

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) **3,70 €**

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}, dazu ein Glas Orangensaft (0,1 l) **3,90 €**

SCRAMBLED EGGS BREAKFAST 1 roll ^A, butter ^G, scrambled eggs with ham ^{2, 3, 8, 15} or bacon ^{2, 3, 8}, 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) **4,70 €**

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 Räucherlachs, gekochtes Ei, dazu 0,1 l Orangensaft **5,90 €**

SALMON BREAKFAST 1 roll ^A, sour cream, approx. 80 g smoked salmon, 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}

9,80 €

 **BRUSCHETTA** Tomaten-Zwiebelwürfel auf geröstetem Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{A, G} mit Balsamico ^{1, L} **5,90 €**

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} **6,20 €**

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 **5,90 €**

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

SUPPEN | SOUPS

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHGULASCH-SUPPE mit Rindfleischstückchen, dazu Baguette ^A **4,90 €**

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

 **HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE „TOSCANA“** mit Basilikum-Sahne, dazu Baguette ^{A, G} **4,50 €**

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

KAROTTEN-INGWER CREMESUPPE, dazu Baguette ^{A, G} **4,90 €**

CARROT GINGER CREME SOUP, plus baguette ^{A, G}

KOKOS-THAI-SUPPE (scharf), dazu Baguette ^{A, G} **4,90 €**

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



KÄSE | CHEESE

 **WARMER ZIEGENKÄSE** auf grünem Salat mit Honig-Ingwer-Vinaigrette, dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{A, G}
WARM GOAT CHEESE on a green salad with honey-ginger vinaigrette, plus toasted garlic bread ^{A, G} **10,20 €**

 **PANIERTER SCHAFSKÄSE** auf Rucola, dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{A, G} mit Oliven-Balsamico-Dressing
BREADED FETA CHEESE on arugula, plus toasted garlic bread ^{A, G} with olive and balsamic vinegar dressing **9,30 €**

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

 mit Sauerrahm, Tomate, Gurke
with sour cream, tomatoes and cucumbers **5,50 €**

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Thunfisch ^F und Zwiebeln
with sour cream, tomatoes, cucumbers, tuna ^F and onions **6,50 €**

 mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven
with sour cream, tomatoes, cucumbers, shepherd's cheese and black ⁶ & green ³ olives **6,50 €**

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Räucherlachs und Zwiebeln
with sour cream, tomatoes, cucumbers, salmon and onions **7,90 €**

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Hähnchenbrust und Früchten ^{F, I, J}
with sour cream, tomatoes, cucumbers, chicken breast and fruit ^{F, I, J} **7,90 €**



BACKKARTOFFEL | BAKED POTATOES

 mit Sauerrahm
with sour cream **4,90 €**

mit Sauerrahm und Räucherlachs-Streifen
with sour cream and smoked salmon strips **8,50 €**

mit Sauerrahm und Putensteak „natur“ mit Salatbouquette
with sour cream and turkey steak with a salad bouquet **9,50 €**



FLAMMKUCHEN ^{15, A} | TARTE FLAMBÉE ^{15, A}

TRADITIONELL mit Crème fraîche, Speck ^{2, 3, 8} und Zwiebeln
TRADITIONAL with crème fraîche, bacon ^{2, 3, 8} and onions **7,90 €**

 **MEDITERRAN** mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und Rucola
MEDITERRANEAN with crème fraîche, tomatoes, onions, mozzarella and arugula **8,60 €**

NORDISCH mit Crème fraîche, Edel-Räucherlachs und Lauchringe
NORDIC with crème fraîche, royal smoked salmon and leek rings **9,90 €**

 **GRIECHISCH** mit Crème fraîche, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Hirtenkäse
GREEK with crème fraîche, black ⁶ & green ³ olives, tomatoes, onions and shepherd's cheese **8,60 €**





SALATE | SALADS

INKLUSIVE BAGUETTESCHEIBEN ^A | INCLUDING BAGUETTE SLICES ^A

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

9,20 €

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

8,70 €

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

10,40 €

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

8,20 €

SÜDSEESALAT Verschiedene Salate und frische Früchtekombination mit Putenbruststreifen
SOUTH SEA SALAD Different varieties of lettuce and fresh fruit combination with strips of turkey breast

9,20 €

MEERES-BRISE Gemischter Salat mit Ei, Zwiebeln, Dill und Cocktail-Shrimps ^B
NORTH SEA BREEZE Mixed salad with eggs, onions, dill and crab ^B

9,20 €

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

9,50 €

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

6,80 €

Salatdressing nach Wahl: Joghurt „Sylter Art“ ^{A,C,G,I}, Tomaten-Rosmarin-Vinaigrette ² (vegan),
 Mango-Chili-Sauce (vegan), Himbeer-Vinaigrette ^L, Balsamico Vinaigrette, American Dressing mit Kräutern und feiner Senfnote ^{G,I}
 Your Choice of Salad Dressing: Sylt-style yogurt ^{A,C,G,I}, tomato-rosemary vinaigrette ² (vegan),
 mango-chili-sauce (vegan), raspberry vinaigrette ^L, balsamic vinaigrette, american dressing with herbs and fine mustard notes ^{G,I}

EIEROMELETTE | OMELETTES

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

5,60 €

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

5,60 €

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

5,60 €





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

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

„WIENER ART“ Paniertes Schweineschnitzel
WIENER SCHNITZEL Breaded pork cutlet

10,90 €

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

12,30 €

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

12,80 €

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

13,20 €

SCHWEINESCHNITZEL FRANZÖSISCH Paniertes Schweineschnitzel mit Speck ^{2,3,8}, Zwiebeln, Preiselbeeren, frischen Champignons und Camembert ^G überbacken
FRENCH PORK CUTLET Breaded Pork cutlet au gratin with bacon ^{2,3,8}, onions, cranberries, fresh champignons and camembert ^G

13,80 €

SCHLEMMER SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT) mit Sauce Hollandaise ^{C, G} und Käse ¹⁵ überbacken
GOURMET PORK CUTLET (BREADED) au gratin with hollandaise sauce ^{C, G} and cheese ¹⁵

14,20 €

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

0,40 €

Zu den Schnitzelgerichten servieren wir wahlweise Pommes frites ¹⁵, Kroketten ^{A, C}, Potato wedges ^A oder Bratkartoffeln mit Schinken-Speck ^{3,8} und Zwiebeln und einen gemischten Beilagensalat oder eine gemischte Gemüsebeilage ^G.

Auf Wunsch können Sie auch ein paniertes Putenschnitzel ^{A, C, G} anstatt Schweineschnitzel für diese Gerichte erhalten.

Aufpreis
1,50 €

*The schnitzel dishes are served with your choice of chips ¹⁵, croquettes ^{A, C}, potato wedges ^A or fried potatoes with bacon ^{3,8} and onions, and a mixed salad or mixed vegetables ^G.
You can also request a breaded turkey schnitzel ^{A, C, G} instead of a pork schnitzel.*

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

6,50 €

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

6,50 €

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

6,50 €



Kinderteller jeweils mit einem 0,1 l Getränk
(Tafelwasser, Coca Cola ^{1,17}, Fanta ^{1,2,3}, Sprite ², Apfelschorle ³)
*Children portions include a 0.1 l drink
(bottled water, Coca Cola ^{1,17}, Fanta ^{1,2,3}, Sprite ², apple fizz ³)*



STEAKS



HOUSE STEAK Argentinisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit Kräuterbutter

17,30 €

HOUSE STEAK Rump steak of Argentine beef (approx. 250 g) with herb butter

HOT PEPPER STEAK Argentinisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit feuriger Pfeffer-Rahmsauce ^G

17,50 €

HOT PEPPER STEAK Rump steak of Argentine beef (approx. 250 g) with fiery pepper cream sauce ^G

GAUCHO STEAK Argentinisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bacon ^{2,3,8}

17,70 €

GAUCHO STEAK Rump steak of Argentine beef (approx. 250 g) with a fried egg, braised onions and bacon ^{2,3,8}

Zu den Steakgerichten servieren wir wahlweise Pommes frites ¹⁵, Kroketten ^{A,C}, Potato wedges ^A oder Bratkartoffeln mit Schinken-Speck ^{3,8} und Zwiebeln und einen gemischten Beilagensalat oder eine gemischte Gemüsebeilage ^G. Auf Wunsch können Sie auch eine Backkartoffel mit Sauerrahm bestellen. Aufpreis: 2,00 €

The steak dishes are served with your choice of chips ¹⁵, croquettes ^{A,C}, potato wedges ^A or fried potatoes with bacon ^{3,8} and onions and a mixed salad or mixed vegetables ^G.

You may order baked potato with sour cream optionally. Extra charge: 2,00 €



HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN | CHICKEN SPECIALTIES

HÄHNCHENBRUST KARIBIK mit Basmatireis und Kokos-Curry-Sauce ^{G,I} und Salatbouquette

11,30 €

CARIBBEAN CHICKEN BREAST with basmati rice with coconut curry sauce ^{G,I} and a salad bouquet

HÄHNCHENBRUST HAWAII mit Ananas und Käse ¹⁵ überbacken, dazu Basmatireis und Salatbouquette

11,80 €

HAWAIIAN CHICKEN BREAST au gratin with pineapples and cheese ¹⁵, plus basmati rice and a salad bouquet

HÄHNCHENBRUST LADY mit Sauce Hollandaise ^{C,G}, dazu Kroketten ^{A,C} und Salatbouquette

11,80 €

LADY CHICKEN BREAST with hollandaise sauce ^{C,G}, plus croquettes ^{A,C} and a salad bouquet

RUSTIKAL | RUSTIC

CHILI-CURRY-ROSTBRATWURST ^{8,I,J} mit Pommes frites ¹⁵

6,20 €

CHILI-CURRY GRILLED SAUSAGE ^{8,I,J} with chips ¹⁵

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

13,90 €

mit einer Burger-Sauce ^{2,3,C,I} und einer BBQ-Sauce ^J, dazu würzige Potato Wedges ^A

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 spicy potato wedges ^A



NUDELGERICHTE | PASTA DISHES

TUTTI FRUTTI mit verschiedenen Früchten in exotischer Kokos-Sahne-Sauce ^{G, I} und gebratenen Hähnchenbruststreifen (leicht scharf) **9,90 €**

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} **10,90 €**

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



TIROL in Waldpilz-Sahne-Sauce

TYROL in forest mushroom cream sauce **8,50 €**

MEDITERRAN mit mediterraner Hackfleischsauce (vom Rind)

MEDITERRANEAN with Mediterranean minced beef sauce **8,20 €**



AGILO E OLIO mit schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven, Cherrytomaten ^U, Knoblauch, Paprika

AGLIO E OLIO with black ⁶ & green ³ olives, cherry tomatoes ^U, garlic, paprika **8,20 €**

SPEZIAL mit mediterraner Hackfleischsauce (vom Rind) und Käse ¹⁵ überbacken

SPECIAL au gratin with Mediterranean minced beef sauce and cheese ¹⁵ **8,70 €**



SPINACI mit Blattspinat in Sahnesauce, mit Grana Padano ^{C, G, 2, 15} überbacken

SPINACI au gratin with spinach leaves in cream sauce, with Grana Padano ^{C, G, 2, 15} **9,50 €**

BELLA PANNA in Schinken-Sahne-Sauce ^{2, 3, 8, 15}

BELLA PANNA in ham cream sauce ^{2, 3, 8, 15} **9,40 €**

FEUER & FLAMME mit Rindfleischspitzen und grobem Pfeffer in Chili-Tomatensauce

FIRE & FLAME with beef tips and coarsely ground pepper in chili tomato sauce **10,50 €**

SALMONE in Hummer-Lachs-Sauce mit feinen Lachsstückchen ^{A, B, G, I, 1, 4}

SALMONE in lobster salmon sauce with fine pieces of salmon ^{A, B, G, I, 1, 4} **11,50 €**



PESTO VERDE mit Basilikum, Rucola

PESTO VERDE with basil, arugula **9,50 €**



NAPOLI in würziger Tomaten-Sahne-Sauce

NAPOLI in spicy tomato cream sauce **7,90 €**

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}

Spaghetti ^{A, C}

Gnocchi ^{A, C}

Gnocchi ^{A, C}

Penne ^A

Penne ^A

Tagliatelle ^A

Tagliatelle ^A

Grüne Bandnudeln ^A

Green Ribbon Noodles ^A





FISCH & CO. | FISH & CO.

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

8,50 €

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

12,40 €

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

10,90 €



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

8,60 €



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

9,20 €



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

4,70 €

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

4,80 €

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

ab 4,90 €



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.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

Tafelwasser <i>Table Water</i>	0,3 l	0,5 l
Coca Cola ^{1, 17} , <i>light</i> ^{1, 13, 17, 36} , Fanta ^{1, 3} , Sprite, Spezi ^{1, 3, 17}	2,20 €	3,30 €
Coca Cola ^{1, 17} , <i>light</i> ^{1, 13, 17, 36} , Fanta ^{1, 3} , Sprite, Spezi ^{1, 3, 17}	2,60 €	3,60 €
Original Selters Leicht <i>Original Selters Light</i>	0,25 l	2,40 €
Original Selters Leicht <i>Original Selters Light</i>	0,5 l	3,80 €
Original Selters Naturell <i>Original Selters Naturell</i>	0,25 l	2,40 €
Original Selters Naturell <i>Original Selters Naturell</i>	0,5 l	3,80 €
Coca Cola Zero ^{1, 13, 17, 36} <i>Coca Cola Zero</i> ^{1, 13, 17, 36}	0,2 l	2,60 €
Schweppes Lemon ^{3, 16} <i>Schweppes Lemon</i> ^{3, 16}	0,2 l	2,60 €
Schweppes Ginger Ale ¹ <i>Schweppes Ginger Ale</i> ¹	0,2 l	2,60 €

Flasche | *Bottle*

SÄFTE UND NEKTARE VON GRANINI | NECTARS AND GRANINI JUICES

Frisch gepresster Orangensaft – gesund & lecker <i>Fresh-squeezed orange juice – healthy & delicious</i>	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft naturtrüb ³ <i>Cloudy apple juice</i> ³	2,90 €	5,40 €
Orangensaft <i>Orange juice</i>	2,60 €	4,50 €
Ananassaft ³ <i>Pineapple juice</i> ³	2,60 €	4,50 €
Grapefruitsaft <i>Grapefruit juice</i>	2,60 €	4,50 €
Maracujanektar <i>Passion fruit nectar</i>	2,60 €	4,50 €
Kirschnektar <i>Cherry nectar</i>	2,60 €	4,50 €
Mangosaft ³ <i>Mango juice</i> ³	2,60 €	4,50 €
Bananensaft ³ <i>Banana juice</i> ³	2,60 €	4,50 €
Kiba (Kirsch/Banane ³) <i>Kiba (cherry/banana)</i> ³	2,60 €	4,50 €
Rhabarbernektar <i>Rhubarb nectar</i>	2,60 €	4,50 €
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	2,60 €	4,50 €
Saftschorle ³ <i>Juice fizz</i> ³	2,50 €	4,20 €



HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Tasse Kaffee <i>Coffee</i>	2,30 €
Tasse Kaffee (groß) <i>Coffee (large)</i>	3,80 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch <i>Cappuccino with foamed milk</i>	2,80 €
Espresso <i>Espresso</i>	2,30 €
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	3,80 €
Milchkaffee <i>Latte</i>	3,00 €
Latte Macchiato ^G <i>Latte Macchiato</i> ^G	3,00 €
Kakao ^G <i>Cocoa</i> ^G	2,60 €
Kakao mit Sahne ^G <i>Cocoa with cream</i> ^G	2,90 €
Aromasirup (Vanille ² , Mandel ^H , Karamell ¹ , Chocolate ¹) <i>Flavoured Syrups (Vanilla ², Almond ^H, Caramel ¹, Chocolate ¹)</i>	+0,60 €

Tee Selection: <i>tea selection:</i>	je Glas <i>per glass</i>	2,60 €
Meßmer Tee, Schwarzer Tee „Earl Grey“, Kamille aus Kamille, Minze, Orange und Lemongras, Pfefferminztee Nana Minze, Grün Tee „Pilo Chun“, Rooibos „Vanille-Sahne“, Früchtetee Hibiskus-Cranberry, Darjeeling-Sikkim auf Wunsch mit Milchschaum <i>Meßmer tea, „Earl Grey“ black tea, „Kamille“ camomile tea, mint, orange and lemon grass, „Nana Minze“ peppermint tea, „Pilo Chun“ green tea, „Vanilla Cream“ rooibos, hibiscus cranberry tea, Darjeeling-Sikkim with milk foam on request</i>		

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

Aufpreis | *Surcharge:* 0,20 €



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

Vanille ¹ (Auch laktosefrei erhältlich) <i>Vanilla</i> ¹ (also available lactose-free)	4,60 €
Kokosnuss <i>Coconut</i>	4,60 €
Schokolade <i>Chocolate</i>	4,60 €
Banane <i>Banana</i>	4,60 €
Erdbeer <i>Strawberry</i>	4,60 €
Joghurt <i>Yoghurt</i>	4,60 €

SMOOTHIES 0,25 l GESUND & FRUCHTIG! EISKALT! | SMOOTHIES 0,25 l HEALTHY & FRUITY! ICE-COLD!

Red Erdbeer-Banane ³ <i>Red strawberry-banana</i> ³	3,60 €
White Ananas-Kokosnuss <i>White pineapple-coconut</i>	3,60 €
Yellow Mango ³ <i>Yellow mango</i> ³	3,60 €
Purple Waldfrucht <i>Purple wild berries</i>	3,60 €

KEFIR 0,4 l | KEFIR 0,4 l

pur <i>pure</i>	4,20 €
mit Fruchtsaft nach Wahl <i>with choice of fruit juice</i>	4,60 €
mit Früchten-Erdbeer oder Kirsch <i>with fruit - strawberries or cherries</i>	4,80 €

BIER VOM FASS ^A | DRAUGHT BEER ^A

	0,25 l	0,4 l
Krombacher Pils ^A <i>Krombacher Pils</i> ^A	2,20 €	3,20 €
Alsterwasser ^{1,3,A} <i>Shandy (Pilsner beer and orange soda)</i> ^{1,3,A}	2,20 €	3,20 €
Radler ^A <i>Shandy (Pilsner beer and sparkling lemonade)</i> ^A	2,20 €	3,20 €
Krombacher Pils mit Cola ^{1,17,A} <i>Krombacher Pils with cola</i> ^{1,17,A}	2,20 €	3,20 €
	0,3 l	0,5 l
Erdinger Hefeweizen hell <i>Erdinger pale wheat beer</i>	2,70 €	3,80 €
+ Saft nach Wahl <i>+ choice of juice</i>	2,90 €	4,00 €

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

Krombacher Fassbrause, div. Sorten ^A	0,33 l	2,70 €
<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	2,50 €
Erdinger Hefeweizen dunkel <i>Erdinger dark wheat beer</i>	0,5 l	3,80 €
Erdinger Kristallweizen <i>Erdinger filtered wheat beer</i>	0,5 l	3,80 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <i>Erdinger wheat beer, non-alcoholic</i>	0,5 l	3,80 €
+ Saft nach Wahl <i>+ choice of juice</i>	0,5 l	4,00 €
Krombacher Radler alkoholfrei ^A	0,33 l	2,50 €
<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	2,50 €
San Miguel typisch Spanisch ^A <i>San Miguel, typical Spanish beer</i> ^A	0,33 l	2,90 €

BITTER & KRÄUTER | BITTERS

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

WEIN & SECCO | WINE & SPARKLING WINE

Fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte. | *Please ask for our extensive wine menu.*

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

Havanna Special ¹ Pfirsich, Grenadine, Zitrone, Orange, Maracuja und Rum (alc. 11,8 % vol.) <i>Havana Special</i> ¹ Peach, grenadine, lemon, orange, passion fruit and rum (alc. 11,8 % vol.)	5,90 €
Mai Tai ^H Dry Orange Curaçao, Mandel, Zitrone, mit div. Rumsorten (alc. 12,7 % vol.) <i>Mai Tai</i> ^H Dry orange curaçao, almond, lemon, with various types of rum (alc. 12,7 % vol.)	5,90 €
Piña Colada ^G Ananas, Kokos und Rum (alc. 12,1 % vol.) <i>Piña Colada</i> ^G Pineapple, coconut and rum (alc. 12,1 % vol.)	5,90 €
Sex on the Beach ¹ Pfirsich, Orange, Maracuja und Wodka (alc. 12,1 % vol.) <i>Sex on the Beach</i> ¹ Peach, orange, passion fruit and vodka (alc. 12,1 % vol.)	5,90 €
Caipirinha Limettensaft, Rohrzucker und Cachaça (alc. 11,9 % vol.) <i>Caipirinha</i> Lime juice, cane sugar and cachaça (alc. 11,9 % vol.)	5,90 €
Swimming Pool ¹ Kokos, Orange, Ananas, Blue Curaçao, Rum und Vodka (alc. 12,4 % vol.) <i>Swimming Pool</i> ¹ Coconut, orange, pineapple, blue curaçao, rum and vodka (alc. 12,4 % vol.)	5,90 €
Long Island Iced Tea ¹ Orangenlikör, Teeextrakte, Gin, Rum, Tequila und Wodka (alc. 11,8 % vol.) <i>Long Island Iced Tea</i> ¹ Orange liqueur, tea extracts, gin, rum, tequila and vodka (alc. 11,8 % vol.)	5,90 €
Mojito Rum mit Minze, Limettennote und Rohrzucker (alc. 12,1% vol.) <i>Mojito</i> Rum with mint, lime and cane sugar (alc. 12,1% vol.)	5,90 €

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

Havanna Juicer ¹ Orange, Maracuja, Pfirsich und schwarze Johannisbeere <i>Havana Juicer</i> ¹ Orange, passion fruit, peach and black currant	5,60 €
Virgin Colada Ananas und Kokos ^G <i>Virgin Colada</i> Pineapple and coconut ^G	5,60 €

LONGDRINKS | LONG DRINKS

Bacardi Cola ^{1, 17} <i>Bacardi with cola</i> ^{1, 17}	4,90 €
Wodka Orange <i>Vodka Orange</i>	4,90 €
Campari Orange ¹ <i>Campari Orange</i> ¹	4,90 €
Jack Daniel's Cola ^{1, 17} <i>Jack Daniel's with cola</i> ^{1, 17}	4,90 €

LIKÖRE, BRÄNDE & MEHR | LIQUEURS, BRANDIES & MORE

Eierlikör ^{1, C} <i>Advocaat</i> ^{1, C}	2 cl	20 % Vol.	2,30 €
Baileys Irish Cream ^G <i>Baileys Irish Cream</i> ^G	2 cl	17 % Vol.	2,50 €
Sambuca <i>Sambuca</i>	2 cl	40 % Vol.	2,30 €
Martini Dry ^L <i>Martini Dry</i> ^L	5 cl	15 % Vol.	3,40 €
Jubilæums Akvavit <i>Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	2 cl	40 % Vol.	2,30 €
Vodka <i>Vodka</i>	2 cl	37,5 % Vol.	2,30 €
Tequila <i>Tequila</i>	2 cl	38 % Vol.	2,30 €
Grappa <i>Grappa</i>	2 cl	40 % Vol.	2,60 €
Williamsbirne <i>Williams Birne</i>	2 cl	40 % Vol.	2,90 €
Jack Daniel's Tennessee Whisky <i>Jack Daniel's Tennessee Whisky</i>	4 cl	40 % Vol.	4,60 €
Ouzo <i>Ouzo</i>	2 cl	38 % Vol.	2,30 €



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