

Abendkarte / Evening menu

16:30 – 21:30 Uhr / p.m.

Regionale vegane Champignon-Crèmesuppe mit Brezelcroûtons <i>Regional vegan mushroom cream soup</i> with pretzel croutons	6,50 €€ ^{a1,a3,i}	
Tomatensuppe mit Roten Linsen und marinierten Garnelen <i>Tomato soup with red lentils</i> and marinated shrimp	6,50 € ^{b,i}	
Avocado Kokos Kaltschale mit Ananas-Spieß <i>Avocado coconut cold bowl</i> with pineapple skewer	6,50 € ^f	 
Rindercarpaccio serviert mit Wildkräutersalat, gebratenem grünen Spargel und Schmand <i>Beef carpaccio</i> served with wild herb salad, fried green asparagus and cream	15,50 € ^{g,j}	
Veganer Hähnchen-Quinoa Salat Vegane Hähnchen Streifen, Quinoa, Ingwer, Lauch, Mais, Rucola, schwarzer Sesam, Möhren <i>Vegan chicken quinoa salad</i> vegan chicken stripes served with quinoa, ginger, leek, corn, arugola, black sesame seeds and carrots	15,50 € ^{a1,f,j,k}	

Veganes Süßkartoffel Curry mit Tomaten-Kokos-Sauce, Mandeln und Basmatireis <i>Vegan sweet potato curry</i> with coconut-tomato-sauce, almonds and basmati rice	14,50 € ^{f,h,l,j}	
<u>Frisch von unserem Kontaktgrill / Fresh from the grill:</u>		
Gebratenes Papageifisch Filet auf Hummus mit Hummersud, Kichererbsen und Flusskrebse <i>Parrotfish fillet</i> on chickpeas with crayfish and lobster sauce	22,50€ ^{b,d,i,k}	
Rosa gebratener Heidelammrücken mit Honig-Thymian Sauce und Dreierlei Kartoffelkuchen <i>Saddle of lamb</i> with honey-thyme sauce and potato cake	29,00€ ^{c,g,i}	
Gebratene Tournedos vom Rind mit grünem Marktgemüse, Backkartoffel mit Sour Cream und Kräuterbutter <i>Fried beef tournedos</i> served with green market vegetables, baked potato with sour cream and herb butter	32,50 € ^g	

Käseauswahl 15,50 € ^{1,5,a1,a2,a3,a4,a5,f,g,h6,k,l,j}

verschiedene Rohmilch- und Hartkäsesorten, serviert mit Pecannuss Brot, Pflaumenfeigen und Senfsauce
Selection of assorted cheese selected raw milk and hard cheese served with pecan bread, pecan nuts, plum-fig and mustard sauce

Mango-Butterkeks Dessert mit Mascarpone 9,50 € ^{a1,c,g}

Mango-shortbread dessert with Mascarpone

Torten und Kuchen nach Angebot 5,00–6,00 €

Tartes and cakes subject to daily offer



Getränkete / Drinks menu

APERITIF

„HUGO“ – Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze (Elderberry syrup, Prosecco, mineral water, mint)	0,2 l	9,50 €
„HEIDELBEER SPRITZ“ – Heidelbeersirup, Prosecco, Mineralwasser, Heidelbeeren (Blueberry syrup, Prosecco, mineral water, blueberries)	0,2 l	9,50 €
„TOWER KICK“ – Belsazar Vermouth, Tonic Water	0,2 l	9,50 €

SEKT - CRÉMANT / SPARKLING WINE - CRÉMANT

Cuvée Berliner Fernsehturm/Chardonnay/ trocken oder halbtrocken (dry or semi-dry)	0,1 l 0,75 Fl	6,50 € 32,00 €
Bouvet Crémant de Loire/Brut oder Rosé Brut/Frankreich (brut or rosé brut)	0,1 l 0,75 Fl	7,50 € 41,00 €

WEISSWEIN AUS DEUTSCHLAND / GERMAN WHITE WINE

Weingut Gutzler/Grauer Burgunder	0,2 l	7,50 €
Weingut Grans Fassian „Edition 9“ feinherb/Riesling/Mosel/Deutschland (demi-sec)	0,2 l 0,75 Fl	8,50 € 30,00 €
Weingut Hexamer fruchtsüß/Riesling/Nahe/Deutschland (fruity-sweet)	0,2 l 0,75 Fl	9,00 € 31,00 €
Weingut Rainer Sauer „Freiraum“ trocken/Silvaner/Franken/Deutschland (dry)	0,2 l 0,75 Fl	10,50 € 36,00 €
Sancerre Hubert Brochard trocken / Sancerre AC / Frankreich	0,375 Fl	29,50 €

ROSÉWEIN AUS DEUTSCHLAND (trocken) / GERMAN ROSÉ (dry)

Weingut Tina Pfaffmann trocken/Pink St. Laurent Rosé/Pfalz/Deutschland	0,2 l 0,75 Fl	9,00 € 32,00 €
--	------------------	-------------------

ROTWEIN AUS FRANKREICH UND ITALIEN / FRENCH AND ITALIAN RED WINE

Oromonte/Tempranillo	0,2 l	7,50 €
Tesselae Domaine Lafage trocken/Carignan/Roussillon/Frankreich (dry)	0,2 l 0,75 Fl	9,00 € 31,00 €
Côte du Rhône Villages trocken/Côte du Rhône/Rhone/Frankreich(dry)	0,2 l 0,75 Fl	10,50 € 36,00 €
Amarone della Valpolicella trocken/Amarone/Bennati/Italien (dry)	0,375 Fl	39,50 €
ELBLER „FLUT“ CIDER stark 5% Vol/strong 5%vol	0,33 Fl	6,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Spreequell Mineralwasser classic/medium/naturell	0,25 Fl	3,50 €
Mineral water sparkling/medium/still	0,75 Fl	7,50 €
Coca Cola/Coca Cola light/Fanta/Sprite	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon	0,2 Fl	3,50 €
BIO vegane Schorlen von OSTMOST Apfel-Minze, Rhabarber, Apfel- Rote Beete BIO vegan spritzer from OSTMOST apple-mint, rhubarb and beetroot	0,33 Fl	4,50 €
BIO veganer naturtrüber Apfelsaft von OSTMOST (vegan naturally apple juice)	0,33 Fl	4,50 €

BIERE / BEER

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3 l	4,20 €
ZWICKEL Kellerbier naturtrüb/cellar beer naturally cloudy	0,3 l	4,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen/alkoholfrei (wheat beer – non-alcoholic)	0,5 Fl	5,80 €
BERLINER WEISSE mit Himbeersirup oder Waldmeistersirup Berliner Weisse with raspberry syrup or woodruff syrup	0,33 Fl	4,20 €

KAFFEE & SCHOKOLADE / COFFEE & CHOCOLATE

Café Crème/Cappuccino/Chococcino/Café au Lait/Latte Macchiato	Tasse / cup	4,00 €
---	-------------	--------

TEE / TEA

Minze/Kamille/Grüner Tee/Ingwer-Zitrone/Früchtetee/Friesenmischung/Darjeeling mint/chamomile/green tea/ginger lemon/fruit tea/Friesian mix/Darjeeling	Kännchen / jug	4,50 €
--	----------------	--------

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeloxid (Sulfite)
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) koffeinhaltig
- 9) chininhaltig
- 10) mit Süßungsmittel
- 11) Taurin
- 12) mit Nitritpökelsalz
- 13) Formvorderschinken
- 14) enthält eine Phenylalaminquelle (Süßungsmittel Aspartam)
- 15) gewachst

Allergene Stoffe

- a) Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
 - a1) Weizen / a2) Roggen / a3) Gerste / a4) Hafer / a5) Dinkel
 - bb) Maltodextrine auf Weizenbasis cc) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - dd) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - aa) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinzubereitungen verwendet wird
 - bb) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer aa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und – fett
 - bb) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, – Tocopherolazetat oder – Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen cc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnenen Phytosterine und Phytosterinester
 - dd) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
 - aa) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke bb) Lactit
 - h) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - h1) Mandel / h2) Haselnüsse / h3) Walnüsse / h4) Pistazien / h5) Cashewnüsse / h6) Pecannüsse
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l) Schwefeloxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO² m) Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- 1) contains artificial colouring
- 2) contains preservatives
- 3) contains antioxidants
- 4) contains flavour enhancers
- 5) contains sulphur dioxide (sulphite)
- 6) contains blackening substances
- 7) contains phosphates
- 8) contains caffeine
- 9) contains quinine
- 10) contains sweeteners
- 11) taurine
- 12) contains nitrate curing salt
- 13) reconstituted ham
- 14) contains phenylalanine traces (sweetener aspartame)
- 15) waxed

Allergenic substances

- a) gluten cereals (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut (or their hybridised strains), as well as derivatives, except for: aa) wheat-based glucose, dextrose
- a1) wheat / a2) rye / a3) barley / a4) oats / a5) spelt
- bb) wheat-based maltodextrine cc) barley-based glucose syrup
- dd) cereals used in the production of distillate or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
- b) shell fish and derivatives
- c) eggs and derivatives
- d) fish and derivatives, except for:
- aa) fish gelatine, used to transport vitamins or in the preparation of carotene bb) Fish gelatin or derivatives, used for clarification of wine and beer
- e) peanuts and derivatives
- f) soya beans and derivatives, except for: aa) fully refined soya bean oil and fat
- bb) naturally mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, - tocopherol acetate or - tocopherol succinate from soya bean sources cc) from plant oils and oils derived from soya bean extracts of phytosterol and phytosterol esters
- dd) from phytostanol ester extracted from plant oil sterols from soya bean sources
- g) milk and derivatives (including lactose), except for:
- aa) whey used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages. bb) lactit
- h) nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, Brazil nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and derivatives, except for: nuts used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
- h1) almonds / h2) hazelnuts / h3) walnuts / h4) pistachios / h5) cashew nuts / h6) pecan nuts
- i) celery and derivatives
- j) mustard seed and derivatives
- k) sesame seeds and derivatives
- l) sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L as sulphur dioxide m) lupin and derivatives n) Molluscs and derivatives thereof and derivatives

Despite careful preparation of our dishes, it is possible that, in addition to the ingredients labelled, traces of other products might be included due to the production process.