</i>	2,80 €	4,50 €
728	Mangonektar / <i>mango nectar</i>	2,80 €	4,50 €
729	Ananassaft / <i>pineapple juice</i>	2,80 €	4,50 €
745	Rhabarbersaft / <i>rhubarb juice</i>	2,80 €	4,50 €
730	Saftschorle / <i>any juice mixed with sparkling water</i>	2,80 €	4,50 €

1) mit Farbstoff 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) geschwefelt 6) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel
10) enthält Phenylalaninquelle 12) Antioxidationsmittel

1) with dye 3) containing caffeine 4) containing quinine 5) sulfurized 6) with phosphate 9) with sweetener
10) contains phenylalanine source 12) antioxidant

Biere / Beer

Bier vom Faß / Draft Beer		0,3l	0,5l
434	Memminger	3,40 €	4,10 €
421	Bitburger	3,50 €	4,20 €
444	Warsteiner	3,50 €	4,20 €
423	König Pilsener	3,50 €	4,20 €

Flaschenbiere / Bottled Beers

428	Kristallweizen (Memminger)	0,5l	4,20 €
429	Hefeweizen hell / <i>bright</i> (Memminger)	0,5l	4,20 €
430	Hefeweizen dunkel / <i>dark</i> (Memminger)	0,5l	4,20 €
427	Hefeweizen alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i> (Memminger)	0,5l	4,20 €
494	Köstritzer (Schwarzbier / <i>dark beer</i>)	0,33l	4,00 €
159	Warsteiner alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>	0,33l	3,60 €
1020	Bitburger alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>	0,33l	3,60 €
431	Berliner Weiße rot oder grün (Himbeer-/Waldmeistersirup) <i>red or green (Raspberry / Waldmeister syrup)</i>	0,33l	3,90 €
1028	Isenbeck Malz / <i>malt</i>	0,33l	3,90 €



Offene Weine / Wines

Weißwein / White Wine		0,2l	0,5l	1,0l
600	Landwein (Trebiano), trocken / <i>dry</i>	3,50 €	7,80 €	13,50 €
601	Riesling, trocken / <i>dry</i>	4,20 €	9,30 €	16,50 €
603	Morio Muskat, lieblich / <i>sweet</i>	3,80 €	8,70 €	15,50 €
604	Chardonnay, trocken / <i>dry</i>	3,80 €	8,70 €	15,50 €
605	Pinot Grigio, trocken / <i>dry</i>	3,80 €	8,70 €	15,50 €
606	Silvaner, trocken / <i>dry</i>	3,80 €	8,70 €	15,50 €
Rotwein / Red Wine		0,2l	0,5l	1,0l
610	Chianti, trocken / <i>dry</i>	3,70 €	8,70 €	15,20 €
611	Dornfelder, trocken / <i>dry</i>	3,90 €	9,00 €	16,00 €
612	Merlot, trocken / <i>dry</i>	3,80 €	8,70 €	15,20 €
613	Cabernet, trocken / <i>dry</i>	3,80 €	8,70 €	15,20 €
491	Shiraz, trocken / <i>dry</i>	3,80 €	8,70 €	15,20 €
Roséwein / Rosé Wine		0,2l	0,5l	1,0l
620	Landwein, trocken / <i>dry</i>	3,50 €	7,80 €	13,50 €
621	Weißherbst, lieblich / <i>sweet</i>	3,80 €	8,70 €	15,50 €
Prosecco				
400	Glas Prosecco		0,1l	4,20 €
401	Prosecco Aperol		0,1l	5,00 €
403	Prosecco (Flasche / <i>bottle</i>)		0,75l	23,00 €

Flaschenweine (0,75l) / Bottled wines

Weißwein / White Wine

Rheinhessen

Riesling, Qualitätswein, trocken / dry 21,00 €

Kraftvolles Aroma mit ausgeprägtem Rebsortenbukett, ein typischer Riesling, sein Geschmack erinnert an reife Pfirsiche, Honigmelonen und sonnengebleichtem Stroh. Markant und trocken im Gaumen, ein hervorragender Essensbegleiter

This wine has a beautiful aroma and a nice bouquet, it is a pure Riesling, with a flavour of peaches and cantaloupes, dry and fruity, very nice for a light meal.

Südtirol

Pinot Bianco DOC „Penon“, trocken / dry 24,00 €

Mineralisch-fruchtiger Weißwein aus einer warmen Höhenlage der südlichen Weinstraße. Die vollreif geernteten Trauben verleihen ihm eine große Fülle.

This wine has a nice bouquet with a harmonious acidity, the flavour reminds us of ripe pears, mango and lemon, a nice summer-wine, fresh and tangy.

Rotwein / Red Wine

Rheinhessen

Spätburgunder, Rotwein, Qualitätswein, halbtrocken / semi-dry 22,00 €

Feinfruchtiger Wein mit viel Ausdruck und Körper. Seine leichte Milde beschwingt den Gaumen und die Seele rubinrot schillert seine Farbe im Glas. Sein Geschmack erinnert an Johannisbeeren und vollreife Stachelbeeren, sein Bukett ist leicht süßlich und frisch.

A fine and fruity wine, with a full body and a nice taste, this wine is not so heavy in the flavour, his light red colour shines beautiful in the glass. The taste reminds of ripe currants and gooseberries, his bouquet is lightly sweet and fresh

Südtirol

Lagrein DOC, Gries, trocken / dry 25,00 €

Weicher aber sehr prägnanter Auftritt des Lagrein aus dem berühmten Ort Gries. Er verströmt Blüten und Rosenduft und hinterlässt anhaltende liebliche Fruchtnoten.

This red wine from the famous village of Lagrein has a candy but intensive performance. Flavours of roses and other flowers are left in the nose and a smoothness in the mouth.

Longdrinks

780	Gin Tonic (Gin 4cl) ¹⁰	7,50 €
781	Bacardi Cola (Bacardi 4cl) ^{1,3,9}	7,50 €
516	Aperol Spritz (mit Prosecco oder Weißwein / <i>with Prosecco or White Wine</i>)	7,50 €
782	Whisky Cola (Jim Beam oder / <i>or Jack Daniels 4cl</i>) ^{1,3,9}	7,50 €
783	Vodka Lemon (Smirnoff 4cl) ¹⁰	7,50 €
784	Vodka Orange (Smirnoff 4cl)	7,50 €
786	Vodka Red Bull (Smirnoff 4cl)	7,50 €
785	Campari Orange (Campari 4cl) ¹	7,50 €
787	Campari Soda (Campari 4cl)	7,50 €
788	Southern Comfort Ginger Ale (Southern Comfort 4cl) ¹	7,50 €
789	Tequila Sunrise (Tequila 4cl, Grenadine, Zitronen-, Orangensaft / <i>lemon-, orange juice</i>)	7,50 €
738	43 con Leche (Liqueur 43 4cl, Milch / <i>milk</i>)	7,50 €
801	Hugo (Prosecco, Holundersirup, Minze / <i>elder syrup, mint</i>)	7,50 €

Cocktails

1023	White Russian (Smirnoff, Kahlua, Sahne, Milch / <i>cream, milk</i>)	8,00 €
794	Caipirinha (Limette, Rohrzucker, Pitu / <i>lime, brown sugar, Pitu</i>)	7,80 €
795	Mojito (Limette, Rohrzucker, Minze, weißer Rum / <i>lime, brown sugar, mint, white Rum</i>)	7,80 €
796	Pina Colada (weißer Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft / <i>white Rum, cream, coconut sirup, pineapple juice</i>)	7,80 €
797	Long Island Ice Tea (weißer Rum, Vodka, Tequila, Gin, Cointreau, Zitronensaft, Cola / <i>white Rum, Vodka, Tequila, Gin, Cointreau, lemon jucie, coke</i>)	9,90 €

Alkoholfreie Cocktails / non-alcoholic cocktails

798	Virgin Caipirinha (wahlweise mit Ginger Ale, Bitter Lemon od. Tonic Water) / <i>with Ginger Ale, Bitter Lemon or Tonic Water</i>)	6,50 €
799	Mojitinho (wahlweise mit Ginger Ale, Bitter Lemon od. Tonic Water / <i>with Ginger Ale, Bitter Lemon or Tonic Water</i>)	6,50 €
800	Coconut Kiss (Sahne, Kokossirup, Ananassaft / <i>cream, coconut sirup, pineapple juice</i>)	6,50 €
966	Lemon Cooler (Rohrzucker, Limette, Lime Juice, Zuckersirup, Mineralwasser / <i>brown sugar, lime, lime Juice, sugar sirup, sparkling water</i>)	6,00 €
967	Bleibtreu Fruchtcocktail (Maracujanektar, Pfirsichnektar, Mangonektar, Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Kokossirup / <i>passion fruit juice, peach nectar, mango nectar, pineapple juice, orange juice, apple juice, coconut sirup</i>)	4,90 €

1) mit Farbstoff 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) geschwefelt 6) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel
10) enthält Phenylalaninquelle 12) Antioxidationsmittel

Aperitif

		5 cl
750	Martini Bianco	4,00 €
752	Martini Dry	4,00 €
753	Sandemann Sherry, Dry	4,00 €
759	Portwein	3,50 €
760	Campari (4cl)	4,00 €

Digestif

		2 cl
820	Calvados	3,50 €
821	Grappa	3,70 €
822	Williams Birne	3,90 €
823	Obstler	3,60 €

Cognac & Brandy

		2 cl
841	Remy Martin	4,20 €
842	Vecchia Romagna	3,90 €
843	Osborne Veterano	3,30 €

Bitter

		2 cl
920	Fernet Branca	3,00 €
922	Ramazotti	3,20 €
923	Averna	3,20 €
924	Jägermeister	3,80 €

Rum

		2cl
960	Pott Rum	3,00 €
962	Bacardi	3,50 €

Whiskey, Scotch, Bourbon

		4 cl
950	Chivas Regal	5,80 €
951	Johnnie Walker Red Label	4,80 €
952	Ballantines	4,50 €
953	Southern Comfort	4,20 €
954	Jim Beam	4,90 €
955	Jack Daniels	5,20 €
956	Tullamore Dew	4,80 €

Liköre / Liqueur

		2 cl
860	Amaretto	3,20 €
862	Cointreau	3,50 €
864	Bailey's	3,60 €

Klare / Clear

		2 cl
900	Smirnoff	3,00 €
903	Aquavit	3,00 €
904	Linie	3,30 €
905	Jubiläums Aquavit	3,30 €
906	Korn	3,20 €

Spirituosen / Spirits

		2 cl
910	Gordon`s Gin	3,20 €
911	Tequila weiß	3,10 €
912	Tequila braun	3,10 €
913	Ouzo	3,10 €
914	Sambuca	3,10 €

In unseren mit Nummern gekennzeichneten Speisen
sind folgende Allergene Zutaten enthalten:

*In our dishes marked with numbers
are the following allergens ingredients included:*

Glutenhaltige Getreide (Weizen)
Gluten-containing cereals (wheat)

107, 109, 134, 191, 192, 26, 28, 50, 261, 263, 272, 273, 262, 264, 265, 266, 267, 268, 212, 203, 211,
213, 214, 19, 301, 76, 83, 257, 258, 300, 303, 304, 306, 88

Eier / Eggs

109, 134, 24, 91, 143, 261, 263, 272, 273, 212, 203, 211, 212, 213, 214, 19, 126, 11,
83, 257, 258, 300, 301, 303, 304, 306

Nur Nudelgerichte mit Carbonara / *Only pasta with carbonara*

Fische / Fishes

268, 264, 272, 466, 145, 142, 147, 98, 93, 122

Milch / Milk

99, 25, 121, 134, 111, 126, 122, 83, 50, 142, 143, 148, 465, 154, 155, 466, 212, 2000, 201, 80, 81, 82,
213, 214, 204, 256, 153, 210, 19, 146, 206, 257, 244, 250, 258, 300, 302, 304, 306, 107, 11, 9, 303, 301

Schalenfrüchte (Nüsse) / Nuts

9

im Vinaigrette. Alle Salate mit Haselnuss-Vinaigrette /
in vinaigrette. All salads with hazelnut vinaigrette

Senf / Mustard

107, 95

Gerichte mit Bratensoße / *Dishes with gravy*

Weichtiere / Molluscs

Schnecken / *Snails*