

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER 0,25 l // 3,20 €
still / sprudelnd 0,75 l // 4,90 €

SOFTDRINKS 0,33 l // 3,20 €
Coca Cola / Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

PAULANER SPEZI 0,50 l // 3,90 €

SAFT PUR STENGER⁵ 0,40 l // 4,50 €
Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange

SAFTSCHORLE STENGER⁵ 0,40 l // 4,00 €
Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange

ZITRONENWASSER 0,40 l // 3,50 €
mit Zitronensaft

HOLUNDERBLÜTENSCHORLE 0,40 l // 4,80 €
mit frischer Minze

SELBSTGEMACHTER EISTEE 0,40 l // 4,80 €
Zitrone, Limone, Ingwer, Rhabarber, Granatapfel

KAFFEE, TEE & CO.

MILCHKAFFEE // 3,30 €

KAFFEE CREMA // 3,10 €

CAPPUCCINO // 3,30 €

LATTE MACCHIATO // 3,60 €

ESPRESSO // 2,50 €

ESPRESSO DOPPIO // 3,80 €

ESPRESSO MACCHIATO // 2,70 €

HEISSE SCHOKOLADE // 3,80 €

HEISSE ZITRONE // 3,50 €
mit frischem Ingwer & Honig

TASSE BIO TEE // 2,80 €
verschiedene Sorten

ALKOHOLISCH

BIER

HELLES 0,50 l // 3,80 €

HELLES ALKOHOLFREI 0,50 l // 3,80 €

EXPORT 0,33 l // 3,40 €

RADLER NATURTRÜB 0,33 l // 3,40 €

WEISSBIER 0,50 l // 4,20 €

WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,50 l // 4,20 €

WEIN

WEINSCHORLE 0,40 l // 5,50 €

APFELWEIN SAUER GESPRITZT 0,33 l // 3,30 €

WEISS MÜLLER THURGAU TROCKEN 0,20 l // 4,80 €

WEISS BACCHUS HALBTROCKEN 0,20 l // 4,80 €

WEISS SAUVIGNON BLANC TROCKEN 0,20 l // 5,20 €

ROSÉ ROTLING HALBTROCKEN 0,20 l // 4,80 €

ROT SPÄTBURGUNDER 0,20 l // 5,50 €

APERITIFS & CO.

PROSECCO 0,10 l // 3,80 €

SEKT ALKOHOLFREI 0,10 l // 3,60 €

APEROL SPRITZ 0,40 l // 6,90 €

LIMONCELLO SPRITZ 0,40 l // 6,90 €

HUGO 0,40 l // 6,90 €

LILLET WILDBERRY 0,40 l // 6,90 €

WALDHIMBEER LIKÖR 18 % 2cl // 3,90 €

LIMONCELLO 30 % 2cl // 3,00 €

RAMAZZOTTI 30 % 2cl // 3,00 €

GOLDBIRNE 35 % 2cl // 4,50 €

HASELNUSS 36 % 2cl // 3,90 €

SAMBUCA MOLINARI 40 % 2cl // 3,00 €

FRÜHSTÜCK

SO 09:00 - 14:00

FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

NITRO // 13,90 €

2 frische Brötchen, Butter, kleine Wurstauswahl, gekochter Schinken^{2,6}, Salami^{2,5}, Schinken¹, Schnittkäse, Frischkäse und Marmelade.

SPEEDWAY // 16,90 €

Croissant, 2 frische Brötchen, Butter, Wurstauswahl, gekochter Schinken^{2,6}, Salami^{2,5}, Schinken¹, Schnittkäse, Räucherlachs, Marmelade und 1 Glas Prosecco (0,1 l) oder Orangensaft. (0,2 l)

VEGAN VICTORY // 15,90 € 🌱

2 Scheiben frisches Brot, Gemüsesticks, Hummus, Avocado, Antipasti, Räuchertofu und Chia-Pudding.

EXTRAS

3 RÜHREIER // 6,60 € 🌱

3 SPIEGELEIER // 6,60 € 🌱

BACON 3 Scheiben, knusprig gebraten // 4,00 €

1 GEKOCHTES EI // 2,00 € 🌱

CROISSANT // 2,50 € 🌱

BUTTER // 1,00 € 🌱

MARMELADE // 1,60 € 🌱

NUTELLA // 1,90 € 🌱

OMELETT

SCHINKEN // 10,90 €
mit gekochtem Schinken, Brötchen und Butter.

VEGGIE // 10,90 € 🌱

mit verschiedenem Gemüse, Brötchen und Butter.



= VEGETARISCH



= VEGAN

ZUSATZSTOFFE

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Antioxidationsmittel
3) geschwärzt 4) phosphathaltig 5) mit Geschmacksverstärker
6) mit Stabilisator

ALLERGENE

A Glutenhaltig, B Krebstiere, C Eier-Erzeugnis, D Fisch-Erzeugnis, E Erdnüsse, F Soja-Erzeugnis, G Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senferzeugnis, N Sesam-Produkte, O Sulfite, P Sesam Produkte, R Weichtiere

BISTRO PADDOCK

MITTAGSTISCH

DI - FR 11:30 - 14:30

SALATE

SALAT DER SAISON // 10,50 € 
Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Mais, Paprika und Parmesankäse, serviert mit unserem Hausdressing, Ciabatta mit hausgemachter Kräuterbutter. ^(AGLO)

SALAT ZIEGENKÄSE & HONIG // 15,90 € 
Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig auf Feldsalat, Gurke, Kirschtomaten, gewürfeltes Rote Bete Carpaccio, Granatapfel mit einem selbstgemachten Senf-Himbeer-Dressing. Dazu reichen wir Brot. ^(AL0)

HÄHNCHENBRUST SALAT // 16,50 €
Gebratene Hähnchenbrust, auf Salat der Saison mit Gurke, Kirschtomaten, Mais, Paprika und Parmesankäse, serviert mit unserem Hausdressing, Ciabatta mit selbstgemachter Kräuterbutter. ^(AGLO)

FRISCHER LACHS SALAT // 17,30 €
Frischer Lachs auf Feldsalat mit Gurke, Kirschtomaten und Mais mit selbstgemachtem Senfdressing. Dazu reichen wir Ciabatta. ^(ACDG)

THUNFISCH OLIVEN SALAT // 15,90 €
Salat der Saison mit Rucola, Gurke, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Thunfisch. Dazu reichen wir Ciabatta. ^(ABDF)

BEILAGENSALAT „MINI“ // 5,90 € 
Kleiner, bunter Salat der Saison. ^(ACG)

PASTA

PENNE ALL' ARRABIATA // 11,20 € 
mit Tomatensoße, Knoblauch, scharfen Chilis und frischer Petersilie. ^(AL)

RIGATONI CON PISELLI // 11,50 € 
Rigatoni mit Erbsen und Pilzen in Sahne. ^(AG)

RIGATONI CACIO E PEPE // 13,50 € 
Rigatoni in einer herzhaften Sauce aus Pecorino Romano. ^(AG)

SPAGHETTI AMATRICIANA // 13,50 €
mit Tomatensoße und gebratenem Speck. ^(AL)

SPAGHETTI BOLOGNESE // 12,50 €
mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Karotten und Sellerie. ^(AL)

TAGLIATELLE AL SALMONE // 17,50 €
mit gebratenem Lachs, Zucchini, Kirschtomaten und Weißwein. ^(ACGO)

MITTAGSSPECIAL

WÖCHENTLICH WECHSELND BIETEN WIR ZWEI HAUPTGERICHTE ZUR WAHL:

EINE VARIANTE MIT **FLEISCH** ODER **FISCH** SOWIE EIN RAFFINIERTES **VEGETARISCHES GERICHT.**

DAZU SERVIEREN WIR EINE **KLEINE VORSPEISE.**

GENIESST UNSERE WÖCHENTLICH WECHSELNDE KOMBINATION **FÜR 12,90 €.**

FLAMMKUCHEN SA 14:00 - 20:00

ELSÄSSER ART // 10,50 €
mit Crème fraîche, Speckwürfeln, Zwiebeln und Petersilie. ^(ACG)

TOMATEN CARPACCIO // 12,50 € 
mit Crème fraîche, fein gehackten, frischen Tomaten, Mozzarella, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven, Basilikum und Rucola. ^(AG)

BRIE & PAPRIKA // 12,50 € 
mit Crème fraîche, Paprika Pesto, roten Zwiebeln, Paprika Konfetti, Brie und einer Prise Muskatnuss. ^(AEG)

CHAMPIGNONS // 12,50 € 
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und getrockneten Tomaten. ^(AG)

THUNFISCH // 12,50 €
mit Crème fraîche, Thunfisch, Zwiebeln, Kirschtomaten, grünen Oliven und Goudakäse. ^(AG)

GARNELEN // 15,30 €
mit Crème fraîche, Garnelen, Kirschtomaten, Gouda und Rucola. ^(AGR)

APFEL & TRAUBEN // 12,50 € 
mit Crème fraîche, Äpfeln, Trauben, Mandeln und einer Prise braunem Zucker. ^(AG)