

**hello
tasty**



holy bowly

Stellen Sie sich Ihre Bowl aus unserem reichhaltigem Büffet selbst zusammen

Kleine Bowl

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

7,50 €

Große Bowl

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

12,50 €

ofenfrische flammkuchen

Klassisch „Elsässer Art“^{1,7}

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Kräutern

7,50 €

Vegetarisch^{1,3}

mit Paprika, Zucchini, Aubergine und roten Zwiebeln

8,50 €

fleisch

Australisches Rinderfiletsteak (200g) ^{7,8,9,10} mit Kartoffelgratin, hausgemachter Kräuterbutter und buntem Gemüse	26,50 €
Irishes Rib Eye Steak (300g) ^{7,8,9,12} mit Ofenkartoffel, hausgemachte Sauerrahm- und Pfeffersauce	24,50 €
Rinderhacksteak „Black Angus Beef“ (250g) ^{7,8} mit Pommes Frites und hausgemachter Knoblauch- butter	19,50 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) ^{1,3,12} mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21,50 €

geflügel

Maispoulardenbrust^{9,12} 19,50 €
an Kräuterkartoffeln und sautiertem Gemüse, Jus

fisch

Norwegisches Lachsfilet (180g)^{1,7} 19,50 €
an Kräuterkartoffeln, Gemüsepanaché und hausgemachter
Kräuterbutter

Mittelmeer Doradenfilet (180g)⁴ 21,50 €
an Butterreis und buntem Gemüse, dazu hausgemachte
Knoblauchbutter

vegan

Portobellopilz^{8,9}

mit hausgemachtem Tomatenragout, Kräuterkartoffeln und Gemüse

14,50 €

Hausgemachte Quinoafrikadelle^{1,5,6,8,9,11,13}

mit Süßkartoffelpommes und Gemüsevariation

14,50 €

berliner ecke

Kalbsleber „Berliner Art“ ⁹ Kalbsleber mit Apfel – Zwiebel Panaché und Bratkartoffeln	17,50 €
Berliner Currywurst ^{7,8,9,12,13} mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites rot/weiß	9,50 €
Berliner Kartoffelsuppe ⁹ mit oder ohne gebratenem Würstchen	5,50 €

dessert

Torte aus eigener Herstellung ^{1,3,5,7,8,11,12,13}	6,50 €
Kuchen des Tages aus eigener Patisserie ^{1,3,5,7,8,11,12,13} mit Schlagsahne	5,50 €
Panna Cotta ^{3,5,7,8,12} auf Fruchtspiegel mit Beeren garniert	5,00 €
Obstvariation der Saison ¹²	4,50 €



**cheers
dears**

aperitif

Hugo		7,50 €
Sandeman Sherry Fino ⁵	5 cl	4,00 €
Sandeman Sherry Rich ⁵	5 cl	4,00 €
Sandeman Porto White ⁵	5 cl	4,50 €
Martini bianco/rosso/extra dry	5 cl	4,00 €
Campari ¹	4 cl	4,50 €
Campari Soda ¹		7,50 €
Campari Orange ¹		7,50 €
Aperol	4 cl	4,50 €
Aperol Spritz ¹		7,50 €
Pernod	4 cl	4,50 €

schaumwein

Prosecco DOC	0,1l	5,00 €
Frizzante, Serena, Italien	0,7l	28,00 €
Sekt Lutter & Wegner	0,1l	6,00 €
Deutschland, trocken	0,75l	35,00 €

champagner

Moet & Chandon	0,75l	99,00 €
Brut, Imperial		

softgetränke

Coca Cola ^{1,3}	0,2l	3,00 €
Coca Cola Zero ^{1,3}	0,2l	3,00 €
Gerolsteiner Orangenlimonade	0,2l	3,00 €
Gerolsteiner Zitronenlimonade	0,2l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon ¹	0,2l	3,00 €
Schweppes Tonic Water ²	0,2l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale ²	0,2l	3,00 €
Gerolsteiner Sprudel/Naturell	0,25l	3,00 €
	0,75l	8,00 €
Karaffe Leitungswasser	1,00l	2,50 €

säfte

Säfte von Vaihinger	0,2l	3,00 €
---------------------	------	--------

biere

Berliner Pilsner	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,50 €
Radeberger Pilsner	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen	0,5l	5,50 €
hell/dunkel/kristall/alkoholfrei		
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	4,00 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33l	4,00 €
Radler	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,50 €
Berliner Weiße rot/grün ¹	0,33l	4,00 €

weißwein

Chardonnay Veneto IGT ⁵	0,2l	6,00 €
La Scala, Venetien	0,75l	18,00 €
Vegetativ, grüner Apfel und Stachelbeere, dezent Schärfe, kaum spürbare Säure		
Grauer Burgunder 4 Jahreszeiten ⁵	0,2l	7,50 €
Bad Dürkheim, 2016, Pfalz, trocken	0,75l	21,50 €
Ausgeprägt in der Nase, gelbe Frucht und Honig, kräftiger Körper mit leichter Sherry-Note		
Welsch-Riesling, Artner Josef ⁵	0,2l	6,00 €
2017, St. Margarthen, Österreich, trocken	0,75l	18,00 €

rosé

Dornfelder Rosé ⁵	0,2l	7,50 €
4 Jahreszeiten, 2015, Pfalz, trocken	0,75l	21,50 €
Pfeffer und Sauerkirsche in der Nase, intensiver Körper und leichte unaufdringliche Tannine		

rotwein

Merlot ⁵	0,2l	6,00 €
La Scala, 2015, Venetien, trocken	0,75l	18,00 €
Helles Rot, kräftig und intensiv in der Nase, leichte Tannine und deutliches Sauerkirscharoma		
Zweigelt, Artner Josef ⁵	0,2l	6,00 €
2017, St. Margarethen, Österreich, trocken	0,75l	18,00 €
Deutsche Kirsche und Johannisbeere, wenig Säure		
Montepulciano d'Abruzzo ⁵	0,2l	7,50 €
Feudi d'Albe, 2015, Umbrien, trocken	0,75l	26,50 €
Dunkles Rot, deutliche Holzaromen in der Nase, intensive Kirsche und deutliche Präsenz am Gaumen und auf der Zunge		
Tempranillo, Rioja Tinto ⁵	0,2l	8,50 €
Vina Herminia, 2015, Rioja, trocken	0,75l	26,50 €
dunkles Rot mit violetten Schattierungen, in der Nase rote Früchte wie Himbeere und Kirsche, ebenso schwarze Pfeffernoten		

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene: 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus; 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus; 3 = Eier und Erzeugnisse daraus; 4 = Fische und Erzeugnisse daraus; 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus; 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus; 7 = Milch und Erzeugnisse daraus; 8 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus; 9 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus; 10 = Sellerie und Erzeugnisse daraus; 11 = Senf und Erzeugnisse daraus; 12 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus; 13 = Schwefeldioxid und Sulfite; 14 = Lupine und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe Getränkarte

1 = mit Farbstoff; 2 = chininhaltig; 3 = koffeinhaltig; 4 = Acesulfam-K, Aspartam; 5 = enthält Sulfit