

## Starters & Snacks

**Crostini mit gegrilltem Spargel** A1,L **8,90 €**  
*Ciabatta, grüner Spargel, Tomate, Lauch*

**Bruschetta** A1,L **7,90 €**  
*Geröstetes Ciabatta, Tomatensalat*

**Gebackener Feta** A1,L **11,50 €**  
*Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Salatbouquet, dazu Ciabatta*

**Garnelen Tempura** A1,B,L **12,60 €**  
*Knusprig paniert, Chilisauce, Baguette*

**Baguette mit hausgemachter Aioli** A1,G,L **5,80 €**

**Salatbowl One Moment** 1,5,7,A1,J,L **15,60 €**  
*Knackige Blattsalate, Honig-Balsamico Viniagrette, Bulgursalat, Karotten-Ingwer Salat, Coleslaw, dazu Baguette*

### wahlweise mit

Falafelbällchen A1 **+ 4,90 €**

Lachsstreifen „Teriyaki Style“ A1, D,F,K **+ 8,90 €**

gegrillter Hähnchenbrust **+ 5,90 €**

# BBQ & Co

<b>Hausgeräucherte Spareribs</b> <small>C,G,I,L</small> <i>vom Landschwein, Pommes Frites mit Aioli, Krautsalat</i>	<b>20,90 €</b>
<b>Loaded Fries</b> <small>1,4,G,I</small> <i>Pommes Frites, Pulled Pork, Käsesauce, Frühlingzwiebeln</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Baked Potato</b> <small>G,J,L</small> <i>Sour Cream, Beilagensalat</i>	<b>14,70 €</b>
<b>wahlweise mit</b>	
hausgeräuchertem Pulled Pork <small>I</small>	<b>+ 5,90 €</b>
Grillkäse <small>D</small>	<b>+ 5,70 €</b>
Gegrilltem Lachs <small>D</small>	<b>+ 8,90 €</b>

## Burger

<b>One Moment Beef Burger</b> <small>1,2,4,A1,C,G,K,L</small> <i>Brioche Bun, hausgemachtes Beef Patty, Bacon Jam, Käse, Chipotlemayo, Pommes Frites mit Aioli</i>	<b>19,80 €</b>
<b>BBQ Beef Burger</b> <small>1,2,4,A1,C,G,K,L</small> <i>Brioche Bun, Chipotlemayo, hausgemachtes Beef Patty, Bacon, Käse, BBQ Sauce, Whiskey-Zwiebeln, Pommes Frites mit Aioli</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Fried Chicken Burger</b> <small>A1,C,G,K,L</small> <i>Brioche Bun, knusprige Hähnchenbrust, Chipotlemayo, Coleslaw, Pommes Frites mit Aioli</i>	<b>19,40 €</b>
<b>Pulled Pork Burger</b> <small>A1,C,G,I,K,L</small> <i>Brioche Bun, Pulled Pork, Coleslaw, Pommes Frites mit Aioli</i>	<b>18,60 €</b>
<b>Halloumi Burger (vegetarisch)</b> <small>A1,C,G,I,K,L</small> <i>Brioche Bun, Grillkäse, Chipotlemayo, Pommes Frites mit Aioli</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Grilled Chicken Burger</b> <small>A1,C,G,I,K,L</small> <i>Brioche Bun, gegrillte Hähnchenbrust, Chipotlemayo, Pommes Frites mit Aioli</i>	<b>18,40 €</b>

# Classics

**Schnitzel von Schweinerücken** A1,C,G,I,L **21,50 €**  
*Rosmarinkartoffeln, Champignonrahmsauce, gemischter Salat*  
*(auch als Hähnchenschnitzel möglich)*

**Frühlingspasta** A1,C,G **16,50 €**  
*Kräuterpesto, Spargelgemüse, Kirschtomaten, Zuckerschoten*

**wahlweise mit**

*Hähnchen-Piccata im Parmesanmantel* A1,C,G **+ 6,50 €**

*gegrilltem Halloumi* G **+ 5,90 €**

*Garnelenspieß* B **+ 6,60 €**

**Lachsfilet auf Spargelrisotto** D,I,L **24,90 €**  
*geschmolzene Tomate, Sprossen, Beilagensalat*

**Ribeye Steak** G,L **28,40 €**  
*Backkartoffel mit Sour Cream, gegrilltes Marktgemüse,*  
*Kräuterbutter*

**Thai Curry (vegan, pikant)** **15,80 €**  
*Jasmin Reis, Paprika, Zucchini, Zuckerschoten,*  
*Koriander*

**wahlweise mit**

*knuspriger Hähnchenbrust* A1,C,G **+ 5,90 €**

*Falafel-Bällchen(Vegan)* G **+ 4,90 €**

*White Tiger Garnelen* B **+ 6,80 €**

# Hits for Kids

<b>Portion Pommes mit Dip</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Chicken Nuggets mit Pommes und Dip</b> <small>A1,C</small>	<b>7,90 €</b>
<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> <small>A1,C</small>	<b>6,90 €</b>

# Sweets

<b>Baileys Crème brûlée</b> <small>A1,C,G</small> <i>Sahne, Beeren</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Panna Cotta</b> <small>A1,G</small> <i>Fruchtspiegel, Hafer-Cookie Crumble</i>	<b>8,40 €</b>
<b>Lavakuchen</b> <small>A1,C,F,G</small> <i>Schokoküchlein, Sahne, Karamellsauce</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Vanilleeis auf Beerengrütze</b> <small>A1,C,G</small> <i>Knusperwaffel, Sahne</i>	<b>5,80 €</b>
<b>Walnusseis auf Amarula Likör</b> <small>A1,C,G,H</small> <i>Knusperwaffel, Sahne</i>	<b>6,70 €</b>
<b>Kugel Eis</b> <small>A1,C,G</small> <i>Erdbeere, Vanille, Schokolade, Walnuss</i>	<b>1,80 €</b>
<b>mit Portion Sahne</b>	<b>+ 0,80 €</b>

# Weißweine

<b>Chardonnay Octavo Arte</b> L <i>Virgen De Las Vinas, La Mancha, Spanien</i> <i>trocken, tropische Früchte, blumig</i>	0,2   7,50 € 0,75   21 €
<b>1958 Pinot Grigio DOC Delle Venezie</b> L <i>Canitina di Castelnuovo del Garda, Venetien, Italien</i> <i>trocken, Aromen von Zitrone und grünem Apfel</i>	0,2   7,50 € 0,75   21 €
<b>Riesling QbA halbtrocken, Biowein, Vegan</b> L <i>Weingut Karl-Werner Faust, Rheingau</i> <i>halbtrocken, ausgeprägte Mineralität, würzig, frisch</i>	0,2   7,90 € 1,0   26 €
<b>Gewürztraminer QbA</b> L <i>Weingut Eckardt, Rheinhessen</i> <i>feinfruchtig, lieblich, Aromen von Lychee</i>	0,2   7,50 € 0,75   21 €
<b>Weißer Burgunder QbA, Biowein</b> L <i>Weingut Krugscher Hof, Rheinhessen</i> <i>trocken mit Aromen von Birne und Melone</i>	0,2   7,90 € 0,75   27 €
<b>Pinot noir QbA, blanc de noir</b> L <i>Weingut Eckardt, Rheinhessen</i> <i>weiß gekeltert, frisch, spritzig</i>	0,2   7,60 € 0,75   21,50 €

# Perl- und Schaumweine

<b>Scavi &amp; Ray Prosecco</b> L <i>trocken</i>	0,75   26 €
<b>Vino Frizzante Bianco</b> L <i>San Martino, Italien</i>	0,1   4,60 € 0,75   24,50 €

## Rosé

### **Rosé Portico L**

*Selected by Sogrape Vinhos, Beiras, Portugal  
volles Bouquet, Aromen von Beeren*

**0,2 | 7,60 €**  
**0,75 | 23,50 €**

## Rotweine

### **Nerone Primitivo Negroamaro L**

*Globus Wine, Apulien, Italien  
trocken, fruchtig, weich und cremig mit einem intensiven  
Aroma von Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen*

**0,2 | 7,90 €**  
**0,75 | 27 €**

### **Merlot IGP L**

*Mas des Tourelles, Languedoc-Roussillon, Frankreich  
trocken, Aromen von Kirschen, Pfeffer, Vanille*

**0,2 | 7,60 €**  
**0,75 | 21,50 €**

### **Dornfelder Lieblich L**

*Weingut Eckardt, Rheinhessen  
lieblich, samtig*

**0,2 | 7,60 €**  
**0,75 | 21,50 €**

### **Trollinger / Lemberger QbA halbtrocken L**

*Weinkellerei Storz, Württemberg  
halbtrocken, gehaltvoll*

**0,2 | 7,60 €**  
**0,75 | 21,50 €**

### **Cabernet Sauvignon VdP Côte de Lastours L**

*Domaine Ventenac, Cabardès, Frankreich  
trocken, Aromen von Kirsche, Tabak, Johannisbeeren*

**0,2 | 7,90 €**  
**0,75 | 27 €**

# Cocktails

<b>Caipiriña</b> <i>Pitu Cachaça, Limette, Rohrzucker</i>	8,90 €
<b>Pina Colada</b> ☼ <i>Weisser Rum, Kokossirup, Sahne, Ananas</i>	8,90 €
<b>Erdbeer Colada</b> ☼ <i>Weisser Rum, Erdbeere, Kokos, Ananas</i>	8,90 €
<b>Zombie</b> <i>Weisser Rum, brauner Rum, Old Pascas Rum, Cointreau, Ananas, Maracuja, Grenadine</i>	10,80 €
<b>Sex on the Beach</b> <i>Vodka, Pfirsichlikör, Orange, Cranberry</i>	8,90 €
<b>Swimming Pool</b> <i>Vodka, Blue Curaçao, Ananas, Kokos</i>	8,90 €
<b>Tequila Sunrise</b> <i>Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine</i>	8,90 €
<b>Mojito</b> <i>Weisser Rum, brauner Zucker, Limette, Minze</i>	8,90 €
<b>Maracuja Mojito</b> <i>Weisser Rum, brauner Zucker, Maracuja, Limette, Minze</i>	8,90 €

# Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b> 7 <i>Limette, brauner Zucker, Ginger Ale</i>	8,40 €
<b>Virgin Colada</b> ☼ <i>Ananas, Kokos, Sahne</i>	8,40 €
<b>Tropic Star</b> <i>Ananas, Orange, Maracuja, Kirsche</i>	8,40 €
<b>Strawberry Kiss</b> ☼ <i>Erdbeere, Orange, Ananas, Sahne</i>	8,40 €

#### Zusatzstoffe:

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Mit Antioxidationsmittel
- 3 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = koffeinhaltig
- 7 = Säuerungsmittel
- 8 = Stabilisatoren
- 11 = chininhaltig

#### Allergene:

- A1 = Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H = Wallnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Cashewkerne und daraus gewonnene Erzeugnisse