

Kaffeeklassiker

Cappuccino - original italienisch mit Milchschaum	2,50
Cappuccino „Grande“ - mit viel Milchschaum	3,80
Cappuccino mit Schlagsahne	2,50
Cappuccino „BRASSERIE“ - mit Amaretto und Sahne	4,00
Latte Macchiato	3,20
Espresso	2,10

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit **LAVAZZA** zubereitet.

Probieren Sie auch unsere Aromen: Karamell ⁽¹⁾ , Macadamia Nuss ⁽²⁾ , Vanille ⁽²⁾ , Zimt ^(1,2) , Mandel und Kokos	0,50
Tasse Schümli Kaffee	2,40
Kännchen Schümli Kaffee/Pott Schümli Kaffee	3,60
Milchkaffee	3,50

Unser Kaffee wird mit **HEIMBS Kaffee** zubereitet.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cappuccino und Kaffee auch entkoffeiniert.

... nicht nur Kaffee

Tropea - eine raffinierte Mischung aus Kaffee und Kakao mit Schlagsahne	3,50
Große Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50
... mit 2cl Pfefferminzlikör - schmeckt wie „After Eight“	4,80
... mit 2cl Rum	4,80
Große Tasse heiße Milch mit Honig	3,50
„Rüdesheimer Kaffee“ - Tasse Kaffee mit 2cl Asbach und Schlagsahne	6,00
„Irish Coffee“	6,00
Latte Macchiato mit Baileys	6,00
Glas schwarzer Tee, grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos Tee Karamell	2,60
Glas Tee mit 2cl Rum	3,80
Grog von 4cl Rum	4,00

Mineralwasser

Bad Brambacher		
naturell, medium oder spritzig	0,25 Fl.	2,60
	0,50 Fl.	3,90
	0,75 Fl.	4,90

Alkoholfreie Durstlöcher

Bionade Holunder	0,33 Fl.	3,50
Rhabarberschorle	0,3 Fl.	3,50
Lipton Eistee ⁽³⁾	0,3 l	2,50
Lipton Eistee ⁽³⁾	0,5 l	3,70
Bitter Lemon ^(3,7)	0,2 l	3,50
Tonic Water ⁽⁷⁾	0,2 Fl.	3,50
Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2 Fl.	3,50
Coca Cola ^(1,6) , Fanta ^(1,3) , Sprite ⁽³⁾	0,2 l	2,80
Coca Cola ^(1,6) , Fanta ^(1,3) , Sprite ⁽³⁾	0,3 l	3,30
Mezzo Mix ^(1,3,6)	0,2 l	2,80
Mezzo Mix ^(1,3,6)	0,3 l	3,30
Cola light ^(1,5)	0,2 l	2,80
Cola light ^(1,5)	0,3 l	3,30
Malzbier ⁽¹⁾	0,33 Fl.	3,50

Saftbar

Apfelsaft naturtrüb (*von Söder aus der Rhön*), Orangensaft, Grapefruitsaft, Bananennektar, Sauerkirschnektar, Mangonektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar, roter Traubensaft, Ananassaft

Glas Saft ⁽³⁾	0,2 l	3,20
Saftschorle	0,25 l	3,20
Saftschorle	0,5 l	4,50

Bier vom Fass

Würzburger Hofbräu Pils	0,2 l	2,50
(auch als Radler und Colabier)	0,4 l	3,50
	0,5 l	4,10
Bayerisch Helles	0,5 l	4,10
Keiler Weisse helles Hefeweizen	0,3 l	3,00
(auch als Cola-Hefe und Russ)	0,5 l	4,10
Guinness - dunkles irisches Bier	0,3 l	3,50
Guinness - dunkles irisches Bier	0,4 l	4,10

Bier aus der Flasche

Würzburger Hofbräu Schwarzbier	0,5 l Fl.	4,20
Dunkles Keiler Weißbier	0,5 l Fl.	4,20
Mönchshof naturtrübes Kellerbier	0,5 l Fl.	4,20
Sternla extra mildes helles Bier	0,5 l Fl.	4,20
Sternla Radler naturtrüb	0,5 l Fl.	4,20
Kulmbacher Edelherb		
alkoholfreies Pils	0,5 l Fl.	4,20
Kapuziner Weißbier, alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,20

Sekt und Champagner

Glas Prosecco	0,1 l	3,20
Flasche Prosecco	0,2 l Fl.	5,50
Flasche Prosecco	0,75 l Fl.	14,50
Fürst von Metternich	0,2 l Fl.	7,20
Fürst von Metternich	0,75 l Fl.	24,00
Moët & Chandon	0,75 l Fl.	59,00

BRASSERIE – Treffpunkt für Freunde

Prosecco & Baguette

Eine Flasche Prosecco 0,7 l., so viele Gläser wie Sie möchten, und dazu ein Körbchen ofenwarmes Baguette mit hausgemachter Knoblauchsoße	16,60
--	-------

Aperitif

Hugo	5,50	Campari ⁽¹⁾ Soda	4cl	4,80
Aperol Sprizz ⁽¹⁾	5,50	Campari ⁽¹⁾ Orange	4cl	5,50
Aperol ⁽¹⁾ Orange	5,50	Campari ⁽¹⁾ Maracuja	4cl	5,50
Cinzano Extra Dry	5cl 4,00	Sherry Dry	5cl	4,00
Cinzano Rosso	5cl 4,00	Sherry Medium	5cl	4,00
Cinzano Bianco	5cl 4,00	Portwein	5cl	4,00

Weißweine (0,2 l)

Silvaner Weingut Geiger & Söhne, Thüingersh. Ravensburg, Kabinett trocken	4,80
Silvaner Weingut Baldauf, trocken	5,00
Müller-Thurgau , Weingut Geiger & Söhne, Thüingersh. Ravensburg, Kabinett halbtrocken	4,80
Müller-Thurgau , Weingut Geiger & Söhne, Thüingersh. Ravensburg, Kabinett trocken	4,80
Riesling , Weingut Geiger & Söhne, Thüingersh. Johannisberg, Kabinett trocken	5,00
Bacchus Weingut Baldauf, halbtrocken	5,00
Frankenweinschorle	3,50
Rheinhessen , lieblich	4,30
Pinot Grigio , trocken	5,10

Rosé (0,2 l)

Portugieser Weißherbst , halbtrocken	4,30
Rosé Weingut Geiger & Söhne, Thüingersheimer Ravensburg, trocken	5,00
Rotling Weingut Geiger & Söhne, Thüingersheimer Ravensburg, halbtrocken	5,00

Rotweine (0,2 l)

Domina Weingut Geiger & Söhne, Thüingersheimer Ravensburg, trocken	5,50
Schwarzriesling Becksteiner Winzer, trocken	5,50
„Baron“ Weingut Baldauf, trocken	6,00
Beaujolais Villages , trocken	5,50
Bordeaux Baron de Rais , trocken	5,50
Französischer Landwein , halbtrocken	4,50
Mazedonischer Rotwein , lieblich	4,50

Liköre & Bitter

Baileys ^(1,6)	2cl	4,00	Ramazotti	2cl	3,50
Grand Marnier	2cl	4,50	Averna	2cl	3,50
Amaretto	2cl	3,00	Fernet Branca	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,00	Jägermeister	2cl	3,50
			Underberg	2cl	3,50

Spirituosen

<i>Schladerer</i>			Malteser	2cl	3,50
Williamsbirne &	2cl	4,50	Jubiläums Aquavit	2cl	4,00
Himbeergeist	2cl	4,50	Linie Aquavit	2cl	4,00
Versch. Edelbrände	2cl	4,00	Ouzo	2cl	3,00
Österreichische Marille (Hausschnaps)	2cl	3,50	Korn	2cl	3,00
Obstler	2cl	3,00	Wodka Absolut	2cl	4,00
Calvados	2cl	4,00	Grappa	2cl	3,50
Tequilla weiß	2cl	3,50	Gordon´s Gin	2cl	3,50
Tequilla gold	2cl	3,50	Gin Mare	2cl	6,00
			Grappa	2cl	3,00

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2cl	3,50
Remy Martin VSOP	2cl	4,50
Hennessy VS	2cl	4,50

Whisk(e)ys auf Anfrage...

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Service.

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Koffein, 7 Chinin, 8 Phosphat

Suppen

Grüne Pfeffersuppe mit Rindfleisch und Gemüse, Toast	3,90
Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse ^(1,2) überbacken	3,90
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, Toast	3,90
Hühnerbrühe mit Eierstich ⁽¹⁾ und Reis, Toast	3,90
Gulaschsuppe ⁽¹⁾ mit Rindfleisch, Bauernbrot	3,90

Für den kleinen Hunger...

Ofenwarme Laugenbrezel mit gesalzener Butter gefüllt	3,00
Ein Körbchen Nacho Chips mit Salsa- und Knoblauchsoße	4,10
Ein Körbchen ofenwarmes Baguette mit hausgemachter Knoblauchsoße	4,10
„BRASSERIE-Baguette“ mit Knoblauchbutter überbacken	3,50

Salatparadies

Beilagensalat mit Joghurtdressing	3,80
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, dazu Baguette	6,10
Salatschale „Bistro“ Viele frische Salate mit Thunfisch, Oliven ⁽³⁾ , Zwiebelringen, Mais, Ei, French Dressing und Toast	9,10
Gourmet-Salat Eine Mischung knackiger Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, und Mais mit gebratenen Putenbruststreifen, kross gebratenem Speck ^(2,3,4) , Ei und French Dressing, dazu Baguette	10,50

Fleischgerichte

„Holzfäller Steak“

Schweinenackensteak mit Pommes frites, Röstzwiebeln und
Spiegelei 13,80

Spare Ribs - gegrillte Schweinerippchen mit Kartoffelecken 13,80

Rumpsteak (mit Fettrand für den Geschmack)
mit Pommes frites und Röstzwiebeln 18,50

Rumpsteak (mit Fettrand für den Geschmack)
mit Kartoffelecken und Kräuterbutter 18,50

Lammsteaks mit Kartoffelgratin und Blattspinat 17,50

Gebratene **Putenbrust** mit hausgemachter Champignonrahmsauce
und Käse überbacken, dazu Salatbeilage 11,90

Sechs **Chicken Wings** - pikant marinierte Hähnchenflügel
mit Pommes frites 9,90
... jeder weitere Flügel 1,20

Dips:

Hausgemachte Knoblauchsoße, Currysoße, Steaksoße 1,80

Hausgemachter Schnittlauchquark 1,80

Salsasoße, Asiasoße 1,80

Kräuterbutter 1,50

Kartoffelgerichte

Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark	6,10
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus ⁽³⁾	6,10
Zwei Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Crème fraîche, gekochtem Ei und Zwiebelringen	8,90
Knusprige Kartoffelecken mit Schnittlauchquark oder hausgemachter Knoblauchsoße	6,10

Sahnige Gratins

„Pur“ - sahniges Kartoffelgratin - einfach so !	7,10
„Neptun“ - Kartoffelgratin mit Thunfisch	8,90
„Schlemmergratin“ - Kartoffelgratin mit Räucherlachs	9,50
„Nordische Art“ - Kartoffelgratin mit Shrimps	9,50
„Champignons“ - Kartoffelgratin mit Champignonrahmsoße	8,20
„Spinat“ - Kartoffelgratin mit Blattspinat	8,90
„Leichte Art“ - Kartoffelgratin mit Tomaten und Kräutern	8,90
„Pikant“ - Kartoffelgratin mit Hackfleisch ⁽⁴⁾	8,90

Klassiker

Paar Weißwürste ⁽⁸⁾ mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	6,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	7,50
Toast Hawaii - Toast überbacken mit Schinken ^(2,3) , Käse ^(1,2) und Ananas	6,80
Warmer Hirtenkäse mit Tomaten und Zwiebeln, Baguette	7,80
„Knusperhappen“	
zartes Hähnchenbrustfleisch in knuspriger Panade mit hausgemachter Kokos-Currysoße oder Knoblauchsoße, dazu Baguette	8,20
Garnelenspieße mit hausgemachter Knoblauchsoße, Salat und Baguette	9,50

Grünkern

Unser Klassiker für Vegetarier!

Zwei Grünkernfrikadellen mit Schnittlauchquark	6,50
Grünkern mit Champignonrahmsoße und Käse ^(1,2) überbacken, Salatbeilage	klein 7,80 groß 9,80
Grünkern mit Ananas und Käse ^(1,2) überbacken, dazu Salatbeilage	klein 7,80 groß 9,80

Viva Mexico!

Tortillas - das Brot der Mexikaner

Die Basis bildet ein dünner Weizenfladen (Tortilla) mit roter Salsasoße, Cheddar-Mozzarella-Käse⁽¹⁾ und Sauerrahm. Wählen Sie Ihre Füllung:

Tortilla mit Hackfleisch ⁽⁴⁾	10,50
Tortilla mit Putenbruststreifen	10,50
Tortilla mit herzhaftem Blattspinat	10,50

Nudeln machen glücklich!

Nudeln mit hausgemachter Tomaten- oder Käsesoße ^(1,2)	6,50
Spagetti Bolognese ⁽⁴⁾ mit Parmesankäse ⁽²⁾	7,50
Spagetti mit Knoblauch	6,00
Spagetti mit Knoblauch und Garnelen	8,90
Käsespätzle ^(1,2) mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	9,20

Gerne können Sie auch die meisten Gerichte als kleine Portion bestellen.

Typisch französisch – Crêpes!

Ein hauchdünner „Pfannkuchenteig“ wird auf einer speziellen Crêpeplatte gebacken und je nach Geschmack unterschiedlich belegt.

Crêpes mit pikanter Füllung

Crêpe mit Käse ^(1,2)	5,10
Crêpe mit Schinken ^(2,3) und Käse ^(1,2)	5,10
Crêpe mit Schinken ^(2,3) und Spiegelei	5,10
„Schröder-Crêpe“	
Crêpe mit Schinken ^(2,3) , Käse ^(1,2) und Spiegelei	6,50
Crêpe mit Räucherlachs und Crème fraîche	8,20
Crêpe mit Champignonrahmsauce	5,10
Crêpe mit Blattspinat und Mozzarella	6,80
Crêpe mit Tomate und Hirtenkäse	6,80

Crêpes mit süßer Füllung

Crêpe mit heißen Himbeeren und einer Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾	8,20
Crêpe mit heißen Sauerkirschen und einer Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾	6,90
Crêpe mit Schokoladensoße	5,50
Crêpe mit Apfelmus ⁽³⁾ und Zimt	5,50
Crêpe mit Butter und Zucker	4,50
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme und Bananenscheiben	6,90

Alle süßen Crêpes werden mit Schlagsahne serviert.

Eis- und Dessertkarte

Eiskaffee

mit Vanilleeis⁽¹⁾ cremig gerührt und Schlagsahne 5,00

Bananen-Split

Drei Kugeln Vanilleeis⁽¹⁾ mit Banane, Karamellsoße, Krokant und Schlagsahne 7,50

„Eis und heiß“

Drei Kugeln Vanilleeis⁽¹⁾ mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren und Schlagsahne 7,50

Coup Danmark

Drei Kugeln Vanilleeis⁽¹⁾ mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne 6,00

Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel

mit Vanillesoße⁽¹⁾ und Schlagsahne 3,50

Riesenwindbeutel

gefüllt mit frischer Schlagsahne, Sauerkirschen und Kirschsoße
Hausgemacht, lecker und riesig! 4,10