


## VORWEG, ODER WIE AUCH IMMER

Gesundes Brot<sup>15</sup> in Demeter-Qualität aus der Bäckerei Sander im Nauwieser Viertel mit:  
Hausgemachtem Quark, Schmalz und selbst angesetztes  
Kräuter-Olivenöl<sup>21</sup> **7,00**  
Geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich<sup>18,21</sup> **11,00**

Knusprige Baguettescheiben gratiniert mit Ziegenkäse und Honig  
an Rucolagarnitur **11,00** 

Antipasti Auswahl Mal dies, mal das aus der italienischen Küche. Unser Service hilft gerne weiter!

klein **9,00**  
mittel **14,00**  
groß **18,50**

## SUPPE

Unsere Suppe der Woche, frisch für Sie zubereitet **6,00**

## PASTA

Weizenspaghetti<sup>15</sup> / Weizenpenne<sup>15</sup> / Vollkornweizenspaghetti<sup>15</sup> + 1,00 / glutenfreie Rigatoni + 1,50

**Aglio Olio** mit Chilis, Knoblauch, Tomaten und Grana Padano<sup>21</sup> **10,00** 

**Alla Carbonara** mit Speck, Olivenöl, Ei und Grana Padano<sup>17,21</sup> **11,50**

**Bolognese** (aus gutem Rinderhack) mit Grana Padano<sup>21,23</sup> **11,50**

**Vegane Bolognesesoße mit Kichererbsen** **11,50** 

**Cashew-Kürbissoße und geröstete Kürbiskerne**<sup>22</sup> **12,00** 

**Vier gebratene Riesengarnelen** und Tomatenpesto<sup>16,21</sup> **15,00**

**Herzhafte Gorgonzola-Soße**<sup>21,23</sup> **13,00** 

(mit 180 Tagen in Höhlen der Lombardei gereiftem Gorgonzola picante vom Affineur Waltmann)

## SAISONALE BLATTSALATE

Dressings: Honig-Senf / Balsamico / Ahornsirup-Meerrettich<sup>23,24</sup>

Mit knusprigen Bratkartoffeln und Bio-Spiegelei<sup>17,21</sup> **11,50** 

Mit gebratenem Hähnchenfilet, garniert mit Grana Padano, Croûtons<sup>15,21</sup> **12,50**

Mit kross gebratenen Schnitzelstreifen<sup>15,17</sup> **12,50**

Mit 4 in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen **15,00** 

Schnittlauch-Eier-Salat mit Bratkartoffeln<sup>17,21</sup> **12,50**

### Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 6 mit Phosphat/  
8 mit Süßungsmitteln / 10 chininhaltig / 11 coffeinhaltig / 15 enthält glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste,  
Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon / 16 enthält Krebstiere oder Krebserzeugnisse / 17 enthält Eier oder Ei-  
erzeugnisse / 18 enthält Fisch oder Fischerzeugnisse / 19 enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse / 20 enthält Soja oder  
Sojaerzeugnisse / 21 enthält Milch oder Milchprodukte, einschließlich Laktose / 22 enthält Schalenfrüchte: Mandel, Ha-  
selnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss / 23 enthält Sellerie oder  
Sellerieerzeugnisse / 24 enthält Senf oder Senferzeugnisse / 25 enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse/  
26 enthält Schwefeldioxid oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l / 27 enthält Lupinen  
oder Lupinerzeugnisse / 28 enthält Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse

## GUTES VOM METZGER

**Rindfleisch-Jäger-Topf** Rindfleischwürfel mit Pilzen in deftigem Jus mit  
Crème fraîche, dazu Demeter-Brot aus der Bäckerei Sander<sup>15,23</sup> **14,50**  
mit Bratkartoffeln **+ 3,50**

**Schnitzel Wiener Art** mit Bratkartoffeln und Beilagensalat<sup>15,17</sup> **13,50**  
+ cremige Rahmsoße **2,00**  
+ feurige Zigeunersoße **2,00**  
+ Bolognesesoße und Grana Padano **3,50**

**Hausgemachter Rindfleischsalat** mit Bratkartoffeln<sup>23</sup> **14,00**

## FLAMMKUCHEN

Mit Speck und Zwiebeln<sup>2,3,15,21</sup> **8,00**

Mit Speck, Zwiebeln und Reibekäse<sup>1,2,3,15,21</sup> **9,00**


Mit Tomaten, Spinat und mildem Schafskäse<sup>15,21</sup> (vegane Variante + 1,00) **10,00**  

Mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Honig<sup>15,21</sup> **10,00** 

Mit Zwiebeln, Paprika und veganem Geschnetzeltem<sup>15,20,23,24</sup> **11,00** 

Mit rohem Schinken, Rucola und Grana Padano **13,50**

Mit Zwiebeln, Räucherlachs, Tomaten und Sahnemeerrettich<sup>15,18,21</sup> **12,00**

Mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen<sup>15,21,22</sup> **12,50** 

## DESSERT


Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker<sup>15,21</sup> **8,00** 

Flammkuchen mit Preiselbeeren und Camembert<sup>15,21</sup> **10,50** 

Flammkuchen mit Birne, Mandeln und Schokolade<sup>15,21</sup> **10,50** 

Flammkuchen mit Vanillecrème, Himbeeren und Schokolade<sup>15,21</sup> **10,50** 

alle Flammkuchen auch vegan erhältlich (außer Camembert) **+ 1,00** 

Henry's Eis von um die Ecke **150 ml** **4,00**  

Schokosorbet, Orange-Minze oder Mango-Lassi

Henry kreiert außergewöhnlichen Geschmack aus regionalen Bio-Zutaten.

## KÄSE

Gehobelter Sbrinz, Schweizer Hartkäse mit kräftigem Geschmack<sup>21</sup> **6,00** 

Käsespezialitäten<sup>21</sup> des renommierten Affineur Volker Waltmann, Erlangen  
Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt. Mit viel Fingerspitzengefühl und Wissen  
begleitet Waltmann seit 1983 junge Käse auf ihrer Reise zum geschmacklichen Höhepunkt.

klein **10,00**

mittel **15,00**

groß **19,50**



## MINERALWASSER

Natürlich niedrig mineralisiert und natriumarm

<b>GMQ</b> mit Kohlensäure 0,25l / 0,75l	2,80 / 5,50
<b>GMQ</b> naturell 0,25l / 0,75l	2,80 / 5,50

## SOFTDRINKS & SÄFTE

<b>Afri Cola / Afri Cola White</b> <sup>1,8,11</sup> zuckerfrei 0,2l	2,80
<b>Hauckgemachte Limonaden</b> 0,425l mit Eis und Sprudelwasser aufgefüllt	4,00
<b>Holunder Kick</b> Zitronensaft, Holundersirup, frische Himbeeren	
<b>Aqua Fit</b> Limette, Grenadine, Maracujasaft, frische Minze	
<b>Hauck Limo</b> Limette, Bitter Lemon, Honig, frische Minze	
<b>Wostok Bio Limonade</b> 0,33l Bio Pflaume Kardamom, Bio Birne Rosmarin, Bio Aprikose Mandel	3,90
<b>Granini Säfte / Saftschorle</b> 0,3l / 0,5l Orange, Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	2,80 / 4,20
<b>Thomas Henry Limonade</b> 0,2l Spicy Ginger, Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	2,80
<b>Bundaberg Ginger Brew</b> 0,33l	4,00

## GEBRAUTES

<b>Karlsberg UrPils</b> vom Fass 0,3l / 0,5l	2,80 / 4,20
<b>Gründel's classic/fresh</b> alkoholfrei 0,33l	2,80
<b>Paulaner</b> hell/alkoholfrei 0,5l	4,20
<b>Bayreuther Hell</b> 0,5l	4,20

### Craftbiere & Spezialitäten

<b>Maisel &amp; Friends Pale Ale</b> 0,33l	3,50
<b>Maisel &amp; Friends Choco-Porter</b> 0,33l	3,50
<b>O'Hara's Irish Stout</b> 0,33l	6,50
<b>O'Hara's Irish Red</b> 0,33l	6,50
<b>Moritz Bier Barcelona</b> 0,33l	3,00
<b>Menabrea Bionda</b> 0,33l	3,00

### Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff / 8 mit Süßungsmitteln / 11 koffeinhaltig / 21 enthält Milch oder Milchprodukte, einschließlich Laktose

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

## HEISSGETRÄNKE<sup>11</sup>

Wir verwenden Bio-Café Intencion especial von J.J. Darboven



<b>Tasse Kaffee</b>	2,40
<b>Milchkaffee</b> <sup>21</sup>	2,70
<b>Cappuccino</b> <sup>21</sup>	2,70
<b>Espresso / doppelt</b>	2,20 / 3,40
<b>Latte Macchiato</b> <sup>21</sup>	3,00
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>21</sup>	3,00
<b>Eilles Tea Diamonds</b> verschiedene Sorten	2,60

## SPRITZIGES

<b>Finetime Crémant d'Alsace, Emile Boeckel</b> Weiß / Rosé, Brut 0,1l / 0,75l	4,20 / 24,50
<b>Finetime Crémant Aperol</b> Finetime Crémant mit Aperol, frische Orange und Eiswürfel	5,90
<b>Tocco Rosso</b> Finetime Crémant, Campari, Holunderblütensirup, frische Minze und Eiswürfel	5,90
<b>Hugo</b> Finetime Crémant, Holunderblütensirup, frische Minze, Eiswürfel	5,90

## GIN

Auf Eis mit Zitrone 4 cl + Thomas Henry Tonic Water

<b>Bombay Sapphire</b>	7,50
<b>Ferdinand's Saar Dry</b>	8,50
<b>Hendrick's</b>	9,00

## APÉRITIF SPEZIAL & LONGDRINKS<sup>4cl</sup>

<b>Campari</b> Orange/ Soda	5,00
<b>Ricard</b> mit Eiswasser serviert	4,00
<b>Averna oder Cynar</b> pur oder auf Eis mit Zitrone	3,50
<b>Ramazzotti</b> pur oder auf Eis mit Zitrone	3,50
<b>Fernet Branca</b>	3,50
<b>Martini</b> bianco / rosso auf Eis	3,00
<b>Bacardi Rum Superior</b>	4,50
<b>Absolut Vodka</b>	4,00
<b>Verschiedene Obstler</b>	3,50
<b>Grappa Nonino Tradizione</b>	5,00
<b>Grappa Nonino Chardonnay</b>	6,00
<b>Remy Martin</b> Cognac	6,00
<b>Talisker Whiskey</b> 10 years	6,50

## WEISSWEIN OFFEN

<b>Deutschland</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Riesling Eigensinn</b>	4,00	7,50	17,50
Weingut Siegrist, Pfalz / VDP.Ortswein Leinsweiler / trocken, mineralisch, harmonisch. Ein Muss für alle Eigensinnigen.			
<b>Auxerrois Schmitt-Weber</b>	3,50	6,80	15,00
Weingut Schmitt-Weber / blumig, elegant, exotisch			
<b>Weißer Burgunder Schmitt-Weber</b>	4,00	7,50	17,50
Weingut Schmitt-Weber / vollmundig, gehaltvoll			
<b>Westhofener Riesling Feinherb</b>	3,50	6,80	15,00
Qualitätswein Weingut Brogsitter / dezente Restsüße			
<b>Frankreich</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Hauck Pinot blanc</b>	3,50	6,80	15,00
E. Boeckel Elsass / AC / fruchtig, saftig, frisch			
<b>Grande Toque Blanc</b>	3,50	6,80	15,00
Cellier de Marrenon La Tour d'Aigues / aromatisch und mineralisch			
<b>Italien</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Pinot Grigio</b>	4,00	7,50	17,50
Peter Zemmer, Südtirol / DOC / fruchtig und mineralisch, kraftvoll			
<b>Spanien</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Verdejo Rueda</b>	3,50	6,80	15,00
Weingut Valdecuevas / DO / unkomplizierter, trocken. Der Liebling unseres Chefs			
<b>ROSÉ OFFEN</b>			
<b>Frankreich</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Grande Toque</b>	3,50	6,80	15,00
Cellier de Marrenon La Tour d'Aigues / AOC / elegante Struktur			
<b>Naos Rosé</b>	4,00	7,50	17,50
Château Ferry Lacombe, Provence / AOC / säurearm, leicht würzig			

## ROTWEIN OFFEN

<b>Deutschland</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Pinot Madeleine</b>	4,00	7,50	17,50
Weingut Siegrist, Pfalz / VDP.Ortswein / sehr feines Tannin, exzellente Fruchtkonzentration			
<b>Ursprung</b>	4,00	7,50	17,50
Qualitätswein Weingut Markus Schneider / Duft nach dunklen, reifen Beeren, Aromen von Schokolade und Kräutern, rund und harmonisch			
<b>Frankreich</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Luberon Rouge</b>	3,50	6,80	15,00
Cellier de Marrenon La Tour d'Aigues / AOC / Der Wein ist voll, rund und schön umrahmt			
<b>Italien</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Barbera D'Asti Superiore</b>	4,00	7,50	17,50
Michele Chiarlo »Le Orme« / DOC / vollfruchtiger, saftiger Wein mit guter Konzentration; sehr füllig und stoffig, mit guter Länge			
<b>Chianti Colli Senesi</b>	3,50	6,80	15,00
Poggio alla Sala / DOCG / Ein würdiger Vertreter der Toskana. Trocken mit feiner Note von roten Beeren.			
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>	4,50	8,50	19,50
Poggio alla Sala / DOCG / Der große Bruder aus der Toskana, ein komplexer, samtiger und würziger Kraftprotz			
<b>Spanien</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Barbazul Tierra de Cadiz</b>	4,00	7,50	17,50
Huerta de Albalá, Andalusien / Fruchtbetontes Bukett, saftig, fleischig, sehr feinwürzig, samtige Tannine			

**WEISSWEIN 0,75l**

<b>2015 Finetime Riesling</b>	21,00
Klüsserather Bruderschaft Weingut Kirsten / QBA / trocken	
<b>2016 Auxerrois</b>	21,00
Weingut Schmitt-Weber, Mosel / QBA / trocken	
<b>2014 Westhofener Riesling</b>	21,00
Weingut Brogsitter, Rheinhessen / Terra Blanc, trocken	
<b>2016 Weißer Burgunder</b>	24,00
Weingut Schmitt-Weber, Mosel / QBA / trocken	
<b>2015 Riesling Eigensinn</b>	24,00
Weingut Siegrist, Pfalz / VDP.Ortswein Leinsweiler / trocken	
<b>2014 Chardonnay Hagestolz</b>	24,00
Weingut Siegrist, Pfalz / VDP.Ortswein / trocken	
<b>2014 Weißer Burgunder</b>	21,00
Nauert-Gnägy, Pfalz / NG 2 / trocken	
<b>2016 HAUCK Pinot blanc</b>	21,00
E. Boeckel / AOC	
<b>2016 Grande Toque Blanc</b>	21,00
Cellier de Marrenon / AOC	
<b>2016 Pinot Grigio</b>	24,00
Zemmer Südtirol / DOC	
<b>Verdejo Rueda</b>	21,00
Weingut Valdecuevas / DO	
<b>2015 Muga Blanco</b>	24,00
Rioja, Spanien / DOC	

**ROSÉWEIN 0,75l**

<b>2016 Grande Toque</b>	21,00
Cellier de Marrenon / AOC	
<b>2016 Naos Rosé</b>	24,00
Château Ferry Lacombe, Provence / AOC	

**ROTWEIN 0,75l**

<b>2013 Kalkmergel Spätburgunder Barrique</b>	35,00
Weingut Knipser, Pfalz / Qualitätswein, trocken	
<b>2014 Black Print</b>	32,00
Weingut Markus Schneider, Pfalz / Qualitätswein, trocken	
<b>2015 Ursprung</b>	24,00
Weingut Markus Schneider, Pfalz / QBA / trocken	
<b>2015 Pinot Madeleine</b>	24,00
Weingut Siegrist, Pfalz / VDP.Ortswein / trocken	
<b>2015 Luberon Rouge</b>	21,00
Cellier de Marrenon / AOC	
<b>2015 Grand Marrenon Rouge</b>	24,00
Cellier de Marrenon / AOC	
<b>2006 Château Duplessis Cru Bourgeois Medoc / AC</b>	39,00
<b>1999 Château Poujeaux Cru Bourgeois Moulis / AC</b>	49,00
<b>2002 Château Pichon-Comtesse 2er Cru Pauillac AC</b>	89,00
<b>2015 Château Monplaisir AOC</b>	21,00
<b>2016 Chianti Colli Senesi D.O.C.G. / Poggio alla Sala</b>	21,00
<b>2015 Rosso di Montepulciano D.O.C.G. / Poggio alla Sala</b>	24,00
<b>2013 Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. / Poggio alla Sala</b>	28,00
<b>2013 Barbera D'Asti Superiore »Le Orme« DPC</b>	24,00
<b>2008 »Cornelius« Merlot-Cabernet Schreckbichl Südtirol</b>	45,00
<b>2016 Barbazul Huerta de Albala</b>	24,00
<b>2012 Muga Reserva 0,375l Rioja / DO</b>	18,00
<b>2012 Muga Reserva Rioja / DO</b>	35,00
<b>2004 Conde de Valdemar Gran Reserva Rioja / DO</b>	45,00

