



*Speisekarte*





Quelle: bleibgeschmeidig.com

## Ein paar einleitende Worte ...

Andere Restaurants greifen an dieser Stelle auf Zitate großer Philosophen, auf schöne Gedichte oder auf andere kleine Geschichten zurück. Wir möchten Euch dagegen lediglich einen gut gemeinten Rat mit auf den Weg geben.

Überall und zu jeder Zeit werden wir heute dazu ermahnt, bewusster zu essen. Zu keinem anderen Zeitpunkt in unserer modernen Gesellschaft haben die Menschen so sehr darauf geachtet, welche Lebensmittel sie zu sich nehmen, sich gesund und nachhaltig zu ernähren.

Wir unterstützen natürlich die positiven Seiten dieser Entwicklung. Deswegen achten wir im Merlin auf Qualität, Regionalität und Frische unserer Produkte.



Allerdings möchten wir gleichzeitig daran erinnern, dass Essen eines der schönsten Dinge der Welt ist und dass wir bei all den Regeln und Ansprüchen nicht vergessen sollten, unser Essen auch einfach mal zu genießen. Deshalb von uns nun der Rat, esst, worauf Ihr Lust habt, esst, was Euch gerade anlacht, und vor allem esst, was Euch schmeckt! \*

**Dann bleibt uns eigentlich nur noch Guten Appetit zu wünschen.**

### Zusatzstoffe

- |                         |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1. Antioxidationsmittel | 8. geschwärzt                       |
| 2. Farbstoff            | 9. gewachst                         |
| 3. Geschmacksverstärker | 10. Emulgator                       |
| 4. Konservierungsmittel | 11. Süßungsmittel                   |
| 5. Säuerungsmittel      | 12. geschwefelt                     |
| 6. koffeinhaltig        | 13. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7. chininhaltig         | 14. Stabilisator                    |

Liebe Gäste,

EC-Kartenzahlungen akzeptieren wir ab einem Betrag von 10 €, Kreditkarten ab 25 €

500 € Scheine werden nicht angenommen

Wir danken für Euer Verständnis

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service

\* Allergien und Unverträglichkeiten werden natürlich beachtet  
Informationen dazu erhaltet Ihr auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Alle Infos & News rund ums Merlin  
[www.cafe-merlin.de](http://www.cafe-merlin.de)



# Süße Leckereien

## Belgische Waffel *waffle*

wahlweise mit *with a choice of*

Puderzucker *icing sugar* **4,00**

1 Kugel Vanille-, Walnuss- oder Joghurt-Himbeereis und Schlagsahne <sup>2,4,5,10,14</sup> **5,00**  
*1 scoop of vanilla, walnut or yogurt-raspberry ice cream and whipped cream*

1 Kugel Vanilleeis und warmen Dessertkirschen <sup>2,4,5</sup> **6,00**  
*1 scoop of vanilla ice cream and hot cherries*

## Crêpe *crêpe*

wahlweise mit *with a choice of*

Nutella und gerösteten Mandelblättchen <sup>10</sup> **3,50**  
*Nutella and roasted almond flakes*

Banane und Nutella <sup>10</sup> *banana and Nutella* **4,00**

frischen Früchten, Kokosflocken und Schlagsahne <sup>10,14</sup> **4,00**  
*fresh fruit, coconut flakes and whipped cream*

1 Kugel Vanille-, Walnuss- oder Joghurt-Himbeereis und Schlagsahne <sup>2,4,5,10,14</sup> **5,00**  
*1 scoop of vanilla, walnut or yogurt-raspberry ice cream and whipped cream*

1 Kugel Vanilleeis und warmen Dessertkirschen <sup>2,4,5</sup> **6,00**  
*1 scoop of vanilla ice cream and hot cherries*

## Apfelstrudel *apple strudel*

wahlweise mit *with a choice of*

Vanillesauce <sup>2,4,5,10</sup> *vanilla sauce* **4,00**

1 Kugel Vanille-, Walnuss- oder Joghurt-Himbeereis und Schlagsahne <sup>2,4,5,10,14</sup> **5,00**  
*1 scoop of vanilla, walnut or yogurt-raspberry ice cream and whipped cream*

## Kuchen *cake*

1 Stück Kuchen **3,50**

1 Stück Torte **4,00**

**Fragt uns einfach nach unserem wechselnden Angebot**



# MERLINS MÄRCHENHAFTES FRÜHSTÜCK

**Zu all unseren Frühstücken reichen wir einen Brotkorb (1 Kaiserbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot, 1 Croissant) sowie Butter und Konfitüre (ausgenommen „Sindbad“ und „Räuber Hotzenplotz“)**

*each breakfast is served with a selection of bread, butter and jam (except "Sindbad" and "Räuber Hotzenplotz")*

## **Dornröschen – vegetarisch – 6,00**

2 Rühreier oder Spiegeleier natur,  
2 Scheiben Emmentaler  
*scrambled eggs or fried eggs, Emmental-type cheese*

## **Das tapfere Schneiderlein <sup>1,4,10,14</sup> 8,50**

2 Rühreier oder Spiegeleier mit Hinterschinken  
und Paprika, 4 Scheiben Pfeffersalami,  
1 Crêpe mit Nutella  
*scrambled eggs or fried eggs with ham and sweet pepper,  
salami, crêpe with Nutella*

## **Der Zauberlehrling <sup>5</sup> – vegetarisch – 9,00**

2 Rühreier oder Spiegeleier mit Aubergine und Zucchini,  
Tomaten-Mozzarella-Salat, Naturjoghurt mit  
frischen Früchten  
*scrambled eggs or fried eggs with eggplant and zucchini, slices of  
tomato and mozzarella cheese, unsweetened yogurt with fresh fruit*

## **Rotkäppchen <sup>5</sup> – vegetarisch – 9,00**

Antipasti-Gemüse, gedünstete Kirschtomaten,  
Avocado-Spalten, Humus, frischer Obstsalat  
*vegetable antipasti, sautéed cherry tomatoes, sliced avocado,  
hummus, fresh fruit salad*

## **The Hobbit <sup>1,4,11</sup> 8,50**

2 Rühreier oder Spiegeleier mit kross gebratenem  
Bacon, 2 Scheiben Emmentaler, 1 Crêpe mit Ahornsirup  
*scrambled eggs or fried eggs with bacon, Emmental-type cheese,  
crêpe with maple syrup*

## **Merlin <sup>5</sup> – vegetarisch – 9,50**

2 Rühreier oder Spiegeleier mit frisch gehobeltem  
Grana Padano und Rucola, 1 Scheibe Brie, 1 Scheibe  
Gorgonzola, ein Zweig Weintrauben, Walnusskerne,  
Feigensenf, 1 kleine belgische Waffel mit Honig  
*scrambled eggs or fried eggs with Grana Padano and rocket, brie  
cheese, gorgonzola cheese, a bunch of grapes, walnuts, fig mustard,  
small waffle with honey*

## **Sindbad <sup>5,9</sup> – vegetarisch – 8,50**

2 Rühreier oder Spiegeleier mit Schafskäse, Oliven  
und Champignons, Peperonis, kleiner CousCous-Salat  
mit Naturjoghurt-Gurken-Dip, Humus, Honigmelone,  
Fladenbrot  
*scrambled eggs or fried eggs with feta cheese, olives and  
mushrooms, hot peppers, small portion of couscous salad with  
yogurt-cucumber dip, hummus, honeydew, pita bread*

## **Räuber Hotzenplotz <sup>1,4,5</sup> 8,50**

2 Rühreier oder Spiegeleier mit kross gebratenem  
Bacon, 1 Rinds-Feuerwurst mit Senf, Gewürzgürkchen,  
Bratkartoffeln, Sour Cream  
*scrambled eggs or fried eggs with bacon, hot grilled beef sausage  
with mustard, pickled cucumbers, fried potatoes, sour cream*

## **Heiße Getränke zum Frühstück – Spezialpreis von je nur 1,90**

Kaffee

Doppelter Espresso

Cappuccino

Milchkaffee

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade mit Schlagsahne <sup>10,14</sup>

Ronnefeldt LeafCup Tee Deiner Wahl

## **100 % frisch gepresster Orangensaft**

Glas 0,1 L 2,20

Glas 0,2 L 3,80

Glas 0,4 L 6,80

Karaffe 1 L 15,00



# EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

Konfitüre <sup>5</sup> jam		<b>0,50</b>
Butter <i>butter</i>		<b>0,60</b>
Honig <i>honey</i>		<b>0,80</b>
Nutella <sup>10</sup> Nutella		<b>0,80</b>
Kaiserbrötchen <i>bread roll</i>		<b>0,80</b>
Scheibe Vollkornbrot <i>whole-grain bread</i>		<b>0,60</b>
Croissant <i>croissant</i>		<b>1,80</b>
Brotkorb <i>bread selection</i>		<b>2,80</b>
<i>(1 Kaiserbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot, 1 Croissant)</i>		
2 Rühreier oder Spiegeleier natur <i>scrambled eggs or fried eggs</i>		<b>2,50</b>
2 Rühreier oder Spiegeleier mit Aubergine und Zucchini <i>scrambled eggs or fried eggs with eggplant and zucchini</i>		<b>4,00</b>
2 Rühreier oder Spiegeleier mit Schafskäse, Oliven und Champignons <sup>5</sup> <i>scrambled eggs or fried eggs with feta cheese, olives and mushrooms</i>		<b>4,00</b>
2 Rühreier oder Spiegeleier mit frisch gehobeltem Grana Padano und Rucola <i>scrambled eggs or fried eggs with Grana Padano and rocket</i>		<b>4,00</b>
2 Rühreier oder Spiegeleier mit Hinterschinken und Paprika <sup>1,4,14</sup> <i>scrambled eggs or fried eggs with ham and sweet pepper</i>		<b>4,00</b>
2 Rühreier oder Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon <sup>1,4</sup> <i>scrambled eggs or fried eggs with bacon</i>		<b>4,00</b>
2 Scheiben Emmentaler <i>2 slices of Emmental-type cheese</i>		<b>1,50</b>
2 Scheiben Brie mit einem Zweig Weintrauben <sup>5</sup> <i>2 slices of brie cheese with a bunch of grapes</i>		<b>3,00</b>
2 Scheiben Gorgonzola mit Walnuskernen <i>2 slices of gorgonzola cheese with walnuts</i>		<b>3,00</b>
2 Scheiben Hinterschinken <sup>1,4,14</sup> <i>2 slices of ham</i>		<b>2,00</b>
4 Scheiben Pfeffersalami <sup>1,4</sup> <i>4 slices of salami</i>		<b>2,00</b>
Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>5</sup> <i>slices of tomato and mozzarella cheese</i>		<b>4,00</b>
Antipasti-Gemüse <i>vegetable antipasti</i>		<b>4,00</b>
Crêpe mit Nutella <sup>10</sup> <i>crêpe with Nutella</i>		<b>3,00</b>
Crêpe mit Ahornsirup <sup>11</sup> <i>crêpe with maple syrup</i>		<b>3,50</b>
Frischer Obstsalat <i>fresh fruit salad</i>		<b>2,50</b>
Naturjoghurt mit frischen Früchten <i>unsweetened yogurt with fresh fruit</i>		<b>2,50</b>
1 Glas Sekt Schloss Biebrich trocken	0,1 L	<b>4,00</b>
1 Flasche Sekt Schloss Biebrich trocken	0,75 L	<b>24,00</b>

# Kinder-Gerichte

## Das macht Kindern Freude!

Kleines Putenfiletschnitzel in knuspriger Panade mit frischen Pommes und Ketchup <i>small turkey breast in breadcrumbs with French fries and ketchup</i>	6,50
Berliner Rostbratwurst ohne Pelle mit frischen Pommes und Ketchup <sup>3,14</sup> <i>grilled sausage with French fries and ketchup</i>	6,50
Chicken Wings (4 Stück) mit frischen Pommes und Ketchup <i>chicken wings (4 pieces) with French fries and ketchup</i>	5,50
Mini-Gemüse-Frühlingsrollen (5 Stück) mit frischen Pommes und Mango-Dip <sup>3,4</sup> – <i>vegetarisch</i> – <i>mini vegetable spring rolls (5 pieces) with French fries and mango dip</i>	5,00
Spätzle mit Butter – <i>vegetarisch</i> – <i>Swabian noodles with butter</i>	3,50
Käsespätzle <sup>5</sup> – <i>vegetarisch</i> – <i>Swabian noodles with cheese gratiné</i>	4,00



# Snacks

## Suppen soup

**Fruchtige Tomatensuppe** mit Sour Cream, gerösteten Brotwürfeln und frischer Kresse <sup>10,14</sup> – *vegetarisch* – **4,50**  
*tomato soup with roasted bread cubes, cress and sour cream on top*

**Deftige Kartoffelcremesuppe** mit Würstchen <sup>10,14</sup> *potato cream soup with sliced up sausage* **4,50**

**Zu Suppen servieren wir Brot als Beilage** *each soup is served with a selection of mixed bread*

## Vesperteller snack plate

Eine Wurst in Scheibchen, Hinterschinken, Pfeffersalami, Emmentaler, Gewürzgürkchen, rote Zwiebeln, Senf, Butter und Holzofenbrot <sup>1,4,14</sup> **9,50**  
*sausage, ham, salami, Emmental-type cheese, pickled cucumbers, red onions, mustard, butter and German bread*

## Käseteller cheese plate – vegetarisch –

Brie, Gorgonzola, Mozzarella Bambinis, Grana Padano in Scheibchen, Schafskäse, Walnusskerne, ein Zweig Weintrauben, Honigmelone, Feigensenf und ofenfrisches Baguette <sup>5,9</sup> **9,50**  
*brie cheese, gorgonzola cheese, mozzarella cheese bambinis, Grana Padano cheese, feta cheese, walnuts, a bunch of grapes, honeydew, fig mustard and baguette*

## Cocktail-Häppchen und Fingerfood cocktail snacks and finger food

**Gesalzene Erdnüsse** *salted peanuts* **2,00**

**Cheese-Nachos** <sup>5</sup> *cheese nachos* **2,00**

**Grüne Oliven mit Stein** *green olives* **2,50**

**Pikante Peperonis** *hot peppers* **1,50**

**Gewürzgürkchen** *pickled cucumbers* **1,50**

**Schafskäse in Würfeln** <sup>5</sup> *feta cheese* **3,00**

**Gorgonzola mit Walnusskernen** *gorgonzola cheese with walnuts* **3,00**

**Mozzarella Bambinis** <sup>5</sup> *mozzarella cheese bambinis* **3,00**

**Grana Padano in Scheibchen** *Grana Padano cheese* **3,00**

**Gefüllte Weinblätter (4 Stück)** *stuffed vine leaves (4 pieces)* **3,00**

**Mini-Gemüse-Frühlingsrollen (5 Stück)** <sup>3,4</sup> *mini vegetable spring rolls (5 pieces)* **3,00**

**Chicken Wings (4 Stück)** *chicken wings (4 pieces)* **3,00**

**Rinds-Feuerwurst in Scheibchen** <sup>1,4,5,14</sup> *sliced up hot grilled beef sausage* **3,00**

**Berliner Rostbratwurst in Scheibchen** <sup>3,14</sup> *sliced up grilled sausage* **3,00**

## Dips dips

**je 1,00**

Sweet-Chili <sup>4</sup> / Mango <sup>3,4</sup> / Feigensenf / Humus <sup>5</sup> / Tzaziki / Naturjoghurt-Gurke / Sour Cream <sup>5</sup>

Merlin Chili (Tomatenmark, Chili, getrocknete Minze, Olivenöl)

*sweet chili / mango / fig mustard / hummus / zaziki / yogurt-cucumber / sour cream / Merlin Chili (tomato paste, chili, dried mint, olive oil)*

Ketchup oder Mayo **0,40**

## Für den kleinen Hunger small dishes – vegetarisch –

**FrISChe Pommes o. Bratkartoffeln** mit Ketchup und Mayo *French fries or fried potatoes with ketchup and mayonnaise* **3,50**

**FrISChe Pommes o. Bratkartoffeln** mit Champignonrahmsauce <sup>10,14</sup> *French fries or fried potatoes with mushroom cream sauce* **5,00**

**Käsespätzle** mit würzigem Emmentaler und Röstzwiebeln <sup>5</sup> *Swabian noodles with cheese gratiné and fried onions* **5,00**

**CousCous-Salat** mit Naturjoghurt-Gurken-Dip *couscous salad with yogurt-cucumber dip* **4,50**

**CousCous- und Orientalalat** mit Naturjoghurt-Gurken-Dip *couscous salad and oriental-style salad with yogurt-cucumber dip* **6,50**

# Mediterranes

## Schafskäse im Pfännchen – *vegetarisch* –

11,00

überbacken mit Knoblauch, Olivenöl, Oliven, Peperonis, roten Zwiebeln und Kirschtomaten, dazu Fladenbrot 5  
*feta cheese with garlic, olive oil, olives, hot peppers, red onions and cherry tomatoes gratiné, served with pita bread*

## Schafskäse in knuspriger Panade – *vegetarisch* –

11,00

mit Antipasti-Gemüse, gefüllten Weinblättern, Tzaziki und Humus, dazu Fladenbrot 5  
*feta cheese in breadcrumbs with vegetable antipasti, stuffed vine leaves, zaziki and hummus, served with pita bread*

## Schafskäse in knuspriger Panade

13,00

mit gegrillten Gyrosstreifen, roten Zwiebeln, Oliven, Tzaziki und Oriental Salat, dazu Fladenbrot 5  
*feta cheese in breadcrumbs with gyro, red onions, zaziki and oriental-style salad, served with pita bread*

## CousCous-Salat – *vegetarisch* –

12,00

mit Antipasti-Gemüse, Oliven, Peperonis, gedünsteten Kirschtomaten, Avocado-Spalten, Naturjoghurt-Gurken-Dip und Humus 5  
*couscous salad with vegetable antipasti, olives, hot peppers, sautéed cherry tomatoes, yogurt-cucumber dip and hummus*

## CousCous-Salat

13,00

mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen mariniert mit Sweet-Chili-Sauce, Kokos, Sesam, frischer Ananas und Naturjoghurt-Gurken-Dip 4  
*couscous salad with chicken breast filet stripes, sweet-chili sauce, coconut flakes, sesame, pineapple and yogurt-cucumber dip*

## CousCous-Salat

15,00

mit gegrillten Entrecôtestreifen, Schafskäse in Würfeln, Honigmelone, Naturjoghurt-Gurken- und Merlin-Chili-Dip 5  
*couscous salad with entrecôte steak stripes, feta cheese, honeydew, yogurt-cucumber dip and Merlin Chili dip*





# GEGRILLTES & DEFTIGES



## Hähnchenbrustfilet 8,00

(ca. 250 Gramm Rohgewicht) mit Kräuterbutter <sup>5</sup>  
*chicken breast filet served with herb butter*

## Schweinefiletmedaillons 10,00

(ca. 250 Gramm Rohgewicht) mit Kräuterbutter <sup>5</sup>  
*medallions of pork filet served with herb butter*

## Ribeye-Steak 17,00

(ca. 300 Gramm Rohgewicht) mit Kräuterbutter <sup>5</sup>  
*rib-eye steak served with herb butter*

### Toppings *toppings*

Röstzwiebeln *fried onions* 2,00

Bratenjus mit Gewürzgürkchen 3,00  
*gravy with pickled cucumbers*

Champignonrahmsauce <sup>10,14</sup> 3,00  
*mushroom cream sauce*

Pfefferrahmsauce <sup>10,14</sup> *pepper cream sauce* 3,00

### Beilagen *sides*

Frische Pommes *French fries* 3,50

Bratkartoffeln *fried potatoes* 3,50

Butterspätzle *Swabian noodles* 3,50

Bunter Beilagensalat *side salad* 3,50

Orientalischer Beilagensalat 3,50  
*oriental-style side salad*

Antipasti-Gemüse *vegetable antipasti* 4,00

## Gyros 13,50

mit Tzaziki, roten Zwiebeln, frischen Pommes, Fladenbrot und orientalischem Beilagensalat

*gyro with tzaziki, red onions, French fries and oriental-style side salad*

## Jägerschmorbraten 14,50

in der Pfanne mit Butterspätzle und buntem Beilagensalat

*pot roast pork with Swabian noodles and side salad*

## Herzhafter Wurstsalat 9,50

mit Holzofenbrot, frischen Pommes oder Bratkartoffeln <sup>1,3,4,14</sup>

*sausage salad served with German bread, French fries or fried potatoes*

## Merlins Schlemmer-Teller 19,50

Entrecôte- und Hähnchenbrustfiletstreifen, Rinds-Feuerwurst, Schafskäse in knuspriger Panade, Antipasti-Gemüse, frische Pommes, Holzofenbrot, Senf, Merlin-Chili- und Mango-Dip <sup>1,4,5,14</sup>

*entrecôte steak stripes, chicken breast filet stripes, hot grilled beef sausage, feta cheese in breadcrumbs, vegetable antipasti, French fries, German bread, mustard, Merlin Chili dip, mango dip*

# Currywurst

## Zu jeder Currywurst servieren wir unsere hausgemachte Currysauce sowie frische Pommes oder Holzofenbrot

*each curry sausage is served with our homemade curry sauce as well as French fries or German bread*

### Wähle Deine Currywurst *choose your curry sausage*

#### **Berliner Rostbratwurst ohne Pelle** 3,14

*grilled sausage with no skin*

7,50

#### **Heidelberger Rinds-Feuerwurst** 1,4,5,14

*hot grilled beef sausage*

7,50

#### **Vegetarische Bratwurst**

*vegetarian grilled sausage*

7,50

#### **Merlins Spezial-Currywurst**

mit Gewürzgürkchen und Röstzwiebeln

*with pickled cucumbers and fried onions*

8,50

#### **Eine Wurst extra**

*additional sausage*

3,00

# HAPPY HOUR



## **JEDES CURRYWURST-GERICHT**

**Täglich und zu jeder Jahreszeit von 15 bis 19 Uhr  
und an Wochenenden (Samstag & Sonntag) sogar von 15 bis 23 Uhr**

**6 €**

# Schnitzel

## Bestelle ein Schnitzel Deiner Wahl *choose your schnitzel*

**Schweinerücken in knuspriger Panade** (ca. 250 Gramm Rohgewicht)  
*pork loin in breadcrumbs*

**Putenfilet in knuspriger Panade** (ca. 200 Gramm Rohgewicht)  
*filet of turkey in breadcrumbs*

## Dazu servieren wir Deine Wunschbeilage *choose your side*

**Frische Pommes** *French fries*

**Bratkartoffeln** *fried potatoes*

**Butterspätzle** *Swabian noodles*

<b>„Wiener Art“</b> mit Zitrone <sup>9</sup> <i>Viennese style with lemon</i>	<b>9,50</b>
<b>Zwiebelschnitzel</b> mit reichlich Röstzwiebeln <i>with fried onions</i>	<b>11,00</b>
<b>„Badische Art“</b> mit Bratenjus und Gewürzgürkchen <i>with gravy and pickled cucumbers</i>	<b>11,50</b>
<b>Käseschnitzel</b> mit frisch gehobeltem Grana Padano, Rucola und gedünsteten Kirschtomaten <i>with Grana Padano cheese, rocket and sautéed cherry tomatoes</i>	<b>11,50</b>
<b>Champignonschnitzel</b> mit Champignonrahmsauce <sup>10,14</sup> <i>with mushroom cream sauce</i>	<b>11,50</b>
<b>Pfefferschnitzel</b> mit Pfefferrahmsauce <sup>10,14</sup> <i>with pepper cream sauce</i>	<b>11,50</b>

## Weitere Beilagen *additional sides*

<b>Bunter Beilagensalat</b> <i>side salad</i>	<b>3,50</b>
<b>Orientalischer Beilagensalat</b> <i>oriental-style side salad</i>	<b>3,50</b>
<b>Antipasti-Gemüse</b> <i>vegetable antipasti</i>	<b>4,00</b>

# HAPPY HOUR



## **JEDES** SCHNITZELGERICHT

Täglich und zu jeder Jahreszeit von 15 bis 19 Uhr  
und an Wochenenden (Samstag & Sonntag) sogar von 15 bis 23 Uhr

9 €

# SALATE

<b>Bunter Beilagensalat</b> <i>side salad</i>	<b>3,50</b>
<b>Orientalischer Beilagensalat</b> <i>oriental-style side salad</i>	<b>3,50</b>
<b>Großer gemischter Salatteller</b> <i>large mixed salad</i>	<b>8,00</b>
<b>Großer gemischter Salatteller mit</b> <i>large mixed salad with</i>	
Mini-Gemüse-Frühlingsrollen, Champignons, Avocado-Spalten, Sweet-Chili- und Mango-Dip <sup>3,4</sup> – <i>vegetarisch</i> – <i>mini vegetable spring rolls, mushrooms, avocado, sweet-chili dip and mango dip</i>	<b>11,50</b>
Schafskäse in Würfeln, gefüllten Weinblättern, Oliven, Peperonis, roten Zwiebeln, Honigmelone und Naturjoghurt-Gurken-Dip <sup>5,9</sup> – <i>vegetarisch</i> – <i>feta cheese, stuffed wine leaves, olives, hot peppers, red onions, honeydew and yogurt-cucumber dip</i>	<b>12,00</b>
Schafskäse in knuspriger Panade, gedünsteten Kirschtomaten, Tzaziki und Humus <sup>5</sup> – <i>vegetarisch</i> – <i>feta cheese in breadcrumbs, sautéed cherry tomatoes, zaziki and hummus</i>	<b>12,50</b>
Mozzarella Bambinis, Gorgonzola, Emmentaler, Brie, Walnuskernen, einem Zweig Weintrauben und Feigensenf <sup>5</sup> – <i>vegetarisch</i> – <i>mozzarella cheese bambinis, gorgonzola cheese, Emmental-type cheese, brie cheese, walnuts, a bunch of grapes and fig mustard</i>	<b>13,00</b>
gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen, Champignons, gerösteten Mandelblättchen und Walnuskernen <i>chicken breast filet stripes, mushrooms, roasted almond flakes and walnuts</i>	<b>13,00</b>
gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen mariniert mit Sweet-Chili-Sauce, Kokos, Sesam und frischer Ananas <sup>4</sup> <i>chicken breast filet stripes, sweet-chili sauce, coconut flakes, sesame and pineapple</i>	<b>13,00</b>
gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen, frisch gehobeltem Grana Padano, Rucola und gerösteten Brotwürfeln <i>chicken breast filet stripes, Grana Padano cheese, rocket and fried bread cubes</i>	<b>13,00</b>
gegrillten Schweinefiletmedaillons, Antipasti-Gemüse und frisch gehobeltem Grana Padano <i>medallions of pork filet, vegetable antipasti and Grana Padano cheese</i>	<b>14,00</b>
gegrillten Entrecôtestreifen, roten Zwiebeln und Avocado-Spalten <i>entrecôte steak stripes, red onions and avocado</i>	<b>16,00</b>

**Wähle Dein Dressing** *choose your dressing*

**Orange-Senf** *orange-mustard*

**Balsamico-Honig** *balsamic vinegar-honey*

**Zu Salaten servieren wir Brot als Beilage** *each salad is served with a selection of mixed bread*

# HAPPY HOUR

## Jeder Salatteller

Täglich und zu jeder Jahreszeit  
von 15 bis 19 Uhr

und an Wochenenden  
(Samstag & Sonntag)  
sogar von 15 bis 23 Uhr

9 €



# LIEBE GÄSTE,

Wir hoffen, dass Ihr euch bei uns wohlfühlt habt und freuen uns, Euch auch nächstes Mal wieder in unserem mediterranen Gasträum oder auf unserer großzügigen Sonnenterrasse bewirten zu dürfen!

Außerdem laden wir Euch herzlich ein, Eure große oder kleine Feier, Stammtische, Firmenessen oder andere Gruppenveranstaltungen bei uns zu planen. Ob zum Frühstück, Mittagstisch, Abendessen oder zur Cocktailrunde.

Wir helfen Euch gerne bei der Gestaltung und der Umsetzung Eurer persönlichen Wünsche und Vorstellungen und erstellen Euch ein passendes Angebot. Kontaktiert uns per Mail oder Telefon oder sprecht uns einfach persönlich an.

## WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

