

Sommerrestaurant

EURO

SOMMERSHOTS

Summer cocktails

„Hibiscusberry Spritz“	Vodka, Cranberrysaft, Holunderblütensirup Hibiscus Tonic ^{o) 1) 5) 10) 11)}	14,50
„Hibiscus Lemonade“	Zitronensaft frisch, Holunderblütensirup, Hibiscus Tonic ^{10) 11)}	10,80

Aperitifs / Aperitifs

Martini	dry / bianco / rosso ⁵⁾	5 cl	9,50
Sherry	dry / medium ^{o) 5)}	5 cl	8,90
Campari Soda	^{1) 5)} / Orange ^{1) 5)}		13,50
Pfälzer Winzersekt Privat Cuvee, extra trocken ^{o)}		0,1l	7,90
Winzersekt trocken mit Weinbergpfirsichlikör ^{o)}		0,1l	14,50
Reichsrat von Buhl Rosé Sekt brut ^{o)}		0,1l	11,50
Champagner Billecart-Salmon, Brut Réserve ^{o)}		0,1 l	16,00
Hugo Winzersekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze ^{o)}		0,1l	14,50
Aperol Spritz Winzersekt, Aperol, Soda, Orange ^{o) 10)}		0,1l	14,50
Raumland Trauben Secco weiß -alkoholfrei-		0,1l	7,90
Green light Cocktail -alkoholfrei- ¹⁾		0,3l	10,80
(Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao)			

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Teinacher Medium		0,33 l	4,50
Teinacher Medium		0,75 l	9,00
VIO, stilles Wasser		0,25 l	4,50
VIO, stilles Wasser		0,75 l	9,00
VIO Apfelsaftschorle naturtrüb		0,30 l	4,50
Säfte (Orange, Apfel, Traube, Johannisbeere)		0,20 l	4,50
Frisch gepresste Säfte (Apfel-Karotte-Ingwer)		0,25 l	9,00
(Orange, Grapefruit, Karotte)		0,25 l	6,00
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca Cola zero ^{1) 3) 9) 10)}		0,20 l	4,50
Sprite, Fanta ^{1) 3)}		0,20 l	4,50
Fevertree Premium Tonic Water ¹⁰⁾ / Mediterranean Tonic ¹⁰⁾		0,20 l	4,50
Goldberg Tonic Water ¹⁰⁾ / Japanese Yuzu Tonic Water ¹⁰⁾		0,20 l	4,50
Soda Water / Bitter lemon ^{3) 10)}		0,20 l	4,50
Ginger Ale ¹⁾ / Ginger Beer		0,20 l	4,50

Biere / Beers

Fürstenberg Pils, frisch vom Fass ^{a)}		0,30 l	5,00
Fürstenberg Pils, frisch vom Fass ^{a)}		0,50 l	7,00
Fürstenberg, -alkoholfrei- ^{a)}		0,33 l	5,00
Fürstenberg Radler, naturtrüb ^{a)}		0,33 l	5,00
Franziskaner Weizenbier hell, naturtrüb ^{a)}		0,50 l	6,00
Franziskaner Weizenbier -alkoholfrei- ^{a)}		0,50 l	6,00

Heiße Getränke / Hot beverages

Kaffee/Tee ⁹⁾		Tasse	3,60
Kaffee/Tee ⁹⁾		Kännchen	7,20
Espresso ⁹⁾		Tasse	3,80
Espresso doppelt ⁹⁾		Tasse	5,00
Cappuccino ^{g) 9)}		Tasse	4,20
Latte Macchiato ^{g) 9)}		Glas	4,90

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

Unsere Weinempfehlung

Our wine recommendation

Offene Weine / Wines by the glass

Weißweine / White wines

Weingut Kranz Pfalz	0,2l	10,00	176
2017 Cuvée 1.8 ^{o)}	0,75l	35,00	
Gut Hermannsberg Nahe	0,2l	11,00	173
2017 „Just Riesling“ ^{o)}	0,75l	38,00	
Weingut Oliver Zeter Pfalz	0,2l	12,00	333
2017 Sauvignon Blanc ^{o)}	0,75l	42,00	

Roséweine / Rose wines

Château Roquefort Provence	0,2l	13,50	304
2017 Rosé >> Corail << ^{o)}	0,75l	43,00	

Rotweine / Red wines

Weingut Oliver Zeter Pfalz	0,2l	13,60	365
2014 Cuvée „Z“ ^{o)}	1,5l	95,00	
Weingut Bernhard Huber Breisgau	0,2l	16,00	155
2014 Malterdinger Spätburgunder ^{o)}	0,75l	55,00	

Flaschenweine / Wines by the bottle

Weißweine / White wines

Patrick Piuze Chablis	0,75l	65,00	84
2015 Chablis Terroir de Chichée ^{o)}			
Weingut Rings Freinsheim	0,75l	90,00	214
2015 Saumagen Riesling GG ^{o)}			
Domaine La Soufrandière Maconnais	0,75l	95,00	229
2015 Pouilly-Vinzelles Les Quarts ^{o)}			

Rotweine / Red wines

Weingut Seeger Baden	0,75l	52,00	40
2015 Cuvée Anna ^{o)}			
Château des Tours Rhône	0,75l	72,00	194
2013 Côtes du Rhône Réserve ^{o)}			
Capanna di Cencioni Toscana	0,75l	85,00	267
2011 Brunello di Montalcino ^{o)}			

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.

For further beverage requests we recommend our wine list.

Kleine Köstlichkeiten / Delicacies

Kalamata Oliven Kalamata olives	6,00
Jamón Ibérico, 50g Ibérico ham, 50g	12,00

Vorspeisen / Starters

Junge Römersalatherzen und Rucola mit Basilikum-Parmesandressing, gerösteten Pinienkernen und Focaccia	<i>als Vorspeise</i>	12,00
Romaine lettuce and rocket with basil parmesan dressing, roasted pine nuts and Focaccia ^{a) c) d) g) h) i) j)}	<i>als Hauptgang</i>	16,00

Optional mit
Optional with

• Grillter Wildgarnele Grilled wild prawn ^{b)}	Stück piece	5,00 5,00
--	----------------	--------------

Cremiger Burrata mit Pinienkernpesto, bunten Kirschtomaten und Tomaten-Basilikumvinaigrette	16,00
Creamy Burrata with pine nut pesto, cherry tomatoes and tomato basil vinaigrette ^{a) g) h) i) j)}	

Vitello Tonnato mit Zitrone, Kapern und Rucola	20,00
Slices of veal with tuna sauce with lemon, capers and rocket ^{a) c) d) g) h) i) j)}	

Tatar vom Gelbflossenthunfisch mit Avocadocrème, Miso-Sesam-Spinat und Limetten-Koriandervinaigrette	22,00
Tartar of yellowfin tuna with avocado cream, miso sesame spinach and lime coriander vinaigrette ^{a) d) g) j)}	

Suppen / Soups

Schaumsuppe von Pfifferlingen Foam soup of chanterelles ^{a) g) i)}	12,00
--	-------

Cappuccino von Strauchtomaten Cappuccino of grape tomatoes ^{g) i)}	12,00
--	-------

EURO

Zwischengerichte / Entremets

Auberginenravioli mit gerösteten Pinienkernen, Ricotta, gedämpftem Rucola und weißem Tomatenschaum Aubergine ravioli with roasted pine nuts and ricotta, rocket and white tomato foam ^{a) c) g) h) i)}	22,00
Tagliolini mit Gemüsestreifen, gegrillten Wildgarnelen und Safranschaum Tagliolini with vegetable stripes, grilled prawns and saffron foam ^{a) b) c) d) g) h) i)}	26,00

Hauptgerichte / Main courses

Milchkalbsfilet mit Balsamicojus, mediterranem Gemüse und gerösteten La Ratte Kartoffeln Filet of veal with balsamic gravy, mediterranean vegetables and roasted La Ratte potatoes ^{a) g) h) i)}	34,00
Seeteufel auf Saltimbocca Art mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Gremolata-Kartoffelpüree Monkfish „Saltimbocca Style“ with chanterelles, spring onions and gremolata potato puree ^{d) g) h) i)}	36,00
Karree vom irischen Lamm mit Bohnenkrautjus, feinem Ratatouille, Ackerbohnencreme und Falafel Roast saddle of Irish lamb with savory gravy, ratatouille, cream of bell beans and falafel ^{a) g) h) i) k)}	38,00

Nachspeisen / Desserts		EURO
Mousse von griechischem Joghurt mit Brombeeren und Butterkekseis Mousse of Greek yoghurt with blackberries and butter biscuit ice cream a) c) f) g) h)		14,00
Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit Himbeersorbet Crème brûlée of Tahiti vanilla with raspberry sorbet a) c) f) g) h)		14,00
Eis- und Sorbetspezialitäten Vanille, Vollmilchschokolade, Walnuss, Butterkeks Erdbeere, Himbeere, Mango, Kokosnuss, Zitrone Ice cream and sorbet specialties a) c) f) g) h)	<i>große Kugel</i>	4,00
Vanilla, chocolate, walnut, butter biscuit, strawberry, raspberry, mango, coconut, lemon	<i>big scoop</i>	4,00
Optional mit Optional with		
• Portion Schlagsahne Portion whipped cream g)		2,00

SOMMER SPEZIAL Summer special

„Eiskaffee“	<i>Vanilleeis, geeister Kaffee, Schlagsahne</i> a) c) g) h) 9)	8,50
„Eisschokolade“	<i>Vanilleeis, geeiste Schokolade, Schlagsahne</i> a) c) g) h)	8,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer!
All prices include VAT!

a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite
a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxide
6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) enthält Taurin 15) mit Nitrtpökelsalz
1) colouring agent 2) preservatives 3) antioxidant 4) flavor enhancer 5) sulfur dioxide
6) blackening agent 7) phosphate 8) lactoprotein 9) containing caffeine 10) containing quinine 11) sweetening agent
12) containing phenylalanine 13) waxed 14) containing taurine 15) nitrate salts

Im Herzen der Stadt die Sonne und das Leben genießen.

Enjoy the sun and treat yourself to a culinary experience in the heart of the city.

Bei schönem Wetter bieten wir in unserem Innengarten jeden Freitag von 18:30 bis 22:00 Uhr unser Barbecue an, bei dem Sie aus leckeren Grill-Spezialitäten, Salaten, verschiedenen Beilagen und Dips wählen können.

In good weather, come and try our "all you can eat" barbecue in our summer garden every Friday from 6.30 to 10.00 pm.

Vorspeisen und Salate / Starters and Salads

Römersalatherzen und Rucola mit Basilikum-Parmesandressing,
gerösteten Pinienkernen und Focaccia

Romaine lettuce hearts and rocket with basil parmesan dressing,
roasted pine nuts and Focaccia ^{a) c) d) g) h) i) j)}

Ziegenfrischkäsecreme mit Tomatenpesto und geräuchertem Olivenöl

Goat cheese cream with tomato pesto and smoked olive oil ^{g) h) i)}

Cremiger Burrata mit Pinienkernpesto, bunten Kirschtomaten
und Tomaten-Basilikumvinaigrette

Creamy Burrata with pine nut pesto, cherry tomatoes and tomato basil vinaigrette ^{a) g) h) i) j)}

Tatar vom Gelbflossen Thunfisch mit Avocadocrème,
Miso-Sesam-Spinat und Limetten-Koriandervinaigrette

Tartar of yellowfin tuna with avocado cream,
miso sesame spinach and lime coriander vinaigrette ^{a) d) g) j)}

Vitello Tonnato mit Zitrone, Kapern und Rucola

Vitello Tonnato with lemon, capers and rocket ^{a) c) d) g) h) i) j)}

Gekühlte Gemüsesuppe

Iced vegetable soup ^{a) g) h) i)}

Vom Grill / Grilled specialties

Steaks vom pommerischen Dry Aged Roastbeef

Steaks of Pommeranian dry aged roast beef ^{i) j)}

Perlhuhnbrust und Toskanische Salsiccia

Breast of guinea fowl ^{i) j)} and Italian salsiccia ^{i) j)}

Steaks vom Gelbflossen Thunfisch, Hummerschwänze und Oktopus

Steaks of yellow fin tuna ^{d)}, lobster tail ^{b)} and octopus ⁿ⁾

Beilagen / Side dishes

Maiskolben, mediterranes Schmorgemüse, gefüllte Champignons,
geröstete La Ratte Kartoffeln, Spaghetti all' Amatriciana

Corncobs ^{g) i)}, Mediterranean vegetables ^{g) h) i)}, stuffed mushrooms ^{a) c) g) h) i)}

roasted La Ratte potatoes ^{g)}, Spaghetti all'amatriciana ^{a) c) d) g) h) i)}

Desserts / Desserts

Gerne können Sie eine unserer Dessertkreationen
oder unsere feinen Eisspezialitäten
aus der Karte auswählen.

Gladly you can choose one of our dessert creations
or ice cream specialties of our menu.

Barbecue pro Person € 67,00

Barbecue per person € 67,00

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

Nächste Veranstaltung



Gartenparty

10. August 18:30 Uhr

Was gibt es schöneres als einen entspannten Sommerabend, den Sie mit Freunden bei gutem Essen und Trinken und Live-Musik verbringen? Unser Küchenchef wird zum Grillmeister. Genießen Sie köstliche Grill-Spezialitäten und andere Leckereien in unserem Innengarten.

Für die passende Stimmung sorgt DJ Nico.

Pro Person 79 Euro inkl. Softdrinks, Wein, Bier und Kaffee