

## Suppen & Vorspeisen

<b>Möhren-Ingwer-Suppe</b>	4,50 Euro
<b>Tagessuppe</b>	4,20 Euro
<b>Zwei Knoblauchbrote</b> Petersilie	2,90 Euro
<b>Gratinierter Schafskäse</b> Rosmarin   Tomatenwürfel   Olivenöl   Knoblauchbrot	6,90 Euro
<b>Gebackener Camembert</b> -Hausgemacht- frittierter Ruccola   Knoblauchbrot   Preiselbeeren	6,70 Euro
<b>Bruschetta</b> hausgemachtes Tomaten-Zwiebel- Knoblauch-Relish   Knoblauchbrot <i>oder</i> Rote Beete-Relish   Meerrettich   Knoblauchbrot	3,80 Euro 3,80 Euro
<b>Gemischter Vorspeisenteller*</b> Oliven   Tomaten-Relish   gebratene Champignons rote Zwiebeln   Fetakäse   Kartoffelecken   Sour Cream	7,70 Euro

## Knackig frische Salate

<b>Mediterraner Linsensalat</b>	7,60 Euro
gebackene Zucchinischeiben   Parmesan   Knoblauchbrot	
<b>Rote Beete-Carpaccio</b>	7,90 Euro
Blattsalate   geröstete Walnüsse   Balsamico-Dressing	
<b>Therme Salat*</b>	6,90 Euro
großer bunter Salatteller   Dressing   Brot	
+ gebratenen Hähnchenbruststreifen	3,30 Euro
+ Fetakäse Würfel	2,20 Euro
+ Oliven	1,40 Euro
+ geröstete Walnüsse & Cashewkerne	2,20 Euro
<b>Kleiner Beilagen Salat</b>	2,60 Euro

*Wählen Sie dazu Ihr Lieblings-Dressing:*

*1000-Island- oder hausgemachtes Balsamico-Honig-Dressing*

*sowie das gewünschte **Brot:***

*Baguettebrötchen, Knoblauchbrot oder Vollkornbrot*

## Alte Liebe

### Currywurst Pommes

- ~ klassischer Currysauce 9,20 Euro
- ~ extra scharfer Currysauce 9,20 Euro

### Bauernfrühstück\*

Kartoffelomelette | Speck | Zwiebeln | Gewürzgurke

7,90 Euro

### Gefüllte Paprikaschote -Vegan-

Nudeln | Zucchini | Champignons | Basilikum-Tomatensauce

8,80 Euro

### Heidjer Knipp -Freilandhaltung-

knusprig gebratenes Knipp | Bratkartoffeln | Gewürzgurke

12,80 Euro

### Regionales Rumpsteak

250 g

21,90 Euro

Knoblauchbrot | hausgemachte Kräuterbutter | kleiner Salat

- + Champignon-Rahmsauce 2,00 Euro
- + Champignon-Zwiebel-Gemüse 2,40 Euro
- + Schmorgemüse 2,40 Euro

## Für unsere kleinen Gäste

### Tiki Teller

Hähnchen Nuggets | Pommes frites | Ketchup | Softdrink  
oder mit veganen Nuggets (*Sojaprotein*)

5,50 Euro

6,50 Euro

### Jojo Teller

Fischstäbchen | Pommes frites | Ketchup | Softdrink

5,50 Euro

### Pippi Langstrumpf

Nudeln | Tomatensauce | Softdrink

5,50 Euro

## Neue Liebe

### Schweinefilet Medallions\*

vom Strohschwein | mediterranes Linsengemüse |  
geröstete Kartoffelwürfel

14,60 Euro

### Hähnchenschnitzel\* -faire Aufzucht-

Knusperpanade | Pommes frites | Salatteller

13,60 Euro

## Bowls

### Ohana Bowl vegan\*

10,90 Euro

Basmatireis | Gemüsespaghetti | Spitzkohl | Paprika |  
Lauchzwiebeln | Rote Bete Crisps | Edamame | rosa Ingwer

### Poke Bowl\*

14,40 Euro

Basmatireis | Gemüsespaghetti | Spitzkohl | Paprika | gekochtes Ei |  
Lauchzwiebeln | Edamame | rosa Ingwer | Hähnchenbrust | Sesam

### Kalua Bowl\*

15,90 Euro

Basmatireis | Gemüsespaghetti | Spitzkohl | Paprika | Lauchzwiebeln |  
Rote Bete Crisps | Edamame | Knoblauch | Roastbeef Streifen | rote Zwiebeln

### Si'Ono Bowl\*

15,90 Euro

Basmatireis | Gemüsespaghetti | Spitzkohl | Paprika | Lauchzwiebeln |  
Rote Bete Crisps | Edamame | Garnelen | gebratene Ananas

### *Wählen Sie dazu Ihr Lieblings-Sauce:*

*pikante Thai-Kokos-Curry-Sauce, würzige Poke-Sauce oder Teriyaki-Sauce*

Alle Speisen, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können auch als kleinere Portion mit 33,33 % Rabatt bestellt werden. (Ausgenommen sind Gerichte der Tages- und Aktionskarten.)

## Hausgemachte Burger

<b>Rindfleisch Burger</b> knuspriger Speck   gebratene Champignons	9,90 Euro
<b>Doppeldecker</b> doppelt Beef	12,80 Euro
<b>vegetarischer „No Beef“ Burger</b> (Weizen- und Sojaprotein)	9,20 Euro
<b>Indian Chicken Burger</b> -faire Aufzucht- Salat   Gurke   Curry-Mayonnaise	9,90 Euro
<b>Veganer Falafel Burger</b> Tomate   Salat	6,70 Euro
<i>Alle Burger gerne auch in der „Cheese“ Variante</i>	+ 0,70 Euro

Wählen Sie dazu Ihre Lieblings-Sauce:

- ~ Chili-Mayonnaise
- ~ Curry-Mayonnaise
- ~ hausgemachte BBQ-Sauce
- ~ Knobli-Limetten-Mayonnaise
- ~ vegane Mayonnaise

# 1001 Kartoffel

<b>Ofenkartoffel</b>	5,90 Euro
hausgemachte Sour Cream	
<b>Ofenkartoffel Elsässer Art</b>	7,90 Euro
Speck   Zwiebeln   Sauerrahm	
<b>Beilage nach Wahl</b>	
~ Pommes frites	3,10 Euro
~ Süßkartoffel Pommes	4,50 Euro
~ Kartoffelecken	3,10 Euro
~ Röstkartoffeln	2,60 Euro
<b>+ Toppings</b>	1,60 Euro
~ Sour Cream mit Kräutern	
~ Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	
~ Limetten-Ajoli	
~ Chili-Mayonnaise	

**Lust auf ein Eis hinterher?** Fragen Sie uns gerne, wir kennen alle Sorten!

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner – <i>Sprudel oder Naturell</i>	0,25 l Fl.	2,40 Euro
	0,75 l Fl.	4,70 Euro
Sportline Grapefruit	0,50 l Fl.	3,40 Euro
Nordsee Brause – <i>Bio</i>	0,33 l Fl.	2,90 Euro
Balis – <i>Ingwer-Basilikum-Limetten-Limonade</i>	0,2 l Fl.	3,00 Euro
Sinalco – <i>Orange, Zitrone, Spezi, Cola oder Cola Zero</i>	0,2 l	1,90 Euro
	0,4 l	3,20 Euro
Paulaner Spezi	0,33 l Fl.	3,70 Euro
Bitter Lemon	0,2 l	2,70 Euro
Tonic Water	0,2 l	2,70 Euro
Ginger Ale	0,2 l	2,70 Euro
Mineralwasser	0,2 l	1,40 Euro

## Aperitif und Spritzig

Campari Orange	25 %	0,2 l	5,50 Euro
Campari Soda	25 %	0,2 l	4,40 Euro
Aperol Spritz	11 %	0,2 l	5,50 Euro
La Ronca Prosecco		0,1 l	2,30 Euro



## Softbar

Apfelsaft – <i>Naturtrüb</i>	0,2 l	2,70 Euro
Bananen-Nektar	0,2 l	2,70 Euro
Cranberry-Nektar	0,2 l	2,70 Euro
Schwarze Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,70 Euro
Kirsch-Nektar	0,2 l	2,70 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,70 Euro
Rhabarber-Nektar	0,2 l	2,70 Euro
Traubensaft rot	0,2 l	2,70 Euro
Tomatensaft	0,2 l	2,70 Euro
Alle Säfte auch als Schorlen	0,4 l	3,70 Euro
Ki-Ba	0,4 l	5,40 Euro
Apfel-, Cranberry- oder Rhabarberschorle	0,2 l	2,50 Euro

## Roseweine

<b>Pinot Noir Rose</b>   Kaiserstuhl   Ecovin – <i>trocken</i> leichte Säure   milde Frucht	0,2 l	4,30 Euro
<b>Spätburgunder Rose</b>   Pfalz – <i>lieblich</i> süffig   lecker	0,2 l	4,00 Euro

## Weißweine

<b>Grauburgunder</b>   Pfalz – <i>trocken</i> frisch   fruchtig   beliebte Rebsorte	0,2 l	4,30 Euro
<b>Blanc de Noir</b>   Württemberg   Ecovin   Schwarzriesling – <i>halbtrocken</i> rote Trauben   weich   vollmundig	0,2 l	4,50 Euro
<b>Für Feen &amp; Elfen</b>   Riesling   Mosel – <i>mild</i> leicht   fein   hinreißend intensiv	0,2 l	4,50 Euro

## Rotweine

<b>Why not</b>   Negroamaro & Primitivo   Apulien – <i>trocken</i> fruchtig   wenig Tannine	0,2 l	4,30 Euro
<b>Schwarzes Schaf</b>   Dornfelder & Heroldrebe   Rheinhessen – <i>trocken</i> Fair'n Green   sanfte Holznote	0,2 l	4,50 Euro
<b>Samt &amp; Seide</b>   Dornfelder   Rheinhessen   Ecovin – <i>halbtrocken</i> weich   sanft	0,2 l	4,50 Euro

## Bierspezialitäten vom Fass

Bitburger Pils	4,8 %	0,3 l	3,50 Euro
Bitburger Pils	4,8 %	0,5 l	4,90 Euro
Köstritzer Schwarzbier	4,8 %	0,3 l	3,50 Euro
Köstritzer Schwarzbier	4,8 %	0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier	5,5 %	0,3 l	3,50 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier	5,5 %	0,5 l	4,90 Euro
Alsterwasser		0,3 l	3,50 Euro
Alsterwasser		0,5 l	4,90 Euro

## Bier in Flaschen

Bitburger 0,0 % – <i>Alkoholfrei</i>		0,33 l	3,50 Euro
Bitburger Radler 0,0 % – <i>Alkoholfrei</i>		0,33 l	3,50 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier – <i>Alkoholfrei</i>		0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Weißbier-Zitrone – <i>Alkoholfrei</i>		0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel		0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Weißbier Kristallklar		0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Salvator Doppelbock		0,5 l	5,40 Euro
Malzbier		0,33 l	2,80 Euro

## Spirituosen

Remy Martin	40 %	2 cl	4,00 Euro
Baileys	17 %	2 cl	2,20 Euro
Sambuca	40 %	2 cl	2,50 Euro
Weizenkorn	32 %	2 cl	1,70 Euro

## Digestif

Grappa	40 %	2 cl	2,20 Euro
Haselnuss Geist	40 %	2 cl	2,60 Euro
Heidegeist	50 %	2 cl	2,60 Euro
Kirschwasser	42 %	2 cl	2,20 Euro
Linie Aquavit	42 %	2 cl	2,60 Euro
Ramazotti	30 %	2 cl	2,60 Euro
Williams Birnenbrand	40 %	2 cl	2,40 Euro

## Kaffee & Kaffee-Spezialitäten

Tasse Filterkaffee	2,10 Euro
Kännchen Filterkaffee	3,50 Euro
Becher Kaffee Crema	2,80 Euro
Espresso	2,10 Euro
Doppelter Espresso	3,10 Euro
Espresso Macchiato	2,40 Euro
Cappuccino	2,50 Euro
Milchkaffee	3,10 Euro
<b>Latte Macchiato</b>	3,10 Euro
Milch und Espresso in drei Schichten	
<b>Latte Macchiato</b>	4,00 Euro
mit Sirup – <i>Haselnuss, Karamell, weiße Schokolade oder Vanille</i>	
<b>Mexikanischer Kaffee</b>	3,60 Euro
Espresso und Schokolade mit Sahne und Zimt	
<b>Heiße Schokolade</b>	2,70 Euro
~ mit cremigem Milchschaum	3,00 Euro
~ mit Sahne	3,20 Euro
~ mit Schuss – <i>Amaretto, Rum, Brandy, Baileys</i>	4,00 Euro

*Kaffee gibt es auch gern koffeinfrei.*

# Tee-Spezialitäten

1 großes Glas Tee

2,80 Euro

## BIO Darjeeling Second Flush

Buntes Blatt | zartnussig | ausgereifte Note

## BIO English Breakfast Tea schwarz

Traditionelle Blattmischung | Indien- und Ceylon Tees

## Superior Asia Grün

Grüntee | zart-herbe Note

## Earl Grey

Bergamotte | Assam und Ceylon Tees

## BIO Früchte Natur

Hibiskus | Apfelstücke | Hagebutte | Rote Bete |  
Orangenschalen | Zitronenschalen

## BIO Rooisbos Pur

Südafrikanischer Rotbusch | ohne Koffein

## Tea Spa Magica

Rooibos | Brennesselblätter | Apfel | Sonnenblumenblüten

### Ingwer Orange

Raffinierte Mischung | fruchtig | feurig

### Zitronen Melange

Spritzige Zitrone | fuchtig | cremig

### Pfefferminze

Pfefferminzblätter | frischer Geschmack

### Kamille

Kamillenblüten | mild | aromatisch | weich

Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen **Allergenen** und **Zusatzstoffen** erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Gerne beantworten wir Ihre Fragen zu unseren Gerichten.