

ÖFFNUNGSZEITEN

Montags Ruhetag
DI-FR 12:00 - 00:00 Uhr
SA 10:00 - 00:00 Uhr
SO 10:00 - 22:00 Uhr

FRÜHSTÜCK

samstags und sonntags 10:00 - 14:00

SPEISEKARTE

dienstags bis samstags 12:00 - 22:00
sonntags 12:00 - 21:00

BEZAHLUNG

Gern kannst du bei uns mit Karte zahlen.
Damit wir alle was davon haben setzen wir allerdings
einen Mindestbetrag von 15,00 voraus.
ApplePay oder ähnliche Spielereien können wir leider nicht akzeptieren.

Willst du dabei sein?
Ruf uns an und reserviere dir einen Tisch
Tel.: 0231 - 95 65 42 60
Mail: hallo@luups.net

HALLÖCHEN

Fühlt euch geherzt und herzlich willkommen im LUUPS.
Was zusammengehört verschmilzt bei uns zu einem
lokalpatriotischen Kompliment an den Ruhrpott.
Café, Restaurant, Bar und Veranstaltungsort gehen Hand in Hand.

Du willst das LUUPS für dich alleine?

Wir lieben Feiern und richten deine gerne bei uns aus!
Ob Weihnachtsfeier, Geburtstag, Privater Brunch, Tagung oder Hochzeit -
Wir wissen Bescheid.
Sprich uns an und wir überlegen gemeinsam, wie wir dir und deinen Gästen
einen ganz besonderen Tag oder Abend beschenken können.
Bis zu 73 Personen finden bei uns Platz.

Schreibe eine Mail mit deinen Wünschen und Vorstellungen an
hallo@luups.net
und wir machen dir ein individuelles Angebot.

Im LUUPS geht's uns guut!

FRÜHSTÜCK

Nur am Wochenende von 10:00 bis 14:00

<u>SPANISCHER FRÜHSTÜCKSTELLER</u> Mit zwei Brötchen & Butter, Mojo Rojo, Chorizo, Serrano, Oliven, Salat	7,9
<u>HOLLÄNDISCHER FRÜHSTÜCKSTELLER</u> Mit zwei Brötchen & Butter, Gouda, Blütencamembert und Preiselbeeren, Salat	7,5
<u>ARABISCHER FRÜHSTÜCKSTELLER</u> Mit zwei Brötchen & Butter, Kichererbsen- Schafskäse- Salat, Hummus und Blattsalat	7,3
<u>SKANDINAVISCHER FRÜHSTÜCKSTELLER</u> Mit zwei Brötchen & Butter, Lachs, Forelle und Sahnemeerrettich, dazu Senfsauce	8,9
<u>SÜßER FRÜHSTÜCKSTELLER</u> Mit einem Brötchen, einem Croissant & Butter Selbstgemachter Marmelade, Schokostreusel & Obstsalat	7,2
<u>LUUPS TISCHBUFFET FÜR 2 PERSONEN</u> Brötchen, Croissants, Salami, Gouda, Selbstgemachte Marmelade, Rührei, Speck, Nürnberger Dazu ein Glas Prosecco 0,1 oder Orangensaft KOSTENLOSER NACHSERVICE :: Lasst uns alle weniger wegwerfen. Wir schicken kleinere Portionen, und wer noch hungrig ist, bestellt kostenlos Nachschlag.	19,5

DAS LUUPS BUCH

Als Erfinder und Herausgeber des LUUPS-Buchs
verkaufen wir dieses selbstverständlich auch hier vor Ort.

Kennste nicht?

Das LUUPS Buch ist Dein ganz persönlicher Stadtführer für die besonderen Erlebnisse.

LUUPS hilft Dir dabei, Deine Stadt neu zu erkunden und macht den Slogan

„Liebe Deine Stadt“ zu seiner Mission.

Unsere lokalen LUUPSER stellen dafür jedes Jahr individuell die schönsten Orte und Locations
ihrer Stadt zusammen. Den künstlerischen Feinschliff erhalten die Bücher durch die Werke
lokaler Künstlerinnen und Künstler aus den Bereichen Fotografie, Malerei und Illustration.

Ob Essen, Trinken oder Freizeit und Kultur –

mit Hilfe dieser Kategorien gelangst du immer ans Ziel.

Schnapp Dir einfach Deinen LUUPS Stadtführer und gehe damit auf Stadtsafari.

Mit den Gutscheinen sparst Du in der Regel 50% des Preises und das in den schönsten Cafés,
angesagtesten Bars, leckersten Restaurants, besten Theatern und Kinos, aufregendsten

Freizeitangeboten und an vielen Orten mehr.

SPIRITUOSEN

VODKA

Absolut 2 cl. 2,5

GRAPPA

Cascina Radice Grappa di Barbera 2 cl. 3,0

KRÄUTER, LIKÖR, SCHNAPS, BITTER

Aperol 2 cl. 3,0

Campari 2 cl. 3,0

Frangelico 2 cl. 2,7

4Seasons Honey Rhabarber Likör 2 cl. 2,5

Sambuca Molinari 2 cl. 2,5

Tequila Corralejo 100% Agave Blanco/Reposado 2 cl. 2,5

Mezcal San Cosme 100% Agave 2 cl. 3,9

KRÄMERS HANDGEMACHTE SCHNÄPSE AUS DORTMUND

Dortmunder Weizenkorn 2 cl. 2,2

Doppelwacholder 2 cl. 2,5

Holthausen Fuchs 2 cl. 2,9

August mit dem Schlips 2 cl. 2,9

(Sulfite)

FRÜHSTÜCK

Nur am Wochenende von 10:00 bis 14:00

RÜHREI

Von 3 Freilandeiern, dazu Brötchen und Butter

Natur 4,2

Mit Tomate und Petersilie 4,5

Mit drei Nürnberger Rostbratwürstchen 5,2

Mit Speck 5,2

Mit Räucherlachs 7,9

JOGHURT 6,4

Mit Obstsalat, Nüssen und Müsli

OMELETTE

Italienisches Omelette 8,3

Mit Tomate, Zwiebel, Parmigiano, Kräuter (Ei, Laktose, Milcheiweiß, Knoblauch)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMONADE

Selbstgemachte Zitronen-Ingwer Limonade 0,35 l.	3,0
Fritz Kola 0,33	2,9
Fritz Kola zuckerfrei, 0,33	2,9
Fritz Orange, 0,33	2,9
Fritz Mischmasch, 0,33	2,9
Fritz Rhabarber, 0,33	2,9
Thomas Henry Ginger Ale, 0,2	2,5
Thomas Henry Tonic Water, 0,2	2,5
Fever Tree Mediterranean Tonic Water 0,2	3,0
Fever Tree Ginger Beer 0,2	3,0
Schweppes Ginger Beer 0,2	2,5

Kraftmalz 0,33 (Malz, Gluten.)

2,6

SAFT & SCHORLE

Dortmunder Apfelsaft 0,2	3,0
Als Schorle	3,6
Maracujasaft 0,2	2,6
Johannisbeersaft 0,2	2,6
Orangensaft 0,2	2,6
Als Schorle 0,35	3,2

WASSER ::: VIVA CON AGUA

VIVA CON AGUA de Sankt Pauli ist ein gemeinnütziger Verein, der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem Trinkwasser haben. Darum fördert VIVA CON AGUA Wasserprojekte und Aktionen im In- und Ausland nach dem Motto: **"WASSER FÜR ALLE - ALLE FÜR WASSER"**

Viva con Agua 0,33l - leise oder laut	2,6
Viva con Agua 0,75l - leise oder laut	5,4

SPIRITUOSEN

GIN

Woodland	2 cl.	3,9
Skin Gin	2 cl.	3,8
Tanqueray	2 cl.	3,0
Hendrick's	2 cl.	3,0
G'Vine Floraison	2 cl.	3,8
G'Vine Nouaison	2 cl.	3,9
Hayman's London Dry	2 cl.	3,4
Hayman's Old Tom	2 cl.	3,9
Monkey 47	2 cl.	3,9
Friedrichs Gin Liqueur Ginger	2 cl.	2,5
Friedrichs Gin Liqueur Grapefruit	2 cl.	2,5

RUM

Brugal Añejo Superior	2 cl.	3,0
Ron Botucal Reserva Exclusiva	2 cl.	4,6
Don Papa 7 Years	2 cl.	4,6
LUUPS Spiced Rum	2 cl.	2,5
<i>handgemachte Rumspezialität mit frischem Ingwer, Zitruschalen, Piment, Nelke, Kardamom, Zimt, Limettensaft & gerösteten Mandeln</i>		

WHISKEY

Four Roses Bourbon	2 cl.	3,0
Lagavulin 16 Years	2 cl.	5,8
Laphroaig 10 Years	2 cl.	2,9
Compass Box The Spice Tree	2 cl.	4,9
The Ardmore Legacy	2 cl.	3,5

(Sulfite)

SCHAUMWEINE UND SOWAS

<u>PROSECCO</u> Cornaro Treviso, Frizzante	0,1l. / 0,75 l.	3,5 / 20,0
<u>CAVA</u> Capçanes, Brut, Spumante	0,75 l.	24,9
<u>APEROL SPRITZ</u> Prosecco, Aperol, Soda		5,9
<u>HUGO</u> Prosecco, Limette, Holunderblüte, Minze, Soda		6,5
<u>TOCCO ROSSO</u> Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Minze		6,5

(Weine enthalten Sulfite)

LECKER NÜSSCHEN

CASHEWS Smoked	3,0
ERDNÜSSE Wasabi	3,0
ERDNÜSSE gesalzen & geröstet	3,0

HEIßGETRÄNKE

Bis 23:00

Maximal Regional - Unseren Kaffee beziehen wir von der Rösterei Mayola in Hattingen. Unsere frische Vollmilch vom Milchhof Billmann in Waltrop.

KAFFEE

Espresso	2,1
Espresso doppelt	3,0
Espresso Macchiato (Milchzucker, Laktose)	2,5
Käffchen	2,2
Cappuccino (Milchzucker, Laktose)	3,0
Cappuccino Groß	3,5
Latte Macchiato (Milchzucker, Laktose)	3,2
Milchkaffee (Milchzucker, Laktose)	3,2

KEIN KAFFEE

Heiße Schokolade (Milchzucker, Laktose)	3,2
+ Sahne (Milchzucker, Laktose)	+0,5
Power Chai Latte (Milchzucker, Laktose)	3,5
Golden Latte (Milchzucker, Laktose)	3,8
Mit Oatly Haferdrink Baristaedition (Vegan, Laktosefrei)	+0,8

TEE

Heißer Ingwer	3,0
Frische Minze	3,0

BIO-TEE VON SCHLÜRF

HILDE (Früchte/Hibiskus, Apfel, Orange, Brombeer, Himbeer)	2,8
GREETE (Grüntee)	2,8
TOMKE (Weißer Tee/Granatapfelkerne, Rosenblütenblätter)	2,8
TORALF (Kräuter/Mate, grüner Tee, Lemongrass, Pu Erh Tee)	2,8
KLARA (Kräuter/Kamille, Apfel, Vanille)	2,8
TELSE (Rotbusch/Vanilleschoten)	2,8
HAUKE (Schwarztee)	2,8
Lecker selbstgebackener Kuchen	ab 3,0

CRAFTBEER

Handwerklich, selbstgemacht, ausgefallen, seltsam, lecker, manchmal alles.
Unabhängige Biere von unabhängigen Produzenten

:::FINNE:::

Bio Craftbeer aus Münster

<u>HELLES</u> Helles / 4,9% Vol. / 21 IBU	0,33 l.	4,1
<u>PALE ALE</u> Pale Ale / 6,1% Vol. / 68 IBU	0,33 l.	4,3
<u>IPA</u> India Pale Ale / 6,6% Vol. / 73 IBU	0,33 l.	4,5
<u>BIO CRAFT BEER MIX: BLUTORANGE</u> Shandy, Radler / 2,5% Vol. / ? IBU	0,33 l.	3,9
<u>BIO CRAFT BEER MIX: HIMBEER-CASSIS</u> Shandy, Radler / 2,5% Vol. / ? IBU	0,33 l.	3,9

:::UNSER VOLLER ERNST:::

Dortmunder Pils der alten Schule

<u>UNSER VOLLER ERNST</u> Pils / 5,0% Vol. / 30 IBU	0,33 l.	3,9
--	---------	-----

:::AND UNION:::

Modernistisches Craftbeer aus Bayern

<u>FRIDAY</u> India Pale Ale / 6,5% Vol. / 55 IBU	0,50 l.	5,2
<u>SUNDAY</u> Easy Pale Ale / 5,5% Vol. / 35 IBU	0,50 l.	5,2

(Bier enthält Gluten)

COCKTAILS

Dienstag-Samstag ab 18:00

<u>RUM MARTINEZ</u> Old Dark Rum, Belsazar Vermouth, Maraschino, Zucker, Angostura Bitters	8,9
<u>BRAMBLE</u> Gin, Limette, Gommisirup, Crème de Mûre	8,9
<u>COSMOPOLITAN</u> Cranberrysaft, Vodka, Dry Curaçao, Zucker, Limette	8,9
<u>COCONUT CRUSHED</u> Rum, Limette, Kokos, frisches Zitronengras	8,9
<u>CONTINENTAL SOUR</u> Bourbon Whiskey, Scotch Whisky, Limette, Zucker, Portwein, Eiweiß	9,9
<u>LE GURK</u> Hendrick's Gin, Holunderblüte, Apfelsaft, Limette, Zucker, frische Gurke	9,5
<u>APEROL SOUR</u> Aperol, Limette, frische Orange, Zucker, Eiweiß	7,5
<u>DORTMUND MULE</u> Krämers Weizenkorn, frische Limette, Schweppes Ginger Beer Spice it Up! Wahlweise mit Fever Tree Ginger Beer	6,9 +1,3
<u>TOMMY'S MARGARITA</u> Tequila, Limette, Agavensirup	9,4
<u>ESPRESSO MARTINI</u> Vodka, Kahlúa, Zucker, Frischer Espresso	8,9
<u>NEGRONI</u> Gin, Belsazar Red Vermouth, Campari	8,4

(Cocktails enthalten Sulfite, teilweise Trockenfrüchte, Nüsse, Eiweiß)

COCKTAILS

Dienstag-Samstag ab 18:00

<u>IMPROVED DARK'N STORMY</u>	8,5
Homemade Spiced Rum, Limette, Ginger Beer	
Spice it Up! Wahlweise mit Fever Tree Ginger Beer	+1,3
<u>FAR, FAR AWAY</u>	8,5
Gin, Holunderblütensirup, Limette, Eiweiß, Schweppes Ginger Beer	
<u>MAI TAI</u>	10,9
Dark Rum, Dry Curaçao, geröstete Mandel, Lime Cordial, Limette	
<u>ANCIENT MARINER</u>	8,9
Dark Rum, Jamaica Rum, selbstgemachter Allspice Dram, Frische Grapefruit, Limette, Zucker	
<u>MOSCOW MULE</u>	6,9
Vodka, Limette, Schweppes Ginger Beer	
Spice it Up! Wahlweise mit Fever Tree Ginger Beer	+1,3
<u>SINGAPORE SLING</u>	8,9
Gin, Limette, Cherry Brandy, D.O.M. Benedictine, Dry Curaçao, Selbstgemachte Grenadine, Angostura Bitters, Ananassaft	
<u>PISCO PUNCH</u>	8,9
Pisco, Limette, selbstgemachter Ananassirup, Eiweiß	
<u>FRANGELICO SOUR</u>	8,4
Haselnusslikör, Limette, Zucker, Eiweiß	
<u>ROSMARIN GIMLET</u>	8,4
Gin, Limette, selbstgemachter Rosmarinsirup	
<u>SAFRAN-SOUR</u>	8,9
Safran-Gin-Infusion, Limette, Gommisirup, Eiweiß	

BREWDOG

<u>INDIE PALE ALE</u>	3,9
Pale Ale / 4,2% Vol. / 30 IBU	
<i>Leichtes IPA mit Zitrus- & Hopfennoten. Der ideale Einstieg!</i>	
<u>DEAD PONY CLUB</u>	4,4
Session Pale Ale / 3,8% Vol. / 40 IBU	
<i>Erfrischend, leicht zitruslastig, floral</i>	
<u>KIEZKEULE</u>	3,9
Dortmunder Export / 5,8% Vol. / 32 IBU	
<i>Knackig, Malzig, Herb.</i>	
<u>PUNK IPA</u>	4,4
Post Modern Classic / 5,6% Vol. / 35 IBU	
<i>Vollmundig & hopfenlastig, Aromen von Grapefruit & Litschi</i>	
<u>ELVIS JUICE</u>	4,6
Grapefruit Infused IPA / 6,5% Vol. / 40 IBU	
<i>Fruchtig-Bitter durch die Verwendung von Grapefruit & Orange im Brauprozess</i>	
<u>DIVERSE</u>	
<u>BRLO PALE ALE</u>	4,2
Unfiltriertes Pale Ale / 6% Vol. / 35 IBU	
<u>BRLO GERMAN IPA</u>	4,2
Unfiltriertes India Pale Ale / 7% Vol. / 50 IBU	
<u>LOWLANDER GINGER & KAFFIR LIMETTE</u>	3,9
Ginger Beer / 2,5% Vol. / 15 IBU	

BIERE

VOM FASS

Brinkhoff's No.1	0,3 l. / 0,5 l.	2,6 / 4,1
Hövels	0,3 l. / 0,5 l.	2,6 / 4,1
Craftbeer	0,2 l. / 0,5 l.	
Regelmäßig wechselnd am Hahn - Frag deinen Kellner nach Sorte und Preis		

MIXBIERE

Radler	0,3 l. / 0,5 l.	2,6 / 4,1
Alster	0,3 l. / 0,5 l.	2,6 / 4,1
Colabier	0,3 l. / 0,5 l.	2,6 / 4,1

FLASCHENBIERE

Flensburger	0,33 l.	2,5
Allgäuer Büble Weizen	0,50 l.	3,9
Grimbergen dubbel	0,33 l.	3,9

ALKOHOLFREI

Flensburger	0,33 l.	2,5
Allgäuer Büble Weizen	0,50 l.	3,9
BRLO Naked	0,33 l.	3,9
Pale Ale, aber Alkoholfrei!		

(Bier enthält Gluten)

WEIßWEIN

<u>GRÜNER VELTLINER, 2018</u>	0,2 l.	4,5
Prechtl, „Retzer Berge“, Weinviertel (AUT), trocken		
<u>BASISGRAU, 2018, GRAUBURGUNDER</u>	0,2 l.	5,9
Weinreich, Rheinhessen, trocken		
Als Flasche	0,7 l.	17,9
<u>ELBLING CLASSIC, 2018</u>	0,2 l.	5,9
Margarethenhof, Mosel, trocken		
Als Flasche	0,7 l.	17,9
<u>SAUVIGNON BLANC, 2017</u>	0,2 l.	6,4
Weingut Gröhl, Rheinhessen, trocken		
Als Flasche	0,2 l.	19,9
<u>SCHEUREBE, 2017, BIO, VEGAN</u>	0,2 l.	6,9
Theo Minges, Pfalz, feinherb		
Als Flasche	0,7 l.	22,9
<u>RÖTLICH, 2016, ROSÉ</u>	0,2 l.	5,9
Frederik Janus, Pfalz, trocken		
Als Flasche	0,7 l.	17,9
<u>SAND & KALK 2018, WEIß- UND GRAUBURGUNDER</u>	0,7 l.	29,9
Herrenhof Lamprecht, Steiermark (AUT), trocken		

(Weine enthalten Sulfite)

ROTWEIN

<u>MAR DE LISBOA, 2015</u>	0,2 l.	5,5
<i>Quinta de Chocapalha, Lissabon Cuvée aus Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah</i>		
<u>PRIMITIVO I MURI, 2017</u>	0,2 l.	5,9
<i>Vigneti del Salento, Apulien, trocken Reiner Primitivo</i>		
<u>MAS COLLET, 2016</u>	0,2 l.	6,9
<i>Capçanes, Montsant, trocken Cuvée aus Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon</i>		

FLASCHENWEINE

MAR DE LISBOA, 2015, LISSABON	0,75 l.	17,9
PRIMITIVO I MURI, 2017, APULIEN	0,75 l.	19,9
CAPÇANES MAS COLLET, 2016, MONTSANT	0,75 l.	22,9

GIN & TONIC

WOODLAND / Lüdenscheid	8,9
WOODLAND PINK GIN / Lüdenscheid	9,5
KRÄMERS DOPPELWACHOLDER / Dortmund	6,4
MONKEY47 / Schwarzwald	9,9
ERNST DOPPELWACHOLDER / Münster	8,9
FRIEDRICH GIN LIQUEUR GINGER / Oelde	7,5
FRIEDRICH GIN LIQUEUR GRAPEFRUIT / Oelde	7,5
G'VINE NOUAISON / Cognac Region, Frankreich	8,8
G'VINE FLORAISON / Cognac Region, Frankreich	8,8
HENDRICK'S / Girvin , Schottland	8,5
TANQUERAY /Cameronbridge, Schottland	7,5

ALKOHOLFREI

SIEGFRIED WONDERLEAF / Bonn	6,9
Wahlweise auch mit Fever Tree Mediterranean Tonic Water	+1,3

SPEISEKARTE

Dienstag-Sonntag 12:00 – 22:00

VORSPEISEN

<u>SPANISCHE OLIVEN</u>	6,9
#Ciabatta #Aioli #Mojo Rojo #Kräuterdip (Nüsse, Gluten, Soja, Knoblauch)	
#Marinierter Hirtenkäse (Laktose, Milcheiweiß, Sulfid)	+3,4
#Kichererbsen-Fetasalat (Laktose, Knoblauch, Milcheiweiß)	+4,2
#Chorizo & Serrano (Sulfid)	+5,2
#Ziegenkäse von der Hofkäserei Wellie in Fröndenberg (Laktose, Milcheiweiß)	+4,8
#Selbstgemachtes Antipasti-Gemüse (Knoblauch, Sulfid)	+4,6
<u>TRÜFFELCRÈMESÜPPCHEN</u>	6,9
#Croûtons (Laktose, Milcheiweiß)	
<u>ROTE BETE CARPACCIO</u>	12,9
#Ziegenkäse #Walnüsse (Nüsse, Laktose, Milcheiweiß)	
<u>RINDERTATAR</u>	14,9
#Trüffelbutter #Frittierte Kapern #Kräutersalat (Ei, Senf, Laktose, Milcheiweiß)	
<u>RÄUCHERLACHSTATAR</u> (Sulfid, Senf, Nüsse)	14,9
#Kräutersalat #Tomate #Kräuterdip #Blaubeeren	

DESSERT

<u>SCHOKOLADENBROWNIE</u>	6,9
#Walnüsse #Pistazieneis #Beeren (Laktose, Ei, Gluten, Milcheiweiß, Nüsse)	
<u>APFELSTRUDEL</u>	6,9
#Vanilleeis #Beersauce (Milcheiweiß, Laktose, Ei, Gluten)	
<u>NEW YORK CHEESECAKE</u>	5,9
#Beersauce (Laktose, Milcheiweiß, Gluten)	

SPEISEKARTE

Dienstag-Sonntag 12:00 – 22:00

HAUPTSPEISEN

<u>LUUPS WINTERSALAT</u> (vegan)	12,9
#Blattsalat #Gurke #Karotte #Frühlingszwiebel #Früchte #Nüsse dazu Balsamico- oder Himbeerdressing (Nüsse, Sulfid, Senf)	
+Rinderfiletspitzen	+7,0
+Ziegenkäse (Laktose, Milcheiweiß)	+4,8
+Gebackener Ziegenkäse (Laktose, Milcheiweiß)	+4,8
<u>SELBSTGEMACHTE GNOCCHI</u>	15,9
#Tomatencreme #Blattspinat #Parmigiano (Senf, Ei, Laktose, Milcheiweiß)	
+Lachswürfel	+6,0
+Rinderfiletspitzen	+7,0
<u>PAPPADELLE</u>	14,9
#Trüffelsauce #Parmigiano (Laktose, Milcheiweiß, Ei, Knoblauch)	
+Riesengarnelen (3Stk) (Schalentiere)	+5,0
+Rinderfiletspitzen	+7,0
<u>SPAGHETTI VON DER ZUCCHINI</u>	12,9
#Salbeibutter #Tomate #Zwiebel	
+Lachswürfel	6,0
<u>SPAGHETTI VON DER ZUCCHINI</u> (Milcheiweiß, Laktose, Nüsse, Knoblauch)	12,9
#Walnusspesto #Getrocknete Tomaten #Marinierter Hirtenkäse	
<u>HÄHNCHENCURRY</u>	16,9
#Brokkoli #Gebratener Teriyakireis (Laktose, Milcheiweiß, Knoblauch)	
<u>SCHNITZEL „WIENER ART“</u> (Ei, Senf, Gluten, Laktose, Milcheiweiß)	15,5
#Bratkartoffeln #Preiselbeeren #Salat	
<u>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</u> (Ei, Senf, Gluten, Laktose, Milcheiweiß)	23,5
#Bratkartoffeln #Preiselbeeren #Salat	
<u>RINDERFILET</u>	
#Pfeffersauce #Grillgemüse #Trüffelpüree (Laktose, Milcheiweiß)	
LADIES CUT (220G)	29,9
GENTLEMEN'S CUT (300G)	35,9