


# MENÜ

<b>TAGESSUPPE</b> .....	<b>9,5</b>
<i>soup of the day</i>	
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>A,C,D,G,M,O</sup> .....	<b>11,5</b>
<b>MIT SPECK, PARMESAN, CROUTONS UND SARDELLEN</b>	
<i>Served with ham, parmesan, croutons and anchovies</i>	
<b>... ZUSÄTZLICH MIT HÄHNCHEN</b> .....	<b>18,5</b>
<i>... Additional with extra chicken</i>	
<b>... ODER GEBRATENEN GARNELEN</b> .....	<b>20,5</b>
<i>... Additional with fried prawns</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>A,C,D,L,M</sup> .....	<b>18,5</b>
<b>MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN, RUCOLA UND GERÖSTETEN KAPERN</b>	
<i>Served with sun-dried tomatoes, rocket and roasted capern</i>	
<b>FRITTIERTE KICHERERBSEN BÄLLCHEN</b> <sup>A,F,G,H</sup>  .....	<b>15</b>
<b>AUF BLATTSPINATSALAT MIT MINZ-JOHURT SAUCE</b>	
<i>Deep-fried chickpea-balls on leaf spinach with mint-jogurt sauce</i>	
<b>FUSSILONI MIT TRÜFFELBUTTER UND FRISCHEM SOMMERTRÜFFEL</b> <sup>A,C,G,L</sup>  .....	<b>16,5</b>
<i>Fussiloni served with trufflebutter and fresh summertruffle.</i>	
<b>... MIT TOMATENSAUCE</b> .....	<b>14</b>
<i>With tomatosauce</i>	

## „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose,  
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Die mit  gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch  
Alle Preise verstehen sich in Euro

<b>FISH &amp; CHIPS</b> <sup>A,C,D,E</sup> .....	<b>22,5</b>
<i>GEBACKENER NORDSEE-KABELJAU MIT REMOULADE, POMMES FRITES UND MALZESSIG</i>	
<i>Baked northsea-codfish served with sauce tartar, chips and malt-vinegar</i>	
<b>GARNELEN „PIL PIL“</b> <sup>A,B,D</sup> .....	<b>14,50</b>
<i>MIT PETERSILIE, EINGELEGTEN RADIESCHEN, KRÄUTERSALAT UND GERÖSTETEM BROT</i>	
<i>Prawns “pil pil” served with parsly, pickled radish, herb-salad and roasted bread</i>	
<b>PASTRAMI SANDWICH</b> <sup>A,C,G,L,M</sup> .....	<b>22</b>
<i>MIT GEWÜRZGURKE, SCHMORZWIEBLN UND KORIANDER</i>	
<i>Served with gerkin, stewed onions and coriander</i>	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <sup>A,C,G</sup> .....	<b>19,5</b>
<i>MIT ZITRONE UND KARTOFFEL-GURKENSALAT</i>	
<i>Served with lemon and potato – cucumber-salad</i>	
<b>CARLS CURRYWURST</b> <sup>M,O</sup> .....	<b>16,5</b>
<i>MIT POMMES FRITES UND KLEINEM SALAT</i>	
<i>Served with chips and small leafsalad</i>	
<b>UNSERE KLEINIGKEITEN ZUM WEIN</b> <sup>A,F,G,H</sup> .....	<b>17</b>
<i>ANTIPASTI-AUSWAHL MIT LE GRUYERE UND COPPA PARMA SCHINKEN</i>	
<i>Selection of Anti-Pasti with Le Gruyere and Coppa Parma ham</i>	


## DESSERT

<b>CRÈME BRULÉE CLASSIQUE</b> <sup>C,G</sup> .....	<b>8,5</b>
<b>MANJARI-SCHOKOLADENTÖRTCHEN</b> <sup>A,G,H</sup> .....	<b>8,5</b>
<i>MIT MARINIERTEN BEEREN UND CRÈME CHANTILLY</i>	
<i>Chocolate-cake served with marinated berries and cream Chantilly</i>	

29

### „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose,  
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Die mit  gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch  
Alle Preise verstehen sich in Euro