

## TAPAS / VORSPEISEN

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

\*saisonal wechselnde Zutaten ggf. erfragen

zu allen Tapas / Vorspeisen reichen wir Brot<sup>A</sup>

## PANZANELLA

Unser Brotsalat: Geröstetes Knoblauchbrot <sup>A</sup> mit Gemüse, Kräutern und Salaten der Saison	9,50
<i>hausgemachtes Dressing im Sommer: u.a. Balsamico<sup>L,1</sup>, Pesto<sup>C,G,H</sup>, Honig. Im Winter: u.a. Balsamico<sup>L,1</sup> und Senf</i>	

## SALATE

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

☾ diese Speisen erhalten Sie auch nach Küchenschluss um 22.30 Uhr

## PASTA

Penne <sup>A</sup> mit Tomaten <sup>I</sup> , Auberginen und Schafskäse	14,00
Penne <sup>A</sup> 4 formaggi <sup>G</sup>	14,00
Spaghetti <sup>A</sup> arrabiata <sup>I</sup>	14,00

## FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca <sup>(G)</sup> vom Schwein mit mediterraner Gemüsepfanne	21,00
Schweinerückensteaks in Marsalarahm <sup>G</sup> mit Spinat-Kartoffelgratin <sup>G,I</sup>	21,00

## SNACKS / KLEINE GERICHTE

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

## GERICHTE FÜR KINDER

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

WEITERE SAISONALE GERICHTE  
FINDEN SIE AUF UNSERER WOCHENKARTE

## BIERE

... vom Fass	0,3 l	0,5 l
<b>Jever Pils</b> <sup>A</sup>	<b>3,80</b>	<b>5,20</b>
<b>Rothaus Pils</b> <sup>A</sup>	<b>3,80</b>	<b>5,20</b>
<b>Pils-Radler</b> <sup>A</sup>	<b>3,80</b>	<b>5,20</b>
<b>Radler sauer</b> <sup>A</sup>	<b>3,80</b>	<b>5,20</b>
<b>Waldhaus - ohne Filter</b>	<b>3,80</b>	<b>5,20</b>
<b>Waldhaus-Radler</b>	<b>3,80</b>	<b>5,20</b>
<b>Weihenstephaner Hefeweißbier</b> <sup>A</sup>	<b>3,80</b>	<b>5,20</b>
<b>Hefe-Radler</b> <sup>A</sup>	<b>3,80</b>	<b>5,20</b>
...		
... aus der Flasche		
<b>Allgäuer BÜBLE Edelbräu</b> <sup>A</sup> 0,5 l		<b>5,20</b>
...		
... alkoholfrei		
<b>Jever fun alkoholfrei</b> <sup>A</sup> 0,33 l	<b>3,80</b>	
<b>Weihenstephaner alkoholfrei</b> <sup>A</sup> 0,5 l	<b>5,20</b>	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
<b>Schwarzwaldsprudel / Badner Land</b>	<b>2,90</b>	<b>5,90</b>
Premium, Medium, Still		
<i>Wir spenden einen Teil des Erlöses an VIVA CON AQUA - Wasserprojekte</i>		
...		
Limonaden	0,2 l	0,4 l
<b>Bluna Orange</b> <sup>1,3</sup>	<b>3,40</b>	
<b>Afri Cola</b> <sup>1,3,9</sup>	<b>3,40</b>	<b>4,90</b>
<b>Afri Cola light</b> <sup>1,11,12</sup>	<b>3,40</b>	
<b>Spezi</b> <sup>1,3,9</sup>	<b>3,40</b>	<b>4,90</b>
<b>Thomas Henry Tonic</b> <sup>3,10</sup>	<b>3,90</b>	
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b> <sup>3,10</sup>	<b>3,90</b>	
<b>Thomas Henry Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	<b>3,90</b>	
...		
Säfte und Saftschorlen	0,2 l	0,4 l
<b>Apfelsaft</b> Direktsaft 100%, naturtrüb	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Orange</b> Direktsaft 100%	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Grapefruit</b> 100%	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Kirsch</b>	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Ananas</b> <sup>3</sup> 100%	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Maracuja</b> <sup>3</sup>	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Banane</b> <sup>3</sup>	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Johannisbeere</b>	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Rhabarber</b>	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Kiba / Marmor</b> <sup>3</sup>	<b>3,60</b>	<b>5,80</b>
<b>Tomate</b> <sup>1</sup> 100%	<b>3,60</b>	
<b>Saftschorlen</b>	<b>3,20</b>	<b>5,00</b>
<b>Pfälzer Holunderblütenschorle</b> mit Limette und frischer Minze		<b>5,30</b>
<b>hausgemachte Limo</b> - wechselnde Sorten		<b>5,30</b>

## APERITIF

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

... alkoholfrei

<b>Sanbitter</b> <sup>1,10</sup> <b>Soda</b>		<b>5,50</b>
<b>Samba</b> (Sanbitter <sup>1,10</sup> , Orange, Soda, Zitrone)		<b>6,50</b>
<b>Prisecci</b> - Manufaktur Geiger (verschiedenste Sorten)	0,2 L	<b>8,50</b>

## SHERRY & VERMOUTH

<b>Amontillado</b> <sup>L</sup> - medium	5 cl	<b>4,90</b>
<b>Manzanilla</b> <sup>L</sup> - trocken, nussig	5 cl	<b>4,90</b>
<b>Martini Bianco</b> <sup>L</sup>	5 cl	<b>4,90</b>
<b>Rosso</b> <sup>L</sup>	5 cl	<b>4,90</b>
<b>Vermut Blanco</b> <sup>L</sup> <b>Priorat Natur</b> - aromatisch, fein	5 cl	<b>5,90</b>

## ANISÉES & BITTER

<b>Pernod / Ricard</b>	2 cl	<b>4,90</b>
<b>Ouzo 12</b>	2 cl	<b>3,80</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>3,80</b>
<b>Ramazotti</b>	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Averna</b>	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Cynar</b> <sup>1,10</sup>	4 cl	<b>4,90</b>

## LIKÖRE

<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Baileys</b> <sup>1,9</sup>	4 cl	<b>4,90</b>

## WEISSWEIN

Gregor Meßmer, Pfalz	0,1 l	<b>3,50</b>
<b>Weißburgunder QbA</b> <sup>L</sup> (vegan)	0,2 l	<b>5,90</b>
trocken, leicht exotisch, etwas Mandel, frisch		

Weingut Corbet, Pfalz	0,1 l	<b>3,60</b>
<b>Riesling QbA</b> <sup>L</sup> (vegan)	0,2 l	<b>6,20</b>
trocken, Zitrus-Pfirsichduft, fruchtig und pikant		

<b>Weinschorle</b> <sup>L</sup>	0,2 l	<b>4,20</b>
	0,4 l	<b>6,80</b>

## ROTWEIN

Bodegas Aradón, D.O.CA Rioja	0,1 l	<b>3,90</b>
<b>Aradón</b> <sup>L</sup> - <b>Garnacha/Tempranillo</b>	0,2 l	<b>6,80</b>
trocken, Beerendaromen, komplex, vielseitig	0,75 l	<b>22,90</b>

Moulin de Gassac, Hérault	0,1 l	<b>3,50</b>
<b>Guilhem Rouge</b> <sup>L</sup>	0,2 l	<b>5,90</b>
trocken, rund, fruchtbetont, würzig	0,75 l	<b>20,00</b>

Bodega Megia, Valdepenas	0,1 l	<b>4,00</b>
<b>Corcovo Roble - Tempranillo</b> <sup>L</sup>	0,2 l	<b>7,00</b>
trocken, warm, gehaltvoll, 3 Monate Barrique	0,75 l	<b>23,60</b>

## ROSÉ

Moulin de Gassac, Hérault	0,1 l	<b>3,50</b>
<b>Guilhem Rosé</b> <sup>L</sup>	0,2 l	<b>5,90</b>
trocken, fruchtig, frisch	0,75 l	<b>20,00</b>

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

\* *alternativ mit Hafermilch*

## TEE

Von Ettlí

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

## HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS (2cl)

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

## WHISKY & BRANDY

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

## SPIRITUOSEN

Obstbrände verschiedene Sorten	2 cl	4,80
Grappa di Nebbiolo	2 cl	5,20
Marc de Riesling, Ecovin <b>Melsheimer</b> , Mosel	2 cl	6,50
Eulenturm - Riesling Trester Holzfass gereift, Mosel	2 cl	7,00
Gewürztraminer-Trester, <b>Meßmer</b> , 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 <sup>1</sup>	4 cl	8,00
Gin Bombay Sapphire	4 cl	6,00

## WEITERE SPIRITUOSEN AN DER BAR

## LONGDRINKS

... mit 4 cl Alkohol

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

## COCKTAILS

Aperitifs

<b>Martini Cocktail</b>	<b>8,50</b>
Bombay Sapphire Gin, Vermut <sup>L</sup> , Olive	
<b>Manhattan Perfect</b>	<b>8,50</b>
Canadian Club, Martini Dry <sup>L,2</sup> & Rosso <sup>L</sup> , Angostura	
<b>Park Avenue</b>	<b>8,50</b>
Martini Bianco <sup>L</sup> , Bombay Sapphire Gin, Ananas <sup>3</sup>	
<b>Negroni</b>	<b>8,50</b>
Bombay Sapphire Gin, Campari <sup>1</sup> , Martini Rosso <sup>L</sup>	

Sours

<b>Pisco Sour</b>	<b>8,50</b>
<b>Whiskey Sour</b>	<b>8,50</b>
<b>Aperol</b> <sup>1,10</sup> <b>Sour</b>	<b>8,50</b>

... mit Gin

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

## COCKTAILS

... mit Wodka

<b>Screwdriver</b>	<b>8,00</b>
Wodka & Orangensaft	
<b>Bloody Mary</b>	<b>8,50</b>
Wodka, Tomatensaft <sup>1</sup> , Zitrone, Worcester S. <sup>A,F,I,J,1</sup> & Tabasco, S&P	
<b>White Russian</b>	<b>8,50</b>
Wodka, Kahlúa <sup>1</sup> & Milch <sup>G</sup>	
<b>Moskow Mule</b>	<b>9,00</b>
Wodka, Limette, Eis, Spicy Ginger <sup>1</sup> , Gurke	

... mit Tequila

<b>Margarita</b>	<b>9,00</b>
Tequila, Triple Sec & Zitronensaft	
<b>Tequila Sunrise</b>	<b>8,50</b>
Tequila, Orangensaft & Grenadine <sup>2</sup>	

... mit Rum & Pitú

<b>Caipirinha</b>	<b>9,00</b>
Cachaca, Limette & brauner Zucker auf crushed ice	
<b>Daiquiri</b>	<b>9,00</b>
Havana Club 3 J., Zitrone, Zuckersirup & Eis	
<b>Mojito</b>	<b>9,00</b>
Havana Club 3 J., Limette, frische Minze, br. Zucker, Soda, crushed ice	
<b>Planters Punch</b>	<b>9,00</b>
Havana Club 7 J. <sup>1</sup> , Zitrone, Orangensaft, Grenadine <sup>2</sup> & Muskatnuss	
<b>Pina Colada</b>	<b>9,50</b>
Havana Club 3 u. 7 J. <sup>1</sup> , Ananas <sup>3</sup> & Cocos <sup>2,8</sup>	

Digestifs

<b>Brandy Alexander</b>	<b>9,00</b>
Brandy <sup>1</sup> , Creme de Cacao <sup>1</sup> & Sahne <sup>G</sup>	

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

### enthaltene Allergene:

- A** Glutenthaltiges 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