



Suppen & Vorspeisen

Pfifferlingcremesuppe mit Semmelknödel und Speckcroûtons (a,g,i,l)	€ 7,50
Blattsalate mit Balsamico- oder Sahnedressing (g,i,l)	€ 6,90
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum (g,l)	€ 9,90
Matjestatar auf Gurkencarpaccio mit roter Zwiebelvinaigrette und Crème fraîche (d,g,l)	€ 9,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Zwetschgenchutney und Zitronengraseis (g,l)	€ 11,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan (l)	€ 13,90
Garnelen mit würzigem Olivenöl (b) im Steinguttöpfchen gegart	€ 13,90
Antipasti (g,i,l)	
- pro Person	€ 9,90
- ab 2 Personen auf einer Platte serviert	p.P. € 8,90

Empfehlungen des Hauses

Weißweinrisotto mit Wachtelbrüstchen (g,i,l)	€ 15,90
Weißweinrisotto mit gebratener Riesengarnele (b,g,i,l)	€ 14,90

Pizza des Monats

mit hausgeräucherter Entenbrust auf Johannisbeergelee und Roquefort mit Walnüssen und Honig(a,g)	€ 14,90
---	---------



Vegetarisch

Kräutercrêpe mit Gemüse gefüllt und Pfifferlingrahm (a,c,g,i) € 14,90
Pfifferlinge in Rahm mit Tagliatelle (a,c,g) € 15,90

Salate

Großer gemischter Salat

in Balsamico- oder Sahnedressing (l/g) € 8,90
- mit Schafskäse (g) € 13,20
- mit warmen Hühnerbruststreifen € 13,50
- mit warmen Rindersteakstreifen € 14,50
- mit vier Riesengarnelen (b) € 16,90

Pasta

Spaghetti mit Tomatensauce (a,c) € 7,90

Tortellini in Schinken-Sahnesauce (a,c,g) € 9,60

Spaghetti Carbonara (a,c,g) € 9,80

Penne in Gorgonzolasauce mit gebratenen
Rindersteakstreifen (a,c,g) € 15,80

Spaghetti - würzig tomatisiert - mit drei Riesengarnelen
(a,b,c) € 15,90

Tagliatelle mit Lachs und Riesengarnelen
in Krustentiersauce (a,b,c,d) € 16,90



Pizza

- *Margherita (a,g)* € 7,90
- *Napoli (a,g)*
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum € 11,80
- *Vegetarisch (a,g)*
mit Gemüse und Schafskäse € 11,90
- *Andalusia (a,g)*
mit Chorizo und Schafskäse € 12,80
- *Capricciosa (a,g)*
mit Salami, Schinken und Champignons € 12,90
- *Toscana (a,g)*
mit scharfer Salami und Schinken € 12,90
- *Speciale (a,g)*
mit Rindersteakstreifen, Spinat und Schafskäse € 14,80
- *Parma (a,g)*
mit Rucola und luftgetrocknetem landschinken € 14,90
- *Mare (a,b,g)*
mit Riesengarnelen und Knoblauch € 16,90



Fischgerichte

Zanderfilet

auf Blattspinat mit Proseccoschaum und Basmatireis (d,g,i,l) € 23,90

Kabeljaufilet auf Pfifferlingen in Rahm
mit Kartoffelecken im Schinkenmantel (d,g,i,l) € 24,90

Sechs Riesengarnelen am Zitronengras-Spieß
auf Spaghetti aglio olio peperoncino (a,b,c) € 25,90

Fleischgerichte

Rinderschmorbraten

mit Kräuter-Kartoffelstampf und sautiertem Spitzkohl(c,g,i,l)
€ 24,80

Entrecote vom Ibericoschwein

mit angeräuchertem Zucchini-Tomatengemüse in BBQ-Sauce
und Kartoffelecken(a,c,g,i,l) € 24,90

Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter,
Marktgemüse und Kartoffelgratin (g,i,l) € 25,90

Gebratene Perlhuhnbrust

mit getrüffeltem Kohlrabigemüse und Gnocchi (a,l,i,g,c) € 26,80



Dessert

Hausgemachtes Sorbet (c)	verschiedenen Sorten je Kugel	€ 2,30
	aufgefüllt mit Prosecco	€ 4,90
Sabayone (c,l)		€ 4,80
Mousse au chocolat noir		
mit eingelegten Balsamico-Kirschen und Vanillesauce		€ 7,50
(c,g,l)		
Tiramisu – nach italienischem Originalrezept gezaubert		€ 7,50
(a,c,g)		
Crème brûlée mit hausgemachtem Erdbeersorbet (c,g)		€ 7,90
Dessertteller „Brasserie“ für 2 Personen (a,c,g,l)		€ 16,90

Kaffeespezialitäten

Tasse Cafè Crema	€ 2,40
Espresso	€ 2,20
Espresso Doppio	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,90
Glas Tee 'Pure Tea'	€ 2,40



GETRÄNKEKARTE

Aperitifs

Empfehlung des Hauses:

Pisot - Maracujasaft mit Prosecco auf Eis, Erdbeerlikör, Limette und Minze

(auch alkoholfrei)

0,1l € 6,00

Prosecco

0,1l € 4,50

Prosecco Frizzante rosè

0,1l € 6,80

Aperol

5cl € 3,00

Aperol ‚Spritz‘ - Aperol auf Eis mit Prosecco und Soda

0,2l € 5,90

Campari

5cl € 3,00

Martini

5cl € 4,50

Lillet - weiß/rosè

5cl € 6,50

Sandemann Sherry - dry/medium dry

5cl € 3,50



GETRÄNKEKARTE

Softdrinks

Magnus Imperial Mineralwasser – still, feinperlig	0,25l € 2,50
Magnus Imperial Mineralwasser – still, feinperlig	0,75l € 6,50
fritz-kola	0,2l € 2,90
fritz-kola zuckerfrei	0,2l € 2,90
fritz-limo mischmasch	0,2l € 2,90
fritz-limo orange	0,2l € 2,90
fritz-limo zitrone trüb	0,2l € 2,90
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,33l € 3,90
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,33l € 3,90
VAIHINGER Orangensaft	0,2l € 2,90
VAIHINGER Apfelsaft	0,2l € 2,90

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3l € 2,90
Alsterwasser mit Radeberger Pils vom Fass	0,3l € 2,90
Schöfferhofer Weizen, auch alkoholfrei	0,5l € 4,50
Jever Fun – alkoholfrei	0,33l € 2,90
VITAMALZ Malzbier	0,33l € 2,90



GETRÄNKEKARTE

Digestifs – Spirituosen

Helbing – der Hamburger Kümmel 35%	2cl € 2,50
Aalborgger Jubiläumsaquavit 42%	2cl € 2,90
Linie Aquavit 41,5%	2cl € 2,90
Wodka 40%	2cl € 2,50
Gin SUL 40%	4cl € 4,90
Sambuca 40%	2cl € 2,90
Averna 32%	2cl € 3,50
Ramazotti 32%	2cl € 3,50
Baileys 17%	4cl € 4,90
Amaretto di Saronno 28%	2cl € 2,90
Brandy 'Carlos NO.1' 40%	2cl € 6,50
Ziegler Williamsbirnenbrand 42%	2cl € 6,90
Ziegler Obstbrand aus Äpfel und Birnen 42%	2cl € 5,90
Waldner Himbeergeist 42%	2cl € 5,50
Calvados	2cl € 4,50

Grappa Monovitigno

il Merlot di Nonino 41 %	2cl € 5,90
--------------------------	------------

Grappa Monovitigno

lo Chardonnay di Nonino in Barriques 41%	2cl € 6,90
--	------------

Liebe Gäste,

fragen Sie bitte auch nach unserem Whiskey- und Rumangebot!



Allergene

Beschreibung und Produkte

Getreideprodukte (Glutenhaltig)
auf der Allergen-Speisenkarte mit „a“
gekennzeichnet

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.

Fisch
auf der Allergen-Speisenkarte mit „d“
gekennzeichnet

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

Krebstiere
auf der Allergen-Speisenkarte mit „b“
gekennzeichnet

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.

Schwefeldioxide und Sulfite
auf der Allergen-Speisenkarte mit „f“
gekennzeichnet

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.



Sellerie

auf der Allergen-Speisenkarte mit „i“ gekennzeichnet

Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

Milch und Laktose

auf der Allergen-Speisenkarte mit „g“ gekennzeichnet

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

Sesamsamen

auf der Allergen-Speisenkarte mit „k“ gekennzeichnet

Sesam, im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

Nüsse

auf der Allergen-Speisenkarte einzeln gekennzeichnet

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekan Nüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

Erdnüsse

auf der Allergen-Speisenkarte mit „e“ gekennzeichnet

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.



Eier

auf der Allergen-Speisenkarte mit „c“ gekennzeichnet

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen EierSpeisen vorkommt.

Lupinen

auf der Allergen-Speisenkarte mit „m“ gekennzeichnet

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

Senf

auf der Allergen-Speisenkarte mit „j“ gekennzeichnet

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

Soja

auf der Allergen-Speisenkarte mit „f“ gekennzeichnet

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl/-Fett.

Weichtiere

auf der Allergen-Speisenkarte mit „n“ gekennzeichnet

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.