

Starten Sie Ihren Genuß
Starter

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

€ 13

Caprese von Büffel-Mozzarella und Fleischtomate
Caprese: buffalo mozzarella and tomato

€ 9

Gebratene Wildwassergarnele auf Safran Glace, Salatbouquet und Crostini
Roasted white water prawn on saffron glaze, little salad and crostini

€ 13

Heiße Suppe nicht nur für kalte Tage
Soups

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Consommé with marrow dumplings

€ 5

Tomatencrèmesuppe
Tomato cream soup

€ 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.

Entscheiden Sie sich für Ihren persönlichen Hauptgang
Arrange your individual entrée

Medaillons vom Schwein <i>medaillons of pork</i>	€ 12
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>crumbed escalope of calf</i>	€ 15
Maispoularde <i>corn poularde</i>	€ 12
Tranche vom Lachs, pochiert oder gebraten <i>slice of salmon, poached or roasted</i>	€ 14
Gebratener Wolfsbarsch <i>roasted sea bass</i>	€ 16



Beilagen und Saucen / sides and sauces



Das Beste vom Rind / The best of beef

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

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>

Vegetarisch oder vegan

Vegetarian or vegan

Bauernsalat mit Mammut–Oliven und Fetakäse <i>Farmer´s salad with mammoth olives and feta cheese</i>	€ 8
Ravioli mit mediterranem Gemüse gefüllt, Tomatensugo mit Rucola <i>Ravioi filled with mediteranean vegetables, tomato sauce and rocket</i>	€ 13

vegan

Was gefällt Ihnen am Besten dazu?

Complete your entrée

Kartoffeln, Reis oder Nudeln	<i>potato, rice or noodles</i>	
Kartoffelplätzchen mit Kräutern	<i>potato fritter with herbage</i>	€ 3
Pommes Frites	<i>French fries</i>	€ 2
Süßkartoffel Pommes Frites	<i>sweet potato French fries</i>	€ 3
Bratkartoffeln	<i>fried potatoes</i>	€ 2
Kartoffelecken	<i>potato wedges</i>	€ 2
Folienkartoffel	<i>baked potato</i>	€ 3
Tagliatelle	<i>tagliatelle</i>	€ 2
Basmatireis	<i>basmati rice</i>	€ 2
Gemüse	<i>vegetables</i>	
Ratatouille	<i>ratatouille</i>	€ 4
Pfannengemüse	<i>roasted vegetables</i>	€ 4
Tomatengurkengemüse	<i>tomato cucumber mix</i>	€ 4
Linsengemüse	<i>lentils</i>	€ 4
Grilltomate	<i>grilled tomato</i>	€ 3
Kleiner Salat	<i>small salad</i>	€ 4
Schmorzwiebeln	<i>braised onions</i>	€ 3
Champignons	<i>mushrooms</i>	€ 3
Saucen	<i>sauces</i>	
Jus	<i>jus</i>	€ 2
Pfefferrahmsauce	<i>black pepper cream sauce</i>	€ 2
Sauce Bernaise	<i>sauce bernaise</i>	€ 2
Weißwein-Fischsauce	<i>white wine fish sauce</i>	€ 2
Tomatensugo	<i>tomato sauce</i>	€ 2
Rote Mojo -scharf -	<i>red mojo -hot-</i>	€ 2
Knoblauchdip	<i>garlic dip</i>	€ 2
Saure Crème	<i>sour cream</i>	€ 2
BBQ Dip	<i>BBQ dip</i>	€ 2
Kräuterbutter	<i>herbage butter</i>	€ 2

Hungrig und in Eile?

Snack

Bytes + Bits Burger „Chef´s choice“

mit Barbecuesauce, Röstzwiebel und Pommes Frites

Burger „Chef´s choice“ with barbecue sauce, fried onions and French fries

€ 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

€ 6 Vorspeisen Portion *Starter*

€ 10 Hauptgang Portion *Main Course*

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.

Der perfekte Abschluß
The perfect finish

Crème Brûlée

Crème Brûlée

€ 6

Schokoladensufflée mit Vanillesauce

Chocolat sufflée with vanilla sauce

€ 7

Sorbet mit frischen Früchten

Sorbet with fresh fruits

€ 6

Käseauswahl mit Trauben und Feigenbrot

Cheese selection with fig bread garnished and 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.