

BIER – FRISCH GEZAPFT VOM FASS

Brinkhoff's No. 1 Pils	0,3l	3,6 0,5l	5,6
Hövels Original	0,3l	3,9 0,5l	5,9
Bergmann Kellerpils	0,3l	3,9 0,5l	6,5
Büble Edelweiss Weizenbier	0,3l	3,9 0,5l	5,9

FLASCHENBIER

Büble Edelweiss alkoholfrei	0,5l	5,9
Brinkhoff's 0,0 alkoholfrei	0,33l	3,8
Vita Malz	0,33l	3,8

MINERALWASSER

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	3,1 0,75l	6,9
Gerolsteiner Naturell	0,25l	3,1 0,75l	6,9

SOFTDRINKS & LIMONADEN

Coca Cola	0,3l	3,6
Coca Cola Zero	0,3l	3,6
Fanta	0,3l	3,6
Sprite	0,3l	3,6
Schweppes (div. Sorten)	0,2l	3,9
Ginger Ale, Tonic Water, Wildberry oder Bitter Lemon		

SÄFTE & SCHORLEN

Fruchtsäfte / Nektare	0,3l	4,2
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Ananassaft		
Alle Säfte wahlweise auch als Schorle erhältlich.		

HEISSGETRÄNKE

Café Crème	2,9
Espresso	2,9
Cappuccino	3,9
Milchkaffee	3,9
Heiße Trinkschokolade	3,9
Verschiedene Teesorten	3,5

EIS DRINKS

Eiskaffee	6,9
Kalter Kaffee mit cremiger Vanilleeiskugel & Schlagsahne	
Sanfter Engel	6,9
Fruchtiger Orangensaft serviert mit feinem Vanilleeis & Schlagsahne	

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Lust auf mehr? Wir servieren Ihnen gerne edle Brände & feine Spirituosen wie **Obstler**, Magenbitter & Kräuterliköre sowie erstklassige Longdrinks wie erfrischenden **Gin Tonic**, klassischen **Whiskey Cola** oder individuell gemixte Highballs.
– Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer aktuellen Auswahl! –

WEISSWEIN

Hauswein (trocken)	0,2l	6,9
Hans Baer, Chardonnay	0,2l	7,9
Feine Fruchtnoten von Pfirsich & Aprikose, Nuancen von Mandelblüten – trocken		
Hans Baer, Rivaner-Grauburgunder	0,2l	7,9
Fruchtige Noten von grünem Apfel und Birne – trocken		
Heinrich Vollmer, Riesling	0,2l	7,9
Rebsortentypisches Bukett erinnert an grüne Äpfel und Zitrusfrüchte – trocken		
Erben Spätlese	0,2l	7,9
Bouquet nach tropischen Früchten mit zarter Muskatnote – feinfruchtig		
Alle Weißweine auch als Flasche (0,75l) 24,9		

ROSÉWEIN

Doppio Passo, Rosato Primitivo	0,2l	7,9 0,75l	24,9
Süß und zugleich würzig mit intensivem Aroma von Brombeeren & roten Johannisbeeren – halbtrocken			

ROTWEIN

Hauswein (trocken)	0,2l	6,9
Campo Viejo, Rioja, Tempranillo	0,2l	8,9
Kirsche, Pflaume, Brombeere, ergänzt durch Holznuancen & sanfte Vanillenoten – trocken		
Doppio Passo, Puglia Primitivo	0,2l	8,9
Dichtes Bukett von schwarzen Beeren & einladenden Kakao-Noten – trocken		
Alle Rotweine auch als Flasche (0,75l) 26,9		

SEKT

Haussekt (trocken)	0,1l	4,9
Geldermann-Brut Sekt (trocken)	0,75l	26,9

COCKTAILS & SPRITZ

Aperol Spritz	7,9
Lillet Wildberry	7,9
Aperitif Wortmann	7,9
Sarti Spritz	7,9
Solero	9,9
Vodka, Licor 43, Vanillesirup, Zitronensaft, Maracujanektar	
Sex On The Beach	9,9
Vodka, Triple Sec, Cranberrysirup, Zitronensaft, Ananassaft	
Piña Colada	9,9
Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Swimmingpool	9,9
Weißer Rum, Vodka, Kokossirup, Blue Curaçao, Ananassaft, Sahne	
Prince	10,9
Tequila, Licor 43, Vanillesirup, Kokossirup, Sahne, Maracujanektar	
Long Island Iced Tea	10,9
Weißer Rum, Tequila, Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Cola	



Speisen- & Getränkekarte

Zu jedem Hauptgericht: Stellen Sie Ihren Salat am Salatbuffet zusammen und bedienen Sie sich frei an Dips, Soßen, Ketchup & Majo!

VORSPEISEN & SALATE

Bruschetta VEGAN	8,9
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Kräutern	
Knoblauchbrot VEGAN	5,9
Knusprig gebacken mit Knoblauchöl	
Garnelenpfännchen	13,9
Kleine Portion Garnelen in würzigem Tomaten-Knoblauch-Sud, dazu Knoblauchbrot	
Großer Salat vom Buffet	6,9
Stellen Sie sich Ihren Wunschsalat an unserem frischen Buffet zusammen	

SCHNITZEL-SPEZIALITÄTEN

Wiener Art – Schwein oder Hähnchen	13,9
Knusprig paniertes Schnitzel nach Wahl (Beilagen & Soßen zzgl. Aufpreis)	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	19,9
Zartes Kalbsschnitzel goldbraun gebacken (Beilagen & Soßen zzgl. Aufpreis)	

Soßen zur Auswahl (je 3,9)	Beilagen nach Wahl
- Champignon-Rahmsoße - Würzige Pfeffersoße - Sauce Hollandaise	- Pommes-Frites (3,9) - Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln (4,9) - Schmorzwiebeln (3,9) - Kartoffelstampf (3,9) - Djuvecreis / Gemüsereis (3,9) - Knackiges Grillgemüse (4,9)

VOM GRILL & BALKAN-SPEZIALITÄTEN

Cevapcici	20,9
Sechs würzige Hackfleischröllchen mit Pommes Frites & Djuvecreis	
Raznjici	20,9
Zwei Schweinenackenspieße mit Pommes Frites & Djuvecreis	
Pola Pola	22,9
Drei Cevapcici, Schweinenackenspieß & Speck mit Pommes Frites & Djuvecreis	
Grillteller Wortmann	26,9
Drei Cevapcici, Hähnchenbrustfilet, Schweinenackenspieß, Kalbsleber & Speck mit Pommes & Djuvecreis	
Schweinemedallions vom Filetstück	23,9
Mit Champignonrahm & Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. | Allergene & Zusatzstoffe entnehmen Sie unserer Zusatzkarte.

TRADITIONELLE KLASSIKER

Himmel und Äd	19,9
Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf & gegrillten Apfelscheiben	
Kalbsleber Berliner-Art	24,9
Mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln, gegrillten Apfelscheiben & Bratenjus	

BURGER SPEZIALITÄTEN

Hamburger	16,9
Klassischer Rinderburger mit Pommes Frites	
Cheeseburger	17,9
Saftiger Rinderburger mit Käse & Pommes Frites	
Cheeseburger mit Bacon	19,9
Mit geschmolzenem Käse, krossem Bacon & Pommes Frites	

FISCH & PFANNENGERICHTE

Matjesfilet	23,9
Matjesfilet mit Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	
Hähnchen-Gemüse-Pfanne	19,9
Mit Hähnchenbrustfilet, Djuvecreis & Grillgemüse	
Falafel-Teller VEGAN	17,9
Falafeln mit Djuvecreis & Grillgemüse	

ALL YOU CAN EAT – EVENTS	
Jeden Mittwoch & Freitag	Jeden Donnerstag
Gambas satt	Rippchen & Hähnchenflügel
29,9	25,9

DESSERTS & SÜSSES

Schoko-Soufflé	8,9
Flüssiger Schokokern mit Vanilleeis & Sahne	
Warmer Apfelstrudel	9,9
Mit Vanilleeis & Sahne	
Vanilleeis mit Sahne	5,9
Feines Vanilleeis serviert mit Schlagsahne	
Zitronensorbet VEGAN	5,9
Fruchtig-erfrischendes Zitronensorbet	

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. | Allergene & Zusatzstoffe entnehmen Sie unserer Zusatzkarte.