



SOMMER SPECIAL

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig^{D, G, H} **12,50 €**

Knuspriger Flammkuchen mit hausgemachter Kräutercreme, Ziegenweichkäse, roten Zwiebeln, Walnüssen und einem Hauch von Honig

Flammkuchen Garten-Glück (vegan)^{D, M} **11,90 €**

Vegane Creme-Basis, goldbraun gebratenes Pflanzen-Hack, Cherrytomaten und frischer Rucola

Wassermelonen-Feta-Salat^{G, H} **13,90 €**

Erfrischende Wassermelonenwürfel mit Feta, frischer Minze, Limettendressing und gerösteten Pinienkernen

Burrata auf Tomaten und grünem Spargel^G **15,50 €**

Cremige Burrata serviert auf knackigem grünen Spargel und aromatischen Cherrytomaten, verfeinert mit Olivenöl und frischem Basilikum

Kaltes Roastbeef Classic^{A, K} **16,90 €**

Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten und kalt serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und einer würzigen Kräuter-Remoulade

Caesar Salad^{A, D, G, K} **14,50 €**

Knackiger Römersalat in cremigem Caesar-Dressing mit frisch gehobeltem Parmesan, knusprigen Knoblauch-Croûtons und gebratener Hähnchenbrust

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag 13.00 - 21.00 Uhr | **Sonntag** 09.30 - 21.00 Uhr

warme Küche täglich 13.00 - 20.30 Uhr

Frühstück sonn- & feiertags 09.30 - 12.30 Uhr





VORSPEISEN

Hausgemachte Tagessuppe der Saison

6,50 €

Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.

Bruschetta

6,90 €

3 geröstete Scheiben Ciabattabrot^D belegt mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum und Mozzarella^G

Schafskäse-Pfanne

11,90 €

Schafskäse^G mit Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Peperoni, Cherrytomaten, abgerundet mit Olivenöl und einer Kräutermischung, serviert in der Pfanne, dazu Ciabattabrot^D

wahlweise mild oder scharf

Garnelen-Pfanne

14,50 €

Black Tiger Garnelen^E mit Knoblauch, Peperoni, Cherrytomaten, abgerundet mit Olivenöl und Petersilie, serviert in der Pfanne, dazu Ciabattabrot^D

wahlweise mild oder scharf





FRISCHE SALATE

Beilagensalat

5,50 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Mais

Fitness

13,50 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais, Thunfisch, gekochtem Ei^A und Oliven

Tournesol

13,90 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais, gebratenem Hähnchenbrustfilet und Champignons

Steakhouse

15,90 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais und gebratenen Steakstreifen

Gambas

15,90 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais und gebratenen Black Tiger Garnelen^E

Alle Salate werden mit Ciabattabrot^D serviert.

Wählen Sie Ihr Dressing:

- Balsamico^I
- Honig Senf^{A, K}
- Joghurt^G



OFENKARTOFFEL

Ofenkartoffel

9,90 €

Heiße Ofenkartoffel gefüllt mit hausgemachter Kräutercreme^G, dazu ein frischer Beilagensalat

wahlweise mit

- gebratenem Hähnchenbrustfilet **4,00 €**
- gebratenen Steakstreifen **7,00 €**
- gebratenen Black Tiger Garnelen^E **7,00 €**

WRAPS

Veggie Deligh

8,90 €

Weizen-Tortilla^D bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme^G, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken und Avocado

Chicken Harmony

11,90 €

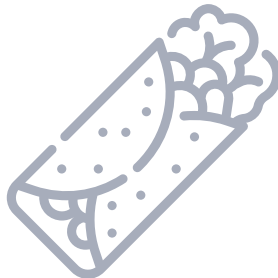
Weizen-Tortilla^D bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme^G, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Steakhouse Wrap

13,90 €

Weizen-Tortilla^D bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme^G, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Jalapeños, Avocado und Steakstreifen

wahlweise mild oder scharf





PIZZA NACH PINSA ART

Margherita^D	7,50 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ^G , Cherrytomaten und Basilikum	
Vegetaria^D	9,50 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ^G , Cherrytomaten, Champignons, Paprika, Oliven und Zwiebeln	
Tonno^D	9,90 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ^G , Cherrytomaten Thunfisch ^C , Zwiebeln und Oliven	
Milano^D	10,90 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ^G , Cherrytomaten, Salami ^{1.2.3} , Schinken ^{1.3} , Peperoniwurst ^{1.2.3} und Champignons	
Parma^D	13,90 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ^G , Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^G	

DESSERT

Dessert des Tages

Fragen Sie uns gerne nach unserem Dessert des Tages.

Tageskuchen	3,90 €
Tagestorte	4,50 €

Fragen Sie uns gerne nach unserem Kuchen und unserer Torte des Tages.



HEISSER BIO TEE

Schwarzer Tee

Dark Assam | Darjeeling | Earl Grey

2,90 €

Grüner Tee

Jade Green tea

2,90 €

Früchte Tee

Sunny Fruits | Berry Wow

2,90 €

Kräutertee

Fruity Camomile | Mountain Herbs | Mint Kiss | Lovely Roiboos

2,90 €

NESPRESSO KAFFEE

Espresso¹¹

2,50 €

Espresso Doppio¹¹

3,50 €

Espresso Macchiato^{11, G}

2,80 €

Americano¹¹

3,20 €

Café Crème¹¹

3,20 €

Cappuccino^{11, G}

3,50 €

Latte Macchiato^{11, G}

3,80 €

Café Latte^{11, G} klein

3,50 €

Café Latte^{11, G} groß

3,80 €

Heiße Schokolade^G

3,50 €

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

zusätzlicher Sirup (Vanille¹⁶ | Haselnuss^{H, 1, 2, 16} | Karamell²)

0,30 €

vegan mit Hafermilch^D

0,30 €





SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser Taunusquelle Classic | Naturelle 0,25 l 2,50 €
0,75 l 6,50 €

Sinalco Limo

Cola^{2, 11, 16} | Cola Zero^{2, 5, 6, 7, 11, 16} | Orange^{16, 17} | Zitrone¹⁶
Cola Mix^{2, 3, 11, 16, 17} | Apfelschorle 0,33 l 3,30 €

Goldberg Tonic Water^{10, 16} | Bitter Lemon^{10, 16, 17}

Ginger Ale^{2, 16} 0,20 l 2,50 €
0,40 l 4,00 €

Redbull Winter Edition

Fuji-Apfel & Ingwer Energy Drink^{11, 16} 0,25 l 3,00 €

Richard's Sun Eistee

Schwarzer Tee Pfirsich¹⁶ | Schwarzer Tee Zitrone¹⁶ 0,33 l 3,50 €

FRUCHTSÄFTE von Vaihinger

Saft 0,20 l 2,80 €
0,40 l 4,30 €
Saft-Schorle 0,20 l 2,50 €
0,40 l 4,00 €

Wählen Sie aus unserem Angebot:

Orangensaft | Sauerkirschsafft | Cranberrysaft | Ananassaft³
Maracujanektar³ | Bananennektar³ | Johannisbeernektar³

SMOOTHIES frisch für Sie gemixt 0,48 l 6,00 €

Sunshine Pfirsich | Passionsfrucht | Mango | Maracujasaft³

MULTI V Orange | Karotte | Mango | Zitrone | Apfelsaft³

ACAI BERRY & CO Erdbeere | Blaubeere | Mango | Acaibeere
Apfelsaft³

Protein & Greens Ananas | Erbsenprotein | Spinat | Banane
Mango | Chiasamen | Apfelsaft³



APERITIF

Scavi & Ray Prosecco¹	0,10 l	4,50 €
	0,75 l	30,00 €

Hugo^{1, 2, 1}

Scavi & Ray Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette und Minze	0,25 l	7,90 €
--	--------	--------

Aperol Spritz^{2, 10, 14, 1}

Scavi & Ray Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe	0,25 l	7,90 €
---	--------	--------

Limoncello Spritz¹

Scavi & Ray Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe und Zitronenmelisse	0,25 l	7,90 €
---	--------	--------

Weinschorle¹	0,25 l	4,50 €
--------------------------------	--------	--------

APERITIF alkoholfrei

Sunpéro Spritz^{1, 2, 1}

Freikopf Sunpéro, alkoholfreier Prosecco, Soda	0,25 l	8,50 €
--	--------	--------

Limonzero Spritz^{1, 1}

Pallini Limonzero, alkoholfreier Prosecco	0,25 l	7,90 €
---	--------	--------

APFELWEIN

Heil Apfelwein¹

pur süß gespritzt sauer gespritzt	0,25 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €



WEISSWEIN

Riesling¹

Johannisberg, 50 Grad, QBA, feinherb halbtrocken

Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten,
spritzige Säure

0,20 l 6,50 €

0,75 l 19,50 €

Grillo¹

Sizilien, Mandrarossa, DOC, trocken

Nachhaltig, fruchtiger Zitrusgeschmack, frischer, spritziger und
intensiver Wein

0,20 l 7,50 €

0,75 l 22,50 €

ROTWEIN

Rioja¹

Vicente Gandia, Raiza, Tempranillo, Crianza, DO, trocken

Duft nach Brombeeren und dunklen Früchten, Nuancen von Kaffee
und dunkler Schokolade, gut eingebundener Gerbstoff

0,20 l 7,50 €

0,75 l 22,50 €

Primitivo¹

Farnese, Apulien, Fantini, IGT, trocken

Bukett von Sauerkirschen und Brombeeren, tiefrote Farbe mit
violetten Reflexen, im Geschmack ein Hauch von Pflaume und
feinen Gewürzen, samtige, perfekt eingebundene Tannine

0,20 l 7,50 €

0,75 l 22,50 €



ROSÉ

Spätburgunder Rosé¹

**Rheingau, Hirt Gebhart, Rauenthaler Steinmächer, QBA,
feinherb**

Fruchtiger, spritziger Rosé, Noten von reifen Erdbeeren, erfrischend

0,20 l 6,00 €

0,75 l 18,00 €

Mirabeau X Rosé¹

Provence, Cuvée aus Syrah, Cinsault, Grenache, trocken

Leicht und fruchtig, intensive Aromen von Himbeeren, Sauerkirschen,
Granatapfel und Erdbeeren, milde Säure

0,20 l 9,50 €

0,75 l 28,50 €





BIER VOM FASS

Bitburger Pils ^D	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Radler ^{16, D}	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Colabier ^{2, 11, 16, D}	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen ^D	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Bananen- oder Kirschweizen ^{3, D}	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,00 €

FLASCHENBIER

Bitburger Pils alkoholfrei ^D	0,33 l	3,40 €
Bitburger Radler alkoholfrei ^{16, D}	0,33 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei ^D	0,50 l	4,50 €
Benediktiner Hell ^D	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen dunkel ^D	0,50 l	4,50 €



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene



1 Konservierungsmittel | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel
4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam | 7 Süßungsmittel Acesulfam
8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig
12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst
15 gentechnisch verändert | 16 Säuerungsmittel | 17 Stabilisator

A Eier | B Erdnüsse | C Fischerzeugnisse | D Gluten | E Krebstiere
F Lupine | G Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte
I Schwefeldioxid und Sulfite | J Sellerie | K Senf | L Sesam
M Soja | N Weichtiere