

## Frühstück à la carte

Mittwoch bis Freitag von 08.00 bis 11.30 Uhr

Samstag & Sonntag von 09.00 bis 12.00 Uhr

### Hausgemachtes aus der eigenen Backstube

Croissant enthält Ei, Gluten, Laktose	2,35
Pain au chocolat enthält Nuss, Ei, Gluten, Laktose	2,95
Brioche enthält Ei, Gluten, Laktose	2,15
Rosinenbrötchen enthält Ei, Gluten, Laktose, Sulfite	2,05
Rosinenschnecke enthält Ei, Gluten, Laktose, Sulfite	2,95
Nussschnecke enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	3,15

Unsere Brotsorten beziehen wir von der Bäckerei „Bio-Kaiser“, die Baguettes und Brötchen aus Frankreich. Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die Brot- und Brötchensorten.

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 3,90 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemmel zu € 2,20 pro Portion an.

### Aufstriche

Nutella enthält Nuss	2,35
Konfitüren von Wachau und Alpe Pragas, Südtirol Erdbeere, Himbeere, Marille, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere enthält Nuss	2,50
Orangenmarmelade von „Marchesi di San Giuliano“, Sizilien	2,75
Schwarzwälder Weißtannenhonig Harzig, würzig, leicht karamellig	3,65

### Unsere Spezialitäten

Große Käseplatte enthält Laktose, Nuss	(pro Portion)	11,95
Große Käse-/ Schinkenplatte enthält Laktose, Nuss	(pro Portion)	11,95
Große Wurst-/ Schinkenplatte enthält Laktose, Nuss	(pro Portion)	12,25
Kleine Käseplatte enthält Laktose, Nuss	(pro Portion)	7,00
Kleine Schinkenplatte enthält Laktose, Nuss	(pro Portion)	7,00
Kleine Wurstplatte enthält Laktose, Nuss	(pro Portion)	6,65
Duo vom Lachs	Geräucherter & hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne und Senfdip enthält Fisch, Senf, Laktose	20,75

Dazu servieren wir Brot und 1 Portion Butter.  
enthält Laktose, Gluten, Ei

1 Paar Weißwürste enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten	mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel	13,50
---	---	-------

## Bio-Eierspeisen

1 gekochtes Ei enthält Ei	(weich, medium, hart)	3,85
1 Portion Rührei enthält Ei, Laktose	Natur oder mit Schnittlauch	7,85
1 Portion Rührei enthält Ei, Laktose	mit Schinken	8,25
2 Spiegeleier enthält Ei		7,65
4 Scheiben Bacon		3,45

Zu den Eierspeisen servieren wir 2 Scheiben Brot und 1 Portion Butter.

1 Pfannkuchen enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Ahornsirup	6,65
1 Blaubeer-Pfannkuchen enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Ahornsirup	7,50
1 French Toast enthält Laktose, Gluten, Ei	mit Kompott der Saison dazu Ahornsirup	7,85

## Egg Benedict

Getoasteter Frühstücksmuffin mit pochiertem Bio-Ei und Sauce Hollandaise

enthält Ei, Laktose, Gluten, Sulfite

wahlweise mit:

- Avocadoscheiben	14,75
- zartem Farmerschinken	13,50
- Räucherlachs (Fisch)	15,50

## Oeufs à la française

2 weich gekochte Eier mit Guacamole, Fleur de Sel de Guérande und gerösteten Briochetoaststicks

enthält Ei, Gluten, Sulfite, Laktose

9,65


## Früchte

Halbe Grapefruit	3,65
Frischer Obstsalat	8,45

Naturjoghurt enthält Laktose	Berchtesgadener Land	3,95
---------------------------------	----------------------	------

## Bio-Cerealien

Bircher Bio-Müsli enthält Laktose, Gluten, Nuss (auf Wunsch ohne Nuss)	mit Rosinen und Haselnüssen als Topping	7,50
--	---	------

Veganes Porridge mit Kokosmilch enthält Gluten, Nuss (auf Wunsch ohne Nuss)	 Mohn, Beeren der Saison und Ahornsirup	8,95
--	--	------

Granola enthält Laktose, Gluten, Nuss	mit griechischem Joghurt und Beeren der Saison	9,65
---	--	------

## Frühstücksarrangements

<b>Parisienne</b>	11,00
1 Croissant und 1 Stück Baguette	
1 Portion Butter	
1 Marmelade oder Honig nach Wahl	
<i>wahlweise mit:</i>	
- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	3,50
<b>Classique</b>	18,50
1 Brotkorb (1 Croissant, 1 Parisien, 1 Scheibe Kaiser Bio Brot)	
1 Portion Butter	
1 Marmelade oder Honig nach Wahl	
1 Käse-/ Wurst- oder Schinkenplatte nach Wahl (sortenrein)	
1 Portion Bio-Rührei mit Schnittlauch oder Schinken	
<i>wahlweise mit:</i>	
- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	3,50
<b>Végétarienne</b>	21,50
1 Brotkorb (1 Parisien, 1 Multi pain, 1 Scheiben Schwarzbrot, 1 kleines Brioche)	
1 Portion Butter	
1 Marmelade oder Honig nach Wahl	
1 Portion Bio-Rührei Natur oder mit Schnittlauch	
1 Guacamole	
1 Gemüse-Antipasti	
<i>wahlweise mit:</i>	
- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	3,50

Unsere Frühstücksarrangements gelten pro Person.  
Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

## Gerichte à la carte

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 16.00 Uhr

Samstag & Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr

<b>Vorspeisen</b>	<b>Lauwarme Quiche Lorraine</b> 15,50 mit Balsamico Schalotten, Schnittlauch Schmand und Salat Bouquet enthält Laktose, Gluten, Sellerie, Ei, Sulfite
	<b>Feldsalat</b> 12,50 mariniert mit weißem Balsamico Dressing, Ziegenfrischkäse, karamellisierten Pecannüssen und Granatapfelkernen enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Senf, Nüsse
<b>Salate</b>	<b>Siesmayer Salat</b> 14,50 Gemischte Blattsalate mit weißem Balsamico Dressing, Gurke, gehobelten Steinchampignons, Radieschen und Tomaten enthält Sulfite, Senf, Spuren von Sellerie <i>wahlweise mit:</i>
	- gebratener Lable Rouge Poulardenbrust 21,50 (Laktose)
	- gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen & Honig 20,50 (Nuss)
<b>Suppen</b>	<b>Frankfurter Kartoffelsuppe</b> 9,25 mit frischem Schnittlauch enthält Sellerie, Laktose, Sulfite <i>wahlweise mit:</i> Frankfurter Würstchen 13,70
	<b>Kräftige Rinderbrühe</b> 12,50 mit Marktgemüse, Leberknödelchen und Schnittlauch enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja
<b>Vegetarisch</b>	<b>Omelette aus 3 Bio-Eiern</b> 16,95 mit Pommes frites, kleinem gemischten Salat und Kirschtomate enthält Ei, Laktose, Spuren von Sellerie
	<b>Offenbacher Edelpilze</b> 18,50 mit Serviettenknödel, gebratenen Austernpilzen und Weißweinschaum enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei, Gluten, Soja
<b>Vegan</b>	<b>Rote Bete Knödel</b>  18,50 mit Blumenkohl Velouté, Blattspinat, Meerrettich-Zitronen-Creme, gerösteter Quinoa und Schnittlauch enthält Gluten, Soja
	<b>Gebratene vegane Bratwurst</b>  16,50 mit Rostgemüse-Schalottenjus, Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln enthält Sulfite, Soja, Sellerie, Gluten

<b>Kinderkarte</b> (bis zum 8. Lebensjahr)	<b>Vollkornspaghetti</b> mit hausgemachtem Tomatensugo enthält Gluten, Laktose, Sellerie	10,80
	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes frites und Gurkensalat enthält Gluten, Ei, Laktose	19,00
<b>Fleisch</b>	<b>Frankfurter Teller</b> <b>1 Paar Frankfurter Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Krautsalat enthält Laktose, Senf, Sulfite	14,50
	<b>1 Paar Weißwürste</b> mit süßem Senf, Radi, Gewürzgürkchen und Brezel enthält Ei, Laktose, Senf, Sellerie, Gluten	13,50
	<b>Gebratene Wetterauer Bratwurst</b> mit Rostgemüse-Schalottenjus, Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln enthält Sulfite, Soja, Sellerie, Gluten	16,90
	<b>Gebratene Kalbsfrikadelle</b> an kräftiger Rosmarinjus mit Spiegelei, Champagnerkraut, cremigem Kartoffelpüree und knusprigen Kartoffelchips enthält Gluten, Laktose, Sellerie, Ei, Soja, Senf	19,50
	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Gurken-Dill-Salat enthält Gluten, Laktose, Senf, Ei, Sulfite	31,00
	<b>Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn</b> mit Rosmarinjus, Perlgraupenrisotto, Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Wirsing Enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Gluten, Soja	26,50
	<b>Auf der Haut gebratenes Filet vom Atlantik Saibling</b> an Zitronen-Nage auf Brokkoli-Spargel-Ragout mit glasierten grünen Spargelspitzen, cremigem Kartoffelpüree und knusprigen Kartoffelchips enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Gluten, Fisch, Soja	29,50
<b>Fisch</b>		

Glutenfreies Brot und Brötchen von Resch & Frisch erhalten Sie gerne auf Anfrage, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir bieten Ihnen den glutenfreien-Brotmix geschnitten zu € 3,90 pro Portion sowie die glutenfreie-Kaisersemmel zu € 2,20 pro Portion an.

Unsere Mittagessen gelten pro Person.

Wir erlauben uns einen Couvertpreis von € 4,00 zu erheben, wenn diese geteilt werden.

## Kaffee & Kuchen

Mittwoch bis Freitag bis 17.00 Uhr

Samstag & Sonntag bis 18.00 Uhr

### Verehrte Gäste,

bei den aufgeführten Kuchen, Torten und Backwaren handelt es sich um eine Auswahl unseres vielfältigen und täglich wechselnden Angebotes. In unserer hauseigenen Conditorei stellen wir alle unsere Produkte aus naturbelassenen Rohstoffen und ohne Konservierungsmittel frisch her.

## Französische Pâtisserie

### Apfelkuchen (ohne Alkohol)

5,70



Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse und karamellisierten sowie blanchierten Äpfeln und Vanillecrème  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

### Apfel-Haselnuss (saisonal/ohne Alkohol)

5,85



Saftige Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden als Basis.  
Abgerundet wird das Ganze von leicht säuerlichen Boskoop Äpfeln  
und einer dünnen Schicht Aprikosenkonfitüre  
Gluten, Nüsse, Ei, Lactose, Schalenfrüchte, Fructose

### Käsekuchen (ohne Alkohol)

5,70



Gebackener Käsekuchen aus Quarkmasse mit frisch geriebener Zitrone und Vanille  
auf einem dünnen Mürbeteigboden  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose

**Rahmkuchen (ohne Alkohol)**

5,30



Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden, saisonalem Obst, gehobelten Mandeln und Rahmguss  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Je nach Saison bieten wir Ihnen verschiedene Rahmkuchen an, bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.

**Citron Framboise (ohne Alkohol)**

7,45



Die Citron Framboise besteht aus einem knusprigen Haselnuss-Mürbeteig, der mit einer Nougat Knusperschicht bedeckt ist. Gefüllt wird die Torte mit einer Schicht Zitronencreme und einer Schicht Nougatcreme. Dazwischen befindet sich ein dünner saftiger Wiener Boden. Abgerundet wird das Ganze mit einer Schicht frischen Himbeeren.  
enthält Fructose, Ei, Laktose, Haselnuss, Gluten, Spuren von Soja

**Limonen-Joghurt-Torte (mit Alkohol)**

6,10



Joghurt Torte mit Limettenabrieb, Sahne, Biskuit, Pfefferminzlikör, Joghurt, Mürbeteig, Orangensaft und Grand Marnier  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose, Alkohol

**Sachertorte (mit Alkohol)**

6,70



Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier getränkt werden, mit Alpe Pragas Marillenaufstrich bestrichen und mit dunkler Schokoladenglasur überzogen  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

**Siesmayer Torte (mit Alkohol)**

6,65



Mürbeteig- und Nussbiskuitboden mit Schokoladendrops, Krokant gefüllt mit Orangen- und Karamellcrème, Nougat und Marzipan, abgeschmeckt mit Grand Marnier  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

**Spanische Vanille**

6,65



Saftige Marzipan Sandmasse mit Bourbon Vanille, Mandeln und Zartbitter Kuvertüre  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Soja



**Tarte Maracuja (ohne Alkohol)**

6,10



Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème  
und Schokoladen-Ganache  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Spuren von Soja

**Blaubeer Tartelette (Saisonal/ohne Alkohol)**

7,40



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Blaubeeren  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte

**Mont Blanc (Saisonal/ohne Alkohol)**

7,45



Mürbeteig mit Maronen-Sandmasse, Maronencreme, Crème-fraîche-Sahne,  
Cassis- und Karamellsauce, Haselnusskrokant  
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

**Fuji (Saisonal/ohne Alkohol)**

7,45



Mürbeteig mit Maronen-Sandmasse, Maronencreme, Maronenstückchen, Matcha-Crème-fraîche-Sahne, Cassissauce und Haselnusskrokant  
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

**Frankfurter Kranz (mit Alkohol)**

6,35



Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden mit Buttercrème, Johannisbeer-Konfitüre, Arrak und Krokant  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Haselnuss, Fructose, Alkoholapfel

**Matcha Orange (mit Alkohol/glutenfrei)**

7,35



Matcha-Orangenmousse auf einem knusprigem Amaranthboden mit Limette, flüssigem Orangenkern und Grand Marnier  
enthält Ei, Schalenfrüchte, Laktose, Fructose, Alkohol



Gluten free

**Chocolat Framboise (ohne Alkohol/glutenfrei)**

7,20



Das Chocolat Framboise besteht aus Schokoladenbiskuit, frischen Himbeeren, Nougat-Ganache, Himbeergelée und dunkler Himbeer-Ganache sowie französischer Crème fraîche enthält Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja, Fructose



Gluten free

**Frou Frou (saisonal/ohne Alkohol)**

6,95



Haselnussbiskuitboden aufgeschichtet mit Zartbitter-Nougat-Ganache, Zitronen-Crème, Zartbitterschokoladenmousse und mit Zartbitter-Nougat-Ganache enthält Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Laktose, Gluten, Fructose

**Opéra (mit Alkohol)**

7,10



Die Opéra-Schnitte besteht aus mehreren Schichten Mandelbiskuit, Karamellbuttercrème, Schokoladenganache, Rum und Kaffee enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Alkohol, Spuren von Soja

**Nougat Mille Feuille (ohne Alkohol)**

7,45



Das Nougat Mille Feuille besteht aus Blätterteig gefüllt mit Nougatbuttercrème, Knusperschicht und Schokoladen-Haselnuss-Glasur  
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja

**Petite l'étagère**

(eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petits, teilweise mit Alkohol)

15,80



enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja

## Unsere Vegan Pastry

### Vegan Black Forest (ohne Alkohol)

6,60



Ein Schokoladenbiskuit mit Mehl gebacken, mit Sojajoghurt, gekochten Kirschen, Nougatmousse, fruchtigem Kirschüberzug und Haselnüssen  
enthält Nuss, Soja, Gluten, Fructose, Schalenfrüchte, Haselnuss

### Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)

5,65



Ein Biskuit aus Mehl, Zucker, Geschmackszutaten (Vanillesalz und Zimt)  
mit Sojamilch, Rapsöl und gewürfelten Äpfeln  
enthält Gluten, Fructose, Soja, Schalenfrüchte

### Vegan & gluten free New York Cheesecake with Raspberry (ohne Alkohol)

7,45



Gluten free



Veganer Mürbeteig, veganer Frischkäse, Sojajoghurt, Zitrone, Margarine und vegane Buttercreme mit frischen Himbeeren, Vanille und Kokosmilch  
enthält Soja, Schalenfrüchte, Fructose

**Vegan Blueberry (ohne Alkohol)**

7,40



Gluten free



Vegane Fruchtmousse von Blaubeeren und Cassis  
auf Basis von Tofu und Kakaobutter  
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja

**Vegan Passion (ohne Alkohol)**

7,45



Gluten free



Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja  
auf Basis von Tofu und Kakaobutter  
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja

**Vegan Opéra (ohne Alkohol)**

7,25



Vegane Mandel Sandmasse getränkt mit Espresso, Schokoladenganache,  
Vanillebuttercreme, Haselnusscreme mit Mandelknusperschicht  
enthält Nuss, Soja, Gluten, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Fructose

Lieber Gast,

wir beziehen unser Eis von einer wunderbaren Eismanufaktur aus der Rhön, von den Eiseiligen.

Aus 100% natürlichen Zutaten werden dort geschmacklich herausragende Eissorten in handwerklicher und traditioneller Form hergestellt und Werte wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Umweltschutz und soziale Verantwortung werden hier vertreten, gelebt und umgesetzt, die auch unserem Leitbild entsprechen.

Genießen Sie das Premium-Eis aus der Rhön nun im Siesmayer.

## Eis Karte

Mittwoch bis Freitag bis 16.30 Uhr

Samstag & Sonntag bis 17.30 Uhr

### Eiscreme

Vanille, Schoko, Haselnuss, Marzipan-Mohn  
enthält Laktose, Nuss

2,65  
pro Bällchen

### Sorbet

Mango, Blutorange



2,65  
pro Bällchen

### Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne

enthält Laktose

9,25

### Affogato al café – „Im Kaffee ertrunken“

1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso

enthält Laktose

6,50

wahlweise mit:

- San Marzano (Kräuterlikör)

7,95

### Spaghetti Eis

Vanilleeis mit Erdbeersoße und weißen Schokoladenraspeln

enthält Laktose, Nüsse, Sulfite, Soja, Gluten

9,45



## Kaffee & Heißgetränke

**Westhoff**, bekannt als traditioneller Kaffeeröster aus Bremen, verarbeitet nur hochwertige Rohkaffees der Sorte Arabica und Robusta. Durch einen langsamen Röstvorgang werden die Kaffeebohnen gleichmäßig innen und außen geröstet, so dass feine und zartbittere Aromen entstehen.

Bei **Hausbrandt** gehen seit mehr als hundert Jahren Tradition und Erfahrung mit Know-how und technologischer Innovation einher. Was entsteht ist eine stark verwurzelte und authentische Kaffeekultur. Dank der perfekten Kombinationen aus reinsortigen Kaffees und den unterschiedlichen Dosierungen von Arabica und Robusta, entstehen die richtigen Mischungen, die mit vollem Geschmack, Aroma und einem runden Körper – alles wesentliche Elemente für einen erstklassigen Kaffee – überzeugen.

<b>Westhoff Bohnenkaffee</b>	 	Koffeinfrei	Laktosefrei/ Sojamilch	Hafermilch
Tasse	3,75			
Kännchen	5,45	5,65		

### Hausbrandt Gourmet & Superbar

Tasse Café Crème (Gourmet)	3,95	4,15		
Espresso (Superbar)	3,45	3,65		
Espresso doppelt (Superbar)	4,70	4,90		
Cappuccino (Superbar)	4,65	4,90	4,90	5,10
Café au lait (Gourmet)	4,95	5,20	5,20	5,40
Latte Macchiato (Superbar)	5,20	5,45	5,45	5,65

<b>Berchtesgadener Land Milch</b>		Laktosefrei/ Sojamilch	Hafermilch
Glas kalte Milch 0,2l	2,95	3,10	3,50
Glas heiße Milch mit Honig	3,65	3,80	4,10

### Valrhona Celaya Schokolade

Aus dunkler Schokolade mit mind. 50 % Kakaoanteil  
enthält Ei, Proteine, Gluten und Spuren von Nüssen

Tasse	4,95
Kännchen	6,35



# Tee

## Edeltees der Frankfurter Traditionsmarke Ronnefeldt

Genießen Sie eines der meistgetrunkenen Getränke der Welt, den Tee.

Das ursprünglich aus China stammende Getränk wird heute besonders in Indien, Sri Lanka, China, Taiwan, Indonesien, Japan und im Osten Afrikas kultiviert. Durch die unterschiedlichen Klimaverhältnisse, den Boden, Anbauhöhe, Erntezeit und Herstellungsverfahren werden maßgeblich das Aroma, die Charakteristik und besonders die Qualität der Tees bestimmt.

Die Spitzentees von Ronnefeldt unterliegen der traditionellen Methode, in der vorwiegend durch Handarbeit der Tee schonend behandelt wird. Somit erhält er ein feines Aroma und ist nicht der maschinellen Massenproduktion unterworfen.

Genießen Sie die Geschmacksvielfalt der Tees aus der Gusseisenteekanne.

<b>MORGENTAU® AROMATISIERTER GRÜNER TEE CHINA</b>	6,25
Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und fein-fruchtigen Aromen und Blüten.	☕ 2-3 Min
<b>GREEN LEAF GRÜNER TEE INDIEN</b>	5,95
Sorgfältig gearbeiteter Plantagente aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma.	☕ 2-3 Min
<b>MOKALBARIE SCHWARZER TEE ASSAM</b>	6,15
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.	☕ 3-4 Min
<b>GET THE POWER AROMATISIERTER FRÜCHTETEE</b>	6,15
Erlesene Früchte, Johannisbeersaft und anregende Kolanuss für spürbar neue Power und Energie.	☕ 5 Min
<b>VANILLA ROOIBOS AROMATISIERTER KRÄUTERTEE</b>	5,85
Der heißgeliebte südafrikanische Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.	☕ 5 Min
<b>SWEET CAMOMILE KRÄUTERTEE</b>	5,95
Ein wohltuender Tee, dessen ganze Kamillenblüten den typisch herb-blumigen Touch hervorbringen.	☕ 5 Min
<b>PEPPERMINT KRÄUTERTEE</b>	5,85
Ein Kräutertee mit peppigem Mentholgeschmack, der so angenehm erfrischt und kühlt.	☕ 5 Min
<b>SHEER VERVAIN KRÄUTERTEE</b>	5,85
Ein leichter Zitruston liegt über den Blättern des „Eisenkrauts“, der richtig erfrischend wirkt.	☕ 5 Min

## Edeltees der Traditionsmarke Kusmi Tea

„Kusmi Tea“, benannt nach Pavel Kousmichoff, der erstmals 1868 seine extravaganten Teemischungen nach traditionell russischer Art in St. Petersburg auf den Markt brachte, verzaubert uns durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und durch sein sanftes und dennoch ausdrucksstarkes Aroma. Wir haben für Sie, liebe Gäste, ein kleines Sortiment aus dem vielfältigen Angebot „Kusmi Tea“, Paris, ausgewählt und hoffen sehr, Ihre individuelle Geschmacksrichtung zu treffen.

Serviert in einer traditionellen Gusseisenteekanne.

<b>ANASTASIA</b>	6,75
Earl Grey. Russische Schwarzteemischung aus chinesischem und Ceylon Tee aromatisiert mit natürlicher Bergamotte, Zitronen- und Limettenauszügen.	⌚ 3-4 Min
<b>RUSSISCHER MORGENTEE NR. 24</b>	6,50
Ideal zum Frühstück. Russische Schwarzteemischung China, Indien und Ceylon Tees.	⌚ 3-4 Min
<b>DARJEELING NR. 37 BIO</b>	6,50
Schwarzer Tee aus dem Himalaya.	⌚ 2-3 Min
<b>KASHMIR TCHAI</b>	6,75
Mischung aus schwarzen Tees und Gewürzen, wie Kardamom, Ingwer, Lorbeer, Zimt, Anis und Nelken.	⌚ 3-4 Min
<b>GRÜNER TEE MIT PFEFFERMINZE</b>	6,75
Kräftig und erfrischender grüner China Tee mit marokkanischer Nana-Minze.	⌚ 2-3 Min
<b>GRÜNER TEE MIT INGWER UND ZITRONE</b>	6,75
Grüner Tee aus China, aromatisiert mit natürlichem Ingwer und Zitrone.	⌚ 2-3 Min
<b>DETOX</b>	6,75
Mischung aus Mate, grünem Tee und Zitronengras. Die Kombination aus Mate und grünem Tee ergibt ein ideales Getränk für Momente des vollen Genusses.	⌚ 2-3 Min
<b>BLUE DETOX</b>	6,75
Eine exotische und fruchtige Mischung aus Mate, grünem Tee und Rooibos mit einer verführerischen Ananasnote.	⌚ 2-3 Min

## Alkoholfreie Getränke

### Selters

Mineralwasser	0,25l	3,80
	0,75l	8,75
Naturell Mineralwasser	0,25l	3,80
	0,75l	8,75

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2l	5,95
--------------------------------------	------	------

### Rapp's Fruchtsäfte und Fruchtnektare

Orange, Apfel (naturtrüb), Kirsch, Maracuja, Traube, Tomate	0,2l	4,15
	0,4l	6,40

### Rapp's Schorlen

Orange, Apfel (naturtrüb), Kirsch, Maracuja, Traube	0,2l	3,95
	0,4l	6,25

### fritz-kola

fritz-kola <sup>1) 3)</sup> , fritz-kola ohne zucker <sup>1) 3) 6)</sup> mischmasch <sup>1) 3)</sup> , fritz-limo orange <sup>1) 5)</sup> fritz-limo zitrone <sup>5)</sup> , fritz-limo honigmelone fritz-spritz bio-rhababerschorle	0,2l	3,95
	0,4l	6,30

### Pepsi Limonaden

Pepsi <sup>3) 6)</sup> , Pepsi Zero <sup>1) 6)</sup> , Schwip Schwap Orange <sup>1)</sup> , 7up	0,2l	3,85
	0,4l	6,15

### La Mortuacienne® – Die Königin der Limonaden

Mandarine, Zitrone <sup>1) 5)</sup> , Orange <sup>1) 5)</sup> , Grapefruit <sup>1) 5)</sup>	0,33l	6,10
--	-------	------

### Thomas Henry

Soda Water, Tonic <sup>2)</sup> , Bitter Lemon <sup>2)</sup> , Ginger Ale <sup>1)</sup>	0,2l	4,45
---	------	------

<sup>1)</sup>Farbstoff <sup>2)</sup>Chinin <sup>3)</sup>Koffein <sup>4)</sup>konserviert <sup>5)</sup>Antioxidationsmittel <sup>6)</sup>Süßungsmittel

## Alkoholische Getränke

### Bier

Binding Römer Pils	0,3l	4,70
	0,5l	6,40
Binding Radler	0,3l	4,70
Schöffelhofer Hefe	0,3l	4,70
hell vom Fass	0,5l	6,40
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	6,40
Schöffelhofer Hefe dunkel	0,5l	6,25
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33l	4,75
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	6,25

### Apfelwein

natur, süß-	0,25l	3,50
oder saurespritzt	0,5l	6,65

## Aperitif

Martini rosso, bianco, extra dry	5cl	7,75
Sherry dry, medium, cream	5cl	7,50
Cynar	5cl	7,75
Portwein Tawny	5cl	7,75
Campari Orange	0,2l	8,90
Veneziano Aperitivo Spritz, Bio	0,2l	11,50
Hugo	0,2l	11,50

## **Cidre / Prosecco / Sekt / Cava / Champagner**

Wir stellen Ihnen interessante Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien vor, die eine außergewöhnliche Top-Qualität produzieren. Die in unserer Weinkarte aufgeführten Positionen namhafter Weingüter werden nach hoher Qualität, ökologischem und organischem Anbau sowie der Individualität des Weines ausgewählt.

### **Offener Cidre / Prosecco / Sekt / Cava**

Prosecco, Dei Casel, Valdobbiadene	0,1l	9,50
Apfel-Cidre, Van Nahmen	0,2l	7,50
Cava, Brut Reserva, Celler de Capçanes	0,1l	9,50
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.J. Becker, Walluf	0,1l	11,50

### **Flaschensekt / Cava / Champagner**

Cava, Brut Reserva, Celler de Capçanes	0,75l	52,00
Rheingau Sekt b.A. Brut, Riesling, Eltviller Rheinberg 5 Jahre Hefelagerung, Weingut J.J. Becker, Walluf	0,75l	60,00
Champagner Comtesse Lafond Brut	0,75l	85,00

## Offene Weine

<b>Weißweine</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
2022 Mas Donis Blanc Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	8,60	29,00
2022 Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen“ Domäne Wachau, Wachau, Österreich	9,50	33,00
2022 Chardonnay Cantina Terlan, Südtirol, Italien	10,00	35,00
2021 Weisser Burgunder trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	10,50	36,75
2021 Rheingau Riesling trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau, Deutschland	11,00	38,50
<b>Roséweine</b>		
2022 Wittmann Rosé trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen, Deutschland	9,50	33,00
2021 M de Minuty Château Minuty, Côte de Provence, Frankreich	10,50	35,00
<b>Rotweine</b>		
2017 Heinrichs Red Zweigelt & Blaufränkisch Weingut Heinrich, Gols, Burgenland, Österreich	8,00	28,00
2019 A Mano Rosso Primitivo A Mano, Puglia, Italien	8,50	28,50
2022 Mas Donis Negre Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	9,00	30,00
2020 Belcanto Chianti Classico Weingut Nittardi, Toskana, Italien	12,50	45,00
2021 Spätburgunder Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland	12,00	42,00

Unsere Weine sind selbstverständlich auch in 0,1l zu erhalten.  
Unser Servicepersonal wird Ihnen gerne Auskunft über die Preise geben.

## Spirituosen

Ramazotti	4cl	6,50
Averna	4cl	6,50
Fernet Branca	2cl	4,50
Baileys	4cl	6,20
Amaretto	4cl	6,20
Grand Marnier	4cl	8,40
Sambuca	4cl	6,20
Linie Aquavit	2cl	4,75
Grappa Sarpa di Poli	2cl	7,25
Osborne Veterano	2cl	7,70
Remy Martin VSOP	2cl	7,80

## Dirkers Obstbrände

Birne	2cl	6,50
Zwetschge	2cl	6,50