

SPEISEKARTE

FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG

- 2 Copa-Frühstück** ^{2, 3, 4, 8, A1, A2, A3, A4, F, G, I, J, K}
2 knusprige Brötchen nach Wahl, mit einem gekochten Ei, Marmelade, Butter, Gouda, Salami, Koch- oder Schwarzwälder Schinken, dazu eine Tasse Kaffee7,50 €
- 4 Rührei-Variationen**
pur, dazu ein Brötchen und Butter ^{A1, A2, C, G}4,60 €
mit frischen Kräutern dazu ein Brötchen und Butter ^{A1, A2, C, G}4,80 €
mit Kochschinken und Käse dazu ein Brötchen und Butter ^{2, 3, 8, A1, A2, C, G}5,30 €
- 5 1 knuspriges Brötchen nach Wahl** ^{2, 3, 6, 8, A1, A2}
mit Butter, Gouda, Salami, Zwiebelmett, Camembert, Koch- oder Schwarzwälder Schinken3,10 €
- 6 1/2 knuspriges Brötchen nach Wahl**
mit Räucherlachs3,10 €
- 7 Portion Rührei zum Frühstück statt einem gekochten Ei**..... 0,90 €
- 8 Eine Portion Räucherlachs** ^D3,10 €

WENN DER KLEINE HUNGER KOMMT

- 40 Damentoast** ^{2, 3, A1, C, G, I}
2 zarte Schweinemedallions mit Kochschinken, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse auf Toast überbacken.....9,90 €
- 45 Fladenbrot „Gyros Art“** ^{A1, G, K}
Gefüllt mit hausgemachtem Krautsalat und frischem Tzaziki, Tomate und Gurke, Peperoni, Hirtenkäse und mariniertem Gyrosfleisch von der Hähnchenbrust.....8,40 €
- 47 Bauernomelette** ^{2, 3, C}
Saftiges Omelette, herzhaft mit Speck und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln7,90 €
- 48 Gemüseomelette** ^I
Saftiges Omelette mit Aubergine, Zucchini, Tomate und Zwiebeln9,10 €

SUPPEN

Serviert in der Terrine mit knusprigem Baguette ^{3, A1}

- 20 Hausgemachte Gulaschsuppe** ^{1, 3} 5,60 €
- 22 Hausgemachte Tomatensuppe** ^{1, 3, 4, A1, C, I} 5,20 €

SALATE UND MEHR

Zu jedem Salat servieren wir Baguette ^{3, A1} und hausgemachte Kräuterbutter. Alle Salate sind mit einem hausgemachten Kräuteresig-Öl-Dressing angemacht. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Joghurt- ^{3, C, G} oder Balsamicodressing ^{1, L}. Alle unsere gemischten Salate bestehen aus Blattsalat der Saison, Tomate, Gurke, Möhren, Paprika und Krautsalat.

- 10 Der „Kleine“**
Kleiner bunt gemischter Salatteller7,30 €
- 11 Der „Kleine“ mit gebackenem Hirtenkäse** ^G9,10 €
- 12 Copa-Salat** ^{2, 3, C, G}
Großer, bunt gemischter Salatteller mit Käse-Schinkenstreifen, Ei und gebratenen Hähnchenbruststreifen.....13,50 €
- 13 Salat Tonno** ^{2, 3, 6, C}
Großer, bunt gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Käse-Schinkenstreifen und Ei.11,50 €
- 16 Salat „Land und Meer“** ^{2, B, D, G}
Großer, bunt gemischter Salatteller mit Shrimps, Räucherlachs, Hirtenkäse und gebratenen Hähnchenbruststreifen.14,90 €

KNOLLengerichte

- 31 Knusprig gebackene Kartoffelecken** ^{A1, G}
mit Kartoffelcreme, dazu reichen wir einen kleinen Beilagensalat6,90 €
- 32 Röstitaler** ^{C, G, I}
überbacken mit Brokkoli, Tomaten, Mozzarella, Sauce Hollandaise und Käse8,50 €
- 30 Große Folienkartoffel an Salatbeilage, gefüllt mit:**
- 30a** Kartoffelcreme und frischen Kräutern ^G5,90 €
- 30b** Brokkoli, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Sauce Hollandaise und Käse überbacken ^{C, G, I}8,90 €
- 30c** Kartoffelcreme mit Lachs ^{I, D}7,90 €

PASTA

- 57 Spaghetti Bolognese** ^{A1, I, J}
mit hausgemachter Fleischsauce7,90 €
- 59 Spaghetti Diabolo** ^{A1, I, J}
mit Peperoni, Zwiebeln und Paprika in pikanter Tomatensauce7,90 €

HAUPTGERICHTE

Jedes Hauptgericht auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln statt Steakhouse Pommes (+ 0,90 €).

- 52 Grillteller** ^{2, 3, G}
Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak und Cevapcici mit hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und einem Beilagensalat14,90 €
- 80 Rumpsteak Argentinien** ^G
ca. 200g mit Steakhouse Pommes, hausgemachter Kräuterbutter und einem Beilagensalat19,10 €
- 81 Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“** ^{5, G, L}
mit frischen Champignons, Zwiebeln in Kräuter-Weißweinsauce, dazu Rösti und ein Beilagensalat13,90 €
- 82 Hähnchenreispfanne** ^I
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni in Tomaten-Chili-Sauce12,90 €
- 83 Champignonrahmschnitzel** ^{5, A1, C, G, L}
mit Steakhouse Pommes und einem Beilagensalat.11,90 €
- 85 Hähnchenschnitzel** ^{A1, C, G, L}
mit Brokkoli, Tomaten, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Gitterkartoffeln und ein Beilagensalat13,60 €

KAFFEEGEDECK

Unsere Kuchen beziehen wir von regionalen Anbietern aus der Ried in Herten-Scherlebeck.

- 110 Kaffee & Kuchen** ^{2, 3, G}
Ein Stück Kuchen des Tagesangebots nach Wahl mit Sahne und dazu eine Tasse Kaffee6,10 €
- 111 Kuchen** ^{2, 3, G}
Ein Stück Kuchen des Tagesangebots nach Wahl mit Sahne3,80 €

UNSERE GETRÄNKEKARTE FINDEN SIE AUF DER RÜCKSEITE.

Zusatzstoffe und allergene Auslöser in Lebensmitteln

Bei den kleinen Zahlen und Buchstaben hinter der Gerichtbezeichnung bzw. den Getränken handelt es sich um die wichtigsten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (ZZulVo § 9) und allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh. 2).

Für eine vollständige Liste aller Zusatzstoffe sprechen Sie gerne unser Gastronomie-Personal an.



GETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee* ¹⁰ (frisch gemahlen)	2,50 €
Milchkaffee* ^{10,G}	2,70 €
Cappuccino* ^{10,G}	2,70 €
Latte Macchiato	3,10 €
Espresso* ¹⁰	2,50 €
Heiße Schokolade ^{9,G}	2,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{9,G}	2,70 €
Glas Tee	2,00 €
Heiße Milch mit Honig	2,40 €

MILCHGETRÄNKE

Erdbeermilchshake ^{1,G}	0,3 l 2,90 €
.....	0,5 l 4,50 €

WASSER

Mineralwasser Natur	0,3 l 2,30 €
.....	0,5 l 3,60 €
Tönissteiner Still	0,25 l 2,30 €
Tönissteiner Classic	0,75 l 4,10 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,10}	0,3 l 2,60 €
.....	0,5 l 3,80 €
Cola Cola Zero ^{1,9*,10}	0,3 l 2,60 €
.....	0,5 l 3,80 €
Fanta ^{1,3}	0,3 l 2,60 €
.....	0,5 l 3,80 €
Sprite	0,3 l 2,60 €
.....	0,5 l 3,80 €
Vita Malz	0,33 l 2,70 €

BIONADE (Flasche)

Ingwer Orange ^{A3}	0,33 l 2,60 €
Holunder ^{A3}	0,33 l 2,60 €

SCHWEPES (Flasche)

Ginger Ale ¹	0,2 l 2,50 €
Bitter Lemon ^{3,11}	0,2 l 2,50 €

SÄFTE (100%) / NEKTARE (50%)

Orangensaft frisch gepresst	0,2 l 3,20 €
Möller Säfte (Flasche):	
Orangensaft	0,2 l 2,50 €
Johannisbeernektar	0,2 l 2,50 €
Sauerkirschnektar	0,2 l 2,50 €
Bananennektar	0,2 l 2,50 €
Apfelsaft	0,2 l 2,50 €
Tomatensaft	0,2 l 2,50 €

SCHORLEN

Apfelschorle	0,3 l 2,70 €
.....	0,5 l 3,90 €
Fruchtschorle Maracuja, Kirsch, Johannisbeere 1, 2, 9*, oder Multivitamin 1, 2, 9*	0,3 l 2,80 €
.....	0,5 l 4,10 €

BIER VOM FASS

Veltins Pils, Radler, Alster ^{A3}	0,2 l 2,20 €
.....	0,4 l 3,70 €
.....	0,5 l 4,20 €
Frankenheim Alt ^{A3} mit Schuss	0,2 l 2,20 €
.....	0,4 l 3,70 €
Maisel's vom Fass hell ^{A1,A3}	0,3 l 3,20 €
.....	0,5 l 4,40 €

FLASCHENBIER

Franziskaner hell	0,5 l 4,20 €
Franziskaner dunkel	0,5 l 4,20 €
Erdinger Weißbier	0,5 l 4,20 €
Maisel's dunkel	0,5 l 4,20 €

FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

Erdinger alkoholfrei	0,5 l 4,20 €
Veltins alkoholfrei	0,3 l 3,10 €

SPIRITUOSEN

Fernet Branca	2 cl 2,40 €
Ramazotti	2 cl 2,40 €
Ouzo rot	2 cl 2,40 €
Grappa	2 cl 2,40 €
Williams Birne	2 cl 2,50 €

LONG DRINKS

Wodka Lemon ^{3,11}	3 cl 4,50 €
Gin Tonic	3 cl 4,50 €
Campari Orange ¹	3 cl 4,50 €

WEIN & SEKT

Weinschorle weiß oder rot ^L	0,2 l 2,90 €
Weißwein „Hausmarke“ ^L	0,2 l 3,20 €
Rotwein „Hausmarke“ ^L	0,2 l 3,20 €
Piccolo „Mumm“ ^L	0,2 l 4,90 €
Prosecco ^L	0,2 l 3,90 €
Aperol Spritz	0,2 l 4,50 €
Hugo	0,2 l 4,50 €

WIR WÜNSCHEN EUCH
EINEN GUTEN APPETIT!

Zusatzstoffe und allergene Auslöser in Lebensmitteln

Bei den kleinen Zahlen und Buchstaben hinter der Gerichtbezeichnung bzw. den Getränken handelt es sich um die wichtigsten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (ZZuIvO § 9) und allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh. 2).

Für eine vollständige Liste aller Zusatzstoffe sprechen Sie gerne unser Gastronomie-Personal an.

