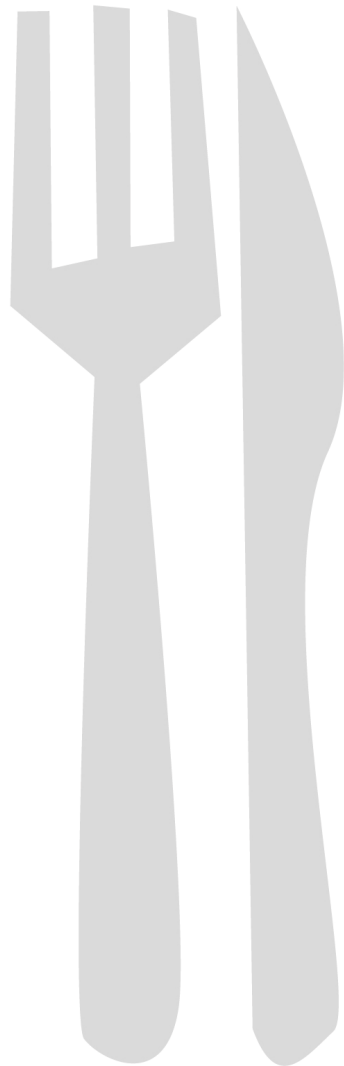


*Herzlich Willkommen
im Esszimmer*



Vorspeisen / Appetizer

Brokkolisuppe mit Baguette ^{A,G} <i>Broccoli soup with baguette</i>	5,50€
Herzhafte Tomatensuppe mit Shrimps & Baguette ^{A, B} <i>Tomato soup with shrimps & baguette</i>	6,90€
Currysuppe mit Kokosnussmilch, Sahnehaube & Baguette ^A (auch vegan möglich) <i>Curry soup with coconut milk, cream hood & baguette</i>	5,50€
Gebackener Hirtenkäse mit Tzaziki oder Sourcreme, Salatbeilage & Baguette ^{A, C, G, J} <i>Baked cottage cheese with tzaziki or sour cream, salad & baguette</i>	10,50€
Gebackener Mozzarella im Lachsmantel mit Tzaziki oder Sourcreme, Salatbeilage & Baguette ^{A, D, G, J} <i>Baked mozzarella in a salmon coat with tzaziki or sour cream, salad & baguette</i>	12,50€
Heiße Ziege Ziegenkäse auf Baguette mit Feigen-Honig-Senf-Sauce gratiniert und Salatbeilage ^{A, G, J} <i>Goat cheese on a baguette gratinated with fig-honey-mustard sauce and salad</i>	11,90€
Antipasti Zucchini, Aubergine, Champions, Paprika, Peperoni, Oliven, Käse	klein 7,90€ groß 11,90€
<i>Zucchini, aubergine, champions, paprika, peperoni, olives, cheese</i>	




Salate / Salads

Alle Salate werden wahlweise mit Hausdressing, Essig-Öl-Dressing oder Balsamicodressing serviert.
All Salads will be served with house dressing, vinegar and oil dressing or balsamico dressing.

Salat Esszimmer mit gebratenen Lamm- o. Rinderstreifen, Hirtenkäse, Oliven & Baguette ^{A,9,3,11, J}	14,20€
<i>Salad with lamb or beef stripes, cottage cheese, olives & baguette</i>	
Salat Pute mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons & Baguette ^{A, J}	12,90€
<i>Salad with fried turkey breast strips, mushrooms, house dressing & baguette</i>	
Salat Vegesack mit Räucherlachs, Shrimps, Fetakäse, Gorgonzola, Walnüssen & Baguette ^{A, D, G, H2, J, 9}	14,20€
<i>Salad with smoked salmon, shrimps, feta cheese, gorgonzola, walnuts & baguette</i>	
Salat Scampi mit gebratenen Scampi, Knoblauchdip & Baguette ^{A, D, J, G}	15,20€
<i>Salad with fried scampi, garlic dip & baguette</i>	
Tomaten-Mozzarellasalat & Baguette ^{A, G, J}	9,50€
<i>Tomato Mozzarella salad & baguette</i>	



Vegan & Vegetarisch / Vegan & Vegetarian

-  **Zucchini Spaghetti in einer Gemüse-Tomatensauce (vegan)** 11,50€
Zucchini spaghetti in a vegetable tomato sauce
- Gemüsepfanne**
Gemüse der Saison überbacken mit Käse (auch vegan möglich) ^G 11,90€
Seasonal vegetables gratinated with vegan cheese
-  **Weizenmaismehltortillas gefüllt mit Gemüse:
Paprika, Zwiebeln, Mais & Bohnen
in pikante Tomatensauce, mit Salsadip (vegan) ^A** 11,90€
Corn flour tortillas filled with vegetables: bell peppers, onions, corn & beans
-  **Buddha-Bowl mit Quinoa o. Reis
mit verschiedenem Gemüse der Saison (vegan) ^A** 11,90€
Buddha-Bowl with quinoa or rice and different seasonal vegetables
-  **Pasta Aglio e olio
Spaghetti in Olivenöl
mit frischen grünen Oliven & Chilli, Knoblauch (vegan) ^A** 11,60€
Spaghetti in olive oil with fresh green olives, fresh chili, garlic

Pasta

Pasta nach Art des Hauses gemischte Nudeln mit Paprika in Tomatensauce, Putenbruststreifen pikant oder extra scharf ^{A, G}	12,20€
<i>Mixed noodles with bell peppers in tomato sauce with turkey breast stripes</i>	
Lachs-Pasta gemischte Nudeln in Käse-Sahne-Sauce, Champignons, Shrimps & Räucherlachsstreifen ^{A, D, G}	13,50€
<i>Mixed noodles in a cheese-cream sauce, mushrooms, shrimps & smoked salmon stripes</i>	
Pasta mit Lammstreifen Nudeln mit Lammstreifen & frischem Gemüse in Tomatensoße & Grana Padano Käse ^{A, G, 9}	14,90€
<i>Noodles with lamb stripes, fresh vegetables in tomato sauce & grated Grana padano cheese</i>	
Curry-Mango-Tagliatelle in fruchtiger Curry-Mango-Sauce & Mangowürfel mit Putenstreifen ^{A, G}	13,50€
<i>Noodles in a curry-mango sauce & mango cubes with turkey breast stripes</i>	
Spaghetti Scampi Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch mit gebratenen Scampi & Salat ^{A, B, J}	16,20€
<i>Spaghetti in olive oil, garlic with fried scampi & salad</i>	

Aufläufe / Casserole

- Gemüseauflauf „a la Bili“**
mit Kartoffeln Brokkoli, Blumenkohl, Champignons und Paprika
in Tomaten-Sahne-Sauce mit Käse überbacken ^G 12,50€
*Vegetable bake with potatoes, broccoli, cauliflower, mushrooms and bellpeppers
in a tomato-cream sauce with cheese gratinated*
- Curry-Hawaii-Gratin**
Nudeln, Ananas, Schinken und Champignons
in Curry-Sahne-Sauce mit Käse überbacken ^{A, G} 11,90€
*Noodles with pineapple, ham und mushrooms
in a curry-cream sauce with cheese gratinated*
- Auflauf „Nordmeer“**
Nudeln, Lachsstreifen, Shrimps & Champignons
in Käse-Sahne-Sauce mit Käse überbacken ^{A, D, G} 14,50€
*Noodles with salmon stripes, shrimps and mushrooms
in a cheese-cream sauce with cheese gratinated*

Fisch / Fish

Kabeljaufilet mit Käse-Walnusskruste auf Senfsoße mit Bratkartoffeln & Salat ^{D, H2, J}	15,90€
<i>Codfish filet stuffed with cheese in walnut crust on a mustard sauce with roasted potatoes & salad</i>	
Pannfisch mit Bratkartoffeln mit hausgemachter Remoulade & Salat ^{C, D, J}	14,20€
<i>Pan fish with roasted potatoes with homemade remoulade & salad</i>	
Bremerhavener Küstenschmaus Bratkartoffeln, Ei, Shrimps und Salat ^{B, C, J}	13,50€
<i>Roasted potatoes, egg, shrimps and salad</i>	
Gambas mit lauwarmen Kartoffelsalat oder Beilagensalat, Knoblauchdip & Baguette ^{A, B, C, J}	18,90€
<i>Gambas with lukewarm potato salad or garnish salad, garlic dip & baguette</i>	
Gambas-Platte (ab 2 Personen) mit lauwarmen Kartoffelsalat oder Beilagensalat, Knoblauchdip & Baguette ^{A, B, C, J}	36,90€
<i>Gambas-platter with lukewarm potato salad or garnish salad, garlic dip & baguette</i>	

Fleischgerichte / Meat Courses

Rumpsteak

mit Backkartoffel oder Bratkartoffeln, gegrillte Prinzessbohnen
& Kräuterbutter oder Pfeffersauce ^{A, A3, C, F, J, I, G} 22,90€
Rumpsteak with baked or roasted potatoes, grilled princess beans and herb butter or pepper sauce

Ladysteak

feinstes Rindersteak mit gebratenen Zwiebeln, Champignons
und Paprika & Kräuterbaguette ^{A, G} 18,90€
Finest beef steak with fried onions, mushrooms, bell peppers & baguette with herb butter

Adria-Teller

Rumpsteak mit Hirtenkäse gefüllt, Djuvecreis*,
Pommes frites & Sopskasalat* ^G 22,50€
Rumpsteak stuffed with cottage cheese, djuvec rice, fries & sopskasalat**

Gourmetteller flambiert

dreierlei Fleischsorten (Rind, Pute & Lamm)
mit Speckstreifen, Djuvecreis* & Pommes frites, Salat ^{G, J} 26,90€
*Three different kinds of meat (beef, turkey and lamb)
with stripes of bacon, djuvec rice*, fries and salad*

Putensteak „Bali“

feinstes Putensteak an einer fruchtigen Currysauce,
mit gebackener Ananas, Banane & Reis ^G 16,90€
Finest turkey steak on a fruty curry sauce with baked pineapple, banana & rice

Rindergeschnetzeltes „Züricher Art“

Rinderfleischstreifen mit Champions, Zwiebel & Paprika
in einer Sahne-Senf-Sauce mit Reis oder Rösti & kleinem Salatteller ^{G, J} 18,90€
*Beef stripes with mushrooms, onions & bellpepers in a cream-mustard sauce
with rice or rösti & a small salad*

*Sopskasalat / Sopskasalad
Tomaten, Gurken, und Hirtenkäse
Tomato, cucumber, and cottage cheese



*Djuvecreis / Djuvecrice
Reis in Tomatengemüsesauce
Rice in tomato vegetable sauce

Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalb mit Bartkartoffeln o. Pommes, Zitrone & Salat ^{A, C, G, J} 21,50€

Veal cutlet with roasted potatoes or fries, lemon & salad

Schnitzel Wiener Art

Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln o. Pommes & Salat ^{A, C, G, J} 15,90€

Pork cutlet with roasted potatoes or fries & salad

Schnitzel Esszimmer

Schnitzel von der Pute an einer Pfeffersauce
mit Rosmarinkartoffeln & Brokkoli ^{A, A3, C, F, G, J} 16,90€

Turkey cutlet on a pepper sauce with rosemary potatoes & broccoli

Gourmetplatte (ab 2 Personen)

verschiedenes Fleisch (Rind, Pute, Lamm & Schnitzel)
mit Speckstreifen, Djuvecreis* & Pommes frites, Salat ^{G, J} 49,90€

Different kinds of meat (beef, turkey, lamb & cutlet)

with stripes of bacon, djuvec rice, fries & salad*

Mixplatte Esszimmer (ab 2 Personen) - Lassen sie sich überraschen

eine Platte nach Art des Hauses
(mit Fisch, Fleisch, Beilagen & Salat) ^{A, B, C, D, G, J} 58,90€

Let yourself be surprised by a platter for two - (with meat, fish & salad)



Für Kinder / For Children

Hausgemachte Putennuggets mit Pommes, Mayonnaise & Ketchup ^{A, C, G}	6,50€
<i>Homemade turkey nuggets with fries, mayonnaise & ketchup</i>	
Spaghetti mit Tomatensoße & geriebenem Grana Padano ^{A, C, G}	5,00€
<i>Spaghetti with tomato sauce & grated grana padano cheese</i>	
Fischstäbchen mit Pommes ^{A, C, D}	5,50€
<i>Fish sticks with fries</i>	

Nachtisch / Sweets

Himbeer-Panna Cotta Pfannkuchen, Vanilleeis & Sahne ^{A, C, G}	6,20€
<i>Raspberry-panna cotta pancakes with vanilla icecream & cream</i>	
Limetten-Käsekuchen mit Erdbeeren im Glas ^{A, G}	6,20€
<i>Lime-cheesecake with strawberries in a glass</i>	
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne ^G	5,90€
<i>Red fruit slightly, stewed and thickened jelly with strawberries, cherries, red an blackcurrant with vanilla icecream and cream</i>	
Kokos-Himbeer-Dessert (vegan)	6,90€
<i>Coconut-Raspberry-dessert (vegan)</i>	

Getränke / Beverages



Alkoholfreie Getränke / Lemonades

fritz kola ^{4,12} zuckerfrei ^{4,5,12} mischmasch ^{4,12} Orange Apfel-Kirsch	0,33l	2,80€
Völkl BioZisch Rhabarber Blutorange Himbeer-Cassis Bitter Lemon	0,33l	2,80€

Wasser / Water

Viva con Aqua / medium / still	0,33l	2,70€
	0,75l	5,50€

Säfte / Fruit Juices

Orangendirektsaft, bio	0,2l	3,00€
Apfelsaft, naturtrüb, bio	0,2l	3,00€
als Saftschorle	0,3l	3,00€

Schon mal probiert?

Julischka - Slivovitz gemixt mit einem süßen Birnenlikör	2cl	3,00€
--	-----	-------

Aperitif

Aperol Spritz	0,4l	7,50€
Hugo	0,4l	7,50€
Campari Orangensaft ⁴	0,4l	6,50€
Martini Bianco/ Dry / Rosso	5cl	3,50€
Sherry medium / dry	5cl	3,50€
Pastis ⁴	5cl	4,50€

Biere / Beer

Beck's Green Lemon Beck's Blue	0,3l	2,90€
Alster	0,3l	2,90€
	0,5l	4,50€
Franziskaner Hefeweizen hell dunkel alkoholfrei	0,5l	4,50€
Franziskaner Kellerbier, unfiltriert	0,5l	4,50€
Vita Malz	0,3l	2,50€

Digestiv

Averna	29%	2cl	3,00€
Ramazotti	30%	2cl	3,00€
Grappa	37,5%	2cl	3,00€
Sambucca	40%	2cl	3,00€
Linie Aquavit	41,5%	2cl	3,00€
Jubiläumsaquavit	42%	2cl	3,00€
Obstler	37,5%	2cl	3,00€
Bailey's	17%	4cl	4,50€
Amaretto	28%	4cl	4,50€
Whisky Hausmarke	40%	2cl	6,50€
Cognac Hausmarke	40%	2cl	4,50€
Slivovitz	45%	2cl	3,50€



Weine / Wine

Weißwein / white wine

Grauburgunder	0,2l	5,60€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken	0,5l	13,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche 0,75l	18,90€
<i>Vollmundig, kräftiger Körper, guter Essensbegleiter</i>		

Chardonnay	0,2l	5,60€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken	0,5l	13,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche 0,75l	18,90€
<i>Angenehmer Geschmack von Ananas und Mango, feine Früchte in Nase und Gaumen, milde Säure</i>		

Sauvignon Blanc	0,2l	5,60€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken	0,5l	13,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche 0,75l	18,90€
<i>Frische grüne Früchte, etwas Apfel und Sternfrucht, Stachelbeere im Abgang</i>		

Leichtsinn	0,2l	5,60€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken	0,5l	13,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche 0,75l	18,90€
<i>Leicht bekömmlich, frische Nuancen von exotischen Früchten: Aprikose, Ananas, Mango</i>		

Roséwein / rose win

Rosé		
Mas Lunette, trocken, bio	0,2l	5,60€
Frankreich, Pay d'Oc, Languedoc-Roussillon	0,5l	13,50€
<i>Duftig, beerig, cremig mit einem Hauch von Sommerwiese. Ein bisschen frisches Gras. Her mit dem warmen Wetter.</i>	Flasche 1l	21,50€



Rotwein / red wine

Merlot

Belcante Merlot, trocken, bio

Frankreich, Pay d'Oc, Languedoc-Roussillon

Würziger, dunkler Merlot mit mediterraner Konzentration.

Süsskirschen und saftige, kräftige Noten bilden seinen vollen Körper

0,2l 5,90€

0,5l 13,90€

Flasche 1l 25,50€

Tempranillo

Manchito Tinto, trocken, bio

Spanien, La Mancha

Vollfruchtig, saftiger Auftritt von Veilchen und Brombeeren.

Unkompliziert aber mit Charakter

0,2l 5,00€

0,5l 12,50€

Flasche 1l 22,50€

Chianti

Canta Ridge Chianti, trocken, bio

Italien, Toscana

Stoffiger Wein mit kirschiger Fülle und deutlicher Würze.

Tragende frische Säure, welche den Wein lang und lebendig sein lässt

0,2l 5,60€

0,5l 13,50€

Flasche 0,75l 18,90€

Sekt / Sparkling water

Vernissage brut Sekt

trocken, bio

Deutschland, Pfalz

frischer trockener Sekt, schönes fruchtiges Bouquet,

feine Aromen von frischen Früchten, geschmeidig und feinperlig

0,1l 3,00€

0,2l 6,00€

Flasche 0,75l 21,00€



Heisse Getränke / hot beverages

Cafe Crema ¹²	2,40€
Becher Tee bio (Grün/ Pfefferminz/ Kräuter/ Roibusch/ Darjeeling)	2,50€
Espresso ¹²	2,20€
Espresso Macchiato ¹²	2,50€
Doppelter Espresso ¹²	3,80€
Cappuccino ^{12, G}	2,80€
Latte Macchiato ^{12, G} Milchkaffee ^{12, G}	3,40€
Heisse Schokolade mit Sahne ^{13, G}	3,20€

Zusatzstoffdeklaration für Speisen & Getränke:

1~mit Farbstoff, 2~Geschmacksverstärker, 3~geschwärzt, 4~mit Farbstoff, 5~mit Süsstoff,
6~mit Nitritpökelsalz, 7~chininhaltig, 8~gewachst, 9~mit Phosphat, 10~mit Schwefeldioxid,
11~ Konservierungsstoff, 12~koffeinhaltig, 13~mit Milcheiweiß, 14~enthält eine Phenylalaminquelle, 15~Taurin

Allergene

A~Weizen, A1~Roggen, A2~Hafer, A3~ Gerste, B~Krebstiere, C~Eier, D~Fisch, E~Erdnüsse, F~Soja, G~Milch/Laktose, H~Schalenfrüchte,
H1~Haselnüsse, H2~Walnüsse, H3~Pinienkerne, I~Sellerie, J~Senf, K~Sesam, L~Schwefeldioxid, Sulfite, M~Lupine, N~Weichtieretiere

