

Suppen & Vorspeisen

Möhren-Ingwer-Suppe	4,60 Euro
Tagessuppe	4,40 Euro
Zwei Knoblauchbrote Petersilie	2,90 Euro
Gratinierter Schafskäse Rosmarin Tomatenwürfel Olivenöl Knoblauchbrot	6,90 Euro
Gebackener Camembert -Hausgemacht- frittierter Ruccola Knoblauchbrot Preiselbeeren	6,70 Euro
Bruschetta hausgemachtes Tomaten-Zwiebel- Knoblauch-Relish Knoblauchbrot	4,10 Euro
Gemischter Vorspeisenteller* Oliven Tomaten-Relish gebratene Champignons rote Zwiebeln Fetakäse Kartoffelecken Sour Cream	8,20 Euro

Knackig frische Salate

Mediterraner Linsensalat

gebackene Zucchinischeiben | Parmesan | Knoblauchbrot

7,90 Euro

Rote Beete-Carpaccio

Blattsalate | geröstete Walnüsse | Balsamico-Dressing

7,90 Euro

Therme Salat*

großer bunter Salatteller | Dressing | Brot

6,90 Euro

+ gebratenen Hähnchenbruststreifen

3,30 Euro

+ Fetakäse Würfel

2,20 Euro

+ Oliven

1,40 Euro

+ geröstete Walnüsse & Cashewkerne

2,20 Euro

Kleiner Beilagen Salat

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

8,10 Euro

Gefüllte Paprikaschote -Vegan-

Nudeln | Zucchini | Champignons | Basilikum-Tomatensauce

8,90 Euro

Heidjer Knipp -Freilandhaltung-

knusprig gebratenes Knipp | Bratkartoffeln | Gewürzgurke

13,30 Euro

Regionales Rumpsteak

250 g

24,90 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*)

5,90 Euro

6,50 Euro

Jojo Teller

Fischstäbchen | Pommes frites | Ketchup | Softdrink

5,90 Euro

Pippi Langstrumpf

Nudeln | Tomatensauce | Softdrink

5,90 Euro

Neue Liebe

Schweinefilet Medallions*

vom Strohschwein | mediterranes Linsengemüse |
geröstete Kartoffelwürfel

15,90 Euro

Hähnchenschnitzel* -faire Aufzucht-

Knusperpanade | Pommes frites | Salatteller

14,40 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

Rindfleisch Burger knuspriger Speck gebratene Champignons	10,90 Euro
Doppeldecker doppelt Beef	15,90 Euro
vegetarischer „No Beef“ Burger (Weizen- und Sojaprotein)	9,90 Euro
Indian Chicken Burger -faire Aufzucht- Salat Gurke Curry-Mayonnaise	10,90 Euro
Veganer Falafel Burger Tomate Salat	7,40 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

Ofenkartoffel

hausgemachte Sour Cream

5,90 Euro

Ofenkartoffel Elsässer Art

Speck | Zwiebeln | Sauerrahm

7,90 Euro

Beilage nach Wahl

~ Pommes frites

3,10 Euro

~ Süßkartoffel Pommes

4,50 Euro

~ Kartoffelecken

3,10 Euro

~ Röstkartoffeln

2,90 Euro

+ *Toppings*

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.	3,30 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

Saftbar

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

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

Weißweine

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

Rotweine

Why not Negroamaro & Primitivo Apulien – <i>trocken</i> fruchtig wenig Tannine	0,2 l	4,50 Euro
Schwarzes Schaf Dornfelder & Heroldrebe Rheinhessen – <i>trocken</i> Fair'n Green sanfte Holznote	0,2 l	4,50 Euro
Samt & Seide 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
Latte Macchiato	3,10 Euro
Milch und Espresso in drei Schichten	
Latte Macchiato	4,00 Euro
mit Sirup – <i>Haselnuss, Karamell, weiße Schokolade oder Vanille</i>	
Mexikanischer Kaffee	3,60 Euro
Espresso und Schokolade mit Sahne und Zimt	
Heiße Schokolade	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.