



## Vorspeisen

<b>Tomatencremesuppe</b>	€ 4,00
<b>Wechselnde Tagessuppe</b> bitte bei der Bedienung nachfragen	
<b>Bruschetta</b>	€ 4,00
<b>Büffelmozzarella</b> mit Tomaten und Basilikum	€ 8,50
<b>Seawater Gambas in Olivenöl</b> mit frischem Brot	€ 7,00
<b>Antipasti</b> Viele kleine Leckereien, vegetarisch oder mit frisch aufgeschnittenem Schinken	€ 10,50
<b>Herzhafter Ofenkäse</b> nach Art des Hauses mit selbstgebackenem Brot	€ 8,00



## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	€ 4,50
<b>Großer gemischter Salat</b>	€ 8,00
- mit Gambas	€ 13,50
- Thunfisch	€ 10,00
- Schafskäse	€ 10,00
- Hähnchenbrustfilet	€ 11,00
<b>Tomaten Ruccola Salat</b>	€ 7,00
- mit frischem Parmesan	€ 12,50
- mit Streifen vom Rumpsteak	€ 13,50

Zu allen Salaten servieren wir wahlweise Italian- oder Joghurt-Dressing  
und frisch gebackenes Brot



## Pasta

<b>Spaghetti Aglio y Olio - mit Gambas</b>	€ 7,00 € 13,50
<b>Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Parmesan</b>	€ 7,00
<b>Spaghetti Carbonara</b>	€ 7,00
<b>Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmesan</b>	€ 9,50
<b>Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Seawater-Gambas</b>	€ 13,50
<b>Tagliatelle mit frischen Feigen und Ziegenfrischkäse</b>	€ 11,00
<b>Tagliatelle mit Hummersauce und Seawater Gambas</b>	€ 13,00
<b>Tagliatelle mit Seawater Gambas an Ricard-Sahne-Sauce</b>	€ 13,50



## Vegetarisch

<b>Gemüsegratin mit Büffelmozzarella und Parmesan</b>	€ 12,50
<b>Spinat Kartoffel Auflauf mit Schafskäse und frischem Parmesan überbacken</b>	€ 12,50
<b>Gemüse Ananas Curry mit Kokosmilch an Basmatireis</b>	€ 12,00
<b>Basilikum Crespelle gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomate an kleinem Salat</b>	€ 10,50



## **Fleischgerichte**

<b>Medaillons vom Schweinefilet in Cognacrahm mit knusprigen Kartoffelecken und frischem Gemüse</b>	€ 15,00
<b>Kotelettes vom Lammkarree an einer pikanten Tomatensauce mit Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln</b>	€ 19,50
<b>Rumpsteak mit Salat (ca. 220 gr)</b>	€ 15,50
<b>Rumpsteak von der deutschen Färse mit Bratkartoffeln und frischen Rahmchampignons</b>	€ 17,50
<b>Rinderfilet mit frischen Champignons in Cognacrahm und knusprigen Bratkartoffeln</b>	€ 23,50



## Fisch

**Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse** € 16,50

**Steinbeißerfilet an Tagliatelle mit Hummersauce  
und frischem Gemüse** € 16,50

**Seawater Gambas auf einer Gemüsepfanne  
mit Knobisauce** € 14,50

Die Beilagen werden gerne nach Wunsch variiert



## Desserts

<b>Panna Cotta</b> mit fruchtigem Himbeertopping. Hmmm...	€ 4,50
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> Cremig und aromatisch mit fein kräftiger Espressonote	€ 5,00
<b>Vanilleeis mit Walnusskaramell</b> Hausgemachtes Sahnekaramell mit Walnüssen	€ 5,00

Was wäre das Leben nur ohne Süßes?



## Alkoholfreie Getränke

<b>San Pellegrino</b>	0,25 l 2,00	0,75 l € 5,00
<b>Aqua Panna (still)</b>	0,25 l 2,00	0,75 l € 5,00
<b>Fachinger Medium</b>		0,75 l € 5,00
<b>Fruchtschorle (Apfel oder Traube)</b>	0,2 l 2,00	0,5 l € 3,80
<b>Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Traube)</b>		0,2 l € 2,50
<b>Bionade</b>		0,33 l € 2,80
<b>Coca Cola (light, zero)</b>	Flasche	0,2 l € 2,30
<b>Vita Malz</b>		0,33 l € 2,50

## Kaffee

<b>Espresso</b>	€ 2,00
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 3,00
<b>Capuccino</b>	€ 2,50
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,00
<b>Doppelter Latte Macchiato</b>	€ 4,00

Verschiedene Tees € 2,50





## Bier

<b>Alsterwasser</b>	0,5 l € 3,20
<b>Radeberger Pilsener</b>	0,33 Fl. € 2,80
<b>Jever Pilsener</b>	0,33 Fl. € 2,80
<b>Tannenzäpfle</b>	0,33 Fl. € 3,00
<b>Paulaner Hefe- oder Kristallweizen</b>	0,5 Fl. € 3,60
<b>Ricklinger Pils</b>	0,5 Fl. € 3,60
<b>Ricklinger Dunkel</b>	0,5 Fl. € 3,60
<b>Ricklinger Märzen</b>	0,5 Fl. € 3,60
<b>Ricklinger Weihnachtsbock</b>	0,5 Fl. € 3,60
<b>Jever Fun - alkoholfrei -</b>	0,33 Fl. € 2,80
<b>Paulaner - alkoholfrei -</b>	0,5 Fl. € 3,60



<b><u>Rotweine</u></b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>Fl.</b>
<b>Wolf Dornfelder trocken</b> fruchtiger Klassiker	2,20	4,00	12,00
<b>Wolf Dornfelder mild</b> Rheinhessen von seiner lieblichen Seite	2,20	4,00	12,00
<b>Baron de Funes</b> Grenache und Syrah, ein leichter Spanier mit Kirscharomen und sanften Tanninen	2,30	4,50	13,00
<b>Marqués de Castilla Reserva</b> Tempranillo-Cabernet Sauvignon zwölf Monate im Eichenfass gereift	3,00	5,50	16,00
<b>Arrogant Frog "Ribet Red"</b> Cabernet Sauvignon/Merlot dichtes Rubinrot, starke Fruchtnoten von dunklen Beeren	3,00	5,50	16,00
<b>Chianti Poliziano</b> vollmundig mit dunklen Fruchtnoten	3,50	6,00	18,00
<b>Il Mio Merlot Primitivo</b> fruchtige Noten von Kirschen, Himbeeren und anderen dunklen Früchten	3,50	6,00	18,00
<b>UnZinn ,Zinfandel</b> saftige Note von roten Früchten und Vanille	3,50	6,00	18,00



## Weißwein

	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>Fl.</b>
<b>Weinschorle</b>		3,00	
<b>Wolf Silvaner Klassik</b> frischer deutscher Sommerwein, Rheinhessen	2,00	3,50	1 Lt. 14,00
<b>Wolf Rivaner feinherb</b> halbtrocken mit feinem Muskataroma	2,00	3,50	1 Lt. 14,00
<b>Steigerhof Bacchus</b> liebliches Tröpfchen von der Nahe	2,00	3,50	1 Lt. 14,00
<b>Steigerhof Riesling trocken</b>	2,20	4,00	1 Lt. 16,00
<b>Steigerhof Riesling feinherb</b>	2,20	4,00	1 Lt. 16,00
<b>"Le Vele" Verdiccio</b> zartes, aber nachhaltiges Bouquet, reife Zitrone, Stachelbeere und Quitte	3,00	5,50	16,00
<b>Arrogant Frog "Ribet White"</b> Chardonnay/Viognier ein Franzose mit trockenem Humor	3,00	5,50	16,00

## Rosé

<b>Simply Sunshine Rosé</b>	2,50	4,50	13,50
-----------------------------	------	------	-------



## **Flaschenweine rot**

<b>2008 Lake Chalice</b> Ein kräftiger Pinot Noir aus Neuseeland	€ 20,00
<b>2008 Deaf Galah</b> Shiraz/Tempranillo/Cabernet/Grenache Cassisfrucht, Würze, Bitterschokolade und feine Tanine	€ 21,00
<b>2008 Dowie Doole</b> Cabernet Sauvignon Brombeeren, Kräuter, etwas Piment und die charakteristische Bitterschokoladennote	€ 25,00
<b>2010 Gilligan</b> Shiraz/Grenache/Mourvèdre Himbeere und Vanille, etwas Lakritze, Kakao und geröstete Gewürze	€ 30,00
<b>2008 Gilligan Shiraz</b> nach wie vor der Lieblingswein unseres Kochs	€ 35,00
<b>2008 Dutschke St. Jakobi</b> ein fantastischer Shiraz aus dem australischen Barossa Valley	€ 40,00