

**Snaken zum Vino :**

- Käseteller mit Brot 16,50€
 Schinkenteller mit Brot 16,50€
 Gem. Teller mit Oliven & Brot 28,00€

Speisekarte



Vorspeisen

- Streichwurst von der Entenleber** 7,90€
 Terrine von der Entenleber mit gerösteten Tramezzini
- Lachstartar** 16,50€
 Tramezzini, hausgemachte Guacamole, Meerrettichfrischkäse & frische Kräuter
- Boeuf Tartare** 18,00/ 24,00€
 mit gerösteten Tramezzini
 ...auch als Hauptgang
- Vitello tonnato** 16,50€
 rosa geb. Kalbfleisch mit Thunfisch- Kapern- Sauce, Rucola, Kirschtomaten & Brot

Pasta

- Lasagne di Angelo** 16,00€
 vom Rind
- Lobster Pasta** 29,00€
 mit Pappardelle & Hummer

Salate

- Oktopus Salat** 17,00€
 mit Knoblauch, Petersilie & Zitrone
- Pfifferlings-Salat** 19,50€
 mit Zitronendressing, geb. Pfifferlingen & Speck, dazu Brezen- Croutons
 Serrano Chips +5 €, Lachs +5 €, Feta +4 €

Hauptspeisen

- Pfifferlings- Risotto** 22,50€
 mit Parmesanchip & geb. Pfifferlingen
- Blumenkohl gebacken** 15,50
 in glutenfreier Panade, mit Shakshuka & veganem Joghurt- Minz- Dip
- Saltimbocca von Huhn** 17,90€
 Hühnerfilet geb. mit Serrano- Schinken & Salbei, in Weißwein- Zitronen- Sauce, dazu Kartoffelgratin
- Burger & fries** 15,90€
 Kalb & Rindfleisch, oder Hühnchen wahlweise mit Gruyère, oder Grogonzolasauce
 oder
 Trüffelmayonnaise
- Kalbsschnitzel** 22,00€
 in Croissant-Panade mit Pommes o. Salat
- Oktopus gegrillt** 27,90€
 mit Selleriepureé & Tomaten- Petersilienrelish
- Flank Steak** 25,90€
 flaches aromatisches Steak mit Kräuterbutter
 wahlweise mit:
 Kartoffelgratin 5,50/ Gemüseragout 4,50/ Brotkorb 4,00/ Selleriepureé 4,50/
 Pommes 4,50/ Salat 4,50/ **geb. Pfifferlinge mit Speck 9,50/** Trüffelmayo 2,50

Dessert

- Schokoladen Fudge** 9,50€
 mit Marillensorbet
- Key- Lime- Pie** Limetten tarte mit Baiser 6,50€



Kleine Auswahl:

Käseteller mit Brot 16,50€
 Schinkenteller mit Brot 16,50€
 Gem. Teller mit Oliven & Brot 28,00€

Frühstück



Frischer Orangensaft	5,50€ 0,2l		
Mimosa	8,00€ 0,2l		
2/ 3 heiße Weiße	8,50 / 11,00€		
Weißwürste, süßer Senf und 1 Breze			
Petit- déjeuner	4,50 / 5,50€		
Croissant mit Butter, Haselnusscreme o. Konfitüre			
Petit- déjeuner frex	16,50€		
Croissant mit Roastbeef, Schnittlauchmayo, Rucola & Grana Padano			
Protein Burger:	12,50€ Veggie		
Burger Buns mit Rührei, Guacamole	15,50€		
karamellisierten Zwiebeln & Hühnchen			
Croque Monsieur frex	14,00€		
Geröstetes Brot, Gruyère, Bacon, Spiegelei & Schnittlauch			
Croque S	10,00€ Vegan		
Geröstetes Brot, Shakshuka, wahlweise Feta o. Spiegelei	12,50€		
frex Benedict	15,00€		
Geröstetes Brot, Guacamole,	18,50€ Serrano		
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise,	18,00€ Lachs		
wahlweise Lachs o. Serano Chips			
Croque homard	19,50€		
Geröstetes Brot, Kräuter-Rührei, Hummer & Kaviar			
		Chia Pudding	10,50€
		mit Blaubeersauce, Kokos, Minze & Beeren	
		Pancake	7,50€
		wahlweise Blaubeersauce, Ahorn Sauce o. Nougateis	9,00€
		Joghurt vegan oder nicht	7,00€
		mit Beeren, Leinsamen, Minze & Dattelsirup	9,00€
		Bircher Müsli	7,00€
		mit Birnen Datteln & Walnüssen	
		2 Rühreier / Spiegeleier	5,00€
		mit Feta Käse	6,50€
		Thymian u. Rosmarin	
		mit Pilzen,	6,50€
		Zwiebeln u. Schnittlauch	
		mit Speck,	6,50€
		Kirschtomaten	
		Brotkorb 4,00.- Scheibe Brot 1.50.- Croissant 3,00.- Breze 1,50.-	
		Butter 1,50.- Honig 2,50.- Haselnusscreme 2,50.- Guacamole 4,00.- Feta Käse 3,00.-	
		Parmaschinken 6,50.- Serrano Schinken 5,50.- Bacon 3,00.- Käse 4,50.-	
		Kugel Eis 2,50.-	

Nach der Allergenekarte, fragt ihr bitte unser Servicepersonal!



Menu



Starters

Terrine of duck liver
with tramezzini

7,90€

Salmon tartare

with Tramezzino, homemade Guacamole, horseradish- cream-
cheese & fresh herbs

16,50€

Boeuf tartare

with roasted tramezzino
...also available as a main course

18,00/ 24,00€

Vitello tonnato

pink roasted veal with tuna- caper sauce, arugula, and cherry
tomatoes served with bread

16,50€

Pasta

Lasagne di Angelo
Beef Lasagna

16,00€

Lobster pasta

with papardelle & lobster

29,00€

Salad

Octopus salad

with garlic, parsley & lemon

17,00€

Salad with sautéed chanterelles & bacon

with lemon dressing & prezel croutons

19,50€

Serrano chips +5 €, Salmon +5 €, Feta +4 €

Main

Chanterelle risotto

with sautéed chanterelle & Parmesan chip

22,50€

Baked cauliflower

with shakshuka & minzdip
...also available as a main course

15,50€

Chicken saltimbocca

pan- fried chicken fillet with Serrano ham and sage, served with
potato gratin and wine- lemon sauce

17,90€

Burger with fries

with veal & beef, optionally with
gruyère, or grogonzola sauce

15,90€

or

Truffle mayo

17,90€

Veal schnitzel

in croissant breading fries or salad

22,00€

Grilled octopus

with celery puree & tomato- parsley relish

27,90€

Flank steak

aromatic flat steak with herb butter

25,90€

and:

potato gratin 5,50/ vegetable ragout 4,50/ celery puree 4,50/
fries 4,50/ salad 4,50/ truffle mayo 3,50/ bread basket 4,00

Dessert

Chocolate fudge

with apricot sorbet

9,50€

Key- lime- pie with meringue

6,50€



Breakfast / Brunch



<i>Fresh orange juice</i>	5,50€ 0,2l		
Mimosa	8,00€ 0,2l	Chia Pudding with blueberry sauce, coconut, mint & berries	10,50€
2/3 hot white sausages , sweet mustard, and 1 pretzel	8,50 / 11,00€	Pancake with optional blueberry sauce, maple sauce or nougat ice	7,50€ 9,00€
Petit-déjeuner : Croissant with butter, hazelnut cream, or jam	4,50 / 5,50€	Cream Yogurt , vegan or not, with fruit salad, flaxseed, mint & date syrup	7,00€ 9,00€ V
Petit-déjeuner frex : Croissant with roast beef, tartar sauce, arugula & Grana Padano	16,50€	Bircher muesli with pears, dates & walnuts	7,00€
Protein Burger : Burger buns with scrambled eggs, guacamole, caramelized onions & chicken	12,50€ Veggie 15,50€	2 scrambled eggs / fried eggs	5,00€
Croque Monsieur frex : Toasted bread, Gruyère, bacon, fried egg & chives	14,00€	with feta cheese , thyme & rosemary,	6,50€
Croque S : Toasted bread, shakshuka, optionally with feta or fried egg	10,00€ Vegan 12,50€	with mushrooms , onions & chives,	6,50€
Frex Benedict : Toasted bread, guacamole, poached egg, Hollandaise sauce, optionally with salmon or Serrano chips	15,00€ 18,50€ Serrano 18,00€ Lachs	with bacon , cherry tomatoes	6,50€
Croque homard : Toasted bread, herb scrambled eggs, lobster & caviar	19,50€	Oyster with lemon, hot sauce or vinaigrette	According to daily offer
		Bread basket €4.00, slice of bread €1.50, croissant €3.00, pretzel €1.50, butter €1.50, honey €2.50, hazelnut cream €2.50, fried egg €2.50, guacamole €4.00, feta cheese €3.00, Parma ham €6.50, Serrano ham €5.50, bacon €3.00, cheese €4.50, scoop of ice cream €2.50.	

According to the allergen card, please ask our service staff!

Getränke



Soft/Kaffee/Tee/Spritz&Spass

Soft

Schorlen Maracuja/ Johannes/ Apfel/ Rhabarber/ Holla	4,50€ 0,4l
Cola/ Fanta	3,80€ 0,2l
Spezi & Zero	4,80€ 0,5l
Säfte Maracuja/ Johannes/ Apfel/ Rhabarber	3,80€ 0,2l
Tafelwasser	6,50€ 0,75l
Wasser Perlend Aqua Monaco	8,50€ 0,75l
Wasser Still Aqua Monaco	8,50€ 0,75l

Kaffee

Espresso	3,00€
Espresso Doppio	4,50€
Espresso Coretto	6,50€
Cappuccino	4,00€
Flat White	5,20€
Latte Macchiato	4,50€
Eis Latte Macchiato	4,80€
Milchkaffee	4,90€
Kaffee Crema	4,00€/ gross 5,50€
Chai latte	5,00€
Heiße Schokolade	4,90€
Heiße Ingwer Zitrone	5,50€

Tee

Früchte/ Grüne/ Bergkräuter/ Kamille/ Minze/ Earl Gray/ Darjeeling/ Masala Chai/ Ayurveda Herb& Ginger	4,50€
--	-------

Spritz & Spass

frex Spritz Basilikum/ Ingwer/ Gin	11,50€
Campari Spritz	9,00€
Aperol Spritz	9,00€
Hugo	9,00€
Weltraumspezi Averna Fanta	9,50€

Spritz/Aperitif/Wine/Bier

Apero

Negroni Campari/ Gin/ Martini	12,00€
Bellini Champagner/ mit Pfirsichsorbet	16,00€
Espresso Martini Vodka/ Kahlúa/ Espresso	9,50€

Bubbles

Brut Dargent Chardonnay Sekt	7,00€ 0,1l	42,00€ 0,75l
Brut Dargent Sekt Rosé	7,00€ 0,1l	42,00€ 0,75l
Crémant de Limoux	8,00€ 0,1l	45,00€ 0,75l
Crémant de Limoux Rosé	8,00€ 0,1l	45,00€ 0,75l

Wine

White

Robert Weil Riesling Rheingau	12,00€ 0,2l	42,00€ 0,75l
Vermentino Bio	10,00€ 0,2l	35,00€ 0,75l
Kaitui Schneider Sauvignon Blanc	11,00€ 0,2l	40,00€ 0,75l
Markus Molitor Weissburgunder	12,00€ 0,2l	40,00€ 0,75l
Schneider Graubugunder	11,50€ 0,2l	39,00€ 0,75l

Rosé

Maremma Toscana Rosato Bio Cuveé	10,00€ 0,2l	35,00€ 0,75l
---	-------------	--------------

Red

Naked red Blauer Zweigelt Heinrich	10,00€ 0,2l	35,00€ 0,75l
Franz Keller Spätburgunder vom Löss	13,00€ 0,2l	45,00€ 0,75l
Primitivo di Manduria	11,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l

Bier

Helles vom Fass Tergernseer	5,50€ 0,5l
Helles alk.frei Paulaner	5,50€ 0,5l
Paulaner Weissbier hell/ dunkel/ alk.frei	5,80€ 0,5l
Radler	5,50€ 0,5l



Getränke

White wine Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

Fass 4 Grüner Veltliner	55 / 115€
Lafóa Chardonnay	64 / 132€
Lafóa Sauvignon Blanc	68€
Vorberg Pino blanc	70 / 145€
Robert Weil Klosterberg	65€
Salzl Chardonnay Seewinkelhof	69€
Schneider Grauburgunder	39€
Robert Weil Rheingau	40€
Vermentino Bio	35€
Kaitui Schneider Sauvignon Blanc	40€
Markus Molitor Weissburgunder	40€

Rosé wine Bottles

Whispering Angel Rosè	55 / 110 / 210€
Maremma Toscana Rosato Bio Cuveé	35€

Red wine Bottles

Blaufränkisch Leithaberg Heinrich 2016	59€
Rosso di Montalcino Brizio	48€
Black Print Schneider Cuveé	49€
Spätburgunder - N – Michael Anders	48€

Champagne Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

Piper- Heidsieck Cuvée Brut	85€
Taittinger brut	99€
Ruinart Blanc de Blancs	175 / 360 / 880€
Ruinart Rosè	175 / 360 / 880€
Ruinart R de Ruinart	700€
Dom Pérignon	285€
Roederer Christal	380€
Krug Grande Cuvée 171	385€

Snaken zum Vino

Käsebrett mit Brot	16,50€
Schinkenbrett mit Brot	16,50€
Gem. Brett & Oliven mit Brot	28,00€