



SPEISEN & GETRÄNKE

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen
finden Sie am Ende der Karte

TAPAS / VORSPEISEN

☾ mariniertes spanischer Ziegenkäse mit hausgemachtem Chutney	6,70
Datteln & Pflaumen ² im Speckmantel mit Tabouleh ^{A,I}	6,70
☾ Portion Oliven ³	5,20
☾ andalusischer Möhrensalat	6,20
☾ mariniertes Gemüse ^{I,L}	6,20
☾ Tintenfisch-Salat ^I	8,00
☾ Thunfischcreme mit Kapern ^{A,C,I}	6,20
Tapas variadas* – gemischter Vorspeisenteller ^F	17,80
Tapas variadas* – vegetarisch ^F	17,80

*saisonal wechselnde Zutaten ggf. erfragen

zu allen Tapas / Vorspeisen reichen wir Brot^A

PANZANELLA

Unser Brotsalat: Geröstetes Knoblauchbrot^A mit Gemüse, Kräutern und Salaten der Saison **9,50**

hausgemachtes Dressing im Sommer: u.a. Balsamico^{L,1}, Pesto^{C,G,H}, Honig.
Im Winter: u.a. Balsamico^{L,1} und Senf

SALATE

kleiner gemischter Salat	6,70
großer gemischter Salat	11,00
gemischter Salat mit gebratenen Fischfiletstreifen	14,50
gemischter Salat mit mariniertem Gemüse ^{I,L} & Schafkäse	14,50
veganes hausgemachtes Dressing: u.a. Essig ^{L,3} , Senf, Kürbiskernöl und Meerrettich	
zu allen Salaten reichen wir Brot ^A	1,50
Portion Brot extra	

☾ diese Speisen erhalten Sie auch nach Küchenschluss um 22.30 Uhr

PASTA

Penne ^A mit Tomaten ^I , Auberginen und Schafskäse	14,00
Penne ^A 4 formaggi ^G	14,00
Spaghetti ^A arrabiata ^I	14,00

FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca ^(G) vom Schwein mit mediterraner Gemüsepfanne	21,00
Schweinerückensteaks in Marsalarahm ^G mit Spinat-Kartoffelgratin ^{G,I}	21,00

SNACKS / KLEINE GERICHTE

☾ Erdnüsse, kleine Portion	2,00
☾ Erdnüsse, große Portion	3,50
☾ hausgemachte Pasten ^{A,D,G} mit Brot ^A oder Tortillachips ^{A,4}	6,20
☾ mariniertes Schafskäse mit Brot ^A	6,20
☾ gebratene Kartoffeln mit Kräutercreme ^G	7,50

GERICHTE FÜR KINDER

Nudeln ^A mit Butter ^{G **}	5,00
Nudeln ^A mit hausgemachter Tomatensauce ^{I **}	5,00
Nudeln auf Wunsch auch mit Parmesan-Käse	
Kartoffelgesicht mit Schnitzel und Tomatensauce ^I	8,00
Kartoffeln mit Kräutercreme ^G	5,00
Schupfnudeln ^{A,C,G} mit Apfelmus ^{**}	5,00
** als doppelte Portion für die etwas Größeren ...	9,00
Kugel Vanilleeis ^{C,G} mit hausgemachter Schokoladen ^{F,G} - oder Erdbeersauce	3,80
Stieleis: Fruchteis ¹ oder Vanille mit Schokolade ^{F,G,H}	1,20

**WEITERE SAISONALE GERICHTE
FINDEN SIE AUF UNSERER WOCHENKARTE**

BIERE

... vom Fass	0,3 l	0,5 l
Jever Pils ^A	3,80	5,20
Rothaus Pils ^A	3,80	5,20
Pils-Radler ^A	3,80	5,20
Radler sauer ^A	3,80	5,20
Waldhaus - ohne Filter	3,80	5,20
Waldhaus-Radler	3,80	5,20
Weihenstephaner Hefeweißbier ^A	3,80	5,20
Hefe-Radler ^A	3,80	5,20

... aus der Flasche

Allgäuer BÜBLE Edelbräu ^A 0,5 l		5,20
---	--	------

... alkoholfrei

Jever fun alkoholfrei ^A 0,33 l		3,80
Weihenstephaner alkoholfrei ^A 0,5 l		5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser 0,25 l 0,75 l

Schwarzwaldsprudel / Badner Land 2,90 5,90

Premium, Medium, Still

*Wir spenden einen Teil des Erlöses an VIVA CON AQUA -
Wasserprojekte*

Limonaden 0,2 l 0,4 l

Bluna Orange^{1,3} 3,40

Afri Cola^{1,3,9} 3,40 4,90

Afri Cola light^{1,11,12} 3,40

Spezi^{1,3,9} 3,40 4,90

Thomas Henry Tonic^{3,10} 3,90

Thomas Henry Bitter Lemon^{3,10} 3,90

Thomas Henry Ginger Ale¹ 3,90

Säfte und Saftschorlen 0,2 l 0,4 l

Apfelsaft Direktsaft 100%, naturtrüb 3,60 5,80

Orange Direktsaft 100% 3,60 5,80

Grapefruit 100% 3,60 5,80

Kirsch 3,60 5,80

Ananas³ 100% 3,60 5,80

Maracuja³ 3,60 5,80

Banane³ 3,60 5,80

Johannisbeere 3,60 5,80

Rhabarber 3,60 5,80

Kiba / Marmor³ 3,60 5,80

Tomate¹ 100% 3,60

Saftschorlen 3,20 5,00

**Pfälzer Holunderblütenschorle mit Limette und
frischer Minze 5,30**

hausgemachte Limo - wechselnde Sorten 5,30

APERITIF

Prosecco spumante ^L trocken	0,1 L	5,50
	0,75 L	29,00
Aperol Spritz ^{L,1,10}	0,2 L	7,30
Sekt Crodino ^{L,1,10}	0,2 L	7,30
Hugo ^L (Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze, Eis)	0,2 L	7,30
Campari Milano ^{1,L} (Sekt, Campari, Cranberry, Minze)	0,15 L	7,80

... alkoholfrei

Sanbitter ^{1,10} Soda		5,50
Samba (Sanbitter ^{1,10} , Orange, Soda, Zitrone)		6,50
Prisecci - Manufaktur Geiger (verschiedenste Sorten)	0,2 L	8,50

SHERRY & VERMOUTH

Amontillado ^L - medium	5 cl	4,90
Manzanilla ^L - trocken, nussig	5 cl	4,90
Martini Bianco ^L	5 cl	4,90
Rosso ^L	5 cl	4,90
Vermut Blanco ^L Priorat Natur - aromatisch, fein	5 cl	5,90

ANISÉES & BITTER

Pernod / Ricard	2 cl	4,90
Ouzo 12	2 cl	3,80
Jägermeister	2 cl	3,80
Ramazotti	4 cl	4,90
Averna	4 cl	4,90
Cynar ^{1,10}	4 cl	4,90

LIKÖRE

Sambuca	2 cl	3,90
Baileys ^{1,9}	4 cl	4,90

WEISSWEIN

Gregor Meßmer, Pfalz 0,1 l 3,50

Weißburgunder QbA ^{L (vegan)} 0,2 l 5,90

trocken, leicht exotisch, etwas Mandel, frisch

Weingut Corbet, Pfalz 0,1 l 3,60

Riesling QbA ^{L (vegan)} 0,2 l 6,20

trocken, Zitrus-Pfirsichduft, fruchtig und pikant

Weinschorle ^L 0,2 l 4,20

0,4 l 6,80

ROTWEIN

Bodegas Aradón, D.O.CA Rioja 0,1 l 3,90

Aradón ^L - **Garnacha/Tempranillo** 0,2 l 6,80

trocken, Beerenaromen, komplex, vielseitig 0,75 l 22,90

Moulin de Gassac, Hérault 0,1 l 3,50

Guilhem Rouge ^L 0,2 l 5,90

trocken, rund, fruchtbetont, würzig 0,75 l 20,00

Bodega Megia, Valdepenas 0,1 l 4,00

Corcovo Roble - Tempranillo ^L 0,2 l 7,00

trocken, warm, gehaltvoll, 3 Monate Barrique 0,75 l 23,60

ROSÉ

Moulin de Gassac, Hérault 0,1 l 3,50

Guilhem Rosé ^L 0,2 l 5,90

trocken, fruchtig, frisch 0,75 l 20,00

**WEITERE FLASCHENWEINE - AUCH FÜR DAHEIM -
FINDEN SIE IN UNSERER SEPARATEN WEINKARTE**

KAFFEE

Bio-Rösterei **tostino** aus Karlsruhe

Espresso	2,90
doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato * G	3,10
Kaffee / Getreidekaffee A	3,30
Koffeinfreier Kaffee	3,30
Cappuccino * G	3,70
Milchkaffee * G / Getreidemilchkaffee * A,G	4,10
Latte Macchiato * G	4,10
Affogato (Kugel Vanilleeis auf doppeltem Espresso)	5,30
Kaba * F,G	3,70
Kaba mit Sahne F,G	4,20
Hausgemachte Schokolade F,G mit Gewürzen	4,90
Hausgemachte Gewürzschokolade mit Sahne G	5,40

** alternativ mit Hafermilch*

TEE

Von Ettli

Gute-Laune-Kräutertee	3,50
Marokkanische Minze	3,50
Früchtetea A	3,50
Schwarzer Tee – Nilgiri	3,50
Roiboos-Tee – natur	3,50
Grüner Tee	3,50
Chai Latte G	4,20
Heiße Zitrone	3,50

HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS (2cl)

Carajillo (Espresso mit Veterano ¹)	6,00
Gewürzschokolade F,G mit Rum und Sahne G	7,50
Tee mit Rum	6,00

WHISKY & BRANDY

Single Malt - Scotch Whisky	4 cl	
Glenmorangie ¹	9,00	
Oban 14 Jahre ¹	12,00	
Single Malt - Irish Whiskey	4 cl	
Bushmills ¹	8,50	
Bourbon Whiskey	4 cl	
Jim Beam	7,50	
Brandy	2 cl	4 cl
Osborne Veterano ¹	4,50	7,00
Torres 10 ¹	5,50	8,50
Gran Duque de Alba ¹	6,50	10,50

SPIRITUOSEN

Obstbrände verschiedene Sorten	2 cl	4,80
Grappa di Nebbiolo	2 cl	5,20
Marc de Riesling , Ecovin Melsheimer , Mosel	2 cl	6,50
Eulenturm - Riesling Trester Holzfass gereift, Mosel	2 cl	7,00
Gewürztraminer-Trester , Meßmer , Pfalz	2 cl	7,00
Tequila Silver , Sierra	2 cl	3,90
Tequila Gold , Sierra	2 cl	3,90
Wodka	2 cl	3,90
Havana Club 3 Jahre	4 cl	6,00
Havana Club 7 Jahre ¹	4 cl	8,00
Gin Bombay Sapphire	4 cl	6,00

**WEITERE SPIRITUOSEN
AN DER BAR**

LONGDRINKS

... mit 4 cl Alkohol

Gin Tonic - Bombay Sapphire mit Th.Henry Tonic ^{3,10}	8,00
Wodka Lemon ^{3,10}	8,00
Whisky Cola ^{1,3,9}	8,00
Southern Comfort ¹ Ginger Ale ¹	8,00
Campari ¹ Orange	8,00
Campari ¹ Soda	7,20
Rum Cola ^{1,3,9}	8,00
Cuba libre ^{1,3,9}	8,50

COCKTAILS

Aperitifs

Martini Cocktail	8,50
Bombay Sapphire Gin, Vermut ^L , Olive	
Manhattan Perfect	8,50
Canadian Club, Martini Dry ^{L,2} & Rosso ^L , Angostura	
Park Avenue	8,50
Martini Bianco ^L , Bombay Sapphire Gin, Ananas ³	
Negroni	8,50
Bombay Sapphire Gin, Campari ¹ , Martini Rosso ^L	

Sours

Pisco Sour	8,50
Whiskey Sour	8,50
Aperol ^{1,10} Sour	8,50

... mit Gin

Frozen Strawberry Gimlet	9,50
gefrorene Erdbeeren, Bombay Sapphire Gin, Limette, Erdbeersirup ¹	
Tom Collins	8,50
Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Zuckersirup, Soda	
Schumann's Gimlet	8,50
Bombay Sapphire Gin, Limejuice ² , Zitrone	

COCKTAILS

... mit Wodka

Screwdriver 8,00

Wodka & Orangensaft

Bloody Mary 8,50

Wodka, Tomatensaft¹, Zitrone, Worcester S.^{A,F,I,J,1} & Tabasco, S&P

White Russian 8,50

Wodka, Kahlúa¹ & Milch^G

Moskow Mule 9,00

Wodka, Limette, Eis, Spicy Ginger¹, Gurke

... mit Tequila

Margarita 9,00

Tequila, Triple Sec & Zitronensaft

Tequila Sunrise 8,50

Tequila, Orangensaft & Grenadine²

... mit Rum & Pitú

Caipirinha 9,00

Cachaca, Limette & brauner Zucker auf crushed ice

Daiquiri 9,00

Havana Club 3 J., Zitrone, Zuckersirup & Eis

Mojito 9,00

Havana Club 3 J., Limette, frische Minze, br. Zucker, Soda, crushed ice

Planters Punch 9,00

Havana Club 7 J.¹, Zitrone, Orangensaft, Grenadine² & Muskatnuss

Pina Colada 9,50

Havana Club 3 u. 7 J.¹, Ananas³ & Cocos^{2,8}

Digestifs

Brandy Alexander 9,00

Brandy¹, Creme de Cacao¹ & Sahne^G

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Purple Rain	7,50
Kirsch- & Maracujasaft ³ , Cocos ^{2,8}	
Caribic	7,50
Ananas ³ - & Orangensaft, Cocos ^{2,8} , Grenadine ²	
Virgin Mary	7,50
Tomatensaft ¹ , Zitrone, Worcester Sauce ^{A,F,I,J,1} , Salz & Pfeffer, Tabasco	
Strawberry Fields	8,00
gefrorene Erdbeeren, Johannisbeersaft, Apfelsaft, Limejuice ² , Holunderblütensirup	
Florida	7,50
Orangen- & Grapefruitsaft ³ , Limejuice ² , Zitrone, Soda, Grenadine ²	
Café Orange	7,50
Espresso ⁹ , Cardamom, Orangensaft, Vanilleeis ^{C,G}	
Alkoholfreier Caipirinha	8,00
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale ¹ auf crushed ice	
Samba	6,50
Sanbitter ^{1,10} , Orangensaft, Soda, Zitrone	

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

enthaltene Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- N Weichtiere

enthaltene Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwärzt
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enth. eine Phenylalaninquelle