

Espressi

Espresso / Ristretto²	Tasse	2,70
Espresso macchiato²	Glas	3,10
Espresso verlängert / lungo²	Tasse	3,30
Doppelter Espresso²	Tasse	5,00
Doppelter Espresso macchiato²	Tasse	5,40
Cappuccino / Mélange²	Tasse	4,20
Latte macchiato²	Glas	6,00
Latte macchiato klein²	Glas	5,00
Latte macchiato mit doppeltem Espresso²	Glas	8,00
Corretto / Espresso mit Grappa²	Tasse	8,50
Iced Espresso / Café con ghiacci²	Glas	3,80
Latte macchiato frappé²	Glas	7,00
Irish Coffee²	Glas	12,50
Espresso Martini	Glas	12,50
Eiskaffee² / Iced coffee		8,50

Alle Zubereitungsarten auch mit koffeinfreiem Kaffee.

All kinds are also available without caffeine.

Chai Latte	Glas	6,00
Heiße Schokolade Hot chocolate	Kännchen	7,00
Eisschokolade Iced chocolate		8,50

Tees / Teas

Darjeeling		5,50
Assam		5,50
Ceylon		5,50
Earl Grey		6,00
Sencha		5,50
Jasmin		5,50
Verveine (Eisenkraut)		5,50
Nana Minze Nana mint		5,50
Frischer Minzete fresh mint tea		6,50
Kamillentee Camomile		5,50
Rooibusch-Karamell Rooibos-caramel		5,50
Früchtemischung Fruit tea		5,50

Frischer Ingwertee Fresh ginger tea		6,50
Frischer Ingwer-Minze-Tee Ginger-mint-tea		6,50
Schwarzer Tee mit frischer Minze Black tea with fresh mint		6,50
Heiße Zitrone Hot lemon	Glas	3,80
Afternoon Tea		23,00

Auswahl von feinen Sandwiches, kleinen Tartes,
Butter, Marmelade, Toast und eine Kanne Tee Ihrer Wahl.
Selection of delicate sandwiches, little cakes,
butter, jam, toast and a pot of tea of your choice.

Alle Tees werden in Kännchen serviert / All Teas are served in a pot.

Frühstück / Breakfast

Kleines Frühstück <i>Breakfast (small)</i>		11,50
Brötchen, Croissant, Butter, Marmelade oder Honig oder Nutella, 10 cl frisch gepresster Orangensaft Roll, croissant, butter, jam or honey or chocolate, 10 cl freshly squeezed orange juice		
Großes Frühstück <i>Breakfast (large)</i>		17,50
Gekochter Schinken, Salami, Brie, Emmentaler, Frischkäse mit Kräutern, Butter, Marmelade oder Honig oder Nutella, 10 cl frisch gepresster Orangensaft Boiled ham, salami, brie, Emmental cheese, fresh cheese, butter, jam or honey or chocolate, 10 cl freshly squeezed orange juice		
Italienisches Frühstück <i>Italian Breakfast</i>		17,50
Parmaschinken, Mortadella, Salami, Bel Paese, Tomate und Mozzarella Parma ham, salami, mortadella, bel paese, tomato and mozzarella		
Englisches Frühstück <i>English Breakfast</i>		15,50
2 Spiegeleier mit Speck auf Toast mit Baked Beans in Tomatensauce 2 fried eggs with bacon on toast with baked beans in tomato sauce		
Käsefrühstück <i>Cheese Breakfast</i>		16,00
Frischkäse mit Kräutern, Gorgonzola, Bel Paese, Emmentaler, Appenzeller und frischen Früchten Fresh cheese, gorgonzola, bel paese, Emmental cheese, Appenzell cheese and fresh fruits		

Bauernfrühstück <i>Farmer's Breakfast</i>	16,00
2 Rühreier mit Speck, Schinken, Kartoffeln und Zwiebeln 2 scrambled eggs with bacon, ham, potatoes and onions	
Lachsfrühstück <i>Salmon Breakfast</i>	16,50
<i>Hausgebeizter Lachs mit Frischkäse, Kapern, Zwiebelringen und Toast Home-marinated salmon with fresh cheese, capers, onions and toast</i>	
Omelette, natur (3 Eier), dazu Baguette und Butter	9,50
Omelette with baguette and butter	
- mit gebratenem Speck oder Schinken - with bacon or ham	12,00
Spiegeleier natur (2 Eier), dazu Baguette und Butter	8,00
Fried eggs, baguette, butter	
- mit gebratenem Speck oder Schinken - with bacon or ham	10,50
Rühreier natur (3 Eier) Scrambled eggs	9,50
- mit gebratenem Speck oder Schinken - with bacon or ham	12,00
2 Eier im Glas 2 eggs in glass	7,00
Gekochtes Ei Boiled egg	2,60
Joghurt natur <i>Yogurt</i>	5,00
Joghurt mit frischen Früchten Yogurt with fresh fruits	9,00
Müsli mit Milch Muesli with milk	7,50
Müsli mit frischen Früchten Muesli with fresh fruits	11,50
Obstsalat Fruit salad	12,00
Portion Salami	8,00
Portion San Daniele Schinken San Daniele ham	10,00

Portion gekochter Schinken Boiled ham	8,00
Portion hausgebeizter Lachs Home-marinated salmon	8,50
Portion Käse Cheese	7,00
Portion Frischkäse Fresh cheese	5,50
Portion Marmelade, Honig oder Nutella Jam, honey or chocolate	3,00
Brot und Butter Bread and butter	3,50
Brötchen Roll	2,00
Butter	2,00
Croissant	3,80

Kleine Speisen / Small dishes

Club Sandwich	15,00
-mit Hähnchenbrust, gebratenem Speck, Tomaten, Salat und Mayonnaise – getoastet -with chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes and mayonnaise – toasted	
Club X	15,00
-mit Spiegelei, gebratenem Speck, Tomaten, Salat und Mayonnaise – getoastet -with fried egg, bacon, lettuce, tomatoes and mayonnaise – toasted	
Sandwich mit Thunfisch Sandwich with tuna	9,00
Sandwich mit Ei und Sardinenfilets Sandwich with egg and sardines	10,00
Sandwich mit Poulardenbrust Sandwich with chicken breast	9,00
Sandwich mit Garnelen Sandwich with shrimps	10,50
Sandwich mit Lachs Sandwich with salmon	10,50
Baguette mit gekochtem Schinken und Emmentaler	11,50
Baguette with boiled ham and Emmental cheese	

Baguette mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto	11,50
Baguette with tomato, mozzarella and basil pesto	
Baguette mit gekochtem französischen Schinken	11,50
Baguette with boiled French ham	
Baguette Mortadella	11,00
Baguette with mortadella	
Baguette San Daniele mit Salat	12,00
Baguette with San Daniele ham and lettuce	
Baguette San Daniele mit Ei	13,00
Baguette San Daniele with egg	
Baguette Roastbeef	13,00
Baguette with roast beef	
Schinken-Käse-Toast	8,50
Ham and cheese toast	
Tomate-Mozzarella-Toast	9,50
Tomato and Mozzarella toast	

Suppen / Soups

Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit Croûtons	12,00
Leek-potato cream soup with croûtons	
Manzini's Fischsuppe mit Flusskrebse und Aioli (klein / groß)	13,50 / 19,00
Fish soup with river crabs and aioli (small / large)	

Salate / Salads

Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons	18,00
Caesar salad with parmesan and croûtons	
- mit Garnelen with prawns	28,00
- mit Hähnchenbrust with chicken breast	25,00
- mit Rindfleisch with beef	27,00
Rucolasalat in Balsam-Olivenöl	
mit Tomaten-Sugo, Pinienkernen und Rosmarin-Honig-Ziegenkäse	20,00
Rocket salad in balm-olive-oil with tomato sugo, pine-nuts and rosemary-honey-goat-cheese	
Blattsalat mit gebratenen Scampi in Knoblauchbutter	25,00
Green salad with roast prawns in garlic butter	

Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 22,00
Green salad with roast chicken breast strips

Risotto und Lasagne / Risotto and Lasagne

Safranrisotto mit Spinat und Scampi (oder Lammrücken) 26,00
Saffron risotto with spinach and prawns (or saddle of lamb)

Ziegenkäse-Lauch-Risotto 21,00
Risotto with goat cheese and leek

Penne Napoli mit Rucola und Parmesan 16,50
Penne Napoli with rocket and parmesan

Vorspeisen / Starters

Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in Salbeibutter 18,00
Ravioli filled with ricotta-spinach in sage-butter

**Carpaccio vom Aberdeen-Angus-Filet
mit gehobelten Champignons und Parmesan** 19,00
Carpaccio from Aberdeen-Angus filet with mushrooms and parmesan

Melone mit Schinken 12,00
Melon with ham

Parmesanbrocken und Oliven 12,00
Parmesan and olives

Hauptspeisen / Main courses

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 32,00
Viennese escalope with parsley potatoes and cucumber salad

**Gegrilltes Rumpsteak
mit Café-de-Paris-Butter, Ofenkartoffel und Salat** 35,00
Grilled rump steak with „Café de Paris“ butter, oven potato and salad

Dorade Royale mit Pinienkern-Kräuter-Pesto, Grillkartoffeln und Salat	30,00
Gilthead with pine-nut-herb pesto, grilled potatoes and salad	
Lammrückenfilet mit Rosmarin an Oliven-Kartoffelpüree und Artischockenratatouille	36,00
Filet from saddle of lamb with rosemary, olive-mashed-potatoes and artichoke ratatouille	
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	21,00
Balls of minced veal with potato-cucumber salad	
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	23,00
Roast beef with fried potatoes and remoulade	

Desserts

Crème Brûlée	10,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	18,00
Zitronensorbet mit Wodka	10,00
Lemon sorbet with vodka	
Verschiedene Tarts und Kuchen	5,50
Different tarts and cakes	

Dessertwein / Dessert wine

Riesling Spätlese Julius Treis, Mosel	Glas 0,1 l	10,50	Flasche 0,35 l	34,00
--	------------	--------------	----------------	--------------

Eis / Ice cream

Eiskaffee Iced coffee	8,50
Eisschokolade Iced chocolate	8,50
Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl	7,80

Mixed ice cream – 3 scoops

3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne **12,00**

3 scoops of vanilla ice cream with fresh fruits and whipped cream

1 Kugel Eis (Vanille / Schokolade / Erdbeere) **2,80**

1 scoop (vanilla / chocolate / strawberry)

Portion Sahne Whipped cream **1,80**

Bitters & Anisées (4 cl)

Fernet Branca¹ **7,00**

Branca Menta¹ **7,00**

Averna **7,00**

Ramazzotti **7,00**

Campari¹ **7,00**

Cynar¹ **7,00**

Pimm's No. 1 **7,00**

Pernod¹ **7,50**

Ricard¹ **7,50**

Pastis 51¹ **7,50**

Rum (4 cl)

Bacardi **9,00**

Havanna Club 3 Jahre **9,00**

Havanna Club 7 Jahre **12,00**

Ron Veradero **9,00**

Myers's **8,00**

Gin (4 cl)

Tanqueray **10,00**

Bombay Sapphire **10,00**

Beefeater 24 **12,00**

Hendrick's **13,50**

Aquavit (4 cl)

Aalborg Jubilaeums Akvavit	9,00
Linie	9,00
Malteser	9,00

Spirituosen (4 cl) / Spirits

Tequila weiß / braun	9,00
Vecchia Romagna	15,00
Carlos Primero	15,00
Osborne Veterano¹	12,50
Villa Zarri	15,00
Bas Armagnac	13,00
Calvados	13,00
Vieille Prune	13,00
Himbeergeist (Framboise)	13,00
Williams Birne	13,00
Mirabelle	13,00
Marille	13,00
Kirschwasser	13,00

Grappe / Trester (4 cl) / Grappas / Marcs

Grappa Nardini	11,00
Grappa di Prosecco	12,00
Grappa Giulia	12,00
Marc de Bourgogne	12,00

Wodka (4 cl)

Moskovskaya	9,50
Stolitchnaya	9,50

Liköre & Crèmes (4 cl) / Liqueurs & Crèmes

Cointreau	9,50
Grand Marnier ¹	9,50
Drambuie	9,50
Southern Comfort ¹	9,50
Limoncello	9,50
Amaretto	9,00
Sambuca	9,00
Kahlúa	9,00
Baileys ¹	9,00
Chartreuse gelb	9,00
Chartreuse grün	9,00
Benedictine ¹	9,00

Whiskies (4 cl)

Scotch

J & B	11,50
Teacher's	11,50
Chivas Regal <i>12 Years</i>	12,50
Dimple	12,50

Scotch Pure Single Malt

Glenfiddich	12,50
Glenmorangie <i>10 Years</i>	14,50
Glenmorangie <i>18 Years</i>	18,00
Auchentoshan <i>Lowland</i>	12,50
Bowmore ¹	12,50
Macallan	16,00
Highland Park	14,00
Glenkinchie ¹ <i>Lowland</i>	14,00
The Balvenie ¹	14,00
Glenfarclas <i>12 Years</i>	14,00
Laphroaig <i>10 Years</i>	14,00
The Glenlivet <i>12 Years</i>	14,00

Canadian

Canadian Club	12,00
---------------	-------

Irish

Jameson	12,00
Black Bush	12,50
Bushmills <i>Single Malt</i>	12,50
Bushmills <i>Single Malt 10 Years</i>	15,50

Bourbon

Jim Beam	11,50
Jack Daniels	12,00
Wild Turkey	12,00
Four Roses	12,00
Four Roses <i>Single Barrel</i>	14,00

Cognacs (4 cl)

Hennessy Fine De Cognac	13,00
Hennessy X.O.	22,00
A. Ragnaud-Sabourin Alliance № 4	13,00
A. Ragnaud-Sabourin Alliance № 20 Réserve Spécial	15,00
Hine V.S.O.P.	12,50

Alkoholfreie Getränke / Beverages without alcohol

Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola light ^{1,2}	Fl. 20 cl	4,50
Spicy Ginger	Fl. 20 cl	5,00
Schweppes Tonic ³	Fl. 20 cl	4,50
Schweppes Bitter Lemon ³	Fl. 20 cl	4,50

Schweppes Ginger Ale¹	Fl. 20 cl	4,50
Schweppes Soda	Fl. 20 cl	4,00
Soda Citron	Fl. 20 cl	5,50
Orangina	Fl. 25 cl	5,00
Apfelsaft Apple juice	Glas. 20 cl	4,00
Apfelschorle Apple juice with mineral water	Glas 30 cl	5,50
Johannisbeernektar Black currant juice	Glas. 20 cl	4,00
Johannisbeerschorle Black currant juice with mineral water	Glas 30 cl	5,50
Tomatensaft Tomato juice	Fl. 20 cl	4,50
Eistee (Früchtetee mit frischem Orangensaft)	Glas 30 cl	6,50
Ice tea (Fruit tea with freshly squeezed orange juice)		
Frisch gepresster Orangensaft	Glas 10 cl	3,50
Freshly squeezed orange juice	Glas 20 cl	6,50

Longdrinks (4 cl Alkohol)

Campari Soda	0,3 l	13,00
Campari Orange¹	0,3 l	15,00
Gin Tonic³ (mit Tanqueray)	0,3 l	14,00
Wodka Lemon³ / -Tonic³	0,3 l	14,00
Bacardi Cola^{1,2}	0,3 l	13,00
Cuba Libre^{1,2} (mit Havanna Club 3 Jahre)	0,3 l	14,00
Jim Beam Cola^{1,2}	0,3 l	13,00

Offene Weißweine / Open white wines

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Grüner Veltliner Wien, Österreich	4,50	8,80	21,50
Chardonnay Neuville De Poitou, France	5,20	9,90	23,10
Riesling Pfalz, Deutschland	5,70	10,90	26,10
Picpoul de Pinet Les Vignerons de Pomerols, France	6,30	12,30	29,50
Grauburgunder Pfalz, Deutschland (Aktionspreise)	6,30	12,30	29,50
Sancerre Loire, France (Aktionspreise)	6,30	12,30	29,50
Grecco di Tufo Campania, Italia	5,70	10,90	26,10
Regaleali Sizilien, Italy (Aktionspreise)	5,20	9,90	23,10
Silvaner Franken, Deutschland	5,70	10,90	26,10

Offene Rotweine / Open red wines

Martinelle Côte du Ventoux, France	7,20	13,90	33,70
Cabernet Sauvignon Merlot Navarra, España	6,30	12,30	29,50
Spätburgunder Mathias Gaul, Pfalz	6,30	12,30	29,50
Shiraz Viognier Cape of Good Hope, South Africa	5,20	9,90	23,10
Tempranillo Toledo, España	5,20	9,90	23,10
Primitivo Puglia, Italia	(Aktionspreise) 5,70	10,90	26,10
Negroamaro Puglia, Italia	5,20	9,90	23,10

Offene Roséweine / Open rosé wines

Mas de Cadenet Côtes de Provence, France	6,80	13,00	31,50
Schilcher Weststeiermark, Österreich	6,50	12,50	29,40

Biere / Beers

König Pilsener (vom Fass)	Glas 0,30 l	4,50	0,50 l	7,00
Radler Beer with Sprite	Glas 0,33 l	4,50	0,50 l	7,00
Jever Fun alkoholfrei / without alcohol	Flasche 0,33 l	5,00		
Erdinger Weizen Kristall Wheat beer crystal			Flasche 0,50 l	7,00
Benediktiner Weizen Hefe Wheat beer			Flasche 0,50 l	7,00
Benediktiner Weizen Alkoholfrei Wheat beer alcohol free			Flasche 0,50 l	7,00

Champagner

Bérêche et Fil	Glas 0,1 l	18,50	Flasche 0,75 l	129,00
Taittinger Brut Réserve			Flasche 0,75 l	135,00
Moët & Chandon Brut Imperial			Flasche 0,75 l	140,00
Veuve Clicquot Brut			Flasche 0,75 l	150,00

Mineralwasser / Mineral water

Taunusquelle Sprudel	Flasche 0,25 l	3,80	Flasche 0,75 l	8,50
Taunusquelle Medium	Flasche 0,25 l	3,80	Flasche 0,75 l	8,50
Taunusquelle Still	Flasche 0,25 l	3,80	Flasche 0,75 l	8,50

Aperitifs

Crémant	Glas 0,1 l	12,50	Flasche 0,75 l	83,00
Crémant rosé	Glas 0,1 l	13,50	Flasche 0,75 l	93,50
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Glas 0,1 l	9,50	Flasche 0,75 l	66,50
Bellini (Prosecco, Pfirsichmark)	Glas 0,1 l	10,50		
Spritz¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis)			Glas 0,2 l	12,00
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze, Eis)			Glas 0,2 l	12,00
Kir			Glas 0,1 l	7,50
Champagner Orange			Glas 0,1 l	21,00
Champagner Pimm's			Glas 0,1 l	21,00
Kir Royal au Champagne			Glas 0,1 l	20,00
Sherry dry / medium / cream			5 cl	8,50
Portwein Porto			5 cl	11,00
Dubonnet			4 cl	8,50
Noilly Prat¹			5 cl	8,50
Punt E Mes			5 cl	8,50
Martini dry / bianco / rosso			5 cl	8,50
Lillet blanc / rouge			5 cl	10,00
Aperol¹			4 cl	7,50

Weinschorle Wine with mineral water	0,2 l	6,50
Sommerschorle (Weinschorle mit Eis und Zitronenscheibe)	0,2 l	7,00
Wine with mineral water, ice and a slice of lemon		

Cocktails

Caipirinha Cachaça, Limette, Lime Juice, brauner Zucker, crushed ice	13,50
Mojito weißer Rum, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda, crushed ice	13,50

Martini Cocktail	Tanqueray Gin, Noilly Prat, grüne Olive	12,50
Moscow Mule	Wodka, Ginger Beer, Gurkenscheiben	13,50
London Buck	Gin, Ginger Beer, Zitronensaft, Angostura	13,50
Lillet Baronial	Lillet blanc, Gin, Cointreau, Angostura, Zuckersirup	13,50
Manhattan	Canadian Club, Martini Dry, Angostura	13,50
Gin Fizz	Gin, Zitronensaft, Puderzucker, Soda	13,50
Whisky Sour	Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	13,50
Bloody Mary		13,50
	Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Pfeffer, Salz, Worcestershire Sauce	
Mai Tai		16,00
	Brauner Rum, brauner Rum (hochproz.), Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime juice, Orangensaft	
Planter's Punch		15,00
	Brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, frisch gepresster Orangensaft	
Margarita	Tequila, Cointreau, Zitronensaft	13,50
White Russian	Wodka, Kahlúa, Sahne	12,50
Pimm's Cup	Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurkenscheiben	12,50
Negroni	Tanqueray Gin, Martini Rosso, Campari	12,50

Alkoholfreie Cocktails / Cocktails without alcohol

Greeny	Mandelsirup, Ginger Ale, Zitronensaft, Orangensaft	9,00
Mint Tonic	Minze, Zuckersirup, Pfefferminzsirup, Zitronensaft, Tonic Water	9,00