



WILLKOMMEN!
WELCOME!
VAN HARTE WELCOM!
BIENVENUE!
BENVENUTO!

Unsere geschulten Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten.
Our trained staff will inform you about ingredients and allergens in our dishes.

HOW SWEET IS YOUR LOVE?

Hier werden Tortenträume wahr:

In unserem "Tortenlabor" produziert unser Konditor Bernd Stuff täglich unsere süßen Gaumenfreuden.



Stück Torte ^{c/d/g/h}	5,20 €
Waffel mit Puderzucker ^{c/d/g/h}	4,50 €
Waffel mit Sahne ^{c/d/g/h}	5,40 €
Waffel mit Vanille-Eis ^{c/d/g/h}	5,50 €
Waffel mit Kirschen ^{c/d/g/h}	5,50 €
Waffel komplett ^{c/d/g/h}	7,20 €

SOFTDRINKS //

Coca Cola ^{1/3/9}	0,20 l	3,10 €
Coca Cola Zero ^{1/2/3/9/12}	0,20 l	3,10 €
Fanta ^{1/3}	0,20 l	3,10 €
Sprite ¹	0,20 l	3,10 €
Selters Mineralw. ^{still/medium}	0,25 l	2,90 €
Selters Mineralw. ^{still/medium}	0,75 l	7,90 €
Schweppes Wild Berry ^{1/2}	0,20 l	3,30 €
Fever Tree Indian Tonic ¹⁰	0,20 l	3,80 €
Fever Tree Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l	3,80 €
Fever Tree Ginger Ale	0,20 l	3,80 €
Apfelsaft naturtrüb	0,20 l	3,50 €
Granini Orangensaft	0,20 l	3,50 €

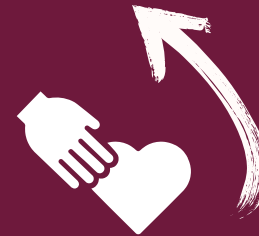
SAFTSCHORLEN / JUICE SPRITZERS //

Johannisbeere Schorle	0,33 l	3,50 €
Rhabarbersaft Schorle	0,33 l	3,50 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,33 l	3,50 €
Holunderblüten Schorle	0,33 l	3,50 €

EISTEE / ICE TEA //

Fruit Melody ⁸	0,30 l	4,90 €
---------------------------	--------	--------

verfeinert mit Minze und Beeren
erfrischend anders /
with mint and berries
very refreshing



#Homemade

HEISSGETRÄNKE / HOTDRINKS //

Café Crème ⁹	3,00 €
Kaffee Hag	2,90 €
Cappuccino ^{d/9}	3,50 €
Espresso ⁹	2,80 €
Doppelter Espresso ⁹	3,90 €
Milchkaffee ^{d/9}	3,50 €
Latte Macchiato ^{d/9}	3,80 €
Teesorten von Teekane*	3,50 €
Glas Milch ^d	2,00 €
Heiße Schokolade ^{d/8}	3,50 €
Schokolade mit Sahne ^{d/8}	3,90 €
Heiße Zitrone	3,20 €
Frischer Minztee	3,90 €
"OMI" Tee mit Orange, Minze, Ingwer ^{d/8}	4,50 €
Irish Coffee mit 4cl Tullamore dew	9,50 €
Café "Corretto" mit 2cl Grappa	6,90 €

SHAKES //

Vanille ^{D/1/8}	5,90 €
Schoko	5,90 €
Banane	5,90 €
Eiskaffee	6,50 €



BIER / BEER //

Gaffel Kölsch ^c	vom Fass	0,20 l	2,50 €
Gaffel Kölsch ^c	vom Fass	0,30 l	3,50 €
Gaffel Kölsch ^c	vom Fass	0,40 l	4,50 €
Gaffel Kölsch – Cola ^{1/3/9/c}		0,30 l	3,50 €
Gaffel Kölsch – Schuss ^{c/l}		0,30 l	3,50 €
Gaffel Alster ^{1/3}		0,30 l	3,50 €
Gaffel Radler ^{c/l}		0,30 l	3,50 €
Erdinger Weißbier ^c		0,33 l	3,50 €



ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC //

Gaffel Kölsch ^c		0,33 l	3,50 €
Gaffel Fassbrause ^{c/l}		0,33 l	3,50 €
Vitamalz ^{c/l}		0,33 l	3,50 €
Erdinger Alkoholfrei ^c		0,33 l	3,50 €

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST //

Reichhaltiges Frühstücksbuffet 19,90 €

inkl. Säfte (das 1. Heißgetränk ist inkludiert)
auf unserem Buffet finden Sie eine Auswahl von:
frischen Backwaren, Wurst- und Käsevariationen,
warme Speisen, Obst uvm.

Breakfast buffet

incl. Juices (1. hot drink is included)
On our buffet you will find a selection of:
fresh bakery products, cold cuts & ham, cheese
variations, warm dishes, fresh fruit ...

Kleines Frühstück ^{c/1/2/3/} 9,90 €

2 Brötchen, Butter, Käse, Aufschnitt,
Konfitüre

Small Breakfast ^{1/2/3/c}

2 rolled buns, butter, cheese, cold cuts, jam



Frühstückszeiten:
6:30 – 11:00

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST //

Belegtes Brötchen^{c/2/3/8} 4,90 €

2 halbe Brötchen, Butter, Käse, Schinken
oder Salami,
Scheibe Gurke -und Tomate

Bread roll topped

2 half rolls, butter, cheese, ham or salami,
Slice of cucumber and tomato

Portion Rührei^{c/d/h} 4,50 €

mit einer Scheibe Toastbrot & Butter

Scrambled eggs

with toast & butter

+ Speck / Bacon^{2/3/5} 1,50 €

"Vitaminbombe"^{c/d/l/j/i/k/8} 6,90 €

Hafer-Waldfruchtmüsli,
Naturjoghurt,
Obstsalat (wahlweise mit Honig)

Vitamin "BOMB"

Oat and forest fruit muesli, natural
yoghurt, fruit salad (optional with
honey)

Süßes Frühstück^{c/l/2/3} 4,50 €

2 Mini-Croissants, Marmelade, Honig
oder Nutella

Sweet Breakfast

2 mini-croissants, jam, honey or
Nutella

SUPPEN / SOUP //

Gulaschsuppe ^{a/c/d/f/g} 7,50 €
mit Brot
Gulash soup
with bread

Tomatensuppe ^{c/d/1/2/3/5/8} 6,50 €
mit Basilikumpesto
Tomatosoup 
with basil pesto

Tagessuppe 6,90 €
Fragen Sie gerne unsere
Servicemitarbeiter*Innen
Soup of the day
feel free to ask our service staff

SALATE / SALADS //

Kleiner gemischter Salat 4,90 €
Tomate, Gurke, Paprika, Vinaigrette
Small mixed salad
tomato, cucumber, bell pepper,
vinaigrette

Salat "Alter Markt" ^{c/d/2/3/8} 12,50 €
Blattsalat der Saison, Tomate, Gurke,
Paprika,
Schinken, Gouda, Croutons, Hausdressing
"Alter Markt" salad
mixed salad with tomato, cucumber,
ham, gouda- cheese, croutons and a
homemade dressing

BAGUETTES // SNACKS

Schinken – Käse Baguette ^{b/c/d/1/2/8} 7,90 €

Blattsalat, Tomate, Gurke,
Schinken, Käse

Ham – Cheese Baguette

salad, tomato, cucumber, ham,
cheese

Tomate – Mozzarella ^{b/c/d/h/1/2} 7,90 €

Blattsalat, Tomate, Mozzarella,
Balsamico-Creme

Tomato – Mozzarella

salad, tomato, mozzarella,
balsamic-cream

Holzfäller Brot ^{c/d/2/3/5} 9,90 €

Graubrot, Butter, Schinken, Zwiebeln, Käse
+ Spiegelei

"Holzfäller" bread

brown bread, butter, ham, onion, cheese
+ fried eggs

Die Holländerin ^{c/d/2} 6,90 €

Graubrot, Zwiebeln, Käse,
Tomate (überbacken)

The "dutch girl"

bread, onions, cheese, tomato (gratinéed)
+ 2 Spiegeleier / *fried egg's*

^{c/d/2/3/8}

7,90 €

Canapés

Brie, Schwarzwälder Schinken,
Tomate – Mozzarella

Canapés

brie, black forest ham,
tomato – mozzarella



Kölscher Tapasteller ^{c/d/2/3/8} 17,90 €

Mini-Frikadellen, Mettenden, Gouda,
Trauben, Käsegebäck, Salsasauce

Cologne tapas plate

mini meatballs, smoked sausages,
gouda, grapes, cheese pastry, salsa
sauce

FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBÉE //

Griechischer Art ^{c/d/2/3} 10,90 €

Sauerrahm, Hirtenkäse,
Peperoni

Greek style

sour cream, herder cheese, chilli peppers

Elsässer Art 11,90 €

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

Elsässer style

sour cream, bacon, onions

Wildlachs ^{c/d/1/2/3} 12,90 €

Sauerrahm, Wildlachs, Dill

Wild salmon

sour cream, wild salmon, dill

Der "Veganer" ^{c/d/2/3} 12,90 €

Würzige Kokoscrème, grüner Spargel
marinierter Grünkohl &
semigetrocknete Tomaten

The "vegan"

spicy coconut cream, green asparagus,
marinated kale & semi-dried tomatoes

PIZZA //

Margherita ^{c/d} 9,90 €

Tomatensauce, Emmentaler, Mozzarella, Tomaten
tomato sauce, emmentaler cheese, mozzarella,
tomatoes

Haus Pizza ^{c/d/2/3/8} 12,50 €

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,
Pfefferoni, Paprika & Oregano

House Pizza

tomato sauce, cheese, ham, salami, pepperoni,
peppers & oregano



WEISSWEIN / WHITE WINE //

Bio Demeter Dahlheimer

Chardonnay -trocken- ^f
Weingut Feth
Rheinhessen



0,20 l

8,50 €

0,75 l

29,90 €

charakterstark / würzig / gute Säurebalance

Grauburgunder

QbA -trocken- ^f
Weingut F.E. Schott
Nahe

0,20 l

7,50 €

0,75 l

27,50 €

Nussige Akzente / reichhaltiger
Fruchtgeschmack

Sauvignon Blanc

Qualitätswein -trocken- ^f
Weingut Thorsten Krieger
Pfalz



0,20 l

6,50 €

0,75 l

24,90 €

Nuance von Apfel & Birne / anregende Säure

Riesling "Blitz"

QbA -feinherb- ^f
Weingut Dr. Pauly-Bergweiler
Mosel

0,20 l

6,50 €

0,75 l

24,90 €

harmonische Süße / reife Säure

Man muss auch mal
WEIN
sagen können

ROTWEIN / RED WINE //

Schwarzriesling

QbA -trocken-^f

Weingut Krughof

Rheinhessen

Note von Vanille & Pflaumen / leichte Säure

0,20 l

0,75 l

6,50 €

24,90 €

Dornfelder

QbA -trocken-^f

Weingut Thorsten Krieger

Pfalz

im Holzfass gereift / florale

Ansätze

0,20 l

0,75 l

6,50 €

24,90 €

Demeter Mineralstaub

Rotwein Cuvée -trocken-^f

Weingut Feth

Rheinhessen

rauchige Nuancen / dunkle Beerenfrüchte



0,20 l

0,75 l

9,50 €

34,90 €

Merlot "S"

QbA -trocken-^f

Weingut Spiess

Rheinhessen

vollmundige Aromen / harmonische

Säure

0,20 l

0,75 l

9,90 €

36,90 €

ROSÉWEINE / ROSE WINE //

Rosé

0,20 l 6,50 €

QbA -trocken-^f

0,75 l 24,90 €

Weingut Thorsten Krieger

Pfalz

erfrischend / leicht



SEKT / SPARKLING WINE //

Sekt "Hausmarke"

0,75 l 26,90 €

Piccolo "Hausmarke"

0,20 l 7,50 €

-trocken-^f

Sektkellerei J.Oppmann - Würzburg

intensive Fruchtigkeit / herbe Säure

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE //

Moët & Chandon

0,75 l 109,00 €

Rosé Impérial^f

Moët & Chandon

0,75 l 99,00 €

Brut Impérial^f

GIN //

Bombay London Dry Gin	4 cl	5,90 €
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	6,90 €
Hendrick's Gin	4 cl	7,90 €
Cologne Gin	4 cl	8,50 €
Tanquerary N° TEN	4 cl	8,90 €

Mixed with "Fever Tree TONIC"

VODKA //

Smirnoff Vodka	4 cl	4,90 €
Absolut Vodka	4 cl	6,90 €
Belvedere Vodka	4 cl	9,90 €

Mixed with Orange or "Fever Tree – BITTER LEMON"



APERITIF / SPIRITUOSEN/ SPIRITS //

Martini Bianco ^f	4 cl	5,60 €	Cognac Hennessy	4 cl	10,90 €
Campari ^f	4 cl	5,60 €	Schladerer's	4 cl	6,50 €
+ Soda		8,50 €	Obstbrände		
+ Orange		8,90 €	Himbeergeist, Williamsbirne, Kirschwasser		
Sierra Tequila Silver	4 cl	5,90 €	Grappa 1 Monovitigno	4 cl	9,90 €
Bacardi Rum	4 cl	5,90 €	Il Moscato di Nonino		
Havana Club Rum ¹	4 cl	6,90 €	Linie Aquavit ¹	4 cl	7,90 €
Baileys Irish Cream ^{d/1}	4 cl	6,90 €			
Ramazotti ^f	4 cl	5,90 €			
Averna ^f	4 cl	5,90 €			
Jägermeister ^f	4 cl	5,50 €			

WHISK(E)Y //

Johnnie Walker ¹	Red Label Scotch	4 cl	6,90 €
Jim Beam ¹	Bourbon	4 cl	7,50 €
Jack Daniels ¹	Tennessee Whiskey	4 cl	8,90 €
Jameson ¹	4 Years Irish Whiskey	4 cl	9,50 €
Tullamore Dew ¹	6 Years Irish Whiskey	4 cl	8,90 €
Chivas Regal ¹	Scotch 12 Years	4 cl	9,90 €
Glenfiddich ¹	12 Years Single Malt	4 cl	14,90 €

SPRIZZ //

Hugo ^{1/2}

Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limetten
sparkling wine, mint, limes

8,90 €

Aperol Spritz ^{1/8/10}

Apérol, Sekt, Orange
aperol, sparkling wine, oranges

8,90 €

Limoncello Spritz ^{1/8/10}

Zitronenlikör, Sekt, Minze
lemon liqueur, sparkling wine, mint

8,90 €

Lavendel Spritz ^{1/8}

Lavendellikör, Sekt, Beerenmix, Zitrone
lavendel liqueur, sparkling wine, berries, lemon

8,90 €

Lillet Berry ^{1/1/2}

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenmix
lillet liqueur, wild berry lemonade, berries

8,90 €

Hibiskus Spritz ¹⁰

Herber Hibiskus, Tonic Water, Limettensaft, Minze
hibiscus liqueur, tonic water, lime juice, mint

7,90 €



Allergene:

- a) Senf / Erzeugnisse
- b) Erdnüsse / Erzeugnisse
- c) Glutenhaltige(s) Getreide / Erzeugnisse
- d) Milch / Erzeugnisse einschl. Lactose
- e) Krebstier(e) / Erzeugnisse
- f) Schwefeldioxid / Sulfide
- g) Lupine / Erzeugnisse
- h) Eier / Erzeugnisse
- i) Soja / Erzeugnisse
- j) Schalenfrüchte (Nüsse) /
Schalenfrucht-Erzeugnisse
- k) Sesam / Erzeugnisse
- l) Fisch / Erzeugnisse
- m) Weichtier (e) / Erzeugnisse
- n) Sellerie / Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwärzt
- 7) geschwefelt
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Koffeinhaltig
- 10) Chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) Phenylalainquelle

Unsere geschulten Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten.

Weißwein

Bio Demeter Dahlsheimer Chardonnay trocken, Weingut Feth, Rheinhessen

Markanter Burgunder, charakterstark und charmant. Im Geruch erinnert er an Birne und Mirabelle, leicht kräutrig. Im Mund zeigt er sich kräftig, würzig, mineralisch mit einer guten Säurebalance.

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz

Neben Nuancen von heimischen Äpfeln und Birnen finden sich feine mineralische Anklänge und anregende Säure zu einem langen Finale wieder.

Blitz, Riesling QbA feinherb Weingut Dr. Pauly-Bergweiler, Mosel

Zum Start heftige Fruchtaromatik, Rapshonig, harmonische Süße und eine reife Säure lassen ihn cremig und schmelzig dahingleiten.

Grauburgunder QbA trocken Weingut F.E. Schott, Nahe

Gaumenschmeichler mit reichhaltiger Frucht aus reifer Melone, süßen Äpfeln und Quitten. Untermalt von nussigen Akzenten. Vielschichtig, anhaltend und stoffig!

Rotwein

Schwarzriesling QbA trocken Weingut Krughof, Rheinhessen

Komposition aus Dörrobst, Vanille und Pflaume. Fruchtsüße am Gaumen und eine leichte Säure wirken beschwingt und animierend.

Dornfelder QbA trocken im Holzfass gereift, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz

Dunkle Schokolade, Sauerkirsche und florale Ansätze. Eine reichhaltige, saftige Frucht und anheimelnde Kräuterwürze.

Demeter Mineralstaub Rotwein Cuvée trocken Weingut Feth, Rheinhessen

Der Duft ist geprägt von dunklen Beerenfrüchten, Holunder und einer herrlichen Mineralität. Den Geschmack begleiten rauchige Nuancen, Johannisbeeren und dunkle Kirschen.

Merlot S QbA trocken Weingut Spiess, Rheinhessen

Geräucherter Schinken, ausgeprägte Sauerkirschen und Pflaumen. Saftige Gerbstoffe werden eingebettet in eine harmonischen Säure. Fruchtsüße verleiht ihm ein elegantes Finale.