

***Starten Sie Ihren Genuß***

*Starter*

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan  
*Carpaccio of beef with rocket salad and parmesan cheese*

€ 13

Matjestartar mit Gurke und roten Zwiebeln an Pumpernickel  
*Young heering tartar with cucumber, red onions and Pumpernickel*

€ 11

Mediterrane Gemüsequiche an buntem Salatbouquet mit Himbeerdressing  
*Mediterranean vegetable quiche with salad bouquet and raspberry dressing*

€ 9

***Heiße Suppe nicht nur für kalte Tage***

*Soup*

Kalbskraftbrühe mit Kräuterklößchen  
*Veal consommé with herb dumpling*

€ 5

Asiatische Hühnersuppe "Tom Ka Gai"  
*Asian chicken soup*

€ 6

Tomaten-Orangensuppe mit Ingwer  
*Tomato-orange soup with ginger*

*vegan*

€ 5

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

*Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.*

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

*All prices include service charge and VAT.*

## ***Hungrig und in Eile?***

### *Snack*

Bytes + Bits Burger „Chef´s choice“  
mit Barbecuesauce, Röstzwiebel und Steakhousepommes

*Burger „Chef´s choice“  
with barbecue sauce, fried onions and fried potatoes*

€ 15

### Clubsandwich

mit gebratener Hähnchenbrust, knusprigem Speck,  
Spiegelei, Tomate, Gurke, Salat und Cocktailsauce

dazu Pommes Frites

*Club sandwich  
with roasted chicken breast, crispy bacon,  
fried egg, tomato, cucumber, lettuce and cocktail sauce  
and french fries*

€ 11

Konrad Zuse Salat mit Teriakyhähnchen und Aioli

*Konrad Zuse Salad with Teriaky chicken breast and aioli*

Vorspeisen Portion *Starter* € 6

Hauptgang Portion *Main Course* € 10

### Vesperteller

mit Bauernschinken, Schwartemagen, Rhöner Ahle Wurst

Gouda, Tortenbrie, Mixed Pickles, Brot und Butter

*Snack plate with ham, boiled sausage, hard smoked sausage  
gouda, brie, mixed pickles, bread and butter*

€ 11

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

*Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.*

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

*All prices include service charge and VAT.*

***Die Entscheidung für den Hauptgeschmack***  
*Main dish*

Schweinemedallions am Spieß  
Pfannengemüse und Kartoffelplätzchen  
*Medallions of Pork on skewer with pan-fried vegetables and fried potato patties*

€ 19

Saltimbocca vom Schwarzfederhuhn auf Tomatensugo  
und Tagliatelle  
*Chicken saltimbocca on tomato sauce and tagliatelle*

€ 22

Pochierte Ikarimi Lachsschnitte auf Wurzelgemüse  
mit Reis und gerösteten Pinienkernen  
*Poached salmon on root vegetables and rice with roasted pine nuts*

€ 19

Doradenfilet auf der Haut gebraten und rotem Linsengemüse  
*Roasted sea bream with red lentils*

€ 21

Getrüffelte Tomaten-Paprika Ravioli  
in Salbeibutter  
*Truffled tomato-pepper ravioli on sage butter*

*vegan*

€ 18

## ***Das BESTe von Rind und Kalb***

*The BEST of beef and calf*

Angus Filet		Angus Roastbeef		Entrecôte	
200 gr	€ 25	200 gr	€ 22	300 gr	€ 27
150 gr	€ 20	150 gr	€ 18	250 gr	€ 22

Entscheiden Sie sich für Ihre Lieblingsgarstufe

*Please decide in favour of your desired doneness*

Blau – bleu – rare	außen Bratkruste, innen roh, dunkelroter Saft <i>outside crispy, inside raw, dark red meat juice</i>
Blutig – saignant – medium rare	im Kern noch blutig, rötlicher Saft <i>raw in the core, lightly red meat juice</i>
Rosa – a point – medium	innen voll rosa – <i>inside completely pink</i>
Durch – bien cuit – well done	innen gräulich aber saftig, heller Saft <i>inside grey but juicy, clear meat juice</i>

Wiener Schnitzel vom Kalb

*Crumbed escalope of calf*

€ 15

Wählen Sie Ihre Beilagen und Garnituren

*Choose your sides and garnishes*

Bratkartoffeln <i>fried potatoes</i>	€ 2,50
Kartoffelecken <i>potato wedges</i>	€ 2,50
Gorgonzola Nudeln <i>noodles</i>	€ 3,00
Folienkartoffel <i>baked potatoe</i>	€ 3,00
Grilltomate <i>grilled tomatoe</i>	€ 3,00
Schmorgemüse <i>braised vegetables</i>	€ 3,00
Beilagensalat <i>small salad</i>	€ 3,50
Röstzwiebeln <i>roasted onions</i>	€ 3,00
Champignons <i>mushrooms</i>	€ 3,00
Kräuterbutter <i>herb butter</i>	€ 1,50
Knoblauchdip <i>garlic dip</i>	€ 1,50
Saure Crème <i>sour cream</i>	€ 1,50
BBQ Dip	€ 1,50

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

*Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.*

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

*All prices include service charge and VAT.*

***Der perfekte Abschluß***  
*The perfect finish*

Minzsorbet mit frischen Erdbeeren  
*Mint-sorbet with fresh strawberries*

€ 6

Crêpe mit rotem Beerenkompott  
*Crêpe with red berry compote*

€ 7

Vanilleeis mit Cointreu-Früchten  
*Vanilla ice-cream with cointreu-fruits*

€ 6

Käseauswahl mit Trauben und Feigenbrot  
*Cheese selction with fig bread garnished with grapes*

€ 10

Unsere Allergen-Tabelle finden Sie im Eingangsbereich. Auf Wunsch bringen wir sie Ihnen auch gerne an den Tisch.

*Please ask for our allergen-list. It is also positioned at the entrance.*

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

*All prices include service charge and VAT.*