

## Vorspeisen / Starters

**Duo von frittierten Sardellen und Calamares** mit Sauce Aioli € 12  
deep-fried anchovies and calamares with sauce aioli

\*\*\*

**Jakobsmuscheln gratiniert** auf Blattspinat € 18  
scallops gratiné on leaf spinach

\*\*\*

**Gambas in Olivenöl**, Knoblauch und Peperoni € 10  
gambas in olive oil, garlic and chilli

\*\*\*

**Ganze Baby-Calamares** gegrillt mit Sauce Aioli € 12  
whole baby calamares grilled with sauce aioli

\*\*\*

**Original französische Fischsuppe** mit Croûtons € 9  
original french fishsoup with croûtons

\*\*\*

**Pulpo á la Plancha** mit Knoblauchöl € 18  
octopus with garlic oil

\*\*\*

**6 Stück französische Austern** € 18  
mit Schwarzbrot und Schalotten-Vinaigrette  
six oysters with brown bread and shallots-vinaigrette

## Salate / Salads

<b>Marktfrischer Salat der Saison</b>	€ 6
fresh seasonsalad	
<b>Gambas vom Grill mit Avocado</b>	€ 16
auf buntem Salat mit Balsamicoessig grilled gambas with avocado on mixed salad mit balsamic vinegar	
<b>Gemischter Salat "Fischmarkt"</b>	€ 18
mit Lachsstreifen, Scampi und Vongole mixed salad with salmon, scampi and clams	
<b>Salatteller "Angus"</b>	€ 17
Rumpsteakstreifen garniert mit Avocado auf buntem Salat "Angussalad" with avocado and mixed salad	
<b>Ofensalatteller „1“</b>	€ 14
panierte Calamariringe auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme fraîche Salad plate „1“ breaded calamary rings on mixed salad with Balsamico Dressing, served with foil-wrapped potato with Creme fraîche	
<b>Ofensalatteller „3“</b>	€ 16
Panierte Putenstreifen auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing, dazu Folienkartoffel mit Creme fraîche Salad plate „3“ Breaded turkey strips on mixed salad with Balsamico Dressing, served with foil-wrapped potato with Creme fraîche	

# Vom Grill/From Grill

Alle Gerichte werden mit Kartoffelchips oder Salzkartoffeln  
oder Butterreis und Salat serviert  
All meals are served with potato crisps  
or boiled potatoes or butter rice and salad

<b>Ganze Dorade mit Rosmarinbutter</b>	€ 16
whole sea bream with rosemary butter	
***	
<b>Ganze Seezunge mit Knoblauchbutter</b>	€ 26
whole sole with garlic butter	
***	
<b>Lachssteak ca. 300g mit Rosmarinbutter</b>	€ 19
salmon steak with rosemary butter	
***	
<b>Zanderfilet ca. 300g mit Knoblauchsauce</b> <sup>12</sup>	€ 19
pike-perch filet 300g with garlic sauce	
***	
<b>Thunfischsteak (Sashimiqualität) ca. 200g</b>	€ 34
tuna steak 200g	
***	
<b>Steinbutt mit Salbeibutter ca. 300g</b>	€ 32
turbot with sage butter	
***	
<b>Seeteufel Medallion mit Knoblauchbutter</b> <sup>12</sup>	€ 22
monkfish medallion with garlic butter	
***	
<b>Riesengarnelenspieß 6 Stück</b>	€ 18
king prawns six pieces	

## Hauptgerichte / Main course

<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> mit Salzkartoffeln <sup>12</sup> roast rose fish filet with boiled potatoes		€ 14
	***	
<b>Gekochter Pulpo "spanische Art"</b> auf Salzkartoffeln, Olivenöl, Knoblauch und Meersalz (etwas scharf) boiled octopus on boiled potatoes, olive oil, garlic and sea salt (a little spicy)		€ 19
	***	
<b>Ganzer Hummer</b> 600-700 g auf Reis mit Salat whole lobster on rice with salad		€ 51
	***	
<b>1/2 Langustenschwanz</b> gegrillt oder thermidor auf Butterreis und Blattspinat 1/2 spiny lobster grilled or thermidor on butter rice and leaf spinach	100g	€ Tagespreis
	***	
<b>Plateau de fruits de mer "Royal"</b> mit 1/2 Hummer, Scampi, Austern, Vongole und Pulpo für zwei with half lobster, scampi, oysters, clams and octopus for two		€ 48

## Fleischgerichte/Meat dishes

<b>Salat mit gebratenen Putenstreifen</b> salad with grilled turkey		€ 16
<b>US-Burger mit 100% Angusrind mit Pommes</b> US-burger made from 100% angus beef with french fries		€ 16
<b>Putensteak vom Grill mit Steinpilzsoße und Pommes</b> turkey steak from grill with mashroom sauce and french fries		€ 17
<b>Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes</b> schnitzel with french fries		€ 18
<b>Mixed Grill (Rind, Pute, Schwein), Folienkartoffel und Pfeffersoße</b> mixed grill (beef, turkey, pork), backed potato and pepper sauce		€ 22

## Handgemachte italienische Pasta Homemade Italian Pasta

<b>Tagliatelle mit Fjordlachs in Sahnesauce</b> tagliatelle with fjord salmon in cream sauce	€ 11
<b>Spaghettini Miesmuscheln mit Knoblauch und Olivenöl</b> spaghetti mussels with garlic and olive oil	€ 12
<b>Rigatoni mit frischem Thunfisch, Kirschtomaten und Oliven</b> rigatoni with fresh tuna, cherry tomatoes and olives	€ 16
<b>Spaghettini mit Meeresfrüchten</b> spaghetti with sea food	€ 16
<b>Spaghettini mit Gambas</b> spaghetti with gambas	€ 17
<b>Paccheri mit Putenstreifen auf Gorgonzolasahnesoße</b> paccheri with beef stripes	€ 14
<b>Paccheri mit Rindstreifen mit Avocado garniert</b> paccheri with beef stripes	€ 16

## Für unsere kleinen Gäste For our small guests

<b>Chickennuggets mit Pommes</b> chickennuggets with french fries	€ 5
<b>Pasta mit Tomatensoße</b> pasta with tomato sauce	€ 5

## Steaks vom Grill / Steaks from grill

<b>Entrecôte ca. 400g auf Pfefferrahmsoße</b>	€ 31
mit Folienkartoffel entrecôte ca. 400g on pepper cream sauce with backed potato	
<b>Rinderfilet ca. 300g auf Steinpilzsoße</b>	€ 39
mit Folienkartoffel beef filet in porcini mushroom cream sauce ca. 300g with backed potato	
<b>Rumpsteak ca. 300g auf Champignonsahnesoße</b>	€ 22
mit Pommes und Salat rump steak in mushroom cream sauce with fries and salad	
<b>Lamm Hüftsteak mariniert mit Thymian</b>	€ 18
mit Reis und Salat lamb hip steak marinated in thyme with rice and salad	

## Dessert

<b>Crème brûlée</b>	€ 6
<b>Limettensorbet mit Prosecco</b>	€ 7
lime sorbet with prosecco	
<b>Himbeersorbet mit Prosecco</b>	€ 7
raspberry sorbet with prosecco	
<b>Tiramisu</b>	€ 6

**Verbraucherhinweise - consumer instructions**

- 1 mit Farbstoff - *with colouring*
- 2 mit Konservierungsstoff - *with preservative*
- 3 mit Antioxidationsmittel - *with antioxidants*
- 4 mit Geschmacksverstärker - *with flavour enhancers*
- 5 koffeinhaltig - *contains caffeine*
- 6 mit Süßungsmittel - *contains sweetener*
- 7 geschwefelt - *sulphurised*
- 8 mit Phosphat - *with phosphate*
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle - *contains a source of phenylalanine*
- 10 chininhaltig - *contains quinine*
- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten - *stone fruit may contain residual stone*
- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein - *fillets of fish may contain residual bones*
- 13 Speisen nur zum sofortigen Verzehr - *food only for immediate consumption*

## **Biere**

Gaffel	0,3l	€ 2,90		
Weizen	0,3l	€ 2,90	0,5l	€ 5,20
Pils	0,3l	€ 2,90		
Malzbier 0%	0,3l	€ 2,60		
Weizen 0%			0,5l	€ 5,20

## **Heißgetränke**

Kaffee		€ 2,60
Cappuccino		€ 2,90
Milchkaffee		€ 3,20
Latte Macchiato		€ 3,60
Espresso		€ 2,40
Doppelter Espresso		€ 3,40
Frischer Minztee		€ 3,80

Diverse Teesorten	€ 2,60
-------------------	--------

## **Softdrinks**

Rheinfelsquelle Gourmet	0,75l	€ 6,90
Mineralco	0,3l	€ 2,90
Sinalco Cola	0,3l	€ 3,20
Sinalco Cola light	0,3l	€ 3,20
Sinalco Orange	0,3l	€ 3,20
Sinalco Zitrone	0,3l	€ 3,20
Apfelschorle	0,3l	€ 3,20
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,3l	€ 3,20



## Spirituosen

Sharish Blue Magic Gin	2cl	€ 7,90
Windspiel Premium Sloe Gin	2cl	€ 7,90
Windspiel Premium Dry Gin	2cl	€ 7,90
Marco Bonfante Grappa di Gavi	2cl	€ 5,90
Marco Bonfante Grappa di Moscato	2cl	€ 5,90
Castelli Giuseppe Grappa Mebbioline	2cl	€ 5,90
Castelli Giuseppe Grappa al Miele	2cl	€ 5,90

## Champagne

James Bergeronneau	0,75l	€ 92,90
James Bergeronneau Rosé	0,75l	€ 92,90
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	€ 126,90
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	€ 126,90
Veuve Clicquot	0,75l	€ 122,90
Dom Pérignon	0,75l	€ 360,00

## Sekt /Cremant

Ernst Hein Riesling Sekt	0,1l	€ 7,90
D'alsacs Cremant	0,1l	€ 7,90

*Offene Weine*

*Weißweine*

## 0,2 Liter pro Glas

SPANIEN/ Cariñena – Bodegas y Viñedos Monfil <b>Kalius Blanco "Viña 22"</b> weizenfarbener Wein, duftig und mit ausgeprägten Fruchtaromen, feiner Zitrusnote; frisch, fruchtig, dabei angenehm mild am Gaumen	<b>4,90 €</b>
ÖSTERREICH / Wagram - Josef Ehmoser <b>Grüner Veltliner "Von den Terrassen"</b> feine, dichte Fruchtwürze an der Nase; eleganter Frischeschliff, pikant – würzig, klar strukturiert	<b>6,50 €</b>
ITALIEN / Venezien St. Barthelmeh <b>Chardonnay delle Venezie I.G.P</b> reife, tropische Früchte, gute Balance, frische Säure und angenehmer Nachgang	<b>4,50 €</b>
DEUTSCHLAND / Mosel – Weingut Markus Molitor <b>Pinot Blanc Q. b. A. "Haus Klosterberg"</b> klar, frisch und fein mit intensiver Frucht; saftig und brillant am Gaumen	<b>7,50 €</b>
DEUTSCHLAND / Mosel – Weingut Nick Köwerich <b>Riesling halbtrocken</b> angenehm mild, frisch und fein-spritzig	<b>5,50 €</b>
DEUTSCHLAND / Rheinhessen Nahe – Johanninger <b>"Edition Herzer" GrünweissVEGAN &amp; ECOVIN</b> Dieser Wein kombiniert die typisch grünen Aromen des Sauvignon Blanc mit der Feinheit des Silvaners. Erfrischend würzige und trockene Art	<b>6,50 €</b>
DEUTSCHLAND / Rheinhessen – Weinhaus Dusemund <b>Grauburgunder "SonnenWerk"</b> an der Nase tropische Fruchtaromen, ausgezeichnete Fülle	<b>5,90 €</b>
DEUTSCHLAND / Rheinhessen – Weinhaus Dusemund <b>Weißburgunder "SonnenWerk"</b> erfrischend am Gaumen, fruchtig elegant mit Anklängen an Zitrusfrüchte	<b>5,60 €</b>
DEUTSCHLAND / Rheingau – Weingut Robert Weil	<b>7,50 €</b>

## Riesling Gutswein

feinfruchtig und herzhaft, feine Balance

## Roséweine

0,2 Liter pro Glas

SPANIEN / Cariñena – Bodegas y Viñedos Monfil

4,90 €

### **Kalius Rosado "Viña 22"**

duftig an der Nase, trocken, leicht und fruchtig am Gaumen

DEUTSCHLAND / Pfalz – Winzerverein Deidesheim

5,50 €

### **Spätburgunder & Portugieser Rosé**

mild, beerig, fruchtsüße Aromen, vollmundig und süffig

FRANKREICH / Minervois – Château Mignan

6,50 €

### **Syrah und Grenache "Pech Quisou"**

sehr saftig, vollmundig, dichte Aromen roter Beeren, lang anhaltendes Finale

## Rotweine

0,2 Liter pro Glas

SPANIEN / Navarra – Bodegas Chivite

5,90 €

### **Parador Reserva**

weiche und ausdrucksvolle Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon, 18 Monate in Eiche gelagert, elegante und fein eingebundene Tannine

SPANIEN / Rioja – Bodegas Loli Casado **6,20 €**

**Tempranillo "Jaun de Alzate" Joven**

reife Fruchtaromen, schwarze Kirschen und Erdbeeren, reife und reiche Tannine, harmonisch

ITALIEN / Veneto – St. Barthelmeh SRL **6,20 €**

**Merlot delle Venezie I.G.P**

harmonisch, samtig, körperreich, typischer ausdrucksvoller Merlot

ITALIEN / Salento – Gerardo Cesari **6,40 €**

**Primitivo "Salento" I. G. T.**

kräftiger Duft nach Kirsche und Feigen; satte Fruchtfülle, voll und rund, saftig

FRANKREICH / Ventoux – Domaine du Vieux Lazaret **6,50 €**

**Cuvée aus Grenache - Syrah - Cinsault - Carignan**

In der Nase Aromen von Johannisbeere, Kirsche,  
rund, sehr fruchtig und vollmundig, gut ausgewogen