

AUSZEIT

---

RESTAURANT

# FRÜHSTÜCK

9.00 Uhr – 12.00 Uhr

## **CAROLUS** 1,2,2\*,3,7

mit zwei Mehrkornbrötchen, Croissant, Butter,  
zwei Sorten Konfitüre, Frischkäse, Brie, Gouda,  
Salami, gekochtem Schinken und Serrano Schinken

9,90 Euro

## **CHARLEMAGNE** 1,2,2\*,3,7 (VEGETARISCH)

mit zwei Mehrkornbrötchen, Croissant, Butter,  
zwei Sorten Konfitüre, Frischkäse, Gouda, Honig,  
Tomate, Mozzarella, Obstsalat, Müsli und Joghurt

11,90 Euro

## **KAISER KARL** 1,2,2\*,3,7

mit zwei Mehrkornbrötchen, Croissant, Butter,  
zwei Sorten Konfitüre, Frischkäse, Brie, Gouda,  
Salami, Lachs, gekochtem Schinken, Serrano Schinken  
und frisch gepresstem Orangensaft

13,90 Euro

## **RÜHREI NATUR** 1,2,2\*,3 (VEGETARISCH)

mit Brot und Butter

- Schinken, Bacon, Gouda, Zwiebeln oder Tomate
- Avocado oder Lachs

5,50 Euro

+ 1,00 Euro

+ 4,90 Euro

## **CROISSANT**

- mit Käse und Schinken überbacken 1,2\*
- mit Bacon und Rührei 2\*,3

6,90 Euro

6,90 Euro

# KLEINES FRÜHSTÜCK

## **CROISSANT** <sup>2</sup> (VEGETARISCH)

mit Butter und Marmelade

3,50 Euro

## **NATURJOGHURT** <sup>2,3</sup> (VEGETARISCH)

mit geröstetem Müsli, Obst und Honig

6,90 Euro

## **WARMES PORRIDGE** <sup>2</sup> (VEGETARISCH)

mit Apfel, Walnüssen und Zimt

- vegan mit Soja- oder Hafermilch

5,90 Euro

+ 0,80 Euro

## **PANCAKES** <sup>1,2</sup> (VEGETARISCH)

mit Zitronencreme, Ahornsirup und Obst

9,90 Euro

# LAND BROTE

## **RÄUCHERLACHS** <sup>1,2,3</sup>

mit Avocado, Meerrettich und Zitrone

10,90 Euro

## **HUMMUS PIKANT** <sup>1,2,3</sup> (VEGAN)

mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Sesam

8,90 Euro

## **HÄHNCHENBRUST** <sup>2,3</sup>

mit Rucola, Frischkäse und Kirschtomaten

7,90 Euro

## **ZIEGENKÄSE GRATINIERT** <sup>2,2\*</sup> (VEGETARISCH)

mit Rucola, Walnüssen und Apfel-Zwiebel-Marmelade

10,90 Euro

# SMOOTHIE BOWL

## **ANANAS** (VEGAN)

mit Chiasamen, Kiwi, Haferflocken,  
Kokosmilch, Apfel und Orange

5,50 Euro

## **JOGHURT** (VEGETARISCH)

mit Mandeln, Honig, Blaubeeren, Banane,  
Haferflocken, Kürbiskernen und Himbeeren

5,50 Euro

# KLEINE GERICHTE

## **KALAMATA OLIVEN** <sup>1,2</sup> (VEGETARISCH)

mit getrockneten Tomaten, Frischkäse und Brot

6,50 Euro

## **3 RIESENGARNELEN** <sup>2,3</sup>

mit Aioli und Brot

9,90 Euro

## **BURRATA** <sup>1,2,3</sup>

mit Serrano Schinken, Tomate, Rucola,  
Oliventapenade und Brot

11,90 Euro

## **ROTE BETE CARPACCIO** (VEGAN)

mit Walnüssen und Rucola

7,50 Euro

# SUPPEN

## **TOMATENSUPPE** <sup>2</sup> (VEGETARISCH)

mit Basilikumpesto 6,50 Euro  
• vegan ohne Pesto 5,90 Euro

**KOKOS-MÖHREN-INGWER SUPPE** <sup>4</sup> (VEGAN) 5,50 Euro

**THAI-CURRY-SUPPE MIT HÄHNCHENBRUST** <sup>4</sup> 5,50 Euro

# SALATE KLASSIKER

mit Joghurt, Honig-Senf oder Balsamico Dressing

## **AVOCADO** <sup>2,3</sup> (VEGAN)

mit gegrilltem Gemüse und Walnüssen 13,90 Euro

## **HÄHNCHENBRUSTFILET** <sup>2,3</sup>

mit Mango, Rucola, Frischkäse und Kirschtomaten 11,50 Euro

## **RIESENGARNELEN** <sup>2,3</sup>

mit Avocado, Kirschtomaten, Gurke und Paprika 14,90 Euro

## **RINDERSTREIFEN** <sup>2,3</sup>

mit Kirschtomaten, Salatkräutern und Grana Padano 15,90 Euro

# POWER BOWL

mit Joghurt, Honig-Senf oder Balsamico Dressing

## **BUDDHA BOWL** (VEGAN)

mit Baby-Spinat, Basmatireis, Frühlingszwiebeln, Möhren,  
Salatgurke, Tomaten, Paprika und Ananas

9,50 Euro

## **GARNELEN BOWL**

mit Avocado, Orange, Garnelen, Salatgurke, Tomaten,  
Basmatireis, Koriander und Gojibeeren

15,90 Euro

## **FALAFEL BOWL** (VEGAN)

mit Babyspinat, Ananas, Salatgurke, Möhren, Galsnudeln,  
Gojibeeren und Cashewkernen

14,90 Euro

## **POULARDENBRUST BOWL**

mit Spinat, Ananas, Salatgurke, Möhren, Glasnudeln,  
Gojibeeren und Cashewkernen

13,90 Euro

# FLAMMKUCHEN

## ZIEGENKÄSE <sup>2</sup> (VEGETARISCH)

mit roten Zwiebeln, Honig und roter Beete

11,90 Euro

## SERRANO SCHINKEN <sup>2,3</sup>

mit Rucola und Grana Padano

13,90 Euro

## RÄUCHERLACHS <sup>1</sup>

mit mariniertem Rucola und roten Zwiebeln

13,90 Euro

# PASTA

## TAGLIATELLE <sup>2</sup>

mit gebratenem Lachs, Tomatensauce und Basilikum

14,50 Euro

## PENNE <sup>2,3</sup>

mit Rinderstreifen, Marktgemüse und Sojasauce

13,90 Euro

# HAUPTGERICHTE

## THUNFISCHSTEAK <sup>2,3</sup>

mit Sellerie-Rettich Püree, Marktgemüse  
und Wasabi Mayonnaise

23,90 Euro

## RUMPSTEAK

mit Marktgemüse, Estragon-Senfkruste  
und Kartoffelgratin

23,90 Euro

## HÜFTSTEAK

mit Marktgemüse, Pfeffersauce  
und Kartoffelgratin

15,90 Euro

## POULARDENBRUST <sup>11</sup>

mit Kokos-Sellerie-Püree  
und karamellisiertem Radicchio

13,90 Euro

## GEMÜSE-CURRY <sup>2 (VEGAN)</sup>

mit Kokosmilch, Marktgemüse,  
Koriander und Basmatireis

9,90 Euro

## GEMÜSERISOTTO <sup>(VEGETARISCH)</sup>

mit mariniertem Burrata, confierten Kirschtomaten  
und Limette

14,90 Euro

# DESSERT

<b>WEICHES SCHOKOKÜCHLEIN</b> <sup>2,11</sup> (VEGETARISCH)	
lauwarm aufgetragen, mit Eis und Früchten	5,90 Euro
<b>COLONEL ZITRONENSORBET</b> (VEGAN)	
mit Wodka	5,90 Euro
<b>KÄSETELLER</b> <sup>1,2*</sup> (VEGETARISCH)	
mit Sirup „Charlier“	9,90 Euro
<b>SORBET TRILOGIE</b> (VEGAN)	
mit Passionsfrucht, Beeren und Zitrone	4,90 Euro
<b>STÜCK KUCHEN</b> ENTHÄLT GLUTEN, MILCH & EI	
wechselnde Auswahl	3,40 Euro

# KAFFEE & CO.

<b>KAFFEE</b> °	2,60 Euro
<b>KAFFEE, KOFFEINFREI</b>	2,60 Euro
<b>ESPRESSO</b> °	2,10 Euro
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> °	3,20 Euro
<b>MILCHKAFFEE</b> °	3,70 Euro
<b>CAPPUCCINO</b> °	2,80 Euro
<b>LATTE MACCHIATO</b> °	3,40 Euro
<b>LATTE KAREMELL, AMARETTO ODER VANILLE</b> °	3,90 Euro
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	2,80 Euro
<b>HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE</b>	3,10 Euro
<b>FRISCHER TEE VERSCHIEDENE SORTEN</b>	2,80 Euro
<b>INGWER-MINZ TEE</b>	3,80 Euro

# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

alkoholfrei

## **TUTTI FRUTTI**

Maracuja-, Orangen-, Ananassaft 5,90 Euro

## **MAGIC SUNSET** <sup>1,2</sup>

Ananas-, Maracuja-, Orangensaft,  
Kokos und Erdbeersirup 5,90 Euro

## **COCONUT KISS** <sup>1</sup>

Kokos, Sahne, Ananassaft und Grenadine 5,90 Euro

## **LILLIPOP** <sup>1,2</sup>

Orangen-, Ananassaft, Erdbeere, Kokos und Sahne 5,90 Euro

## **RUBY RED** <sup>1,2</sup>

Grapefruit-, Orangensaft und Grenadine 5,90 Euro

## **VIRGIN TAI** <sup>1,2</sup>

Zitronen-, Orangen-, Maracujasaft,  
Mandeln und Lime Juice 5,90 Euro

## **IPANEMA** <sup>1,2</sup>

Limonen, Rohrzucker und Ginger Ale 5,90 Euro

# COCKTAILS

## CAIPIRINHA <sup>1,2</sup>

Cachaca, Limonen und Rohrzucker

7,90 Euro

## PLANTERS PUNCH <sup>1,2,3</sup>

Weißer Rum, Lime Juice, Zucker, Orangen-, Ananas-, Zitronensaft und Grenadine

7,90 Euro

## PIÑA COLADA <sup>3</sup>

Weißer Rum, Batida de Coco, Ananassaft, Kokos und Sahne

7,90 Euro

## LONG ISLAND ICE TEA <sup>1,2,3,9</sup>

Lime, Zitronensaft, Rum, Gin, Wodka, Triple Sec und Tequila, mit Cola aufgefüllt

9,50 Euro

# SÄFTE & SMOOTHIES

**FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT** 0,2l

3,80 Euro

**FRISCH GEPRESSTER TAGESSAFT** 0,2l

3,80 Euro

## GRANINI SAFT

Apfel, Ananas, Johannisbeere, Kirsche,

Grapefruit, Maracuja, Tomate, Banane 0,2l

2,70 Euro

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>APOLLINARIS SELECTION/VIO</b>	0,25l	2,70 Euro
<b>APOLLINARIS SELECTION/VIO</b>	0,75l	6,40 Euro
<b>APOLLINARIS VIO</b>	1,5l	6,40 Euro
<b>COCA COLA</b> <sup>1,2,9</sup>	0,2l	2,60 Euro
<b>COCA COLA ZERO</b> <sup>1,2,9,12</sup>	0,2l	2,60 Euro
<b>FANTA</b> <sup>1,2</sup>	0,2l	2,60 Euro
<b>SPRITE</b> <sup>1,2</sup>	0,2l	2,60 Euro
<b>SCHORLE</b> <sup>2</sup>	0,3l	2,70 Euro
<b>SCHORLE</b> <sup>2</sup>	0,5l	4,90 Euro
<b>EISTEE (PFIRSICH UND ZITRONE)</b> <sup>3,11</sup>	0,3l	3,10 Euro
<b>SCHWEPES BITTER LEMON</b> <sup>3,10</sup>	0,2l	3,10 Euro
<b>SCHWEPES GINGER ALE</b> <sup>1</sup>	0,2l	3,10 Euro
<b>SCHWEPES TONIC WATER</b> <sup>10</sup>	0,2l	3,10 Euro
<b>BIONADE</b>	0,33l	3,90 Euro

# BIER VOM FASS

<b>BITBURGER PILS</b>	0,25l	2,70 Euro	0,4l	3,60 Euro
<b>SION KÖLSCH</b>	0,25l	2,70 Euro	0,4l	3,60 Euro
<b>BENEDEKTINER WEIZEN</b>			0,5l	4,40 Euro

# FLASCHEN BIER

<b>BITBURGER PILS ALKOHOLFREI</b>	0,33l	3,10 Euro
<b>BENEDEKTINER WEIZEN DUNKEL</b>	0,5l	4,40 Euro
<b>WEIZEN ALKOHOLFREI</b>	0,5l	4,40 Euro
<b>RADLER <sup>11</sup></b>	0,33l	3,10 Euro
<b>RADLER ALKOHOLFREI <sup>11</sup></b>	0,33l	3,10 Euro
<b>KANDI MALZ</b>	0,33l	2,70 Euro

# WEISSWEIN

enthalten Sulfite

## **GRAUER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN**

trocken, Wasenweiler Kaiserstuhl Baden

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **PINOT GRIGIO**

trocken, Cantina Valdadige, Trentino Italien

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **WEISSER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN**

halbtrocken, Wasenweiler Kreuzhalde Baden

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **SAUVIGNON BLANC**

trocken, Franschoek Celler Südafrika

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

# ROSE

enthalten Sulfite

## **PINOTAGE ROSÉ**

trocken, Cape Bridge Südafrika

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

# ROTWEIN

enthalten Sulfite

## **AIMERY MERLOT**

trocken, Sieur d'Arques Languedoc Frankreich

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

## **CHIANTI**

trocken, Renzo Masi Toskana Italien

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

# SEKT

enthalten Sulfite

## **SEKT BRILLANT**

trocken, Sektkeller Schloss Affaltrach  
0,1l – 3,90 Euro / 0,75l – 22,00 Euro



# ZUSATZSTOFFE

VEGETARISCH

VEGAN

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 2\* Konservierungsstoff mit Nitrat
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 Phosphat bei Fleischerzeugnissen E338-E341, E450-E452
- 8 Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 Phenylalaninquelle bei Aspartam
- 13 gewachst
- 14 Taurin

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdnüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO2/ Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Carolus	•	•	•						•					
Charlemagne	•	•	•						•					
Kaiser Karl	•	•	•						•	•				
Rührei Natur	•	•	•											
Rührei Schinken, Bacon	•	•	•											
Rührei Gouda	•	•	•											
Rührei Tomaten, Zwiebeln	•	•	•											
Rührei Avocado	•	•	•											
Rührei Lachs	•	•	•							•				
Croissant Schinken Käse	•	•	•											
Croissant Bacon Rührei	•	•	•											
Croissant Butter Marmelade	•	•	•								•			
Naturjoghurt	•	•							•					
Porridge	•	•							•					
Porridge vegan	•								•					
Pancakes	•	•	•											
Erdbeer-Mango Aufstrich											•			
Aprikosen-Mandel Aufstrich									•		•			
Landbrot Räucherlachs	•	•				•				•				
Landbrot Hummus	•						•							
Landbrot Hähnchenbrust	•	•												
Landbrot Ziegenkäse	•	•							•		•			
Smoothie Bowl Ananas	•													
Smoothie Bowl Joghurt	•	•							•					
Kalamata Oliven	•										•			
Riesengarnelen	•		•								•			•

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamseed (K)	Erdnüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO2/ Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Burrata	•	•				•					•			
Rote Bete Carpaccio						•			•		•			
Tomatensuppe					•				•		•			
Kokos-Möhren-Ingwer Suppe		•			•									
Thai-Curry Suppe	•	•	•		•									
Buddha Bowl		•				•					•			
Garnelen Bowl		•				•			•		•			•
Falafel Bowl	•	•				•			•		•			
Pouardenbrust Bowl		•			•	•			•		•			
Salat Avocado		•				•			•		•			
Salat Hähnchenbrust		•				•					•			
Salat Rinderstreifen		•	•			•					•			
Salat Riesengarnelen		•				•					•			•
Flammkuchen Ziegenkäse	•	•				•					•			
Flammkuchen Serrano	•	•				•					•			
Flammkuchen Räucherlachs	•	•				•				•	•			
Tagliatelle Lachs	•		•							•	•			
Penne Rinderstreifen	•													
Thunfischsteak		•	•		•	•				•	•			
Rumpsteak	•	•			•	•								
Hüftsteak		•			•									
Pouardenbrust		•			•									
Gemüsecurry				•	•	•								
Gemüserisotto		•			•									
Schokoküchlein	•	•	•											
Colone Zitronensorbet											•			
Käseteller		•						•			•			

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamseed (K)	Erdnüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Milchkaffee		•												
Capuccino		•												
Latte Macchiato		•												
Latte Flavors		•							•					
Bitburger Pils	•													
Bitburger Pils alkoholfrei	•													
Bitburger Radler	•													
Bitburger Radler alkoholfrei	•													
Benediktiner Weizen	•													
Benediktiner Weizen alk.frei	•													
Kandi Malz	•													
Graver Burgunder											•			
Pinot Grigio											•			
Weisser Burgunder											•			
Sauvignon blanc											•			
Pinotage Rose											•			
Chianti											•			
Aimery Merlot											•			
Sekt Brillant											•			
Planters Punch											•			
Pina Colada	•													
Long Island Ice Tea	•													
Coconut Kiss	•													
Lillipop	•													
Virgin Tai									•					