



Aperitifs

Aperitifs

Prosecco S. Margherita	0,11	5,-
Sherry Tio Pepe trocken; Sherry Dry Sack medium	5 cl	5,-
Campari Soda *	4 cl	7,-
Campari Orange *	4 cl	8,-
Kir Royal Champagne brut	0,11	10,50

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Apollinaris Selection oder Silence	0,25 l	2,80
Apollinaris Selection oder Silence	0,5 l	4,50
Apollinaris Selection	0,75 l	6,50
Evian (still)	0,5 l	4,50
Coca Cola (coffeinhaltig)**	0,2 l	3,-
Orangensaft	0,2 l	3,-
Apfelsaft	0,2 l	2,80
Apfelsaftschorle*	0,5 l	3,50

Warme Getränke

hot beverages

Espresso, Kaffee Crème		2,30
Glas Tee, heiße Schokolade		2,30
Cappuccino		3,30

BIERE

Beers

Veltins Pils	0,3 l	3,80
Kitzmann Pils aus Erlangen	0,3 l	3,50
Kitzmann Lager aus Erlangen	0,4 l	4,-
Kritzenthaler alkoholfrei	0,33 l	3,80
Kitzmann Hefeweizen hell	0,5 l	4,50
Schneider Weiße alkoholfrei	0,5 l	4,50
Paulaner Hefeweizen	0,33 l	3,80

Offene Weine

Wines by the glass

Weissweine

Schloss Castell	0,2 l	5,00
Müller Thurgau, trocken, Franken		
Würzburger Pfaffenberg	0,2 l	5,00
Müller Thurgau, halbtrocken, Franken		
Randersackerer Ewig Leben	0,2 l	5,50
Silvaner, trocken, Franken		
Hallgartner Riesling	0,2 l	5,50
trocken, Rheingau		
Pinot Grigio	0,2 l	5,00
del Veneto IGT, Santa Flavia, Italien		
Chardonnay	0,2 l	5,00
del Veneto IGT, Santa Flavia, Italien		
Chardonnay	0,2 l	6,00
Sauvignon Blanc, Rosemount, Australien		
Rotweine		
Spätburgunder – Cuvée,	0,2 l	6,00
trocken, Franken		
Santa Cristina	0,2 l	7,50
Toscana IGT, Abf. Marchesi Antinori		
Merlot	0,2 l	7,50
Philippe de Rothschild, Frankreich		
Shiraz/ Cabernet	0,2 l	7,50
Cellar Selection, Australien		

Für unsere Flaschenweine werfen Sie bitte
einen Blick in unsere Weinkarte!
For more wines please ask for the wine list!

* Farbstoffhaltig
** Containergetränke, Farb- und
Konservierungsstoffe

she1013/10010.09

JOYFUL FLAVOR

OF
THE
day



Vorspeisen hors d'Œuvres

Fitness-Salatplatte mit Putenbruststreifen Assorted salads with stripes of turkey breast	9,50
„Insalata Caprese“ Mozzarella und Tomaten mit Basilikum Insalata caprese	10,-
Hausgebeizter Graved Lachs an Dill-Senfsauce Marinated salmon on dill-mustard sauce	12,50
Jakobsmuscheln vom Grill an Spinatsalat mit Kirschtomaten Grilled scallops on spinach salad with cherry tomatoes	15,-
Carpaccio vom Rinderfilet all'Italiana Carpaccio of beef with parmesan	15,-

Suppen soups

Karotten-Orangencremesuppe mit Croutons Cream soup of carrots and oranges with croutons	7,-
Tomatenessenz mit Basilikumklößchen Clear tomato soup with basil dumplings	7,-

Vegetarische Gerichte vegetarian dishes

Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Basilikum-Sahnesauce Tortelloni with ricotta-spinach stuffing in basil cream sauce	13,-
Bunte Gemüseplatte „mille fanti“ Saisonable vegetable plate	14,-

Fischgerichte fish dishes

Wolfsbarschfilet vom Grill an Safransauce mit Gemüsebouquet und Sepia-Tagliatelle Grilled fillet of sea bass with saffron-sauce vegetables and sepia noodles	23,50
Duett vom Seezungenfilet und Riesengarnele auf Hummersauce und gemischtem Reis Duett of filet of sole and king prawn on lobster sauce with mixed rice	24,50

Fleischgerichte meat dishes

Sechs Nürnberger Bratwürstchen* auf Sauerkraut Six Nürnberg sausages* and sauerkraut	9,50
Ham- oder Cheeseburger mit Pommes frites Ham- or Cheeseburger french fries, ketchup and mayonnaise	12,-
Clubsandwich mit Gurke und Pommes frites Clubsandwich with cucumber and french fries	14,-
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Kopfsalat Fried veal grilled potatoes, lettuce	19,-
Lammkarree auf Kräuterjus Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln Rack of lamb on herb jus, courgettes and rose-mary potatoes	23,50
Filetsteak (200g) vom Grill Kräuterbutter, Broccoli und Rahmkartoffeln Tenderloin-steak broccoli and potatoe-gratin	24,-

Nachspeisen dessert

Creme Caramel mit Vanilleeis und Orangenfilets Caramel pudding with vanilla ice cream and orange fruit fillets	7,50
„dolce vita“ Schokoladenmus, Vanilleeis und Cassismark Mousse au chocolat with vanilla ice cream and cassis sauce	8,50
Kleine Käseauswahl des Tages Choice of cheese	8,-