

Vorspeisen Suppen & Salate...

Vorspeisen

Italienische Bruschetta ^{a,c,g,h,4} mit Tomate, Mozzarella und Oliven-Chutney	6,95
Gegrillte Riesengarnelen 3 Stck. ^{b,n} mit Tomaten-Basilikum-Salsa und Shiso Kresse	8,95
Gebräunte Blutwurstscheibe ^{j,1,2,4,10} auf Kartoffel-Rauke-Salat mit gekörnter Senfcreme	7,45

Suppen

Strauchtomatensuppe ^{a,c,g,h,l} mit Basilikum und Pesto	5,45
Französische Fischsuppe...unser Klassiker.. ^{a,b,c,d,f,g,i,l 1,5} mit frischem Lachsfilet, Garnele und tomatisiertem Wurzelgemüse	7,45

Salate

No 1 Salatvariation ^{a,c,g,j} mit getrockneten Feigen und gratiniertem Ziegenkäse-Crostini mit Honig	10,95
No 2 Salatvariation ^{c,g,h,j} mit gebratenen marinierten Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten und Mango-Chutney	10,95
Bottler's Beef Salatvariation ^{c,g,h,j} mit gebratenen Streifen vom Angus Rumpsteak, Pesto verde und sautierten Champignons	13,95
Bottler's mediterran ^{b,c,d,g,j} mit gegrilltem Lachsfilet, Riesengarnele und Aioli-Dip	13,95

Bottlers Quiche & Flammkuchen...Dessert

Fassbenders Quiche

Quiche Lorraine – der Klassiker, mit gekochten Hinterschinken ^{2,3,4} , Zwiebeln und Käse ^{1 a,c,g}	7,95
Quiche Mediterran – mit Ziegenkäse und getrockneten Feigen ^{a,c,g}	7,95
Quiche Spinat – mit Schafskäse ^{a,c,g}	7,95

zu unseren hausgebackenen Quiches servieren wir einen kleinen marktfrischen Salat ^{c,g,j}

Tarte flambée...(Flammkuchen)

...der Klassiker, mit Speck ^{2,3,4,5} und Zwiebeln ^{a,g}	7,95
...mit Ziegenkäse, Soft-Feigen und Honig ^{a,g}	8,95
...mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomaten und Mozzarella ^{ag}	8,95
...mit mediterranem Grillgemüse, luftgetrocknetem Schinken ² , Rucola und gehobeltem Parmesan ^{a,g}	9,25
...mit Zwiebeln, Thunfisch, Oliven und Rucola ^{a,d,g,4}	8,95
...mit Zwiebeln, gebräunter Blutwurst und Wildkräutersalat ^{a,g,2,4,10}	9,25
...mit gegrillten Riesengarnelen (2 Stck.), Tomaten und Knoblauch ^{a,b,g,n}	9,95

Dessert

Kaiserschmarrn ^{a,c,g,h,l,1} mit Pflaumenkompott und Vanilleeis	6,95
Gebackene Apfel Beignets ^{a,c,g,h,l} an Vanillesauce und Nusseis	5,95
Crêpes Apfel ^{a,c,g,h,l,1} mit karamellisierten Apfelstreifen und Vanilleeis	6,95
Crêpes Nougat ^{a,c,f,g,h} gefüllt mit Nuss-Nougatcreme und Nusseis	6,95

....oder fragen Sie nach unseren Eisspezialitäten

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff; 2-mit Konservierungsstoff; 3-mit Nitritpökelsalz oder Nitrat; 4-mit Antioxidationsmittel; 5-mit Geschmacksverstärker; 6 geschwefelt; 7 geschwärzt; 8 gewachst; 9-mit Süßungsmitteln; 9a enthält eine Phenylalaninquelle; 10-mit Phosphat; 11 chininhaltig; 12-koffeinhaltig; 13 erhöhter Koffeingehalt; 14 genetisch verändert
Allergene: a- glutenhaltige Getreide; b- Krebstiere; c- Eier; d- Fisch; e- Erdnüsse; f- Soja; g- Milch; h- Schalenfrüchte; i- Sellerie; j- Senf; k- Sesamsamen; l- Schwefeldioxid/Sulfite; m- Lupinen; n- Weichtiere
Alle Preise inklusive MwSt. und Service

Pasta & Beste Burger

Frische Pasta

Wählen Sie je eine Pasta und eine Sauce aus:

Pasta: 8,95

- Penne ^a
- Tortellini gefüllt mit Ricotta ^{a,c,f,g}
- Fettuccine ^{a,c}

Sauce:

- Mediterrane Tomatensauce mit Basilikum
- Parmesan-Sahnesauce ^{c,g,l}
- zweierlei Pesto (verde & rosso) ^h

Fettuccine mit gegrillten Riesengarnelen ^{a,b,c,g}
in Knoblauch-Tomatensauce, Rucola und Parmesan 16,95

Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{a,g}
in Parmesan-Sahnesauce 11,95

Fettuccine mit frischen Lachswürfeln ^{a,c,d,l}
in Weißweinsauce mit Blattspinat 12,95

Beste Burger

No.1..der Klassische Angus Burger mit Foccacia Bun ^{a,c,f,g,h,k}
geröstetem Speck ^{2,3,4,5}, Käse ¹, Tomate und Salat an Cocktailsauce ^{1,4,5} 9,95

No.2..Gourmet mit Foccacia Bun ^{a,c,f,g,h,k}
Wildkräutersalat, Tomaten an Cocktailsauce ^{1,4,5} luftgetrocknetem Schinken ² und Parmesan 9,25

No.3..Chick´n Deluxe mit Foccacia Bun ^{a,c,f,g,h,k}
frisch gebratene Hähnchenbrust, Salat, Tomaten und Cocktailsauce ^{1,4,5} 9,95

...mit einer Tüte Pommes Frites oder Wedges dazu 2,90

Fisch & Bestes Fleisch

..vom Fisch

Frisches Filet vom gegrillten Lachs ^d
auf Ratatouille Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 17,95

Fish & Chips ^{a,c,d,g}
frisches paniertes Kabeljaufilet mit einer Tüte Pommes Frites und Sauce Aioli 13,95

..vom Kalb

Klassisches Wiener Kalbsschnitzel ^{a,c,g,j}
mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner bunter Salat 20,90

...als kleine Portion 15,90

..vom Freiland Geflügel

Brust von der Elsässer Poulardenbrust ^{a,c,g}
auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce und frischen Fettuccine 16,95

..vom Grill

Australisches Rumpsteak 24,95

Medaillons vom Eifler Schweinefilet im Speck ^{2,3,4,5}-Kräutermantel 19,95

Sauce Ihrer Wahl:

Cognac- Pfefferrahmsauce ^{g,1,9} **oder** **Tomaten-Basilikum Salsa** **oder** **Gorgonzolasauce** ^g **oder** **Kräuterbutter** ^g

...zu jedem Gericht vom Grill reichen wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und einen bunten Salat ^j

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff; 2-mit Konservierungsstoff; 3-mit Nitritpökelsalz oder Nitrat; 4-mit Antioxidationsmittel; 5-mit Geschmacksverstärker; 6 geschwefelt; 7 geschwärzt; 8 gewachst; 9-mit Süßungsmitteln; 9a enthält eine Phenylalaninquelle; 10-mit Phosphat; 11 chininhaltig; 12-koffeinhaltig; 13 erhöhter Koffeingehalt; 14 genetisch verändert
Allergene: a- glutenhaltige Getreide; b- Krebstiere; c- Eier; d- Fisch; e- Erdnüsse; f- Soja; g- Milch; h- Schalenfrüchte; i- Sellerie; j- Senf; k- Sesamsamen; l- Schwefeldioxid/Sulfite; m- Lupinen; n- Weichtiere
Alle Preise inklusive MwSt. und Service

Hier haben wir die beliebtesten Frühstücksvariationen zusammengestellt. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, empfehlen wir Ihnen die Rubrik **Frühstück Individuell**. Hier finden Sie zahlreiche leckere Frühstücksgerichte, um damit Ihr persönliches Frühstück zusammenstellen zu können. Die Getränke sind nicht inkludiert!

Charakter – zwei halbe Brötchen aus unserer Bäckerei ^{a,c,g} jeweils mit Aufschnitt oder Käse nach Wahl belegt dazu Rührei oder Spiegelei natur	€ 6,95
Classic – Butter-Croissant und Brotkorb aus unserer Bäckerei ^{a,c,g} Konfitüre extra, Butter und zwei Portionen Käse oder Aufschnitt nach Wahl Rührei oder Spiegelei mit Speck ^{3,4,5} oder Schinken ^{3,4,5}	€ 7,95
Marquis – Butter-Croissant und Brotkorb aus unserer Bäckerei ^{a,d,g} Butter, Konfitüre extra, Räucherlachs mit Dill Crème Fraîche und Brie Käse	€ 8,95
Affineur – Brotkorb aus unserer Bäckerei, ^{a,c,g} Butter, Gouda ¹ oder Emmentaler, Brie Käse, Tomato-Mozzarella, Rührei oder Spiegelei natur	€ 8,95
Signature – Butter-Croissant und knuspriger Toast ^{a,c,g} mit Konfitüre und Butter, Rührei oder Spiegelei mit Speck ^{3,4,5} oder Schinken ^{3,4,5}	€ 7,25
Le Mannequin – Brotkorb aus unserer Bäckerei, ^{a,c,g,h} Butter, Birchermüsli mit frischen Früchten, geräucherte Putenbrust ^{2,3,4} , Tomato-Mozzarella und gekochtes Ei	€ 8,95

Frühstück Individuell

Ei-Spezialitäten

2 Spiegel- oder Rühreier, Brötchen aus unserer Bäckerei ^{a,c} mit Hinterschinken ^{3,4,5} oder Speck ^{3,4,5}	€ 4,20 € 5,70
Wachweich gekochtes Landei ^c	€ 1,50
Omelette mit zwei Komponenten nach Wahl, dazu ein Brötchen aus unserer Bäckerei ^{a,c,g} Hinterschinken ^{3,4,5} / Speck ^{3,4,5} / Kirschtomaten/ Mozzarella/ Rucola/ Champignonsjede weitere Komponente...	€ 5,90 € 1,20

Joghurt, Müsli & Früchte

Joghurt-Quark mit frischen Früchten ^{a,c,g,h}	€ 4,65
Hausgemachtes Birchermüsli mit frischen Früchten ^{a,c,g,h}	€ 5,20
Schale Obstsalat mit frischen saisonalen Früchten ^{a,c,g,h}	€ 4,95
Frisch gepresster Orangen-/ Grapefruitsaft	€ 4,25
Glas 0,2l	

Extras

Zwei halbe Brötchen mit Genussbelag nach Wahl ^a	€ 4,65
Butter-Croissant / Frisches Brötchen oder Brot aus unserer Bäckerei ^{a,g}	€ 1,90/ € 1,00
Portion Konfitüre extra / Blütenhonig / Butter / Nutella ^{f,g,h}	€ 1,20
Fleischwurst ^{2,3,4} / Salami ^{2,3,4} / geräucherte Putenbrust ^{2,3,4} gekochter Schinken ^{2,3,4} luftgetrockneter. Schinken ²	€ 1,90
Gouda ¹ / Emmentaler / Brie Käse / Frischkäse mit Kräutern ^g	€ 1,90
Norweger Räucherlachs mit Meerrettich Dip ^{4 d,g}	€ 2,90