

Unsere Frühstücks Ideen

Le Petit Francais - à la Honoré Balzac
Buttercroissant, Butter, Konfitüre ^{a,c,f,g,h}
* 3,40 € *

Kurz und Gut nach Theodor Fontane
Zwei Brötchen oder Brot mit Genussbelag
nach Wahl, kleiner Orangensaft ^{a,c,f,g,h,k,m}
* 6,20 € *

Fit for Fun like Charles Dickens ^{a, c, f, g, h, k, m}
Birchermüsli mit frischem Fruchtsalat, Frischkäse, Brötchen- und
Brotauswahl, Butter, Konfitüre, Blütenhonig, kleiner Orangensaft
* 8,20 € *

Dolce Vita di Umberto Eco ^{a, c, f, g, h, k, m, 2}
Mozzarella, Strauchtomaten, italienischer Landschinken mit
Melone, Brötchen- und Brotauswahl, Portion Butter, Portion
Konfitüre, Portion Blütenhonig
* 8,20 € *

Frühstück nach Friedrich Schiller ^{a, c, f, g, h, k, l, m, 1, 2, 3, 4}
Zwei Portionen Genussbelag nach Wahl
saure Gurke, Frischkäse, Brötchen- und Brotauswahl,
Butter, Konfitüre, Blütenhonig,
kleiner Orangensaft und ein Glas von unserem Winzersekt
* 13,95 € *

Frühstück Individuell

Frisch gepresste Säfte nach Wahl Glas 0,20l. aus Orangen oder Grapefruit	3,75 €
Birchermüsli mit frischen Früchten ^{a, c, g, h}	4,20 €
Fruchtsalat von frischen Früchten ^{a, c, g, h}	4,20 €
Joghurt Quark mit frischen Früchten ^{a, c, g, h}	3,95 €
Butter Croissant ^{a, c, f, g, h}	1,60 €
Schokoladen- oder Rosinenwecken ^{a, c, f, g, h, m}	0,90 €
Dinkel-, Körner- oder Weizenbrötchen ^{a, c, f, g, h, k, m}	0,80 €
Ein Brötchen mit Genussbelag nach Wahl ^{a, c, f, g, h, k, m, 1, 2, 3, 4}	3,10 €
Konfitüre rot oder gelb	1,00 €
Nutella ^{f, g, h}	1,00 €
Wachs-weich gekochtes Land Ei ^c	1,20 €
Butter ^g	1,00 €
Blüten-Honig	1,00 €

Genussbelag nach Wahl

gekochter Hinter-Schinken ^{2,3,4}	1,75 €
luftgetrockneter italienischer Landschinken ²	1,75 €
Lyoner Wurst ^{2,3,4,5,10}	1,75 €
Salami ^{2,3,4}	1,75 €
Gouda Käse ^{g,1}	1,75 €
Brie Käse ^g	1,75 €
Frischkäse mit Schnittlauch ^g	1,75 €

Grün & Knackig

Wildkräutersalat ^{g,l,1,4}
mit Grillgemüse, Parmesan, Balsamico-Crema
* 7,20 € *

Bunter Salat ^{a, c, g, h}
mit getrockneten Honigfeigen,
Croutons & confierte Cherrytomaten
* 7,50 € * ^{a, c, f, g, i, j, l, 4}
- wahlweise mit Kartoffel Dressing oder Kräuter Vinaigrette -

Aus dem Suppentopf

Strauch-Tomatensuppe ^{a, c, g, h, l}
mit Pesto verde und Croutons
* 4,25 € *

Vegetarischer Kartoffeleintopf ^{a, c, g, h, i, j, l, 2, 3, 4, 5}
mit Wurzelgemüse
* 5,50 € *
und mit Mettwurstchen
* 6,90 € *
- dazu gibt es unser hausgebackenes Pain Paillasse -

Foccacias ^{a, c, f, g, h, k, l}

mit Frischkäse, Schnittlauch und Grillgemüse
* 5,90 € *
mit Tomaten, Kapern & roten Zwiebeln
* 5,75 € *

Quiches

Quiche Lorraine ^{a, c, g, h, i, 3, 5}

Quiche Spinat ^{a, c, g, h}

Quiche Ziegenkäse mit Feige ^{a, c, g, h}

* 7,45 € *

- mit einem kleinem Salat ^j

Pasta

Penne ^{a, c, g, l, 2}

mit Tomaten Sugo, Oliven und gehobelten Grana Padano
* 7,25 € *

Fettuccine ^{a, c}

mit Knoblauch, Chili, Olivenöl, Grillgemüse
* 6,95 € *

oder lieber J.W. von Goethes Leibspeise

Frankfurter Kräuterfrikadelle ^{a, c, g, i, j, l, 1}
mit hausgemachten Kartoffelsalat und saurer Gurke
* 5,25 € *

Kaffee, Tee & Schokolade

Café Crème ¹²	2,50 €
Cappuccino ^{9,12}	2,60 €
Espresso ¹² oder Espresso Macchiato ^{9,12}	1,90 €
Doppelter Espresso ¹² oder Espresso Macchiato ^{9,12}	3,60 €
Latte Macchiato ^{9,12}	3,10 €
Café au lait ^{9,12}	3,10 €
Café au lait flavoured mit Karamellsoße ^{c, g,h,12}	3,60 €
Café au lait flavoured mit Schokoladensoße ^{c, g,h,12}	3,60 €

Filter Kaffee French Press ¹²

erleben Sie edle Kaffeekultur mit einem kräftigen, puren Aroma.
Nach ca. 4 Minuten drücken Sie selbst den in der Kanne integrierten Stempel nach unten.

4,10 €

Unsere Trinkschokolade am Stiel ^{a,c,f,g,h} **3,10 €**
in der großen Tasse als Edelvollmilch oder Feinbitter

Unsere Teespezialitäten im Glas ¹² **2,60 €**
Loser Blatt-Tee, portionsweise im LeafCup in den Sorten

Assam, Masala Chai ⁹, **Grüner Tee, Kamille, Marokkanische Minze, Rooibos Orange** ⁵ und **Sweet Berries** ⁵

Weine a la Carte & Sekt

Weißweine (Glas 0,10l.)

Riesling **3,15 €**
Schloss Marienlay, trocken, **Weingut Reichsgarf v. Kesselstatt**
Mosel-Saar und Ruwer

Chardonnay **3,15 €**
Nußdorfer Bischofskreuz, Kabinett trocken,
Weingut Karl Pfaffmann
Pfalz

Rotwein (Glas 0,10l.)

Touriga, Tinta Barroca **3,15 €**
trocken, **Prova Cega**, Douro D.O.C Portugal

Fassbenders Winzersekt

Fassbenders Winzersekt **3,10 €**
trocken, Glas 0,10l

Fassbenders Winzersekt **18,50 €**
trocken, Fl. 0,75l

Erfrischungsgetränke

Frisch gepresster Orangensaft Gl. 0,20l **3,75 €**

Frisch gepresster Grapefruitsaft Gl. 0,20l **3,75 €**

Frisch gepresste Zitrone Gl. 0,20l **1,75 €**
mit Wasser aufgefüllt (warm oder kalt)

Apollinaris Mineralwasser Fl. 0,25l **2,30 €**

Apollinaris Mineralwasser Fl. 0,75l **4,90 €**

VIO stilles Mineralwasser Fl. 0,25l **2,30 €**

VIO stilles Mineralwasser Fl. 0,75l **4,90 €**

Almdudler Kräuterlimonade ¹ Fl. 0,33l **2,90 €**

VIO Schorle Rhabarber Fl. 0,30l **2,90 €**

VIO Schorle Apfel Fl. 0,30l **2,90 €**

VIO Bio Limo Zitrone-Limette ⁴ Fl. 0,30l **2,90 €**

Fanta Orange ¹ Fl. 0,20l **2,50 €**

Coca Cola ^{1,12} Fl. 0,20l **2,50 €**

Coca Cola light ^{1,9,9a,12} Fl. 0,20l **2,50 €**

Weiß- oder Rotweinschorle ¹ Gl. 0,20l **3,50 €**

Biere

Erdinger Weißbier, mit feiner Hefe ^a Fl. 0,50l **3,60 €**

Erdinger Alkoholfrei ^a Fl. 0,50l **3,60 €**

Gaffel Kölsch ^a Fl. 0,33l **2,60 €**

Cocktails

Hugo ^{c,g,l} **5,50 €**
-Holunderlikör, Winzersekt und etwas Limette

Aperol Sparkling ^{l,1,11} **5,50 €**
-Aperol, Soda und Winzersekt

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff; 2-mit Konservierungsstoff; 3-mit Nitritpökelsalz oder Nitrat; 4-mit Antioxidationsmittel; 5-mit Geschmacksverstärker; 6 geschwefelt; 7 geschwärzt; 8 gewachst; 9-mit Süßungsmitteln; 9a enthält eine Phenylalaninquelle; 10-mit Phosphat; 11 chininhaltig; 12-koffeinhaltig; 13 erhöhter Koffeingehalt; 14 genetisch verändert
Allergene: a- glutenhaltige Getreide; b- Krebstiere; c- Eier; d- Fisch; e- Erdnüsse; f- Soja; g- Milch; h- Schalenfrüchte; i- Sellerie; j- Senf; k- Sesamsamen; l- Schwefeldioxid/Sulfite; m- Lupinen; n- Weichtiere