



## VORSPEISEN

### *Feine Tomatencremesuppe*

*mit aromatisierten Kräutern, veredelt  
mit hausgemachten Croûtons*

6,50€

\*15/19

### *Mozzarella mit Tomaten*

*mit sonnengereiften Tomaten und  
Basilikum - Olivenöl*

10,50€

\*15/19

### *Schnecken in Kräuterbutter*

*serviert in würziger Kräuter-  
Knoblauchbutter - heiß aus dem Ofen*

10,50€

\*15/10/29

### *Reibekuchen*

*knusprige Reibekuchen mit feinem  
Räucherlachs, dazu ein Klecks Crème  
fraîche*

16,50€

\*31/20/27/9/3/1





## ***Gambas “aglio e olio”***

*in Olivenöl gebratene Garnelen mit  
frischem Knoblauch und einem Hauch Chili*

12,50€

\*28/15

## ***Carpaccio vom Angus-Rind***

*feines Angus-Rind, hauchdünn, mit  
Olivenöl, Zitrone und gehobeltem*

*Parmesan*

16,50€

## ***Carpaccio aus Roter Beete***

*dünn geschnittene Rote Beete mit zart  
geräucherter Forelle und Meerrettich*

12,50€

## ***Vorspeisenteller “Il Pazzo”***

*eine abwechslungsreiche Komposition  
ausgewählter kalter und warmer*

*Vorspeisen*

17,50€





# SALATE

## *Großer gemischter Salatteller*

14,50€

\*23

## *Großer gemischter Salatteller*

*mit gebackenem Schafskäse - mild, würzig  
und goldbraun gebacken*

18,50€

\*15/19/31/20

## *Großer gemischter Salatteller*

*mit gebratener Hühnchenbrust - zart  
paniert und frisch in der Pfanne gebraten*

18,50€

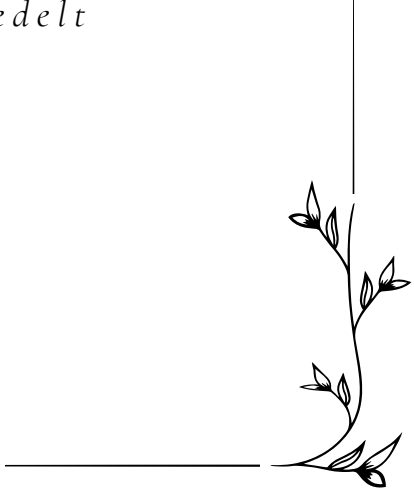
\*21/10/23

## *Großer gemischter Salatteller*

*mit Ziegenkäse und Feigenhonig - cremig,  
fein und mit süßem Feigenhonig veredelt*

18,50€

\*15/19





# NUDEL- GERICHTE

## *Pasta mit frischen Tomaten, Mozzarella und Knoblauch*

*leicht, aromatisch und perfekt für den Sommer*

15,50€

\*31/15/19/20

## *Pasta mit Blattspinat und Walnüssen*

*herzhaft, nussig und voll im Geschmack*

16,50€

\*31/20/30/12

## *Pasta mit sizilianischen Gemüse und Schafskäse*

*mediterraner Genuss mit einer feinen Würze*

18,50€

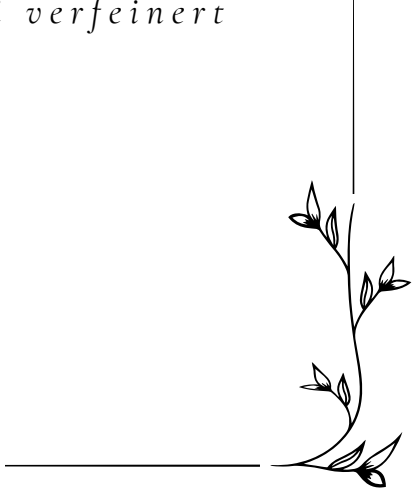
\*31/20/15/19/3/5

## *Pasta “aglio e olio” mit gegrillten Scampi*

*klassisch, würzig und mit zarten Scampi verfeinert*

20,50€

\*31/20/28





FISCH-  
GERICHTE

*Crêpes gefüllt mit Lachs und  
Blattspinat*

*serviert mit einer feinen weißen Buttersauce*

19,50€

\*20/31/15/19/27

*Gegrillte Scampi*

*mit frischen Kräutern, Knoblauch und knackigem Salat  
- mediterraner Genuss*

23,50€

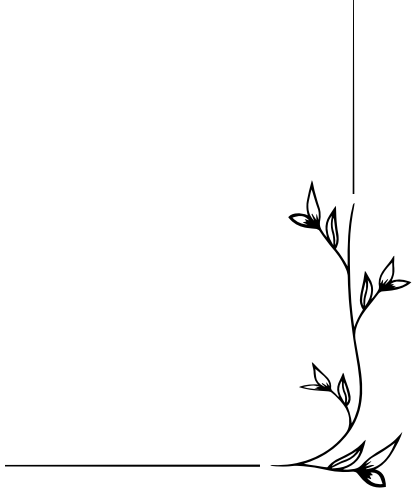
\*28/10/23/15/19

*Zanderfilet*

*knusprig auf der Haut gebraten, dazu Weißweinsauce,  
Blattspinat und Basmatireis*

23,50€

\*27/10/15/19/20





# FLEISCH- GERICHTE

## *Schnitzel vom Kalb*

*klassisch goldbraun gebraten, serviert mit knusprigen  
Pommes Frites*

24,50€

\*15/19/20/31

## *Schweinefilet*

*mit feiner Estragonsauce, dazu Rösti und Speckbohnen*

22,50€

\*15/19/20/3

## *Stroganoff vom argentinischem Rind*

*mit Zwiebeln, Champignons, Rote Beete, feiner  
Rahmsauce und Basmatireis*

28,50€

\*15/19/10/23/20/22/3/4/2/1/7/9

## *Argentinisches Rumpsteak*

*mit Kräuterbutter und Pommes Frites*

27,50€

\*15/19

## *Argentinisches Rumpsteak*

*mit Röstkartoffeln und Pfefferrahmsauce*

29,50€

\*10/23/20/4/9/10/2/15/19





## *Kaltes Roastbeef*

*rosa gebraten - mit hausgemachten Bratkartoffeln und  
klassischer Remouladensauce*

*22,50€*

*\*15/19/23/1/3/10/31/7*

## *Trüffelburger vom Angus Rind*

*mit gehobeltem Trüffel, Avocado, Pommes Frites und  
Trüffelmayonaise - besonders aromatisch*

*20,50€*

*\*15/19/20/24/3/10*

## *Beilagen Salat*

*ein frischer Marktsalat - mit Sauce Vinaigrette*

*4,50€*

## *Mayonnaise, Ketchup*

*jeweils*

*0,80€*

## *Bratkartoffeln*

*falls Sie lieber Bratkartoffeln statt Pommes Frites  
bevorzugen*

*Aufpreis 2,50€*





# DESSERTS

## *Hausgemachte Eissplittertorte*

*nach Omas Rezept*

8,50€

\*15/19/12/31

## *Sorbet Trio*

*drei Sorten erfrischendes Fruchtsorbet - leicht und erfrischend*

7,50€

## *Walnusseis*

*ein Genuss mit salziger Karamellsoße und Sahnetupfen*

7,50€

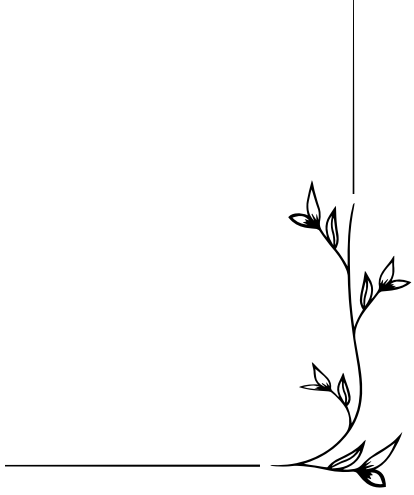
\*15/19/12

## *Vanilleeis mit Amarena - Kirschen und Sahne*

*klassisch verführerisch - fruchtig und cremig zugleich*

9,50€

\*15/19/7/9





*Vanilleeis mit Schokoladensauce und  
Sahne*

*der Liebling aller Generationen - einfach köstlich*

8,50€

\*15/19

*Joghurtmousse*

*mit Wallnüssen, Honig und Zimt*

7,50€

\*15/19/12

*Schokoladenmousse*

*zartbitter und luftig - ein Dessert - ein Klassiker*

9,00€

\*15/19





---

# Alkoholfreie Getränke

*Taunusquelle Gourmet*

0,2 l

2,50 €

*Taunusquelle Gourmet*

0,7 l

7,50 €

*Cola, Cola zero*

0,2 l

3,00 €

*Fanta*

0,2 l

3,00 €

*Sprite*

0,2 l

3,00 €

*Apfelschorle*

0,2 l

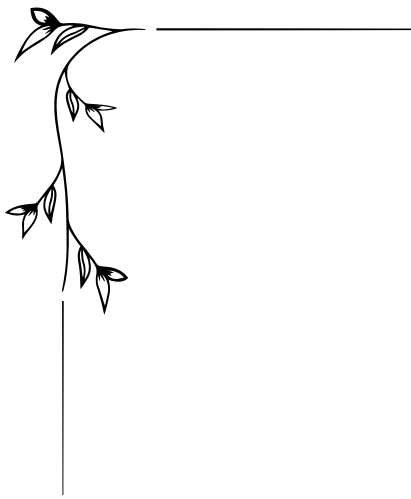
3,00 €

*Apfelsaft*

0,2 l

3,40 €





## *Orangensaft*

*0,2 l*

*3,40 €*

## *Schweppes*

*0,2 l*

*3,40 €*

## *Alkoholfreies Bier*

*0,33 l*

*3,30 €*

## *Alkoholfreier Aperol*

*Glas*

*9,50 €*

## *Alkoholfreier Hugo*

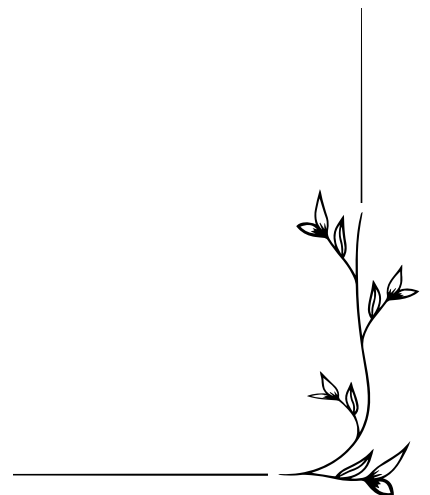
*Glas*


*9,50 €*

## *Alkoholfreies Weizenbier*

*0,5 l*

*4,90 €*





---

# Alkoholische Getränke

## *Kölsch*

0,33 l

3,30 €

## *Pils*

0,33 l

3,30 €

## *Weizenbier*

0,5 l

4,90 €

## *Aperol Sekt*

Glas

9,50 €

## *Hugo*

Glas

9,50 €

## *Lillet Berry*

Glas

8,00 €

## *Sekt*

Glas/Flasche

8,00 €/36,00 €





# Offene Weissweine

## *Grauer Burgunder*

0,2 l/0,1l/0,75l

7,00€/3,80€

## *Chardonnay*

0,2l/0,1l/0,75l

7,00€/3,80€

## *Riesling*

0,2 l/0,1 l/0,75 l

8,00€/4,50€/28,00€

## *Blanc de Noir*

0,2 l/ 0,1l/0,75l

7,00€/3,80€/22,00€

## *Grauer Burgunder Pfaffmann*

0,2l/0,1l/0,75l

8,50€/4,50€/28,00€





# Offener Roséwein

## *Luna Rose*

0,2 l/0,1l/0,75l  
8,50€/4,50€/28,00€

# Offene Rotweine

## *Merlot*

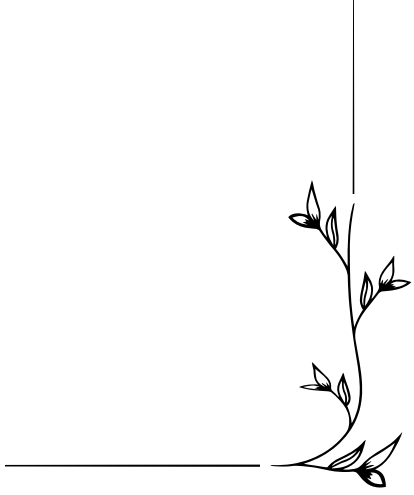
0,2 l/0,1 l/0,75 l  
7,00€/3,80€

## *Cabernet Sauvignon*

0,2 l/ 0,1l/0,75l  
7,00€/3,80€

## *Luna Primitivo*

0,2l/0,1l/0,75l  
8,50€/4,50€/28,00€





# Spirituosen

*Martini*

5 cl

5,50 €

*Sherry*

5 cl

5,50 €

*Portwein*

5 cl

5,50 €

*Aquavit Jubiläum*

2 cl

5,50 €

*Fernet Branca*

2 cl

4,50 €

*Ramazotti*

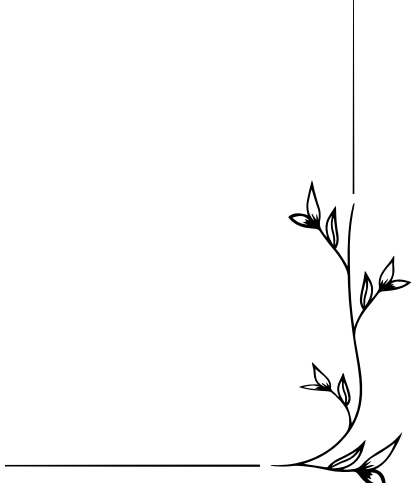
4 cl

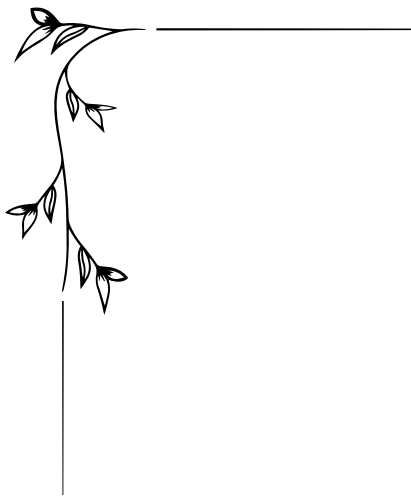
5,50 €

*Averna*

4 cl

5,50 €





## *Calvados*

*4 cl*

*5,50 €*

## *Campari Soda*

*4 cl*

*9,00 €*

## *Campari Orange*

*4 cl*

*9,50 €*

## *Gin Tonic*

*4 cl*

*8,50 €*

## *Whisky*

*4 cl*

*8,50 €*

## *Cognac*

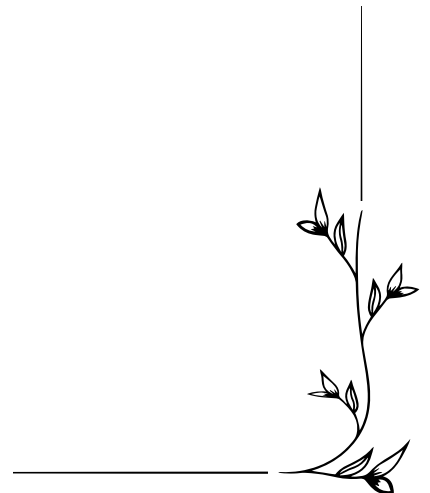
*4 cl*

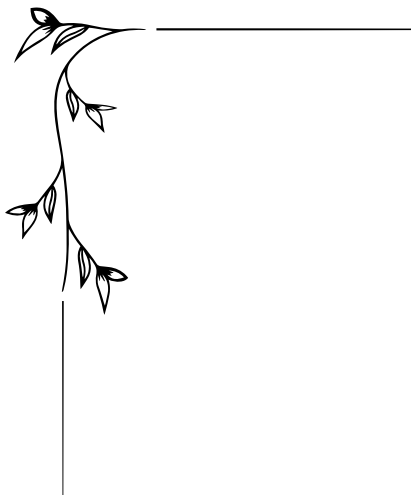
*8,50 €*

## *Grappa*

*2 cl*

*8,00 €*





## *Wodka*

*2 cl*

*8,00 €*

## *Obstbrände*

*2 cl*

*8,00 €*

## *Ouzo*

*2 cl*

*6,50 €*

## *Amaretto*

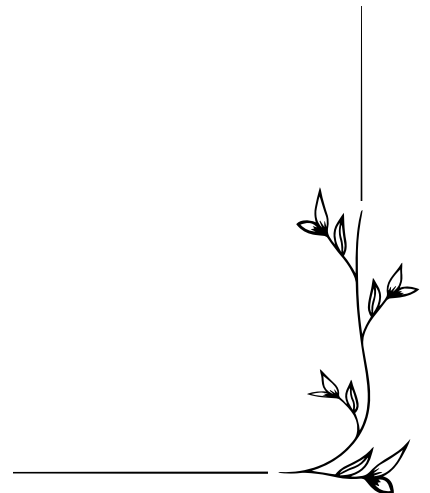
*4 cl*

*6,00 €*

## *Sambuca*

*4 cl*

*6,50 €*





# Heiße Getränke

*Kaffee*

2,90 €

*Cappuccino*

3,60 €

*Espresso*

2,50 €

*Espresso Macchiato*

3,00 €

*Espresso doppio*

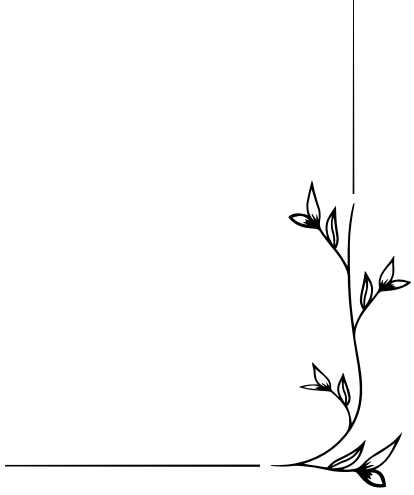
4,50 €

*Milchkaffee*

4,00 €

*Tee*

2,50 €





# Allergene

Allergen	Nummer	Zusatzstoffe	Nummer2
Milcheiweiß	15	Konservierungsstoffe	1
Schwefel	18	Farbstoffe	2
Laktose	19	Antioxidationsmittel	3
Gluten/Weizen	20	Geschmacksverstärker	4
Soja	21	geschwärzt	5
Sellerie	22	gewachst	6
Senf	23	Süßungsmittel	7
Sesam	24	Phosphat	8
Lupine	25	Verdickungsmittel	9
Erdnuss	26	Säuerungsmittel	10
Fisch	27	Emulgatoren	11
Krebstiere	28	Haselnuss	12
Weichtiere	29	Walnuss	13
Schalenfrucht	30		
Eier	31		

Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich gerne an unser Personal wenden!

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt.

