

Suppen

Tom Kha Gai - die berühmte Hühnersuppe (pikant) mit Zitronengras, Kokosmilch & Gambaspieß	9,9
Kräftige Tafelspitzbrühe mit frischen Gemüsestreifen	7,5
Bouillabaisse – kräftiger Fischeintopf (auf Anfrage nach Tagesangebot)	12,5

Salate

FrISChe gemISChte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln und Rote Bete	9,5
FrISChe gemISChte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln, Rote Bete und gebraten Hähnchenbrustfiletstreifen	13,5
FrISChe gemISChte Blattsalate mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, rote Zwiebeln, Rote Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen	14,5

wählen Sie Ihr Dressing:

- French-Dressing, Balsamico-Dressing, Kräuter-Dressing

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch - mit feinen Schalotten, Gürkchen, Kapern und Ei, dazu frisches Brot und Butter	18,5
Fünf Variationen von Vorspeisen im Weckglas serviert; Serrano-Schinken, Räucherlachs, Kräuter-Sahne-Quark, Berliner Currywurst, marinierte Oliven, Brot u. Butter	13,5
Mediterrane Käseauswahl Repertoire vom französischen und italienischen Käse mit frischen Früchten, dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb	13,5

Pasta

Maultaschen mit einer Hackfleisch-Gemüsefüllung, in Butter und Zwiebeln gebräunt mit Cherrytomaten auf lauwarmem Rucolasalat mit frischem Parmesan	14,5
Pasta Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischem mediterranem Gemüse, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern in Olivenöl gebraten	15,5
Pasta Tagliatelle mit frischem Lachs in einer leichten Sahnesauce mit frischen Kräutern	16,5
Chicken Ko Samui Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in Curry-Mandelsauce mit Broccoli, Paprika, Frühlingszwiebeln, dazu Tagliatelle	16,5

Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen - klassisch mit Creme fraiche, Mozzarella, Speckwürfelchen, Zwiebeln und frischen Schluppen	11,5
Flammkuchen - vegetarisch mit Creme fraiche, Mozzarella, Tomatenwürfelchen, frischem Gemüse und frische Kräuter	13,5
Flammkuchen - spezial mit Creme fraiche, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	13,5

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und frischen Vichykarotten	7,5
Pasta Linguine mit einer frischen Tomatensauce	7,5
½ Flammkuchen mit Salami und Tomaten	5,5

Unsere Spezialitäten

Schweineschnitzel „Wiener Art“, in der Pfanne gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein gemischter Salatteller	15,9
<i>Spezialität von Fleischermeister Marcus Benser (Goldmedaillengewinner der Blutwurstmeisterschaft)</i> Gebratene Berliner Blutwurst mit Apfelmus, Schmorzwiebeln Sauerkraut und Kartoffelpüree	15,5
Original Wiener Tafelspitz (vom Alpenmastochsen) mit einer Meerrettichsahnesauce, frisch geriebener Meerrettich Buttermöhrchen und Salzkartoffeln	18,5
In Butter gebratene Milchkalbsleber mit Salbei, Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelstampf	21,5
Original Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	19,5
Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit knusprigen Bratkartoffeln, Sauce Remoulade und Salatbouquet	18,5

Vegetarisches

Frischer gemischter vegetarischer Gemüseteller mit Marktgemüse der Saison in Tomaten-Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis	15,5
Hausgemachte Gnocchi in Salzeibutter geschwenkt, dazu frisch geriebener Parmesan und Rucola	13,5

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie von uns sämtliche Informationen zu den in unseren Gerichten vorhandenen allergenen Zutaten. Bitte sprechen Sie unser geschultes Personal daraufhin an. Zusätzlich halten wir für Sie eine Allergiker-Speisekarte zur Einsicht bereit. Zögern Sie nicht, danach zu verlangen.

Hauptgerichte

2 Königsberger Klopse „nach traditioneller Art“ zubereitet, mit einer Kapernsauce, Rote Bete und Salzkartoffeln	14,9
Erlesene Lammrückenfilets, rosa gebraten in Rosmarinjus mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	19,5
Original Zwiebelrostbraten (Steakfleisch vom Rind) mit Schmorzwiebeln, Prinzessböhnchen, dazu knusprige Bratkartoffeln	19,5
Hamburger „Old Jug“ Hausgemachter Burger mit frischem Laschori-Beef (180 gr.), Classic-Bun, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Gürkchen, Cole Slaw und Pommes frites	12,9
- mit Käse	13,9
BBQ-Burger Hausgemachter Burger mit frischem Laschori-Beef (180 gr.), Classic-Bun, amerikanischer Bacon, rote Zwiebeln, Gürkchen, Tomate, Rucola, BBQ-Sauce, dazu Pommes frites	14,9
- mit Käse	15,9
<i>Wir braten jeden Burger medium; saftig, nicht blutig. Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, sprechen Sie uns bitte bei der Bestellung darauf an.</i>	
Brotkorb mit Quark oder Butter	4,5

Fisch

Zwei holländische Matjesfilet nach Hausfrauenart, mit einer Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Butterkartoffeln	15,5
Frisch gebratenes Lachsfilet auf tomatisiertem Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln	19,5
Havelzander, auf der Haut gebraten, auf Spreewälder Gurkengemüse, dazu gebutterte Kartoffeln	19,5
Scampi-Pfännchen - in feinem Olivenöl mit frischen Kräutern, Chili und Knoblauch gebraten, Beilagensalat	19,5

Steaks & mehr vom Grill

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Grill an Sauce Café de Paris, Prinzessbohnen, dazu Pommes frites	24,5
Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) vom Grill mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites	23,5
Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) vom Grill mit Kräuterbutter, Salatteller, Ofenkartoffel mit Sour cream oder Pommes frites	28,5
Gemischte Filetpfanne von Rind- und Schweinefilet (jeweils 100 gr.) mit frischem gebratenen Gemüse und Pommes frites	22,5



Desserts

Original Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	7,5
Bourbon-Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis auf frischen Früchten mit Sahne und Minzblatt	9,5
Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeermark und Sahne mit Minzblatt	9,5
Original Kaiserschmarren mit warmen Zwetschgenröstern und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	9,9
Catalana in Coccio Creme Catalan in der Tonschale serviert mit einer Kugel Schokoladeneis	8,5

Warme Getränke

Tasse italienischer Kaffee	2,5
Kännchen italienischer Kaffee	4,0
Tasse Kaffee – coffeinfrei	2,5
Großer Milchkaffee	3,5
Cappuccino	2,9
Latte macchiato	3,5
Espresso	1,9
Espresso doppio	3,5
Espresso macchiato	2,2
Heiße Schokolade – ohne Sahne	3,5
Heiße Schokolade – mit Sahne	4,0
Irish Coffee mit 2 cl Tullamore Dew	5,5



Tee aus aller Welt

Messmer Tee - der Gute - in den Sorten:

Earl Grey blue, Darjeeling First flush, Roibusch Vanille-Sahne,
Grüntee, Kamillo, Nana Minze, Hibiskus Cranberry

Kännchen 4,5

Schoko- & Kaffeespezialitäten

Schoko Havanna 5,5

Schokolade mit 2 cl Rum & Sahne

Schoko Roma 5,5

Schokolade mit 2 cl Amaretto & Sahne

Russische Schokolade 5,5

Schokolade mit 2 cl Wodka

Kaffee Amanda 5,5

Kaffee mit 2 cl Amaretto & Sahne

Kaffee Southern 5,5

Kaffee mit 2 cl Southern Comfort & Sahne

Irish Coffee mit 2 cl Tullamore Dew 5,5

Erfrischungsgetränke

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta (Flasche) ¹⁺³⁺⁹	0,2 l	2,5
Spezi ¹⁺³⁺⁹	0,3 l	3,6
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l	3,5
Almdudler (Flasche)	0,35 l	3,3
Selters Classic (Flasche)	0,25 l	2,5
Selters Classic (Flasche)	0,75 l	7,0
Selters Naturell (still)	Fl.0,25 l	2,5
Selters Naturell (still)	Fl.0,75 l	7,0
Thomas Henry -		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale (Flasche) ^{1.10}	0,2 l	2,8

Saftschorlen

Apfelschorle	0,3 l	3,8
Kirschschorle	0,3 l	3,8
Rhabarberschorle	0,3 l	3,8

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,8
Orangensaft	0,2 l	2,8
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	4,0
Tomatensaft	0,2 l	2,8
Kirschfruchtsaftgetränk	0,2 l	2,8
Bananenfruchtsaftgetränk	0,2 l	2,8

Biere - frisch vom Fass -

Berliner Pilsner	0,3 l	3,5
	0,4 l	4,0
Paulaner Münchner Hell	0,5 l	4,5
Köstritzer	0,3 l	3,8
Radler - Orangenlimonade mit Bier ¹	0,4 l	4,0
Alsterwasser – Sprite mit Bier ¹	0,4 l	4,0

Flaschenbiere

Kristall-Weizenbier	0,5 l	4,5
Hefe-Weizenbier	0,5 l	4,5
Dunkles Hefe-Weizenbier	0,5 l	4,5
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,5
Jever	0,33 l	3,5
Jever Fun – alkoholfrei	0,33 l	3,5
Berliner Weiße - rot ¹	0,33 l	3,8
Berliner Weiße - grün ¹	0,33 l	3,8
Malztrunk /Malzbier	0,33 l	3,5

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = Antioxydationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärk.

5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = coffeinhaltig.

10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst.

14 = mit Taurin

Sekt & Champagner

Prosecco Mionetto	0,1 l	6,0
Prosecco Mionetto	0,75 l	29,0
Crémant de Loire Brut	0,1 l	6,5
Crémant de Loire Brut	0,75 l	36,0
Crémant de Loire rosé	0,75 l	42,0
Moët & Chandon – Piccolo	0,2 l	24,5
Moët & Chandon	0,75 l	99,0
Aperol Spritz mit Prosecco Mionetto	0,2 l	6,5
Hugo – Prosecco mit Holunderblüte	0,2 l	6,5

Aperitif

Martini bianco / rosso / dry	5 cl	4,9
Portwein	5 cl	4,9
Sherry fino / medium / medium sweet	5 cl	4,9

Longdrinks/Cocktails

Alle Longdrinks	4 cl	8,5
Campari Orange, Campari Soda, Whisky Cola, Bacardi Cola, Wodka Lemon		



California Dream (alkoholfrei) - superlecker Minze, Zitronensaft, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, Sodawasser		6,0
Hausgemachter Eistee mit frischer Minze und viel Eis		4,5
Mojito Minze, Zitronensaft, brauner Rohrzucker, Rum, Sodawasser		8,5
Caipirinha Limette, Zitronensaft, brauner Rohrzucker, Cachaça		8,5
Watermelon Man Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft		8,5

Weinkarte

Offene Weißweine

Deutschland

Riesling "Tag Für Tag", trocken 0,2 l 5,5
Frankhof Weinkontor, Pfalz
Frische Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und gelben Früchten;
lebendige Säure; mit eleganten Fruchtaromen
und einem harmonischen Körper.

Müller-Thurgau, halbtrocken 0,2 l 4,5
Wachtenburg Winzer, Pfalz
Sortentypisches, muskatwürziges Bukett;
frische Art und verfügt über eine angenehme Restsüße.

Österreich

Grüner Veltliner, trocken 0,2 l 5,5
Weingut Gmeinböck, Weinviertel
Frisch, fruchtig, mit angenehmer Säure
und dem für die Rebsorte typischen Pfeffer

Frankreich

Sauvignon Blanc 0,2 l 5,0
Fleuron, Languedoc-Roussillon
Aromen von weißen Blumen und Pfirsichen; im Geschmack
Honig und exotische Früchte; ist dicht, voluminös & finessenreich.

Italien

Chardonnay del Veneto 0,2 l 5,0
Ruben, Venetien
Typischer Duft nach Äpfeln und Birnen;
am Gaumen voll, harmonisch und anhaltend.

Offene Roséweine

Spätburgunder Weißherbst, trocken, Atillafelsen 0,2 l 5,0
Badischer Winzerkeller, Baden
Im Duft fruchtbefonte Brombeeraromen; vollmundiger Wein
mit einer samtigen Textur

Weinschorle – weinhaltiges Getränk 0,2 l 4,5

Offene Rotweine

Deutschland

Dornfelder „Tag für Tag“, mild 0,2 l 5,0
Frankhof Weinkontor, Rheinhessen
Saftiger und fruchtiger Dornfelder mit Aromen von Brombeeren und Holunder; mit wenig Säure.

Spätburgunder „Tag für Tag“, trocken 0,2 l 5,5
Frankhof Weinkontor, Pfalz
Fleischige Aromen von Johannisbeeren und Kirschen, mit weichen Tanninen und einem mittleren Nachhall.

Österreich

Blauer Zweigelt, trocken 0,2 l 6,0
Weingut Gmeinböck, Weinviertel
Voller, kräftiger Wein mit einer feinwürzigen Nase; samtig-harmonisch; unkomplizierter Alltagswein mit jugendlicher Struktur.

Frankreich

Cabernet Sauvignon „Fleuron“ 0,2 l 5,0
Vignerons de la Vicomté, Languedoc-Roussillon
Aromen von Cassis;
die am meisten verbreitete rote Rebsorte der Welt besticht durch ihre Klarheit und Ausgewogenheit.

Merlot „Fleuron“ 0,2 l 5,0
Vignerons de la Vicomté, Languedoc-Roussillon
Wein mit Aromen dunkler reifer Beeren;
gut strukturiert und mit einer angenehmen Länge.



Flaschenweine weiß

Deutschland



Riesling „Blue Label“, trocken

0,75 l 27,0

Weingut Josef Leitz, Rheingau

Im Bukett frisch gepflückte Aprikosen und grüne Äpfel; am Gaumen feinnervig; fruchtig mit Noten von Limonen; ausgeprägte Mineralität.



Weißburgunder, trocken

0,75 l 30,0

Weingut Münzberg, Pfalz

Aromen von Melonen und Haselnuss; am Gaumen grüner Apfel; mit einer nicht zu dominanten Säure; sehr intensiver Abgang.



Goldriesling Gutswein, trocken

0,75 l 35,0

Schloss Proschwitz, Sachsen

Im Bukett feinwürzig; Noten reifer Birnen, Holunderblüten, Muskat; eine leichte, sehr charaktervolle Spezialität.



Grauburgunder Oberbergener Bassgeige, trocken - Franz Keller, Baden

0,75 l 35,0

Einzigartige Harmonie von kräftiger, wohlschmeckender Burgunderfrucht und belebender Frische; ein Grauburgunder mit dezentem Sortenbukett und feinrassiger Säure.



Rüdesheimer Berg Rotfland „Hinterhaus“

0,75 l 56,0

Weingut Josef Leitz, Rheingau

Opulent und sehr mineralisch, komplexe Aromatik, Zitrusaromen, extrem filigran, markante Statur mit Anklängen von Steinobst im Abgang

Frankreich



"Agneau Blanc"

0,75 l 26,0

Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux

Rebsorten: Semillon, Sauvignon Blanc
Wunderschön erfrischend; mit saftigen Aromen und einem herrlichen Säurespiel; der reife Abgang mit feinen Fruchtaromen spiegelt einen ausgewogenen Wein wider.



Chablis 1^{er} Cru Montmains

0,75 l 40,0

Jean Collet, Burgund

Rebsorte: Chardonnay
Mineralischer Duft von Zitrusfrüchten; feinwürzig; leicht salzig; lebendig am Gaumen; gut eingebundene Säure; ausgewogen

Flaschenweine rot

Deutschland



Saint Laurent, trocken 0,75 l 26,0
Weingut Krieger, Pfalz
Feine Aromen von Holunderbeeren und vollreifen Früchten, harmonisch und ausgeglichen.



Spätburgunder "Kaiserstuhl", trocken 0,75 l 34,0
Weingut Schwarzer Adler, Baden
Fruchtiges Aroma nach roten Beeren mit einem Hauch von Kirschen und Brombeeren; samtig und kraftvoll; weiche Tannine im Abgang..



Merlot, trocken 0,75 l 40,0
Weingut Zelt, Pfalz
Aromen von Schaffenmorellen, Beeren, Kräutern und feinen Röstnoten; im Mund dominieren reife Waldbeeren, die von dezenten Paprikanoten und einem vollmundigen Körper begleitet werden.

Österreich



Rotwein Cuvée "Basic" 0,75 l 34,0
Claus Preisinger, Burgenland
Fruchtige Aromen nach Kirschen und Pflaumen; saftiger, voller Geschmack - reines Trinkvergnügen!

Frankreich



Les Cépages Syrah 0,75 l 30,0
Baron Philippe de Rothschild S.A., Südfrankreich
in der Nase duftige Aromen von Sauerkirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren unterlegt mit feinen Gewürznoten, einem Hauch Veilchen und Vanille, am Gaumen rund und geschmeidig, gestützt von elegantem Tannin und frischer Säure, im Finale rund mit süßer Würze



Châteauneuf-du-Pape "La Bernardine" 0,75 l 76,0
Michel Chapoutier, Rhône
Rebsorten: Grenache mit ein wenig Shiraz
Komplex und fein; reich an Aromen roter Früchte, Erdbeer- und Waldhimbeermarmelade, gefolgt von pfeffrigen Aromen; im Geschmack delikater; hervortretende Eleganz der Grenache-Rebe; im Geschmack fruchtig; endet mit einem fein würzigen Abgang.

Flaschenweine rot

Italien



Montepulciano d'Abruzzo "ModA" DOC 0,75 l 26,0
Talamonti, Abruzzo

In der Nase intensive und anhaltende Duftnoten von Kirschen, Pflaumen und frischen Himbeeren; voller Geschmack kleiner roter Früchte; gute Struktur.



Chianti Rufina Riserva DOC 0,75 l 43,0
Castello di Nipozzano, Toscana

Rebsorten: 90 % Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Canaiolo
Im Duft geprägt von fruchtigen Beeren und Kirschen, gefolgt von süßem Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt; am Gaumen angenehm würzig mit schönen Tanninen; frisch und harmonisch; warm und weich; im Abgang balsamische Anklänge von schwarzem Pfeffer und Kakao.



Brunello di Montalcino DOCG 0,75 l 79,0
Castel Giocondo, Toscana

Rubinrot mit granatroten Nuancen und schöner Farbtiefe. Intensive Fruchtaromen von Brombeere, Johannisbeere und Sauerkirsche, ergänzt von Veilchenduft und Gewürznoten von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen warm und weich, frisch und vollmundig mit deutlichen Tanninen.

Spirituosen

Absolut Wodka, Fürst Bismarck	2 cl	3,8
Malteser - Aquavit, Linie	2 cl	3,8
Schladerer Obstbrände - Kirsch, Birne, Himbeere,	2 cl	4,8
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,8
Rum – Bacardi, Havanna Club, Myer's	2 cl	4,0
Tequila weiß	2 cl	3,8
Bailey's, Sambuca, Amaretto	2 cl	4,0
Grappa	2 cl	4,0
Fernet Branca ¹	2 cl	3,6
Ramazzotti, Averna, Osborne	2 cl	3,8
Jägermeister, Vecchia Romagna	2 cl	3,8
Southern Comfort, Tullamore Dew	2 cl	4,0
Ballantines, Jack Daniels	2 cl	4,0
Remy Martin	2 cl	5,0
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	5,0