

Lust auf Frühstück

Jedes Frühstück mit hausgemachtem Obstsalat im Gläschen

Süßes Frühstück *Vegetarisch* 7,50 €

hausgemachter Crêpe^{8,A,C,G} mit Karamellsauce, Vanillequark^{8,G}, Croissant^{8,A,C,G}, Honig & Marmelade

Amerikan Pancake^{8,A,C,G} *Vegetarisch* 8,90 €
mit Ahornsirup

mit Blaubeeren 10,90 €

mit Blaubeeren & Ahornsirup 11,90 €

Aufschnittplatte 9,90 €

Parmaschinken², Putenbrust^{2,3}, Salami^{1,2,3}, Rührei^C, Kräuterquark^{8,G}, Butter^{8,G} & Brötchen^A

Amerikan Breakfast 9,90 €

Nürnberger Würstchen^{3,7,A}, Rührei^C & krosser Bacon^{4,7} mit French Toast^{A,C,8,G}

Norwegischer Räucherlachs^D 10,90 €

mit Sahne-Meerrettich^{1,2,3,8,G}, Kräuterquark^G, Toast^A, Butter^{8,G} & Brötchen^A

Großes Käsefrühstück *Vegetarisch* 11,90 €

verschiedene Käsesorten mit Honig-Senf-Sauce^{5,J}, Butter^{8,G}, Konfitüre, frischem Obst & Brötchen^A

Bauernfrühstück 11,90 €

Eieromelett^C mit Bratkartoffeln, Speck^{2,3} und Zwiebeln, dazu Gewürzgurkenscheiben^J

VEGANISTA *Vegan* 11,90 €

Weizenfladen^A gefüllt mit gegrilltem Gemüse; gefüllte Avocado mit Tomaten, Zwiebeln, & Sonnenblumenkernen^H, abgeschmeckt mit Basilikum, etwas Knoblauch, Olivenöl & Balsamico^{1,3}; dazu Marmelade, Margarine & Schwarzbrot^{8,A}

GRAND Brunch für 2 Personen 24,00 €

Norwegischer Räucherlachs^D mit Sahnemeerrettich^{1,2,3,8,G}, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Putenbrust^{2,3}, Parmaschinken², krosser Bacon^{4,7}, Nürnberger Würstchen^{3,7,A}, Rührei^C, Käse^{8,G}, Kräuterquark^{8,G}, Konfitüre, Honig-Senf-Sauce^{5,J}, Croissant^{A,C,8,G} & Brötchen^A, dazu 2 Gläser 0,1l frischer Orangensaft oder Prosecco

Herzhafte Eierspeisen

Zwei Rühreier^C oder Omelett^C *Vegetarisch* 4,50 €
mit Toast^A & Butter^{8,G}

Ergänzungen

+ Tomate & Mozzarella^{8,G} 2,50 €

+ Champignons & Lauchzwiebeln 2,50 €

+ Speckwürfel^{2,3,4} & Zwiebeln 2,50 €

Drei Spiegeleier^C mit Bacon^{4,7}, Toast^A & Butter^{8,G} 6,90 €

Eiweiß-Frühstück *Vegetarisch*

Früchtemüsli 5,50 €

Crunchy^A- & Schokoflakes^A mit Rosinen⁵, Joghurt^{8,G} & Honig

Eiweißschock 5,70 €

Sahnequark^{8,G} mit frischen Früchten & Honig

Frühstücks-Ergänzungen

Brötchen^A | Vollkornbrötchen^A | Schwarzbrot^{8,A} 0,70 €

Zwei Scheiben Toast^A 0,70 €

Croissant^{A,C,8,G} 1,90 €

Brötchenkorb 2,90 €

(1 Brötchen^A, 1 Vollkornbröttchen^A & 1 Croissant^{A,C,8,G})

Vorspeisen

Tomatensuppe mit frischem Basilikum *Vegan* 5,50 €

Bruschetta italiana *Vegan* 4,90 €

drei Ciabatta Scheiben^A mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum

Büffel-Caprese *Vegetarisch* 8,90 €

Strauchtomaten, Basilikum & Balsamicocrema^{1,3}

Antipasti Misto für 2 Personen *Vegetarisch* 16,90 €

verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses

Salat

Großer gemischter Salat der Saison *Vegetarisch* 7,90 €

Ihre Dressing-Auswahl:

Balsamico^{5,J}, Dijon Senf-Vinaigrette^{5,A,J,K}, Caesar-Dressing^{5,8,G,J}

Rucola Salat *Vegetarisch* 7,90 €

Rucola und Radicchio mit Balsamico-Vinaigrette^{5,J}, Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen^H & Parmesan^{8,G}

Caesar Salat *Vegetarisch* 8,90 €

Römersalat mit Caesar Dressing^{5,8,G,J}, Croutons^A & Parmesan^{8,G}

Avocado Salat *Vegetarisch* 9,90 €

Avocado auf einem Rucolabett mit Balsamico-Vinaigrette^{5,J}, Tomaten & geriebenem Schafskäse^{8,G}

Ergänzungen

3,50 € 5,90 €

+ Avocado-Stückchen + gebratener Ziegenkäse^{8,G}

+ Schafskäse^{8,G} & Oliven⁶ + gebr. Rumpsteak-Streifen

+ Ei^C & Champignons + gebratener Zander^D

+ Hähnchenbruststreifen + gebratener Lachs^D

+ Thunfisch^D + gebackene Garnelen^D

Burger

Veggie Burger^{A,F,G} *Vegetarisch* 11,50 €

hausgemachte Gemüseboulette^{A,C} mit Salat, Tomaten & Mayonnaise^{C,J}, dazu Pommes

Chicken Burger^{A,F,G} 11,90 €

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Curry-Mayonnaise^{C,J}, Salat & Tomate, dazu Pommes

Hamburger^{A,F,G} 12,90 €

hausgemachter Rindfleisch Burger^{A,C,J} vom Grill, mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke^J & Burgersauce^{8,G C,J}, dazu Pommes

GRAND Cheeseburger^{A,F,G} 13,90 €

hausgemachter Rindfleisch Burger^{A,C,J} vom Grill, mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke^J, Cheddar Käse^{8,G}, Bacon^{4,7} & BBQ-Sauce^{1,2,3,4,I,J}, dazu Pommes

Dit is Berlin

Berliner Currywurst^{4,7,A,H,I,J} 11,90 €

in hausgemachter Currysauce^{4,5,A,J} mit Pommes

Würstchen-Spieße "Spezial" 12,90 €

mit Berliner Currywurst^{4,7,A,H,I,J}, Nürnberger Würstchen^{3,7,J}, Thüringer Rostbratwurst³ & frischem Gemüse, dazu hausgemachte Currysauce^{4,5,J} & Baguette^A

Kalbsleber „Berliner Art“ 13,50 €

mit gebratenen Äpfel und Zwiebeln, dazu Stampfkartoffel^{8,G} und Soße^{1,3,4,A, 8,G}

Internationales

Gebackener Ziegenkäse^{8,G} <i>Vegetarisch</i>	12,90 €
mit Honig und Thymian, dazu getrocknete Tomaten ⁵ , Pflaumenmousse, Oliven ⁶ & Baguette ^A	
Champignons gefüllt mit Spinat <i>Vegetarisch</i>	12,90 €
überbacken mit Gorgonzola ^{8,G} , serviert auf Blattspinat	
Chicken Curry mit Kokosmilch	12,90 €
Hähnchenbrust mit Gemüse und frischen Früchten in fruchtiger Kokosmilch-Currysauce, dazu Basmatireis	
Jägerschnitzel	13,50 €
paniertes Schweineschnitzel ^{A,C} mit Champignon-Rahmsauce ^{8,G} & Pommes	
Pollo Gorgonzola	14,90 €
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit leichter Gorgonzola-Sahnesauce ^{3,4,8,G} & Rosmarinkartoffeln	
Gegrillte Schweinemedallions	14,90 €
auf grüner Pfeffercremesauce ^{1,3,4,A,8,G} , an Brokkoli & Rosmarinkartoffeln serviert	
Wiener Schnitzel vom Kalb^{A,C,G}	17,90 €
mit lauwarmem hausgemachtem Kartoffelsalat ¹ oder mit Bratkartoffeln, Speck ^{2,3} & Zwiebeln	
Rumpsteak mit Röstzwiebeln	17,90 €
auf Thymianjus mit Rosmarinkartoffeln & Grilltomate	
Grillteller Grande	24,50 €
Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Kräuterbutter ^G , Röstgemüse & Rosmarinkartoffeln	
STEAK vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^{8,G}	
Rumpsteak 300 g 22,90 €	400 g 28,90 €
Beilagen	
3,90 €	4,90 €
+ Pommes	+ Bratkartoffeln
+ Kartoffelecken	+ Rosmarinkartoffeln
+ Brokkoli	+ gegrilltes Gemüse
+ grüne Pfeffersauce ^{1,3,4,A,8,G,I}	+ Blattspinat
Pasta „	
"De Cecco" Pasta - 100 % Hartweizennudeln ^{A,C,8,G}	
Penne all' Arrabbiata <i>Vegetarisch</i>	8,90 €
Tomatensauce mit Chili, Knoblauch & Parmesan ^{8,G}	
Ragù alla Bolognes	10,90 €
Spaghetti mit Rinderragout, Kräutern & Parmesan ^{8,G}	
Spaghetti alla Carbonara	11,90 €
frisch zubereitet mit Speck ^{2,3,4} , Zwiebeln, Ei ^C , Parmesan ^{8,G} & Sahne ^{8,G}	
Lasagne^{A,C} al Forno	11,90 €
hausgemacht mit Rinderragout, Béchamelsauce ^{8,G} überbacken mit Mozzarella ^{8,G}	
Ravioli^{A,C,G} <i>Vegetarisch</i>	12,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Spinat & Ricotta Käse ^{8,G} auf fruchtiger Tomatensauce mit Basilikum	
Tagliatelle Pollo	13,90 €
Hähnchenbrustfiletstreifen & frische Champignons in Parmesancremesauce ^{8,G}	
Spaghetti mit Scampi	13,90 €
gebratene Scampi mit Cherrytomaten, abgeschmeckt mit etwas Knoblauch & Basilikum	

Fisch

Zander gebraten^D	15,90 €
auf feiner Weißweinsauce ^{3,4,8,G} mit Tomaten, Kapern, und Oliven ⁶ , dazu Blattspinat & Salzkartoffeln	
Gebratener Lachs^D	16,90 €
an Blattspinat, Rosmarinkartoffeln & Grilltomate	

Pizza & Flammkuchen

Alle Pizzas mit Tomatensauce & Mozzarella^{8,G}	
Pizza^A Margherita <i>Vegetarisch</i>	7,50 €
Pizza^A Salami^{1,2,3}	8,90 €
Pizza^A Tonno mit Thunfisch^D & Zwiebeln	9,90 €
Pizza^{A*} Vegetariana <i>Vegetarisch</i>	9,90 €
mit Zucchini, Aubergine & Paprika	
Pizza^A Pollo	11,90 €
mit Hähnchen, Knoblauch, Paprika & Creme fraîche ^{8,G}	
Pizza^A Capricciosa	11,90 €
mit Salami ^{1,2,3} , gekochtem Schinken ^{2,3,7,A} , frischen Champignons & Oliven ⁶	
Pizza^A Parma² mit Rucola & Parmesan^G	12,90 €
Flammkuchen^A <i>Vegetarisch</i>	7,90 €
mit Schmand ^{8,G} , Paprika, Rucola & Parmesan ^{8,G}	
Flammkuchen^A Original	8,90 €
mit Schmand ^{8,G} , Speckwürfeln ^{2,4} & Zwiebeln	
Flammkuchen^A Parma	12,90 €
mit Schmand ^{8,G} , Parmaschinken ² , Rucola & Parmesan ^{8,G}	

Hausgemachtes Dessert

Tiramisu	5,90 €
Löffelbiskuit ^A mit Mascarpone-Amaretto-Creme ^{8,C,G,H}	
Apfelstrudel	6,90 €
Blätterteig ^G gefüllt mit Äpfeln, Rosinen ⁵ , Mandeln ^H , dazu Vanilleeis ^G und Schlagsahne ^{8,G}	
Obstplatte für 2 Personen	12,90 €

Eis finden Sie in unserer Saison-Eiskarte ^{Allergen-Karte separat}

Kuchen & Torten

finden Sie in unserer Kuchenvitrine ^{Allergen-Karte separat}

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxidationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergen-Kennzeichnung:

(A) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellt Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier und Eierzeugnisse, (D) Fisch und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (F) Soja und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (link Laktoseintoleranz), (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (J) Senf und Senferzeugnisse, (K) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, (L) Lupine und Lupinen-Erzeugnisse, (M) Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse), (N) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l