

Vorweg & zwischen durch.

Snacks zum Wein

in Kombination

€ 8

Mandeln^H € 3
Oliven^{Knoblauch,8} € 2
Manchego^{C,G,2,3} € 4

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse gratiniert

A(Weizen),G,I,Knoblauch

Tapa € 1,50 // Portion € 4,50



Cremige Meerrettichsuppe

mit Pumpernickel-Speck-Croutons

A(Roggen,Gerste),G,I,Knoblauch,2

Tapa € 1,80 // Portion € 6

Hausgebeizter Lachs

mit Feldsalat, Meerrettichschaum
und Kartoffelrösti

D,G,Knoblauch,2

Tapa € 4 // Portion € 10,50

Beef Tatar

mit Pumpernickel, Trauben
und Salat

A(Roggen,Gerste),D,4,5

€ 10,90

Italienischer Flammkuchen

Tomatensugo, Italienischer Landschinken,
Rucola und Parmesan^{A(Weizen),C,G,2}

Kleinigkeit € 6 // Portion € 12

Alle Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

* Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser Servicepersonal

Vegetarisch um die Welt.

Feldsalat

mit Kartoffeldressing
und Speckcroûtons

A(Weizen),G,I,2,5

Tapa € 2 // Portion € 7

Hausgemachte Ravioli

mit Feige und Frischkäse gefüllt,
Mangold, Parmesan
und schwarzen Knoblauchschaum

A(Weizen),C,D,G,I,N,Knoblauch,2

Tapa € 3 //Portion € 14,50

veggie

Gemüse-Spaghetti

von Karotten und Zucchini
mit Kirschtomaten, Olivenöl
und Kräutern

A(Weizen),I,Knoblauch

Tapa € 2,50 // Portion € 8

Wahlweise mit Parmesan ^G

Tapa € 3 // Portion 9

low carb

vegan

veggie

Kartoffelrisotto

mit Parmesan, Rucola und Radieschen

C,G,I,2

Tapa € 3,20 // Portion € 12

veggie

Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel-Bratling

Knoblauch,3,5

€ 14,90

veggie

3erlei Tapas

- Hausgebeizter Lachs
 - Feldsalat
 - Meerrettichsuppe
- € 8

Mediterraner Flammkuchen

mit Oliven, Fetakäse, Rucola und
Cherrytomaten

A(Weizen),G,I,Knoblauch,2

Kleinigkeit € 5 // Portion € 10

veggie

Alle Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Kabeljaufilet^D

Italienisch € 20

Vital € 19

Winterlich € 23

Fang des Tages^D

(Preis auf Anfrage)

zuzüglich der Beilage

Italienisch € 8

Vital € 7

Winterlich € 11

Italienisch

Schwarze Tagliatelle, Mangold,
Kirschtomaten und Hummerschaum

A(Weizen),B,C,D,G,I,N,Knoblauch

Vital

Baby Karotte, Thai Spargel, Zucchini
und Weißweinschaum

G,I,L,Knoblauch



Winterlich

Vanille-Karotten, Tobinamburpüree
und Sherryessig-Butter

A(Weizen),G,I,Knoblauch

Provenzalischer Fischtopf

Edelfische, Garnele, Gemüse,
Kräuter, Tomate^{B,D,I,L,N,Knoblauch,3}

€ 13,50



Noch Öl gefällig?

Unser Olivenöl aus Andalusien bekommen Sie
auch zum Mitnahmepreis von € 4,90 pro Flasche.

Schmeckt Ihnen unser Brot?

Gern reichen wir Ihnen etwas nach

€ 1 pro Person

oder nehmen Sie sich einen Laib mit nach Hause

€ 3,50

Alle Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

* Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser Servicepersonal

Geflügel & Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Barbarie Entenbrust

Bürgerlich	€ 19
Weinwirtschaft	€ 22
Rustikal	€ 20

Entrecote (220g)

Bürgerlich	€ 21
Weinwirtschaft	€ 24
Rustikal	€ 22

Kalbsrückensteak (180g)

Bürgerlich	€ 23
Weinwirtschaft	€ 26
Rustikal	€ 22

Bürgerlich

Mandel-Brokkoli, Röstkartoffeln
und Rosmarinjus

A(Weizen),G,H(Mandel),I,L,Knoblauch,1

Weinwirtschaft

Tagliatelle, Mangold, Zuckerschoten,
Selleriepüree und Walnusspesto

A(Weizen),C,G,H(Walnuss),I,L,Knoblauch,2

Rustikal

Kirschtomaten, Paprika
und Romanesco

G,I



Kalbsschnitzel „Münchner Art“

Meerrettich-Senf-Panade,
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

A(Weizen),C,G,I,J,L,Knoblauch,5,11

€ 18

Pulled-Beef Burger

mit Dip und Rosmarinkartoffeln oder
Pommes frites

A,(Weizen),C,G,H,Knoblauch,2

€ 13,90

Flammkuchen Spezial

3erlei Flammkuchen für 2 Personen

1 Flasche Weiß- oder Rotwein (Hausedition)

€ 35

Alle Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

* Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser Servicepersonal

Klassiker

Caesar Salad

Romanasalat, Parmesan, Kapern, Sardellen und Croûtons € 11 ^{A(Weizen),C,D,G,J,Knoblauch2}

mit Hähnchenbrust in Popcornpanade € 15

Coq au Vin

in Rotwein geschmorte Maishähnchenbrust
mit Rosmarinkartoffeln ^{A(Weizen),G,I,K,Knoblauch}

€ 17,50

„Der Große“-Burger

Rindfleisch, Champignons, Speck, Zwiebeln,
Feldsalat, Blauschimmelkäse
und Pommes Frites oder Wedges

^{A(Weizen),C,G,I,Knoblauch,2,5}

€ 13,50

Elsässer Flammkuchen

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

^{A(Weizen),G,Knoblauch,2,5}

Portion € 11 // Kleinigkeit € 5,50

Wine & Dine

Cremige Meerrettichsuppe
mit Pumpernickel-Speck-Croutons

Barbarie Entenbrust
Mandel-Brokkoli, Röstkartoffeln
und Rosmarinjus
oder

Fang des Tages
schwarze Tagliatelle, Mangold, Kirschtomaten
und Hummerschaum

Kein Dessert
Espresso, Baileys & Mini Crémé Brûlée mit Zitronen-
Thymian

€ 39 inkl. zwei Gläser Wein(0,1l)
und THOREAU Tafelwasser

Der Klassiker schlechthin
Crème Brûlée
mit Zitronen-Thymian
und Cashew Sauerrahmeis € 6,50
^{C,G,H(Cashew),3,4,7,9}

... weitere Desserts auf unserer Extrakarte!

Alle Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

* Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser Servicepersonal