

Salate



Feldsalat mit Fenchel, Radieschen, Orangenfilets und Granatapfelkernen

10
€



Caesar's Salad mit Parmesan und Croûtons

10
€



Caesar's Salad mit Parmesan, Croûtons und Streifen von der Putenbrust

13
€



Fresh crispy Caesar Salad

11
€



Mixed Salad of wild Herbs

13
€



Kartoffelsalat

10



Gurkensalat

9

Nachtisch



Schokoladensouffle

7,50
€



Chocolate-Soufflé

8 €



Maracuja-Creme



Schokoladencreme `Chinoise` mit



Ingwer und Vanille



Obstsalat

10

Nachspeisen



New Yorker Käsekuchen

4 €



Tiramisu

29



Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanill-Eis und Vanillesauce

7 €



Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern von der Valrhona-Schokolade

8 €



Dessert-Variation

13
€



Caramelized Figs

10
€

Alkoholfreie Getränke



San Pellegrino Mineralwasser



Aqua Panna Mineralwasser



Coca-Cola Zero



Sprite



Apfelschorle



Maracujaschorle



Rhabarberschorle



Frisch gepresster Orangensaft



Grüner Tee



Pellegrino



Acqua Panna



Zitrone

Alkoholische Getränke



Ramazotti



Wodka Absolut



Veuve Clicquot Ponsardin Brut



Corona



Bier

Smoothies



Himbeere

Vorspeisen



Sizillianische Oliven mit Landbrot und Aioli

6
€



Bruschetta Röstbrot mit Tomate, Zwiebeln und Kräutern

6
€



4 Spieße Hühnchen-Yakitori mit Erdnussbutter

7
€



Dreierlei Bruschetta

7
€



Yakitori-Spieße

8
€



Karamellierte Feigen

10
€



GANZE ARTISCHOCKE

12
€

Suppen



Tomatencremesuppe

10
7 €



Kräftige Rindfleischsuppe Mit Einlage Vom Rinderfilet Und Julienne

7 €



Suppe der Woche

7 €



Creamy Tomatosoup

7 €



Consommé of Oxtail

7 €



Salatsuppe

Pasta



Spaghetti mit Sardinen

7

Pizza



Pizza Margaret (Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum)

8
€



Pizza Elisabeth (Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Zucchini und Aubergine)

10
€



Pizza Victoria (Tomatensauce, Mozzarella und Salami)

10
€



Pizza William (Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons und Artischocken)

11
€



Pizza Charles (Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln)

12
€



Pizza Kate (Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomate, Parmaschinken und Parmesan)

12
€



Pizza Harry (Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Salsiccia, Zwiebeln und Pepperoni)

13
€



Vegetarische Pizza

12
€



Pizza-Schinken

8
13
€



Garten



Pizza Vegetarisch



Fleischpizza



Pizza Normal

Mains



Wiener Schnitzel (Veal)

22
€

Antipasti



Whole Artichoke

12
€

Beilagen



Korb mit Brot

2
€

Extras



Brotkorb

2
€



1/2 Avocado

3
€

Fischgerichte



Fischkroketten

7

Frühstück



Maritime Breakfast

13
€



Large Teehaus Breakfast

16
€



2 Bavarian Sausages with Brezel and sweet Mustard

7
€



2 fried Eggs, cooked to your choice

4
€



3 scrambled, cooked to your choice (nature, with herbs or bacon bits)

4
€



1 Portion of fried Bacon

4
€



1 Bowl of Muesli with fresh Fruits

5
€



Breadroll (Wheat)

1
€



Breadroll (full Grain)

1
€



Englisches Frühstück

12
€



Bayerisches Frühstück

11
€



Orientalisches Frühstück

13
€

Getränke



Heiße Schokolade mit Sahne

3
€

Schnitzel



Wiener Schnitzel)

22
€



Schnitzel

10



Schnitzel Wiener Art

10

Saucen



Zwiebeldip

Heissgetränke



Cafè Crème (Auch Koffeinfrei)

3
€



Latte Macchito oder Milchkaffee

4
€



Eiskaffee, Eisschokolade

4
€



Milchkaffee

4
€



Eiskaffee mit Sahne und Vanilleeis

5
€



Eisschokolade mit Sahne und Vanilleeis

5
€

Pizza - Klein Ø 20cm



Salsiccia

Vegetarische Gerichte



Karottenkuchen

17
4 €

Hauptspeisen



Matjesfilets mit Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet

13
€



Reibekuchen mit Lachs, Meerrettichsahne und Salatbouquet

14
€



Gegrillte Dorade mit mediterranem Gemüse und violetten Kartoffeln

19
€



Neuseeländisches Rinderfilet an Rahmwirsing und Rote Bete Gnocchi

25
€



Großer Cheeseburger vom US-Beef mit Ahornbacon und Salat

18
€



Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

20
€



Französischer Käse

15
€

Rotwein



La Grange Classique Rouge, Merlot Carignan aus dem Languedoc, Frankreich

24
€



Tozara Vino Tinto Roble, 100% Tempranillo aus Castilla La Mancha, Spanien

24
€



Barbarone Rosso Toscana, Sangiovese Canaiolo Merlot aus der Toscana, Italien

26
€



Black Print Markus Schneider, Merlot Cab. Dorsa Cab. Sauv. Blaufr. Syrah aus der Pfalz, Deutschland

44
€



Baglio di Pianetto, Merlot Nero d'Avola aus Ramione, Sizilien, Italien

40
€



Inferi di Marramiero, 100% Montepulciano d'Abruzze aus Pescara, Italien

46
€



Primitivo Salento Mocavero, 100% Primitivo aus Apulien, Italien

34
€



Rodáno Chianti Classico (Einzellage Viacosta), 100% Sangiovese aus Castellina in Chianti, Toscana, Italien

46
€



Valpolicella Ripasso, Corvina Veronese Rondinella Molinara aus Venetien, Italien

42
€



Marqués de Riscal Reserva, Tempranillo Graciano Mazuelo aus Rioja, Spanien

48
€



AN2 Anima Negra, Syrah Callet Manto Negro aus Mallorca, Spanien

46
€



Chateau Mauvinon Grand Cru, Merlot Cabernet Franc aus St.Emilion, Frankreich, Italien

48
€



Baron Philippe de Rothschild, Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon aus Bordeaux, Frankreich

28
€



Cannonau Riserva Corash 100% Cannonau aus Sardinien, Italien

46
€



Le Volte dell'Ornellaia, Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot aus der Toscana, Italien

52
€



Big Easy Red Blend by Ernie Els, Cabernet Sauv. Cinsault Grenache Syrah aus Stellenbosch, Südafrika

56
€



Chocolate Block, Cinsault Grenache Syrah Cabernet Sauv. aus Stellenbosch, Südafrika

72
€



Château Lafon la Tuilerie , 100% Merlot aus St. Emilion, Frankreich

96
€

Tapas Calientes - Warme Tapas



Merguez

6

Tagliatelle



Tagliatelle Arrabiata

14
€



Tagliatelle Amatriciana

16
€

Fleisch- und Fischgerichte



Tatar vom US-Rinderfilet, GOP* (auf Wunsch am Tisch zubereitet)

17
€



US-Beef Cheeseburger, GOP*

19
€



Röllchen vom atlantischen Seeteufel-Filet

25
€



Südpazifische Tigerprawns , kal. 4-6, Wildfang

26
€

Biere



Veltins Pilsner vom Fass



Maisels Weisse vom Fass



Grevensteiner Landbier naturtrüb



Radler mit Sprite



Maisels Weisse, alkoholfrei



Veltins Pilsner, alkoholfrei



Berliner Weisse, grün oder rot



Veltins Pilsener vom Fass



Grevensteiner Landbier vom Fass



Radler (Veltins mit Sprite)



Maisels Weisse Kristall 0.5 l

4
€



Maisels Weisse Dunkel 0.5 l

4
€



Maisels Weisse Alkoholfrei

Starter



Kontinentales Frühstück

6
€

Alcoholic Drinks



Maisels Weisse kristall



Maisels Weisse dunkel

Gebäck



Verschiedene Streuselkuchen im Tagesangebot

4
€



Stachelbeer-Baiser-Torte

4
€



Schokolade-Frischkäse-Brownie

4
€



Veganer Laktosefreier Waldfruchtkuchen

4
€



Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Vanillesauce

7
€



Hausgemachter Apfelstrudel mit VanilleEis und Vanillesauce

7
€

Weisswein



La Grange Classique Blanc, Chardonnay Sauvignon aus dem Languedoc, Frankreich

24
€



W. G. Achkarren, Grauburgunder vom Kaiserstuhl, Baden, Deutschland

26
€



Dr. Bürklin-Wolf, Riesling aus der Pfalz, Deutschland

30
€



Sommerpalais, Riesling von der Mosel, Deutschland

30
€



Alois Lageder, Pinot Grigio aus Südtirol, Italien

38
€



Poggio al Bosco, Pinot Grigio aus dem Friaul, Italien

38
€



Dama di Maramiero, 100% Trebbiano aus den Abruzzen Italien

39
€



Bailly Reverdy Sancerre, 100% Sauvignon Blanc aus Bué, Frankreich

44
€



Cloudy Bay, 100% Sauvignon Blanc aus Marlborough, Neuseeland

49
€



Lugana, 100% Turbiana aus der Lombardei, Italien

38
€



Alois Lageder, 100% Chardonnay aus Südtirol, Italien

36
€



Terlan Quarz 100% Sauvignon Blanc aus Trentino, Italien

69
€

Sauce



Tomatensalsa

Roséwein



2015 Vinho Verde, Seixoso, Felgueiras, Portugal



2015 Cinsault Mouvedre, La Grange, Languedoc, Frankreich



2016 Cuvee Rosé, Dr. Bürklin-Wolf, Villa Bürklin, Pfalz, Deufschland



La Grange Classique Rosé, Grenache Syrah aus dem Languedoc, Frankreich

24
€



Seixoso Vinho Verde Rosé, Touriga Espadeiro aus Villa Cova da Lixa, Portugal

24
€



Dr. Bürklin Wolf Villa Bürklin Rosé, Pinot Noir Cabernet Franc Merlot aus der Pfalz, Deutschland

34
€



Miraval Rosé, Cinsault Grenache Syrah aus der Provence, Frankreich

39
€



Whispering Angel, Grenache Vermentino Cinsault Syrah aus der Provence, Frankreich

48
€



Chateau de Selle Rosé Domaines Ott, Mouvèdre Cinsault Grenache aus der Provence, Frankreich

76
€

Crepes



Kirsche

Rotweine



2009 Rosso della Toscana, Barbarone, Toscana, Italien



2014 Black Print, Cuvet, Schneider, Pfalz, Deutschland



2013 Merlot Nero d'Avola, Banglio di Pianetto, Ramione, Sizilien, Italien



**2016 Montepulciano d 'Abruzzo DOC Top-Empfehlung des Hauses Ineri
Marramiero, Pescara, Italien**



2015 Syrah, Anima Negra, AN2, Felanitx, Mallorca, Spanien



2012 Tempranillo Graciano Mazuelo, Marques de Riscal Reserve, Rioja, Spanien



2013 Carignano, Rocca Rubia Riserva, Sardinien, Italien



**2012 Merlot Cabernet Franc, Grand Cru, Chateau Mauvignon, Saint-Émilion,
Frankreich**



2012 Merlot, Sangiovese Cabernet Sauvignon, Le Volte, Ornellaia, Toscana, Italien

Käse



KLEINE KÄSEAUSSWAHL

Main



Kontinentales Frühstück

6
€

Prosecco



Prosecco Caldo Brut



Prosecco San Giorgio Brut

Soft Drinks



Coca Cola Light

WEISSWEINE



2016 Chardonnay Sauvignon, La Grange, Languedoc, Frankreich



2016 Grauburgunder, W.G. Achkarren, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland



2016 Weissburgunder Biowein Prinz Salm, Rheinhessen, Deutschland



2016 Riesaling, Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland



2016 Pinot Grigio, Alois Lagender, Tirol, Italien



2016 Pinot Grigio, Top Empfehlung des Hauses Poggio al Bosco, Friaul, Italien



2017 Lugana DOC Maragona, Lombardei, Italien



2015 Sauvignon Blanc, Bailly-Reverdy, Bue, Sancerre, Frankreich



2016 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Blenheim, Marlborough; New Zealand

Take-Home-Bottes – Our Mutzenbacher Schnapps



Haselnuss

Crémant



Crémant Marramiero Brut

Breakfast (to 3:00 pm)



Oriental breakfast

13
€

Wine



Alois Lageder, Pinot Grigio

Milk



Milch

Muffins



Himbeere

White wine



La Grange Classique Blanc, Chardonnay Sauvignon, Languedoc, France

24
€



W. G. Achkarren, Grauburgunder, Kaiserstuhl, Baden, Germany

26
€



Dr. Buerklin-Wolf, Riesling, Palatine, Germany

30
€



Sommerpalais, Riesling, Moselle, Germany

28
€



Alois Lageder, Pinot Grigio, South Tyrolia, Italy

38
€



Poggio al Bosco, Pinot Grigio, Friaul, Italien

38
€



Dama di Maramiero, 100% Trebbiano d´Abruzze, Italy

39
€



Bailly Reverdy Sancerre, 100% Sauvignon Blanc , Bué, France

44
€



Cloudy Bay, 100% Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

49
€



Lugana Marangona, 100% Turbiana, Lombardy, Italy

38
€



Alois Lageder, 100% Chardonnay, South Tyrolia, Italy

36
€



Terlan Quarz 100% Sauvignon Blanc, Trentino, Italy

69
€

Fru?hstu?ck t?glich bis 14 Uhr



Veganes Fr?hst?ck

11
€

Offene Weine



La Grange Classique, Chardonnay Sauvignon



Sommerpalais, Riesaling



Achkarren, Grauburgunder, Pinot gris



Weinschorle mit Chardonnay



Vinho Verde Seixoso Rosado, Cuvée Rosé



La Grange Classique Rosé, Cinsault Syrah



Dr. Bürklin-Wolf, Villa Burklin, Pfalz, Deutschland



Tozara Tinto Roble, Tempranillo



La Grange Classique Rouge, Syrah Mourvèdre



Lance, Merlot



Montepulciano d 'Abruzzo Inferi DOC



La Grange Weine, Lance Merlot und Tozara Tinto



Sommerpalais, Riesling



W. G. Achkarren, Grauburgunder



Dr. Bürklin-Wolf, Villa Bürklin, Cuvée Rosé



Miraval Rosé, Cinsault Grenache Syrah



Inferi Montepulciano d'Abbruzze, D.O.C.



AN2, Syrah Callet Manto Negro

Büffet



Mediterrane Baguette-Auswahl, Landbrot



Vollkornbaguette mit Salzbutter



Quinoa-Avocado-Salat mit Rucola und Limonenzeste



Blattsalate mit Dressing



mediterraner Nudelsalat mit Kapern und Oliven



Tafelspitz in Limetten-Olivenöl und Polenta



Steinpilzstrudel mit Himbeer-Vinaigrette



Cannelloni gefüllt mit Mangold Ziegenkäse an Basilikumrahm Pinienkernen



Zanderfilet unter Kartoffelkruste auf Spitzkohl



warme gesottene Rinderbrust mit Knollengemüse



Mascarpone-Limettenmousse Mit Erdbeermark

Schnitzel & Steaks



Putensteak

10

Eistee



Schwarzer Tee

Belegte Brötchen



Körnerbrötchen

1
€

Sekt



Veuve Clicquot Brut

Warme Getränke



Espresso Macchiato

3
€



ESPRESSO DOPPELT

4
€



Heiße Schokolade mit Sahne

3
€

Beers



Veltins Pilsener Draft



Maisels Wheatbeer Draft



Grevensteiner Cloudy Beer Draft



Radler (Veltins with Sprite)



Gaffel Koelsch Draft



Maisels Wheatbeer Crystal 0.5 l

4
€



Maisels Wheatbeer Dark 0.5 l

4
€



Maisels Wheatbeer non.-alc.



Veltins Pilsener non.-alc.



Berliner Weisse, green or red

Flat Angebote



Angebot

4

Schwarze Tees



Earl Grey

9

Alkoholische Cocktails



Gin Tonic

Pop Tarts



Kirsche

La Blanca-Steaks



Entrecôte

1

Champagner



Moët Chandon Brut Impérial (Piccolo)



Ruinart Champagne R Brut



Ruinart Champagne Blanc de Blanc Brut

Obsttorten



Stachelbeer-Baiser

4
€

Heiße Getränke



Espresso Doppio

4
€



Heiße Schokolade

3
€



Schwarzes T-Shirt



Café Crème (also caffeine-free)

3
€



ESPRESSO DOPPELT

3
€



Ice-Coffee with cream

5
€



Ice-Chocolate with cream

5
€



Tee

Snacks & extra Portionen



Extra Brötchen

1
€

Eiskalte Spirituosen



Tanqueray Gin

Schnäpsle



Williams Birne

Vegane und Vegetarische Gerichte



Ruolo di Caprese

9
€

Schaumwein



Moët Chandon Brut Imperial

Flammkuchen



Zwiebel-Speck mit Crème Fraîche und Basilikum

11
€



Honig-Ziegenkäse mit Crème Fraîche, getrockneten Tomaten und Spinat

11
€

Florida Eis 500ml Becher



Haselnuss

Champagne



Ruinart Champagne Ros Brut

All Day Breakfast



Bayerisches Frühstück

11
€

Mocktails



Passionfruit Spritzer

Tea



Sencha Senpai



Grüner Tee

Coffee



Espresso

10
3 €



Cappuccino

9
3 €



Milchkaffee

4 €

Red Wine



La Grange Classique Rouge, Merlot Carignan, Languedoc, France

24
€



Tozara Vino Tinto Roble, 100% Tempranillo, Castilla La Mancha, Spain

24
€



Barbarone Rosso Toscana, Sangiovese Canaiolo Merlot, Tuscany, Italy

26
€



Black Print Markus Schneider, Merlot Cab. Dorsa Cab. Sauv. Blaufraenkisch Syrah, Palatine, Germany

44
€



Baglio di Pianetto, Merlot Nero d'Avola, Ramione, Sicily, Italy

40
€



Primitivo Salento Mocavero, 100% Primitivo, Apulia, Italy

34
€



Rodáno Chianti Classico, 100% Sangiovese, Castellina in Chianti, Tuscany, Italy

46
€



Valpolicella Ripasso, Corvina Veronese Rondinella Molinara, Venetia, Italy

42
€



Marqués de Riscal Reserva, Rioja, Spain , Tempranillo Graciano Mazuelo

48
€



AN2 Anima Negra, Syrah Callet Manto Negro, Mallorca, Spain

46
€



Chateau Mauvinon Grand Cru, Merlot Cabernet Franc, St.Emilion, France

48
€



Baron Philippe de Rothschild, Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon, Bordeaux, France

28
€



Cannonau Corash 100% Cannonau, Sardinia, Italy

46
€



Le Volte dell' Ornellaia, Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot Tuscany, Italy

52
€



Big Easy Red Blend by Ernie Els, Stellenbosch, South Africa , Cabernet Sauv. Cinsault Grenache Syrah

56
€



Chocolate Block, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, South Africa Cinsault Grenache Syrah

72
€



Château Lafon la Tuilerie, 100% Merlot, St. Emilion, Frankreich

96
€

Deutsche Spezialitäten



Bratwurst

10

Kaffee



Latte macchiato

4
€



Kaffee

FLAMMKUCHEN UND QUICHE



Flammkuchen mit Lauch, Speck and Zwiebeln

10
€



Flammkuchen mit getrockneten Tomaten, Blattspinat Schafskäse

10
€



Hausgemachte Quiche mit Schinken, Lauch und Salat

11
€



Hausgemachte Quiche mit Spinat, Schafskäse mit Salat

11
€

KINDERGERICHTE (nur bis 14 Jahre)



Paar Wienerle mit Landbrot

7
€



Mini-Kalbsschnitzel mit kleinem Salat und Landbrot

10
€

TEA SPECIALS



Frischer Ingwer-Tee im Glas

4
€



Frischer Minz-Tee im Glas

4
€



High Tea für eine Person mit 1 Kanne Tee nach Wahl, 1 Scone, Clotted Cream, Konfitüre, 1 Kuchen, 3 Sandwiches

13
€



High Tea für zwei Personen mit 2 Kanne Tee nach Wahl, 2 Scones, Clotted Cream, Konfitüre, 2 Kuchen, 6 Sandwiches

19
€

Tasse Tee



Wildkirsche



Darjeeling Castelton

SUMMERDRINKS



Aperol Spritz, Lillet Berry, Lillet Vive



Ramazotti Rosato Tonic, Ramazotti Rosato Mio



Beefeater Gin Tonic, Tanquery Gin Tonic



Aperol Spritz, Lillet Berry, Lillet Vive, Lillet Hibiscus



Gin Tonic (Beefeater oder Tanqueray nach Wahl)

PROCECCO, CRÉMANT, CHAMPAGNER



Procecco il Colle Frizzante



Crémant de Loire Louis Vernant AOC

DIGESTIFS



Havana 3 Years Rum



Aprikose-Marille



Grappa oder Limoncello



Vodka Absolut, Tanqueray Gin, Havana Rum 3 Years



Ramazotti, mit Orangen- oder Zitronenzeste



Apricot-Marille



Williams Peer



Grappa or Limoncello



Wodka Absolut, Tanqueray Gin, Havana Rum 3 Years



Ramazotti, with Zest from Orange or Lemon

FRENCH PIZZA



Bacon Onions with Crème Fraîche and Basil

11
€



Honey-Goatcheese with Crème Fraîche, dried Tomatos and Spinach

11
€

Dazu



Trilogie von Gnocchi mit getrockneten



Tomaten und Schafskäse



Cannelloni gefüllt mit Mangold und Ziegenkäse an Basilikumrahm mit Pinienkernen



Tomaten-Schafskäse-Salat



Mango-Fenchel-Salat

Vom Grill



Lachs in Silberfolie

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Apfelschorle*



Maracujaschorle*



Rhabarberschorle*



Frischer Orangensaft*



Hausgemachte Bio-Ingwer Limonade mit frischer Minze*



Pellegrino, Mineralwasser sprudelnd



Aqua Panna, Mineralwasser stil



Coca-Cola, Cola zero, Cola light, Sprite



Apfelsaft, Maracujasaft, Orangensaft



Bio-Ingwer-Limonade mit frischer Minze



Veltins Pilsener Alkoholfrei

SALATE



Quinoasalat mit Thaispargel, Cashewkernen und Honig-Ingwerdressing

14
€



Knackig frischer Caesar Salat

11
€

SOFTDRINKS



Coca-Cola, Cola zero, Coke light, Sprite



Apple-Juice, Passionfruit-Juice, Orange-Juice



Freshly squeezed Orange-Juice



Bio-Ginger-Lemonade with fresh mint

PIZZA UND PASTA



Pizza Vegetaria Tomatensauce, Mozzarella, Artischocke, Oregano

12
€



Pizza Prosciutto Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Oregano

13
€



Tagliatelle e Formaggini

15
€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



Ruinart Champagne Rose Brut

Kindergerichte



Tagliatelle mit Tomaten- oder Käsesauce

8
€



Tagliatelle gebuttert und mit Parmesanspänen

8
€



Kleines Kalbsschnitzel mit einem Beilagensalat

10
€

Kartoffelgerichte



Folienkartoffel mit Kräuterquark

Fleisch Auf Die Gabel



Maispoularde Supreme

23
€

Kleine Gerichte zum Einstimmen



Gemischer Wildkräutersalat

13
€

Warme Getränke hot drinks



Früchte-Tee

Unsere Kuchen & Torten



Rübli-Torte

4
€

Folgende Saucen stehen zur Wahl:



Meerrettichdip

Kölsch & Co.



Gaffel Kölsch vom Faß

Frühstück, nur an Sonn- und Feiertagen (bis 14:00 Uhr)



Maritimes Frühstück

13
€



Großes Teehaus Frühstück

16
€



2 Weisswürste mit Brezel und süßem Senf

7
€



2 Spiegeleier, wahlweise sunny side up

4
€



3 Rühreier, wahlweise natur, mit Kräutern oder mit Speck

4
€



1 Portion gebratener Frühstücks-Speck

4
€



1 Schale Müsli mit frischen Früchten

5
€

Kuchen und Gebäck (täglich bis 18:00 Uhr)



Tea Time für 1 oder 2 Personen



Wechselnde Streuselkuchen

4
€



Rübli-Kuchen

4
€



Frischkäse Brownie

4
€



Himbeer-Cremetarte

4
€



Veganer laktosefreier Schokoladenkuchen

4
€



Veganer laktosefreier Bananen-Walnuss-Kuchen

4
€

Kleine Snacks & Vorspeisen



Sizilianische Oliven

6
€

Zu unseren Salaten bieten wir folgende Supplements



100 gr. Kräuterseitlinge

3
€



Putenbruststreifen, gebraten

5
€



6 Garnelen, Kal. 10/12

6
€



Ganzer Büffelmozzarella

6
€



Streifen vom US-Entrecôte

7
€

Aus dem 800°C Beefer



Knusprige Lamm-Chops aus Neuseeland



Französisches Côte de Veau vom Weidekalb



Rumpsteak vom US-Beef, GOP*



Ribeye Steak vom US-Beef, GOP*



Filetsteak vom US-Beef, GOP*

Kulinarische Reise des Monats



Vegetarische Suppe von roten Linsen

7
€



Gefüllte Aubergine mit Rinderhack, Tomate, Paprika, Cacik und Reis

12
€



Überbackener Milchreis mit Zimt

6
€



Als 3-Gang Menü

22
€

Tea Time (täglich bis 18:00 Uhr)



Tea Time für eine Person

16
€



Tea Time für zwei Personen

25
€

Small Snacks & Starters



Triple of Bruschetta

7
€



Yakitori-Skewers

8
€

Supplements to our Salads



100 gr. King Oyster Mushrooms

3
€



Turkeybreast, fried

5
€



6 Prawns, Kal. 10/12

6
€



Whole Buffalo Mozzarella

6
€



Slices of US-Ribeye

7
€

Out of the 1.500°F Beefer



Crunchy Lamb-Chops from New Zealand



French Côte de Veau of grasfeed Calf



Rumpsteak of US-Beef, GOP*



Ribeye Steak of US-Beef, GOP*



Tenderloin of US-Beef, GOP*

Culinary Expedition of the Month



Vegetarian Soup of red Lentils

7
€



Stuffed Aubergine with Ground Beef, Tomato, Peppers, Cacik and Rice

12
€



Gratinated Rice Pudding with Cinnamon

6
€



As 3-Course Menue

22
€

Tea-Specials



Fresh Ginger Tea in the Glass

4
€



Fresh Mint Tea in the Glass

4
€

"Travel in Style..." Rolls Royce Silver Shadow



zweistündige Fahrt mit Chauffeur

300
€



Hochzeitsfahrt zum Beispiel von der Kirche zum Teehaus (bei einer Teehaus Buchung)

150
€



Hochzeitsfahrt ohne Teehaus Buchung

450
€



Tagespreis als Dekorationsobjekt

450
€

Buffetbeispiele



Mediterrane Baguette-Auswahl, Landbrot, Vollkornbaguette mit Salzbutter

Vorspeisen | Appetizers



Regenbogenschale

14
€

Grüntee



Grüne Matinee

BEUTEL-TEE



Persischer Apfel

Nicht kategorisiert



Sunshine Bowl

14
€



Sizilianische Oliven

6
€



La Grange Classique Rosé, Grenache Syrah, Languedoc, France

24
€



Seixoso Vinho Verde Rosé, Touriga Espadeiro, Villa Cova da Lixa, Portugal

24
€



Dr. Buerklin Wolf Villa Buerklin Rosé, Pinot Noir Cabernet Franc Merlot, Palatine, Germany

34
€



Miraval Rosé, Cinsault Grenache Syrah, Provence, France

39
€



Whispering Angel, Grenache Vermentino Cinsault Syrah, Provence, France

48
€



Chateau de Selle Rosé Domaines Ott, Mouvèdre Cinsault Grenache, Provence, France

76
€



Winespritzer with Chardonnay



Dr. Buerklin-Wolf, Villa Bürklin, Cuvée Rosé



Inferi Montepulciano d´Abruzze, D.O.C



Französischer Käse

15
€



Fruit-Tea



Tagliatelle with Tomato- or Cheesesauce

8
€



Tagliatelle buttered with Chips of Parmeggiano

8
€



Small Schnitzel of Veal with small Salad

10
€



RHABARBERSPRITZER



French Rose



Apfelschorle



Steak Tatare of US-Tenderloin, GOP* (on demand prepared at the table)

17
€



Poularde Suprême

23
€



Rolls of Atlantic Monkfish

25
€



Southpacific Tigerprawns , kal. 4-6, wild Catch

26
€



Cloudy Bay, Sauvignon Blanc



Frucht Chutney



Tea Time for One

16
€



Tea Time for Two

25
€



Getränke



Suppe der Woche

7
€



Veganes Frühstück

11
€



Koks



Oase



Tea Time für 1 or 2 Persons



Various Crumble Cakes Choice of the Day

4
€



Meringue of Gooseberry

4
€



Brownie of Chocolate Cream Cheese

4
€



Raspberry-Creamtarte

4
€



Vegan lactosis-free Chocolate-Cake

4
€



Vegan lactosis-free Banana-Walnut-Cake

4
€



Homemade Apple-Strudel with Vanilla-Icecream and -sauce

7
€



Englisches Frühstück

9



Aufgüsse



Zitronenminze