

Frühstück & Brunch



Sonntagsbrunch von 10.00' - 14.00' Uhr

Frühstück: Mo bis Sa von 10.00' - 11.30' Uhr

Petit Déjeuner "Capri"

Ein Croissant, zwei kleine Brötchen, Butter, Marmelade^{1,2,3}, Honig, Nutella^{1,3,5,6} 4.50 €

Petit Déjeuner "Saint Tropez"

Ein Croissant, drei kleine Brötchen, eine Brezel, Butter, Marmelade^{1,2,5},
Honig, Nutella^{1,3,5,6}, Wurst^{1,2,4,5,6,-} und Käseaufschnitt, ein weich gekochtes Ei 7.50 €

Petit Déjeuner "Elba" (für zwei Personen)

Zwei Croissants, sechs kleine Brötchen, 2 Brezeln, Butter, Marmelade^{1,2,5}
Honig, Nutella^{1,3,5,6}, Wurst^{1,2,4,5,6,-} und Käseaufschnitt, zwei weich gekochte Eier 12.50 €

Extras

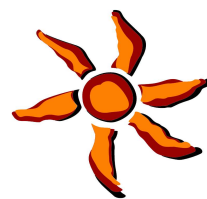
Croissant oder Brezel	1.20 €
Kleines Brötchen	0.50 €
Käse-oder Wurstaufschnitt ^{1,2,4,5,6}	1.20 €
gekochtes Ei	1.00 €
Nutella ^{1,3,5,6} , Marmelade, Honig, Butter jeweils	0.50 €
Schale Früchtemüsli mit Milch	3.20 €
Rührei natur	4.20 €
Rührei mit Speck ²⁾⁵⁾⁶⁾	5.70 €

Sonntagsbrunch

beinhaltet: Diverse Müslis, Butter, Nutella, Honig, Marmelade, Weich und Hartkäse^{1,5,-},
Wurst-, Schinken^{2,4,5,-}, Lachs^{1,-}, Tomaten - Mozzarellaplatten, gekochte Eier, Rührei,
Nürnberger Würstchen^{1,2,4,5,6}, gebr. Speck^{4,5}, Brötchen, Croissants, frischer Obstsalat,
Joghurts, ein Fleisch- und ein vegetarisches Warmgericht.

Erwachsene	15.50 €
Ermäßigt (5 - 10 Jahre)	9.50 €
Kleinkinder (1 - 4 Jahre)	gratis

SUPPEN



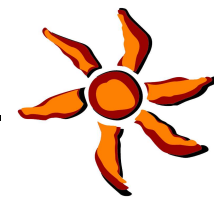
Zu unseren Suppen reichen wir Ihnen unser hausgebackenes Brot

Suppe des Tages variiert je nach Saison und Inspiration der Küche	klein 3.90 €	groß 5.40 €
Rote Linsensuppe mit Kokos und Ingwer	4.40 €	5.70 €
Kreolische Erdnussuppe mit Limette und Koriander (vegan) ...und gebratener Gamba	4.50 € 5.40 €	5.80 € 7.20 €

VORSPEISEN

Gebackenes Ziegenkäsetürmchen mit Apfel, Aubergine und Rosmarinhonig, dazu hausgemachtes Brot	9.40 €
Grillspießchen mit Gamba und Chorizo an Quinoasalat und Sauce Rouille	10.20 €
Marinierte Oliven ⁷⁾ mit Brot	4.80 €
Marinierte Oliven ⁷⁾ mit Feta und Brot	7.40 €

SALATE QUERBEET



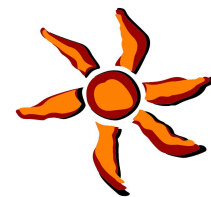
Zu allen Salaten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot
frisch aus unserem Ofen

Kleiner Marktsalat	7.10 €
Großer Marktsalat	11.20 €
Salat "Kernbeißer" mit gerösteten Nüssen, Kernen und Vinaigrette - Dressing	12.30 €
Salat "Provençale" mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Kräutern	13.40 €
Salat "Chèvre" mit in rotem Pfeffer und Honig gratiniertem Ziegenkäse	14.90 €
Salat "Tarifa" mit gebratener Lammhüfte an Preiselbeer-Dressing und gerösteten Macadamianüssen	17.80 €
Salat "Neptun" mit gebratenem Lachsfilet und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette	16.20 €

Wurstsalat

Badischer Wurstsalat ²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ mit Brot	8.60 €
mit Brägele	11.60 €
Elsässer Wurstsalat ²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ mit Brot	9.10 €
mit Brägele	12.10 €

VEGETARISCHES



und ofenfrische Flammkuchen

Badische "Käs' - Spätzle"

hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Schmelzzwiebeln,
dazu einen Marktsalat

11.40 €

Gebackener Ziegenkäse

mit Apfel-Lauchragout, Kartoffelecken und Preiselbeeren

11.80 €

Hausgemachte Gemüse-Lasagne

frisch aus dem Ofen mit Tomatensugo, dazu ein Marktsalat

12.90 €

Vindaloo-Curry (vegan)

mit Gemüse, Kartoffeln und Tofu, dazu einen Marktsalat

12.80 €

Mediterrane Pastapfanne (vegan)

mit Gemüse, Rucola und Haselnusspesto, dazu ein Salat

12.90 €

Hausgemachte Flammkuchen

Flammkuchen "Elsass"

mit Speck^{2/3} und Zwiebeln

8.80 €

Flammkuchen "Vauban"

mit Fetakäse, Champignons und Spinat

9.20 €

Flammkuchen "Toskana"

mit Rucola, Tomaten und Oliven

9.90 €

mit Rucola, Tomaten, Oliven und Serranoschinken

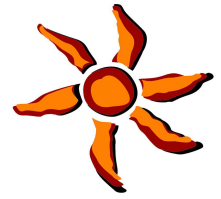
11.20 €

Flammkuchen "Normandie"

mit Spinat und Räucherlachs

10.40 €

TIERISCH GUT



Wir beziehen unser Fleisch täglich von der
Metzgerei Lehmann aus Merzhausen

Zwei Schweine- oder Putenschnitzel "Wiener Art"		
mit Bratensauce, hausgemachten Spätzle/ Pommes Frites und Salat		13.20 €
Jägerschnitzel "natur"		
in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat		13.80 €
Gegrilltes Schweine- oder Putensteak (~250g)		
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat		14.20 €
Sherry - Hähnchen aus dem Ofen		
an mediterranem Gemüse mit getrockneten Feigen, dazu Kartoffelgratin		14.40 €
Sommerlicher Tagliatasalat (Wildkräuter, Kartoffeln)		
mit rosa gebratener Lammhüfte und Grana Padano		17.20 €
Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken		
-auf Rosmarin gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter-	200g	300g
an knackigem Salat	16.40 €	20.40 €
mit einer Beilage nach Wahl und einem Beilagensalat	18.90 €	22.90 €
Bardiertes Schweinefilet (im Speckmantel)		
mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Kartoffelgratin		15.40 €
Kalbskotelett an Calvadossauce		
mit grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln		19.90 €
Gebratenes Lachsfilet		
mit Limonensauce, Zuckerschoten und Butterreis		14.20 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise ²⁾³⁾	4.90 €
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	5.40 €
Pasta Napoli mit Grana Padano	6.10 €
“Wikki” Ein paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle	7.20 €
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle	7.20 €
 <i>nur für Kinder...</i>	
Kinderportion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise ⁴⁾⁵⁾	3.40 €
Kinderportion Pasta Napoli	3.70 €
Kinderportion hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	3.80 €

DESSERT



Hausgemachte Süßspeisen

Crème Caramel mit Waldbeerenkompott	5.40 €
Topfenmousse mit heißen Himbeeren	5.80 €
Cassis-Feigen-Parfait mit gebrannten Mandeln	6.40 €
Dessertvariation "Süden" aus den drei oben aufgeführten Nachspeisen	12.20 €

Mövenpick Eis ¹⁾²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss und Zitrone (vegan)

1 Kugel	1.90 €
mit Sahne	2.30 €
2 Kugeln	3.50 €
mit Sahne	3.90 €
3 Kugeln	5.00 €
mit Sahne	5.40 €

Erläuterungen: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Süßungsmittel 4) Phosphat 5) Antioxidationsmittel 6) Geschmacksverstärker

7) geschwärzt 8) geschwefelt 9) gewachst 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) coffeinhaltig 12) chininhaltig