

Speisen & Getränke

Food & Drinks



Für den Verzehr von Speisen und Getränken in der Gastronomie des Westfalenbads schreiben wir Ihnen pro Schlüssel Zeit(en) gut *:

*We credit you with key time as follows for your purchase of food and drink in the Westfalenbad Restaurant *:*

4 € Verzehr | Purchase = 15 Min.

8 € Verzehr | Purchase = 30 Min.

12 € Verzehr | Purchase = 45 Min.

*** Gilt nicht für Tageskarten!**

** Not valid for day cards!*





FRÜHSTÜCK BIS 13:00 UHR BREAKFAST UNTIL 1:00 PM

Auf Wunsch können Sie anstatt Butter auch Becel¹ erhalten.
You may substitute margarine¹ for butter upon request.

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK 2 Brötchen ^A, Butter ^G, Käse ^{G, 15} und gekochter Schinken ^{2, 3, 8, 15}, Marmelade, 1 gekochtes Ei, dazu ein Glas Orangensaft (0,1 l) **4,60 €**

CLASSIC BREAKFAST 2 rolls ^A, butter ^G, cheese ^{G, 15} and boiled ham ^{2, 3, 8, 15}, jam, 1 boiled egg, plus a glass of orange juice (0,1 l)

RÜHREI-FRÜHSTÜCK 1 Brötchen ^A, Butter ^G, Rührei mit Kochschinken ^{2, 3, 8, 15} oder Speck ^{2, 3, 8, 15}, dazu ein Glas Orangensaft (0,1 l) **4,90 €**

SCRAMBLED EGGS BREAKFAST 1 roll ^A, butter ^G, scrambled eggs with ham ^{2, 3, 8, 15} or bacon ^{2, 3, 8, 15}, plus a glass of orange juice (0,1 l)

STRAMMER MAX 3 Spiegeleier auf Toast ^{A, G} mit Kochschinken ^{2, 3, 8, 15}, dazu ein Glas Orangensaft (0,1 l) **5,70 €**

STRAMMER MAX 3 fried eggs on toast ^{A, G} with ham ^{2, 3, 8, 15}, plus a glass of orange juice (0,1 l)

LACHS-FRÜHSTÜCK 1 Brötchen ^A, Sauerrahm, ca. 80 g Räucherlachs¹⁵, gekochtes Ei, dazu 0,1 l Orangensaft **7,90 €**

SALMON BREAKFAST 1 roll ^A, sour cream, approx. 80 g smoked salmon¹⁵, boiled egg, plus a glass of orange juice (0,1 l)



VORSPEISEN | STARTERS

ANTIPASTI Gemischte, bunte Antipastiplatte ^{1, 2, 3, 15, A, C, G, L, N, K}

ANTIPASTI Mixed, colourful antipasti plate ^{1, 2, 3, 15, A, C, G, L, N, K}

11,50 €

 **BRUSCHETTA** Tomaten-Zwiebelwürfel auf geröstetem Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{A, G} mit Balsamico ^{1, L} **6,80 €**

BRUSCHETTA Diced tomatoes and onions on a toasted baguette with garlic and herbs ^{A, G} with balsamic vinegar ^{1, L}

 **BRUSCHETTA** Tomaten-Zwiebelwürfel auf geröstetem Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{A, G} mit Mozzarella-Stückchen ^G, Balsamico ^{1, L} **7,10 €**

BRUSCHETTA Diced tomatoes and onions on a toasted baguette with garlic and herbs ^{A, G} with mozzarella pieces ^G and balsamic vinegar ^{1, L}

 **SCHWARZE ⁶ & GRÜNE ³ OLIVEN** Aioli, Kräuterbutter und Baguette ^A **6,50 €**

BLACK ⁶ & GREEN ³ OLIVES Aioli, herb butter and baguette ^A

SUPPEN | SOUPS

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHGULASCH-SUPPE mit Rindfleischstückchen, dazu Baguette ^A **5,80 €**

HOMEMADE BEEF GOULASH SOUP with beef pieces, plus baguette ^A

 **HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE „TOSCANA“** mit Basilikum-Sahne, dazu Baguette ^{A, G} **5,80 €**

HOMEMADE „TUSCANY“ TOMATO SOUP with basil cream, plus baguette ^{A, G}

KOKOS-THAI-SUPPE (scharf), dazu Baguette ^{A, G, F} **5,80 €**

THAI COCONUT SOUP (spicy), plus baguette ^{A, G, F}



KÄSE | CHEESE

-  **WARMER ZIEGENKÄSE** auf grünem Salat mit Honig-Ingwer-Vinaigrette, dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{A, G} **12,90 €**
WARM GOAT CHEESE on a green salad with honey-ginger vinaigrette, plus toasted garlic bread ^{A, G}

-  **PANIERTER SCHAFSKÄSE** auf Rucola, dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{A, G} mit Balsamico-Dressing **12,90 €**
BREADED FETA CHEESE on arugula, plus toasted garlic bread ^{A, G} with balsamic vinegar dressing

FRISCHE WRAPS ^{A, 2, 15} | FRESH WRAPS ^{A, 2, 15}

-  mit Sauerrahm, Tomate, Gurke **6,90 €**
with sour cream, tomatoes and cucumbers
- mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Thunfisch ^F und Zwiebeln **8,60 €**
with sour cream, tomatoes, cucumbers, tuna ^F and onions
-  mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven **8,30 €**
with sour cream, tomatoes, cucumbers, shepherd's cheese and black ⁶ & green ³ olives
- mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Räucherlachs und Zwiebeln **10,60 €**
with sour cream, tomatoes, cucumbers, salmon and onions
- mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Hähnchenbrust und Früchten **9,90 €**
with sour cream, tomatoes, cucumbers, chicken breast and fruit



BACKKARTOFFEL | BAKED POTATOES

-  mit Sauerrahm **6,20 €**
with sour cream
- mit Sauerrahm und Räucherlachs-Streifen **10,90 €**
with sour cream and smoked salmon strips
- mit Sauerrahm und Hähnchenbrust „natur“ mit Salatbouquette **11,50 €**
with sour cream and chicken breast with a salad bouquet



FLAMMKUCHEN ^{A, G} | TARTE FLAMBÉE ^{A, G}

- TRADITIONELL** mit Crème fraîche, Speck ^{2, 3, 15} und Zwiebeln **9,40 €**
TRADITIONAL with crème fraîche, bacon ^{2, 3, 15} and onions
-  **MEDITERRAN** mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und Rucola **10,20 €**
MEDITERRANEAN with crème fraîche, tomatoes, onions, mozzarella and arugula
- NORDISCH** mit Crème fraîche, Edel-Räucherlachs und Lauchringe **11,90 €**
NORDIC with crème fraîche, royal smoked salmon and leek rings
-  **GRIECHISCH** mit Crème fraîche, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Hirtenkäse **9,80 €**
GREEK with crème fraîche, black ⁶ & green ³ olives, tomatoes, onions and shepherd's cheese





SALATE | SALADS

INKLUSIVE BAGUETTESCHEIBEN ^A | INCLUDING BAGUETTE SLICES ^A

WELLNESS SALAT Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Ei, Thunfisch ^F, Paprika, schwarze ⁶ & grüne ³ Oliven **10,60 €**
WELLNESS SALAD Green salad, cucumbers, tomatoes, onions, eggs, tuna ^F, peppers, black ⁶ & green ³ olives

CHEFSALAT Knackige Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Kochschinken ^{2,3,8,15}, Käse und Ei **10,20 €**
CHEF'S SALAD Crispy green salad, tomatoes, cucumbers, peppers, ham, ^{2,3,8,15}, cheese and eggs

FJORDSALAT Bunter Salat mit geräucherten Lachs-Streifen, Zwiebeln, Dill und Ei **12,- €**
FJORD SALAD Colourful salad with strips of smoked salmon, onions, dill and eggs

 **BAUERNSATAT** Bunte Salatvariationen mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und Hirtenkäse **9,70 €**
FARMER'S SALAD Colourful salad varieties with tomatoes, cucumbers, peppers, onions, black ⁶ & green ³ olives and shepherd's cheese

SÜDSEESALAT Verschiedene Salate und frische Früchtekombination mit Hähnchenbruststreifen **10,70 €**
SOUTH SEA SALAD Different varieties of lettuce and fresh fruit combination with strips of chicken breast

SPANISCHER SALAT Frische Blattsalate mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und gebratenen Roastbeefstreifen **11,50 €**
SPANISH SALAD Fresh green salad with peppers, tomatoes, onions, garlic, black ⁶ & green ³ olives and strips of roast beef

 **CAPRESE** Tomatenscheiben mit Mozzarella, auf Rucola-Salat mit fruchtigem Balsamico-Dressing und Olivenöl **8,20 €**
CAPRESE SALAD Tomato slices with mozzarella on arugula greens with fruity balsamic dressing and olive oil

Salatdressing nach Wahl: Joghurt ^{C, G}, Tomaten-Rosmarin-Vinaigrette ² (vegan),
 Mango-Chili-Sauce (vegan), Balsamico Vinaigrette

Your Choice of Salad Dressing: Yogurt ^{C, G}, tomato-rosemary vinaigrette ² (vegan),
 mango-chili-sauce (vegan), balsamic vinaigrette

EIEROMELETTE | OMELETTES

 **OMELETTE SPANISCH** mit schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven, Zwiebeln, Paprika, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **7,40 €**
SPANISH OMELETTE with black ⁶ & green ³ olives, onions, peppers, baguette slices ^A, salad bouquet

OMELETTE KLASSIK mit Kochschinken ^{2,3,8,15}, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **7,40 €**
CLASSIC OMELETTE with ham ^{2,3,8,15}, baguette slices ^A, salad bouquet

 **OMELETTE PILZE** mit frischen Champignons und Kräutern, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **7,40 €**
MUSHROOM OMELETTE with fresh champignons and herbs, baguette slices ^A, salad bouquet





FRISCHES AUS DER PFANNE ^{A, C, G}

FRESH FROM THE PAN ^{A, C, G}

„WIENER ART“ Paniertes Schweineschnitzel
WIENER SCHNITZEL Breaded pork cutlet

12,20 €

PAPRIKA-RAHMSCHNITZEL Paniertes Schweineschnitzel mit frischem Paprikarahm
PAPRIKA CREAM SAUCE CUTLET Breaded pork cutlet with fresh paprika cream sauce

13,50 €

„FÖRSTER ART“ Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Pilzrahmsauce
RANGER STYLE Breaded pork cutlet with fresh champignons in cream sauce

14,10 €

KRÜSTCHEN Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und frischen Champignons in Pilzrahmsauce
KRÜSTCHEN Breaded Pork cutlet with a fried egg and champignons in cream sauce

14,70 €

SCHWEINESCHNITZEL FRANZÖSISCH Paniertes Schweineschnitzel mit Speck ^{2,3,15}, Zwiebeln, Preiselbeeren, frischen Champignons und Camembert überbacken
FRENCH PORK CUTLET Breaded Pork cutlet au gratin with bacon ^{2,3,15}, onions, cranberries, fresh champignons and camembert

15,90 €

SCHLEMMER SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT) mit Sauce Hollandaise und Käse ¹⁵ überbacken
GOURMET PORK CUTLET (BREADED) au gratin with hollandaise sauce and cheese ¹⁵

15,60 €

PORTION TOMATENKETCHUP ODER MAYONNAISE ^{C, J}
SERVING OF TOMATO KETCHUP OR MAYONNAISE ^{C, J}

0,50 €

Zu den Schnitzelgerichten servieren wir standardmäßig Pommes frites ¹⁵ und einen gemischten Beilagensalat.
Auf Wunsch wählen Sie gern Kroketten ^A, Potato wedges ^A oder Bratkartoffeln
(mit Schinken-Speck ^{3,15} + Zwiebeln):

Aufpreis 1,20 €

We serve French fries ¹⁵ and a mixed salad ^G as standard with the schnitzel dishes.
If you wish, you can choose croquettes ^A, potato wedges ^A or fried potatoes
(with ham and bacon ^{3,15} + onions):

Extra charge: 1,20 €

Alternativ können Sie auch ein paniertes Hähnchenschnitzel ^{A, C, G} anstatt Schweineschnitzel
für diese Gerichte erhalten:

Aufpreis 1,50 €

You can also request a breaded chicken schnitzel ^{A, C, G} instead of a pork schnitzel:

Extra charge: 1,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE | FOR OUR GUESTS UP TO 12 YEARS OLD

CALIMERO Hähnchen Nuggets (6 Stk.) ^{A, 8}, Pommes frites ¹⁵, Dip süß-sauer ¹
CALIMERO Chicken nuggets (6 pieces), chips ¹⁵, sweet and sour sauce ¹

7,60 €

HAPPY KIDS Kleines Schweineschnitzel ^{A, C} mit Pommes frites ¹⁵, Mayo ^{C, J} oder Tomaten-Ketchup
HAPPY KIDS Small pork cutlet ^{A, C} with chips ¹⁵, mayonnaise ^{C, J} or tomato ketchup

7,90 €

BAMBINI Spaghetti „Bolognese“ mit mediterraner Hackfleischsauce (Rind) ^{A, C}
BAMBINI Spaghetti bolognese with minced-meat sauce (beef) ^{A, C}

7,60 €



* STEAKS *

HOUSE STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit Kräuterbutter
HOUSE STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with herb butter

19,90 €

HOT PEPPER STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit feuriger Pfeffer-Rahmsauce ^G
HOT PEPPER STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with fiery pepper cream sauce ^G

21,50 €

GAUCHO STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bacon ^{2,3,8}
GAUCHO STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with a fried egg, braised onions and bacon ^{2,3,8}

22,90 €

Zu den Steakgerichten servieren wir standardmäßig Pommes frites ¹⁵ und einen gemischten Beilagensalat.

Auf Wunsch können Sie auch Kroketten ^{A,C}, Potato wedges ^A oder

Bratkartoffeln (mit Schinken-Speck ^{3,8} + Zwiebeln) wählen:

Aufpreis: 1,20 €

Alternativ können Sie auch eine Backkartoffel mit Sauerrahm bestellen:

Aufpreis: 2,20 €

We serve french fries ¹⁵ and a mixed salad as standard with the steak dishes.

If you wish, you can also choose croquettes ^{A,C}, potato wedges ^A or
 fried potatoes (with bacon ^{3,8} + onions):

Extra charge: 1,20 €

Alternatively, you can order a jacket potato with sour cream:

Extra charge: 2,20 €

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN | CHICKEN SPECIALTIES

HÄHNCHENBRUST KARIBIK mit Basmatireis und Kokos-Curry-Sauce ^{G,I} und Salatbouquette
CARIBBEAN CHICKEN BREAST with basmati rice with coconut curry sauce ^{G,I} and a salad bouquet

12,80 €

HÄHNCHENBRUST HAWAII mit Ananas und Käse ¹⁵ überbacken, dazu Basmatireis und Salatbouquette
HAWAIIAN CHICKEN BREAST au gratin with pineapples and cheese ¹⁵, plus basmati rice and a salad bouquet

13,20 €

HÄHNCHENBRUST LADY mit Sauce Hollandaise ^{C,G}, dazu Kroketten ^{A,C} und Salatbouquette
LADY CHICKEN BREAST with hollandaise sauce ^{C,G}, plus croquettes ^{A,C} and a salad bouquet

13,20 €

RUSTIKAL | RUSTIC

CHILI-CURRY-ROSTBRATWURST ^{8,37,I,J} mit Pommes frites ¹⁵
CHILI-CURRY GRILLED SAUSAGE ^{8,37,I,J} with chips ¹⁵

7,20 €

HOMESTYLE BURGER rustikales Weizenbrötchen ^A belegt mit ca. 200 g saftigem Rinder-Hackfleisch,
 Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und geschmolzenem Käse ^{15,G}

14,80 €

mit einer Burger-Sauce ^{2,3,C,I} und einer BBQ-Sauce ^J, dazu Pommes frites ¹⁵

HOMESTYLE BURGER rustic wheat roll ^A topped with approx. 200 g juicy beef patty,
 leaf salad, tomato, cucumber, onions and melted cheese ^{15,G}
 with a burger sauce ^{2,3,C,I} and a BBQ sauce ^J, served with french fries ¹⁵



NUDELGERICHTE | PASTA DISHES

INKLUSIVE BAGUETTESCHEIBEN ^A | INCLUDING BAGUETTE SLICES ^A

TUTTI FRUTTI mit verschiedenen Früchten in exotischer Kokos-Sahne-Sauce ^{G, I} und gebratenen Hähnchenbruststreifen (leicht scharf) **11,50 €**

TUTTI FRUTTI with various fruits in an exotic coconut cream sauce ^{G, I} and fried strips of chicken breast (mildly spicy)

MARE mit geschmolzenen Kirschtomaten und Gambas ^B in einer Knoblauch-Pesto-Sauce ^{2, G} **13,90 €**

MARE with melted cherry tomatoes and prawns ^B in a garlic pesto sauce ^{2, G}

 **TIROL** in Waldpilz-Sahne-Sauce **10,50 €**
TYROL in forest mushroom cream sauce

MEDITERRAN mit mediterraner Hackfleischsauce (vom Rind) **9,50 €**
MEDITERRANEAN with Mediterranean minced beef sauce

 **AGILO E OLIO** mit schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven, Cherrytomaten ^U, Knoblauch, Paprika **9,50 €**
AGLIO E OLIO with black ⁶ & green ³ olives, cherry tomatoes ^U, garlic, paprika

SPEZIAL mit mediterraner Hackfleischsauce (vom Rind) und Käse ¹⁵ überbacken **9,90 €**
SPECIAL au gratin with Mediterranean minced beef sauce and cheese ¹⁵

 **SPINACI** mit Blattspinat in Sahnesauce, mit Grana Padano ^{C, G, 2, 15} überbacken **10,20 €**
SPINACI au gratin with spinach leaves in cream sauce, with Grana Padano ^{C, G, 2, 15}

BELLA PANNA in Schinken-Sahne-Sauce ^{2, 3, 8, 15} **10,80 €**
BELLA PANNA in ham cream sauce ^{2, 3, 8, 15}

FEUER & FLAMME mit Rindfleischspitzen und grobem Pfeffer in Chili-Tomatensauce **12,20 €**
FIRE & FLAME with beef tips and coarsely ground pepper in chili tomato sauce

 **PESTO VERDE** mit Basilikum, Rucola **10,90 €**
PESTO VERDE with basil, arugula

 **NAPOLI** in würziger Tomaten-Sahne-Sauce **9,50 €**
NAPOLI in spicy tomato cream sauce

Bitte wählen Sie zu den Saucen Ihre gewünschte Nudelsorte aus.
Auf Wunsch mit frisch geriebenen Grana Padano ^{C, G, 2, 15}

Please select the sauce that you would like with your choice of fresh pasta.
Available with freshly grated Grana Padano ^{C, G, 2, 15}

Spaghetti ^{A, C} Gnocchi ^{A, C} Penne ^A Linguini ^A
Spaghetti ^{A, C} Gnocchi ^{A, C} Penne ^A Linguini ^A





FISCH & CO. | FISH & CO.

TINTENFISCHRINGE IM BACKTEIG ^{A, N} mit Pommes frites ¹⁵, Aioli ^{A, C, J}, Zitronenecke
SQUID RINGS IN BATTER ^A with chips ¹⁵, aioli ^{A, C, J}, lemon wedge

11,50 €

GEBRATENES LACHSFILET VERDI auf Linguini ^A mit einer Hummer-Sahne-Sauce ^{A, B, G, I, 1, 4}
 und gemischtem Beilagensalat
FRIED SALMON FILET VERDI on Linguini ^A with a lobster-cream sauce ^{A, B, G, I, 1, 4}
 and mixed salad

15,50 €

VEGANE SPEZIALITÄTEN | VEGAN SPECIALITIES



SALATTELLER „GARDEN“ mit bunten gemischten Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurke,
 und gebratenen Champignons, dazu Tomaten-Rosmarin-Vinaigrette ²
GARDEN SALAD PLATE with colourful mixed green salads, tomatoes, peppers, cucumbers,
 and fried strips of natural soy filet plus a tomato-rosemary vinaigrette ²

11,90 €



GEMÜSE RAVIOLI geschwenkte Cockailtomaten in einer Pesto-Tomaten-Sauce mit mediterranen Kräutern ^{A, E, F} und Rucola
VEGETABLE RAVIOLI Melted cocktail tomatoes in a pesto tomato sauce with Mediterranean herbs ^{A, E, F} and arugula

12,50 €



FLAMMKUCHEN „MILANO“ ^{A, 15} mit Tomaten-Kräuter-Sauce, belegt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
 schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und Rucola
TARTE FLAMBÉE „MILANO“ ^{A, 15} with pesto tomato sauce, covered with tomatoes,
 peppers, onions, black ⁶ & green ³ olives and arugula

9,80 €



VEGANE NUGGETS (8 Stück) mit Pommes und Salatganitur ^{A, F, 15}
VEGAN NUGGETS (8 pieces) with chips and salad ^{A, F, 15}

9,90 €



SÜSSE MOMENTE | SWEET MOMENTS

WARMER APFELSTRUDEL ^{A, C} mit Vanilleeis ^G und Sahne
WARM APPLE STRUDEL ^{A, C} with vanilla ice cream ^G and cream

5,60 €

BUNTER OBSTSALAT ³ mit Naturjoghurt
MIXED FRUIT SALAD ³ with natural yogurt

5,40 €

CRÊPE (verschiedene Füllungen) je nach Saison ^{A, C, G}
CRÊPES (various fillings) depending on the season ^{A, C, G}

ab 5,40 €

CHOCOLATE-LAVA-CAKE ^{A, C, F, G} (mit flüssigem Schokokern, Früchten, Vanille Eis und Sahne)
CHOCOLATE LAVA CAKE ^{A, C, F, G} (with liquid chocolate centre, fruit, vanilla ice cream and cream)

7,80 €



Weitere „Süße Momente“ finden Sie in unserer umfangreichen Eiskarte.
 Kuchen und Torten aus eigener Herstellung finden Sie in unserer Ku-
 chentheke; oder fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

You can find additional „Sweet Moments“ on our extensive ice cream
 menu. Our own cakes and pies are available at our cake counter or by
 asking our service staff.

Getränke *Drinks*



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

	0,3 l	0,5 l
Sprudelwasser <i>Sparkling Water</i>	2,40 €	3,60 €
Coca Cola ^{1, 17} , light ^{1, 13, 17, 36} , Fanta ^{1, 3} , Sprite, Spezi ^{1, 3, 17}	2,90 €	3,90 €
Coca Cola ^{1, 17} , light ^{1, 13, 17, 36} , Fanta ^{1, 3} , Sprite, Spezi ^{1, 3, 17}		
Original Selters Leicht <i>Original Selters Light</i>	0,5 l	4,50 €
Original Selters Naturell <i>Original Selters Naturell</i>	0,5 l	4,50 €
Coca Cola Zero ^{1, 13, 17, 36} <i>Coca Cola Zero</i> ^{1, 13, 17, 36}	0,2 l	2,90 €
Schweppes Lemon ^{3, 16} <i>Schweppes Lemon</i> ^{3, 16}	0,2 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale ¹ <i>Schweppes Ginger Ale</i> ¹	0,2 l	2,90 €

Flasche | *Bottle*

SÄFTE UND NEKTARE VON GRANINI | NECTARS AND GRANINI JUICES

	0,4 l
Frisch gepresster Orangensaft – gesund & lecker	5,90 €
<i>Fresh-squeezed orange juice – healthy & delicious</i>	
Apfelsaft naturtrüb ³ <i>Cloudy apple juice</i> ³	4,80 €
Orangensaft <i>Orange juice</i>	4,80 €
Schwarze Johannisbeere ³ <i>Blackcurrant</i> ³	4,80 €
Grapefruitsaft <i>Grapefruit juice</i>	4,80 €
Maracujanektar <i>Passion fruit nectar</i>	4,80 €
Kirschnektar <i>Cherry nectar</i>	4,80 €
Mangosaft ³ <i>Mango juice</i> ³	4,80 €
Bananensaft (auch als KiBa) ³ <i>Banana juice (also as cherry/banana)</i> ³	4,80 €
Mojito + Minze ³ <i>Mojito + Mint</i> ³	4,80 €
Rhabarbernektar <i>Rhubarb nectar</i>	4,80 €
Saftschorle ³ <i>Juice fizz</i> ³	4,60 €



HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Tasse Kaffee <i>Coffee</i>	2,60 €
Tasse Kaffee (groß) <i>Coffee (large)</i>	4,30 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch <i>Cappuccino with foamed milk</i>	3,40 €
Espresso <i>Espresso</i>	2,80 €
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	4,40 €
Milchkaffee <i>Latte</i>	3,80 €
Latte Macchiato ^G <i>Latte Macchiato</i> ^G	3,80 €
Kakao ^G <i>Cocoa</i> ^G	3,50 €
Kakao mit Sahne ^G <i>Cocoa with cream</i> ^G	3,90 €
Aromasirup (Vanille ² , Mandel ^H , Karamell ¹)	+0,60 €
<i>Flavoured Syrups (Vanilla ², Almond ^H, Caramel ¹)</i>	
Tee mit frischem Ingwer, Minze, Honig und Orangenscheibe	4,20 €
<i>Tea with fresh ginger, mint, honey and orange slice</i>	

Tee Selection: <i>tea selection: je Glas per glass</i>	2,90 €
Schwarzer Tee „Earl Grey“, Kamillo aus Kamille, Minze, Orange und Lemongras, Pfefferminztee, Grün Tee „Pilo Chun“, Rooibos „Vanille-Sahne“, Früchtetee Hibiskus-Cranberry, Darjeeling-Sikkim auf Wunsch mit Milchschaum „Earl Grey“ black tea, „Kamillo“ camomile tea, mint, orange and lemon grass, peppermint tea, „Pilo Chun“ green tea, „Vanilla Cream“ rooibos, hibiscus cranberry tea, Darjeeling-Sikkim with milk foam on request	

Alle Milchprodukte auch laktosefrei erhältlich.
All dairy products are also available lactose-free.



MILCHSHAKES MIT EIS 0,4 l | MILKSHAKES WITH ICE CREAM 0,4 l

Vanille ¹ <i>Vanilla</i> ¹	5,20 €
Kokosnuss <i>Coconut</i>	5,20 €
Schokolade <i>Chocolate</i>	5,20 €
Banane <i>Banana</i>	5,20 €
Erdbeer <i>Strawberry</i>	5,20 €
Joghurt <i>Yoghurt</i>	5,20 €

SMOOTHIES 0,4 l GESUND & FRUCHTIG! EISKALT! | SMOOTHIES 0,4 l HEALTHY & FRUITY! ICE-COLD!

Yellow (Mango, Ananas, Kokosmilch, Apfel) <i>Yellow (Mango, Pineapple, Coconut, Apple)</i>	4,90 €
Green (Gurke, Apfel, Spinat, Melone, Orange, Ingwer) ¹⁷ <i>Green (cucumber, apple, spinach, melon, orange, ginger)</i> ¹⁷	4,90 €

KEFIR 0,4 l | KEFIR 0,4 l

pur <i>pure</i>	4,60 €
mit Fruchtsaft nach Wahl <i>with choice of fruit juice</i>	4,90 €

BIER VOM FASS ^A | DRAUGHT BEER ^A

	0,25 l	0,4 l
Krombacher Pils ^A <i>Krombacher Pils</i> ^A	2,60 €	3,70 €
Alsterwasser ^{1,3,A} <i>Shandy (Pilsner beer and orange soda)</i> ^{1,3,A}	2,60 €	3,70 €
Radler ^A <i>Shandy (Pilsner beer and sparkling lemonade)</i> ^A	2,60 €	3,70 €
Krombacher Pils mit Cola ^{1,17,A} <i>Krombacher Pils with cola</i> ^{1,17,A}	2,60 €	3,70 €
		0,5 l
Erdinger Hefeweizen hell <i>Erdinger pale wheat beer</i>		4,40 €
+ Saft nach Wahl <i>+ choice of juice</i>		4,60 €

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

Krombacher Fassbrause, div. Sorten ^A	0,33 l	2,90 €
<i>Krombacher Fassbrause (malt, fruit and spice drink), various types</i> ^A		
Krombacher Pils alkoholfrei ^A <i>Krombacher Pils, non-alcoholic</i> ^A	0,33 l	2,90 €
Erdinger Hefeweizen dunkel <i>Erdinger dark wheat beer</i>	0,5 l	4,60 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <i>Erdinger wheat beer, non-alcoholic</i>	0,5 l	4,40 €
+ Saft nach Wahl <i>+ choice of juice</i>	0,5 l	4,60 €
Krombacher Radler alkoholfrei ^A	0,33 l	2,90 €
<i>Krombacher shandy (beer and sparkling lemonade), non-alcoholic</i> ^A		
Vita Malz ^{1,A} <i>Vita Malz malt beer</i> ^{1,A}	0,33 l	2,90 €

BITTER & KRÄUTER | BITTERS

Fernet Branca <i>Fernet Branca</i>	2 cl	39 % Vol.	2,50 €
Jägermeister <i>Jägermeister</i>	2 cl	35 % Vol.	2,50 €
Ramazzotti <i>Ramazzotti</i>	2 cl	30 % Vol.	2,50 €

COCKTAILS 0,4 l MIT ALKOHOL | COCKTAILS 0,4 l ALCOHOLIC

Pink Gin Fizz ¹ Gin, Zitrone, Waldfrucht (alc. 10,1 % vol.)	6,90 €
Pink Gin Fizz ¹ Gin, lemon, wild berry (alc. 10,1 % vol.)	
Mai Tai ^H Dry Orange Curaçao, Mandel, Zitrone, mit div. Rumsorten (alc. 10,1 % vol.)	6,90 €
Mai Tai ^H Dry orange curaçao, almond, lemon, with various types of rum (alc. 10,1 % vol.)	
Piña Colada ^G Ananas, Kokos und Rum (alc. 10,1 % vol.)	6,90 €
Piña Colada ^G Pineapple, coconut and rum (alc. 10,1 % vol.)	
Sex on the Beach ¹ Pfirsich, Orange, Maracuja und Wodka (alc. 10,1 % vol.)	6,90 €
Sex on the Beach ¹ Peach, orange, passion fruit and vodka (alc. 10,1 % vol.)	
Caipirinha Limettensaft, Rohrzucker und Cachaça (alc. 10,1 % vol.)	6,90 €
Caipirinha Lime juice, cane sugar and cachaça (alc. 10,1 % vol.)	
Swimming Pool ¹ Kokos, Orange, Ananas, Blue Curaçao, Rum und Wodka (alc. 10,1 % vol.)	6,90 €
Swimming Pool ¹ Coconut, orange, pineapple, blue curaçao, rum and vodka (alc. 10,1 % vol.)	
Long Island Iced Tea ¹ Orangenlikör, Teeextrakte, Gin, Rum, Tequila und Wodka (alc. 10,1 % vol.)	6,90 €
Long Island Iced Tea ¹ Orange liqueur, tea extracts, gin, rum, tequila and vodka (alc. 10,1 % vol.)	
Mojito Rum mit Minze, Limettennote und Rohrzucker (alc. 10,1 % vol.)	6,90 €
Mojito Rum with mint, lime and cane sugar (alc. 10,1 % vol.)	

COCKTAILS 0,4 l OHNE ALKOHOL | COCKTAILS 0,4 l NON-ALCOHOLIC

Havana Juicer ¹ Orange, Maracuja, Pfirsich und schwarze Johannisbeere	6,60 €
Havana Juicer ¹ Orange, passion fruit, peach and black currant	
Virgin Colada Ananas und Kokos ^G	6,60 €
Virgin Colada Pineapple and coconut ^G	
Exotic Ipanema Maracuja mit spritzger Limette und prickelnder Kohlensäure	6,60 €
Exotic Ipanema Passion Fruit with sparkling lime and sparkling carbon dioxide	

LONGDRINKS | LONG DRINKS

Bacardi Cola ^{1, 17} Bacardi with cola ^{1, 17}	5,60 €
Wodka Orange Vodka Orange	5,80 €
Campari Orange ¹ Campari Orange ¹	5,80 €
Jack Daniel's Cola ^{1, 17} Jack Daniel's with cola ^{1, 17}	5,80 €

LIKÖRE, BRÄNDE & MEHR | LIQUEURS, BRANDIES & MORE

Eierlikör ^{1, C} Advocaat ^{1, C}	2 cl	20 % Vol.	2,50 €
Baileys Irish Cream ^G Baileys Irish Cream ^G	2 cl	17 % Vol.	2,80 €
Sambuca Sambuca	2 cl	40 % Vol.	2,60 €
Limoncello	2 cl	30 % Vol.	2,80 €
Frangelico ¹	2 cl	20 % Vol.	2,80 €
Vodka Vodka	2 cl	37,5 % Vol.	2,50 €
Tequila Tequila	2 cl	38 % Vol.	2,50 €
Grappa Grappa	2 cl	40 % Vol.	2,90 €
Williamsbirne Williams Birne	2 cl	40 % Vol.	3,50 €
Jack Daniel's Tennessee Whisky Jack Daniel's Tennessee Whisky	4 cl	40 % Vol.	5,10 €
Ouzo Ouzo	2 cl	38 % Vol.	2,50 €



SEKT | SPARKLING WINE

Prosecco Frizzante von Scavi & Ray, Italien

Dezente Frucht, Aromen von Zitrusfrucht, Apfel, leicht florale Noten

Prosecco Frizzante by Scavi & Ray, Italy

Discreet fruit, aromas of citrus fruit, apple, slightly floral notes

Piccolo 0,2l **Piccolo 0,2l**

Flasche 0,75l **Bottle 0,75l**

5,90 €

21,60 €

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Moët & Chandon Ice Impérial

Der erste Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde.

Moët & Chandon Ice Impérial

The first champagne created specifically to be enjoyed on ice.

Flasche 0,75l **Bottle 0,75l**

95,00 €

WEINMISCHGETRÄNKE | MIXED WINE DRINKS

Hugo von Scavi & Ray ^{5, L}

Ein herrlich spritziger Frischekick mit Holunderblüte. Serviert auf Eis mit frischer Minze und Limetten.

Hugo from Scavi & Ray ^{5, L}

A wonderfully tangy kick of freshness with elderflower. Served on ice with fresh mint and lime.

Glas 0,2l **Glass 0,2l**

6,20 €

Aperol Spritz von Scavi & Ray ^{5, L}

Ein herrlich spritziger Frischekick der mit seinen fruchtigen Aromen und Orangenschalen und würzigen Komponenten belebt. Serviert auf Eis mit frischer Orangenscheibe.

Aperol Spritz from Scavi & Ray ^{5, L}

A wonderfully sparkling kick of freshness that invigorates with its fruity aromas and orange peel and spicy components. Served on ice with a fresh orange slice.

Glas 0,2l **Glass 0,2l**

6,20 €

Lillet Wild Berry ^L

Überzeugt mit einem fruchtigen und frischen Geschmack. Serviert auf Eis mit Wildbeeren und Rosmarin.

Lillet Wild Berry ^L

Convinces with a fruity and fresh taste. Served on ice with wild berries and rosemary.

Glas 0,2l **Glass 0,2l**

6,20 €



WEISSWEINE | WHITE WINES

Sommerpalais Riesling, Feinherb, Deutschland

Ein frischer Riesling mit Fruchtaromen von Honigmelone, Maracuja und Mango.

Sommerpalais Riesling, off-dry, Germany

A fresh Riesling with fruit aromas of honeydew melon, passion fruit and mango.

Glas 0,2l *Glass 0,2l*

6,50 €

Karaffe 0,5l *Carafe 0,5l*

15,90 €

Flasche 0,75l *Bottle 0,75l*

23,90 €

Vin de la Tierra de Castilla, trocken, Spanien

Junger frischer Weißwein mit feinen Noten von Zitrusfrüchten und ein wenig exotischen Früchten.

Vin de la Tierra de Castilla, dry, Spain

Young fresh white wine with fine notes of citrus fruits and a little exotic fruit.

Glas 0,2l *Glass 0,2l*

5,60 €

Karaffe 0,5l *Carafe 0,5l*

13,80 €

Pinot Grigio, trocken, Italien

Eine Frucht aus Apfel, Birne und Zitrusfrüchten.

Pinot Grigio, dry, Italy

A fruit of apple, pear and citrus fruits.

Glas 0,2l *Glass 0,2l*

5,80 €

Karaffe 0,5l *Carafe 0,5l*

14,30 €

Flasche 0,75l *Bottle 0,75l*

21,50 €

ROSÉWEINE | ROSÉ WINES

Merlot Rosé, trocken, Frankreich

Ein köstlich eleganter Wein, der Frische und Süße auf herrlich ausgewogene Weise verbindet.

Merlot Rosé, dry, France

A deliciously elegant wine that combines freshness and sweetness in a wonderfully balanced way.

Glas 0,2l *Glass 0,2l*

5,80 €

Karaffe 0,5l *Carafe 0,5l*

14,30 €

Flasche 0,75l *Bottle 0,75l*

21,50 €

WEINSCHORLE | WINE SPRITZER

Weinschorle weiß/ rosé/ rot

Wine spritzer white/ rosé/ red

Glas 0,2l *Glass 0,2l*

4,20 €



ROTWEINE | RED WINES

Grenache, feinherb, Frankreich

reichhaltiger und sehr runder Wein, schmeichelt dem Gaumen und verstärkt die Fruchtaromen, verleiht eine schöne aromatische Nachhaltigkeit

Grenache, off-dry, France

rich and very round wine, flatters the palate and enhances the fruit aromas, gives a nice aromatic persistence

Glas 0,2l Glass 0,2l

5,90 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

14,40 €

Flasche 0,75l

21,60 €

Chianti, trocken, Italien

Im Duft intensive florale Aromen. Im Geschmack gut eingebundenes Tannin, Frische und Frucht in perfekter Balance.

Chianti, dry, Italy

Intense floral aromas on the nose. In the taste well integrated tannin, freshness and fruit in perfect balance.

Glas 0,2l Glass 0,2l

5,90 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

14,40 €

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

21,60 €

Vin de Table de France Baron d'Arignac rot, trocken, Frankreich

Vollmundig mit einer feinen Würze, Aromen von Schwarzkirschen und Holunder.

Vin de Table de France Baron d'Arignac red, dry, France

Full-bodied with a fine spiciness, aromas of black cherries and elder.

Glas 0,2l Glass 0,2l

5,60 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

13,80 €



Wir behalten uns tagesaktuelle Änderungen an der Karte vor.
We reserve the right to update the menu on a daily basis.



DIE 14 DEKLARATIONSPFLICHTIGEN HAUPTALLERGENE THE 14 DECLARABLE MAIN ALLERGENS

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybridized strains of these, as well as products derived from them)

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Crustaceans and products derived from them

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eggs and products derived from them

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fish and products derived from them

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Peanuts and products derived from them

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Soya beans and products derived from them

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)

G Milk and products derived from them (including lactose)

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)

H Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, as well as products derived from them)

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

I Celery and products derived from it

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Mustard and products derived from it

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesame seeds and products derived from them

L Schwefeldioxid und Sulphite ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter

L Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of 10 mg per kilogram or litre or higher

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Lupins and products derived from them

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Molluscs and products derived from them

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

1 mit Farbstoff/en | Contains food colouring

2 konserviert | Preserved

3 mit Antioxidationsmittel | Contains antioxidants

4 mit Geschmacksverstärker | Contains flavour enhancers

5 geschwefelt | Sulphured

6 geschwärzt | Blackened

7 gewachst | Waxed

8 mit Phosphat/en | Contains phosphates

9 mit Süßungsmittel | Contains sweetener

10 mit Süßungsmitteln | Contains sweeteners

11 mit (einer) Zuckerart/en & Süßungsmittel/n
Contains (a) type(s) of sugar & sweetener(s)

12 nur bei Tafelsüßen zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel/n“:
auf der Grundlage von...
Only with table-top sweeteners in addition to the specification
“contains sweetener(s)”: based on...

13 enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe
„mit Süßungsmittel“)
Contains a source of phenylalanine (in addition to the specification
“contains sweetener”)

14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
(zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“)
Can have a laxative effect if consumed in excess
(in addition to the specification “contains sweetener”)

15 unter Schutzatmosphäre verpackt | Modified atmosphere packaging

16 chininhaltig | Contains quinine

17 koffeinhaltig | Contains caffeine

18 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
Contains milk protein (meat products)

20 mit Taurin | Contains taurine



vegetarisch
Vegetarian



vegan
Vegan