

HEISSE GETRÄNKE



Kaffee ¹³	2,00 €
Espresso ¹³	1,80 €
Doppio Espresso ¹³	3,00 €
Espresso Macchiato ^{B,13}	2,00 €
Latte Macchiato ^{B,13}	2,50 €
Cappuccino ^{B,13}	2,50 €
Milchkaffee ^{B,13}	2,50 €
Tee (verschiedene Sorten) ¹⁴	2,20 €

SOFTGETRÄNKE



Mineralwasser	0,25l 1,90 €	0,75l 5,00 €
Stilles Wasser	0,25l 1,90 €	0,75l 5,00 €
Coca Cola ^{1,2,3,7,8,13,14}	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Coca Cola Zero ^{1,2,3,7,8,13,14}	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Fanta ^{1,2,3,7,8,13,14}	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Sprite ^{1,2,3,7,8,13,14}	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Diesel ^{1,2,3,7,8,13,14}	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Apfelschorle (naturtrüb)	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Bitter Lemon ^{1,2,3,7,8,14}	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Tonic Water ^{1,2,3,7,8,14}	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Golfer ^{1,2,3,7,8,14}	0,20l 2,10 €	0,40l 4,00 €
Apfelsaft (naturtrüb)	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Grapefruitsaft	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Orangensaft	0,20l 2,10 €	0,30l 2,60 €
Fassbrause ^{1,2,3,7,8,14}		0,33l 2,70 €

BIERE



Gaffel Kölsch	0,20l 1,70 €	0,30l 2,30 €
Bitburger Pils	0,20l 1,70 €	0,30l 2,30 €
Bitburger (alkoholfrei)		0,33l 2,70 €
Benediktiner Weissbier ^C	0,30l 2,70 €	0,50l 3,50 €
Benediktiner (alkoholfrei)		0,50l 3,50 €

APERITIF & DIGESTIF



Ramazotti ²	2cl 2,20 €
Flimm ²	2cl 2,20 €
Fernet Branca ²	2cl 2,20 €
Wodka	2cl 2,20 €
Grappa	2cl 2,20 €
Whiskey ²	2cl 2,20 €
Hugo ⁷	0,20l 5,00 €
Aperol Spritz ^{2,N}	0,20l 5,00 €
Sekt ^N	0,10l 4,50 €
Champagner Louis Roederer ^N	0,75l 75,00 €



GASTRONOMIE

— by —
Mark Heimstadt

STARTER



Rindercarpaccio ^{A,B,E} **11,00 €**
mit Rucola, Parmesanspänen und Pesto

Blattsalat „Longhitter“ ^{B,H,I} **8,90 €**
Kleiner Blattsalat mit Bratkartoffeln, Spiegelei
und Joghurtdressing

SALATE UND FLAMMKUCHEN



Caesar Salat ^{A,B,C,H,I,J} **9,00 €**
Parmesan, Sardellen, Kapern, Ei und Caesar Dressing
+ Hähnchenbruststreifen **+3,50 €**
+ Garnelen ^{B,K} **+5,00 €**

Flammkuchen „Elsässer Art“ ^{B,C,3} **7,50 €**
Schmand, Rote Zwiebeln und Speck

Putenbrust Flammkuchen ^{B,C,H,I,1,3,5} **8,50 €**
Schmand, Putenbrust, Frühlingzwiebeln, Cocktailtomaten und Nomadenkäse

Maik´s Flammkuchen ^{B,C,E,3} **9,50 €**
Schmand, Ziegenkäse, Thymianhonig, Pinienkerne und Rucola

Vegetarischer Flammkuchen ^{B,C,3} **8,00 €**
Schmand, getrocknete Tomaten, Champignons, Cocktailtomaten, Frühlinglauch und Nomadenkäse

KLASSIKER



Serviettenknödel ^{A,B,C,H,I} **10,50 €**
mit Pilzrahmsoße, Röstzwiebeln und Blattsalat

Rheinische Currywurst ^{A,1,2,3} **7,50 €**
mit hausgemachter Soße und Pommes an Salatbouquet

BBQ Bacon Cheese Burger ^{B,C,H,G,I,1,4,3} **11,90 €**
Rindfleisch (180g), Cheddar, Bacon, Tomate, BBQ Soße und Pommes

Argentinisches Rumpsteak ^B **20,00 €**
Rinderrücken (200g), Pommes und Kräuterbutter

Wiener Schnitzel (vom Kalb) ^{A,B,C,J} **18,50 €**
Preiselbeeren, Kapern, Sardellen, Zitrone und Bratkartoffeln

Schweineschnitzel ^{A,B,C,H,I,N} **13,90 €**
Champignonsoße und Pommes

Tagliatelle ^{A,B,C,E} **10,90 €**
mit Rinderstreifen, getrocknete Tomaten und Pesto

Rheinisches Lachsfilet ^{A,B,C,H,I,J} **16,90 €**
mit jungen Kartoffeln Remoulade und Salatbouquet

Mit Zusatzstoffen: 1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Taurin, 7. Süßungsmittel, 8. Phenylalaninquelle, 9. Zuckeralkohole, 10. geschwefelt, 11. Geschwärzt mit Eisensalzen, 12. gewachst, 13. coffeinhaltig, 14. chininhaltig

Enthält folgende Allergene: A. Eier, B. Milch incl. Milchzucker, C. Glutenhaltige Getreide, D. Erdnüsse, E. Schalenfrüchte, F. Sesam, G. Soja, H. Sellerie, I. Senf, J. Fisch, K. Krebstiere, L. Weichtiere, M. Lupine, N. Schwefeldioxid/Sulfit

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Für Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.