
WEISSWEIN

RIESLING RURAL ^{14,C} 0.15l 5.5 €
Weingut Heinrich Spindler, Pfalz, Deutschland

RIESLING KABINETT* ^{14,C} 0.15l 6.5 €
Weingut Manz – Rheinhessen, Deutschland

WEISSBURGUNDER ^{14,C} 0.15l 5 €
Weingut Krebs – Pfalz, Deutschland

GRAUER BURGUNDER ^{14,C} 0.15l 5.5 €
Weingut Villa Hochdörffer – Pfalz, Deutschland

ANGOSTO BLANCO ^{14,C} 0.15l 4.5 €
Bodega El Angosto – Valencia, Spanien

WEINSCHORLE ^{14,C} 0.15l 4.5 €

ROSÉWEIN

CUVÉE ROSÉ ^{14,C} 0.15l 4.5 €
Weingut Pfannebecker – Rheinhessen, Deutschland

ROTWEIN

ANGOSTO TINTO ^{14,C} 0.15l 4.5 €
Bodega El Angosto – Valencia, Spanien

LA TRIBU ^{14,C} 0.15l 4.5 €
Viveros Cambra – Valencia, Spanien

ZWEIGELT ^{14,C} 0.15l 5 €
Weingut Jurtschitsch – Sonnhof, Österreich

NERO D'AVOLA ^{14,C} 0.15l 5.5 €
Terrelíade – Sizilien, Italien

SCHAUMWEIN

BIANCO FRIZZANTE ^{14,C} 0.1l 4.5 €
Corte delle Rose – Treviso, Italien

APERITIF

APEROL SPRITZ⁴ 7.5 €

CAMPARI SODA / ORANGE⁴ 7.5 €

WEISSER PORTWEIN & TONIC ^{C,G8,14} 8 €

GIN TONIC⁸ 8.5 €

WHISKEY SOUR¹⁴ 8.5 €

OLD FASHIONED¹⁴ 9 €

MOSCOW MULE¹¹ 7.5 €

WHITE RUSSIAN^{G,4,6} 8.5 €

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss²,

Walnuss³, Cashew⁴, Pekannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

Enthält folgende Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff 2= mit Geschmacksverstärker 3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Farbstoff 5= mit Phosphat 6= mit Süßungsmitteln 7= koffeinhaltig 8= chininhaltig

9= geschwärzt 10= enthält Phenylalaninquelle

11= enthält Säuerungsmittel 12= enthält Koffein

13= enthält Tannine 14= enthält Sulfite

SOFTDRINKS

MONDARIZ Wasser (spritzig/still)	0.33l	2.9 €
MONDARIZ Wasser (spritzig/still)	0.75l	6.3 €
TONIC WATER ^{3,8}	0.2l	3 €
GINGER ALE ^{4,11}	0.2l	3 €
BITTER LEMON ^{3,8}	0.2l	3 €
APFELSAFT	0.3l	3.5 €
ORANGENSAFT	0.3l	3.5 €
RHABARBERSAFT	0.3l	3.5 €
SAFTSCHORLE	0.33l	3 €
COCA COLA ^{4,7,11}	0.2l	2.5 €
COCA COLA LIGHT ^{4,7,11}	0.2l	2.5 €

BIER

STRECKS (VOM FASS) ^A	0.3l	4 €
STRECKS BIO HELLES	0.5l	4.5 €
STRECKS WEIZEN ALK.FREI	0.5l	4.5 €
FLENSBURGER ^A	0.33l	3 €
FLENSBURGER ALKOHOLFREI ^{A,0,33l}	0.33l	3 €
RADLER (VOM FASS) ^{A,11}	0.3l	4 €

KAFFEE & TEE

ESPRESSO ¹²	2 €
ESPRESSO DOPPIO ¹²	3 €
ESPRESSO MACCHIATO ¹²	2.5 €
AMERICANO ¹²	2.7 €
AMERICANO GR. ¹²	3 €
CAPPUCCINO ¹²	2.8 €
FLAT WHITE ¹²	3.2 €
CAFÉ LATTE ¹²	3.3 €
HOT CHOCOLATE	3.8 €
ICED COFFEE 0.3L ¹²	5.5 €
MILCHALTERNATIVE <i>non-dairy milk (lactose-free/ oat drink^{A4})</i> LAKTOSEFREI/HAFER ^{A4}	+ 0.5 €
GRÜNER TEE ¹⁴ <i>green tea</i>	3 €
SCHWARZER TEE ¹⁴ <i>black tea</i>	3 €
WEISSER TEE ¹⁴ <i>white tea</i>	3 €
FRISCHER MINZTEE <i>fresh mint tea</i>	3.5 €
FRISCHER INGWER TEE <i>fresh ginger tea</i>	3.5 €

LUNCH MENU

SOUPE DU JOUR

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach
unserem wechselnden Angebot.

Please ask our staff for our daily offer.

6 €

“BELLE ALLIANCE” SALAT

Gemischter Salat ^{J,1,6,11}, gratinierter Ziegen-
käse^G, mit Honig* & Thymian, Walnüsse ^{H3},
Cranberries, Feigen-Vinaigrette ^{1,6}

Mixed salad, honey & thyme baked goat's cheese,
walnuts, cranberries, fig vinaigrette*

9.5 €

AVOCADO & BLUE CHEESE SALAT

Gemischter Salat ^{J,1,6,11}, Avocado, Blaukäse ^G,
kandierte Walnüsse ^{H3}, Honig*-Senf-Limonen-
Dressing ^{J,1,6,11,14}

*Mixed salad, avocado, blue cheese, candied walnuts,
honey*-mustard-lemon dressing*

10 €

FIG & MOZZARELLA SALAT

Frische Feige, Mozzarella^G, Cherrytomaten,
knusprige Kichererbsen,
Orangen-Ingwer-Dressing*

*Fresh fig, Mozzarella, cherry tomato,
crispy chickpea, orange ginger dressing**

10.5 €

SPICY TOMATO RIGATONI

Rigatoni^{A1}, pikante Tomatensauce,
Knoblauch-Aubergine, Ricotta^G

*Rigatoni, spicy tomato sauce,
garlic aubergine, ricotta cheese*

9.5 €

RADICCHIO RISOTTO

Weißwein-Risotto^{14,C}, Radicchio, Shiitake,
braune Champignons, Pecorino^G
*White wine risotto, radicchio, shiitake,
brown mushroom, pecorino cheese*

10.5 € / 13 €*

(*mit Merguez-Wurst/**with Merguez sausage*)

SMALL ENTRECÔTE

Kleines Entrecôte auf hausgemachtem
Rote-Bete-Brötchen^{A1},

Rote Zwiebelmarmelade^{14,C}, Kräuterseitlinge
*Small entrecôte, homemade beetroot bun,
red onion marmalade, king oyster mushroom*

13 €

TAGLIOLINI MIT RUCOLA-PESTO

Frische Tagliolini ^{A1}, Rucola-Mandel-Pesto^H,
halbgetrocknete Tomaten, süß eingelegte
Radieschen^J

*Fresh Tagliolini pasta, rucola & almond pesto,
su nblushed tomato, sweet pickled radish*

10.5 €

EDELPILZ & SOJA TAGLIOLINI

Frische Tagliolini^{A1}, Shiitake-Pilze, braune
Champignons, Kräuterseitlinge,
Sojasauce^{F,G,A1}, Seetang

*Fresh Tagliolini pasta, shiitake, brown mushroom,
king oyster mushroom, soy sauce, seaweed fragment*

10.5 €

OH SCHOKOLADE!

Schokoladen-Soufflé ^{C,G,1,4,6},
Madagaskar-Vanilleeis ^{C,G}
Chocolate soufflé, Madagascar vanilla ice cream
7 €

AFFOGATO

Espresso ¹², Madagaskar-Vanilleeis ^{C,G},
toskanisches Biscotti ^{1,4,6}
Espresso, Madagascar vanilla ice cream, Tuscan biscotti
4 €

HAUSGEMACHTE KUCHEN HOMEMADE CAKES

Bitte fragen Sie das Servicepersonal
nach unserem wechselnden Angebot
Please ask our staff for our daily offers

.....

**Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass wir für jeden zusätzlichen Brotkorb
einen Aufpreis von 1,50 € erheben.**

*Please note that we charge for every
extra basket of bread 1.50 €.*

*Bio-Honig aus Brandenburg

**organic honey from Brandenburg*