

Speisen & Getränke

food & drinks

Für den Verzehr von Speisen und Getränken in der Gastronomie des WESTFALENBADs schreiben wir Ihnen pro Schlüssel Zeit(en) gut*
*Gilt nicht für Tageskarten!

*We credit you with key time as follows for your purchase of food and drink in the Westfalenbad Restaurant**

** Not valid for day cards!*

4 € Verzehr | Purchase = 15 Min.

8 € Verzehr | Purchase = 30 Min.



12 € Verzehr | Purchase = 45 Min.

Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren, können Sie ein Trinkgeld auf Ihren Chip buchen lassen. Vielen Dank :)

*If you were pleased with our service, you can leave a tip using your chip.
Many thanks :)*



FRÜHSTÜCK BIS 13:00 UHR BREAKFAST UNTIL 1:00 PM

- 
- SCHLEMMER FRÜHSTÜCK** 2 Brötchen ^A, Butter ^G, Marmelade, Käse ^{G,15}, Kochschinken ^{2,3,8,15}, Räucherlachs ¹⁵, Rührei und Obstsalat ³, dazu 1 Glas Orangensaft oder 1 Glas Sekt (0,1) **11,40 €**
GOURMET BREAKFAST 2 rolls ^A, butter ^G, jam, cheese ^{G,15}, cooked ham ^{2,3,8,15}, smoked salmon ¹⁵, scrambled eggs and fruit salad ³, plus 1 glass of orange juice (0,1)
- KLASSISCHES FRÜHSTÜCK** 2 Brötchen ^A, Butter ^G, Käse ^{G,15} und gekochter Schinken ^{2,3,8,15}, Marmelade, 1 gekochtes Ei, dazu ein Glas Orangensaft (0,1 l) **5,20 €**
CLASSIC BREAKFAST 2 rolls ^A, butter ^G, cheese ^{G,15} and boiled ham ^{2,3,8,15}, jam, 1 boiled egg, plus a glass of orange juice (0,1 l)
- RÜHREI-FRÜHSTÜCK** 1 Brötchen ^A, Butter ^G, Rührei mit Kochschinken ^{2,3,8,15} oder Speck ^{2,3,8,15}, dazu ein Glas Orangensaft (0,1 l) **5,60 €**
SCRAMBLED EGGS BREAKFAST 1 roll ^A, butter ^G, scrambled eggs with ham ^{2,3,8,15} or bacon ^{2,3,8,15}, plus a glass of orange juice (0,1 l)
- STRAMMER MAX** 3 Spiegeleier auf Toast ^{A,G} mit Kochschinken ^{2,3,8,15}, dazu ein Glas Orangensaft (0,1 l) **6,40 €**
STRAMMER MAX 3 fried eggs on toast ^{A,G} with ham ^{2,3,8,15}, plus a glass of orange juice (0,1 l)
- LACHS-FRÜHSTÜCK** 1 Brötchen ^A, Sauerrahm, ca. 80 g Räucherlachs ¹⁵, gekochtes Ei, dazu 0,1 l Orangensaft **8,90 €**
SALMON BREAKFAST 1 roll ^A, sour cream, approx. 80 g smoked salmon ¹⁵, boiled egg, plus a glass of orange juice (0,1 l)
-  **OMELETTE SPANISCH** mit schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven, Zwiebeln, Paprika, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **8,30 €**
SPANISH OMELETTE with black ⁶ & green ³ olives, onions, peppers, baguette slices ^A, salad bouquet
- OMELETTE KLASSIK** mit Kochschinken ^{2,3,8,15}, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **8,30 €**
CLASSIC OMELETTE with ham ^{2,3,8,15}, baguette slices ^A, salad bouquet
-  **OMELETTE PILZE** mit frischen Champignons und Kräutern, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **8,30 €**
MUSHROOM OMELETTE with fresh champignons and herbs, baguette slices ^A, salad bouquet
- ## VORSPEISEN | STARTERS
- CARPACCIO** vom Rind mit geriebene Grana Padano ^{C,G,2,15}, Balsamico, Olivenöl und mit Rucola garniert **14,20 €**
CARPACCIO of beef with grated Grana Padano ^{C,G,2,15}, balsamic vinegar, olive oil and garnished with arugula
- ANTIPASTI** Gemischte, bunte Antipastiplatte ^{1,2,3,15,A,C,G,L,N,K} **13,20 €**
ANTIPASTI Mixed, colourful antipasti plate ^{1,2,3,15,A,C,G,L,N,K}
-  **BRUSCHETTA** Tomaten-Zwiebelwürfel auf geröstetem Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{A,G} mit Balsamico ^{1,L} **7,70 €**
BRUSCHETTA Diced tomatoes and onions on a toasted baguette with garlic and herbs ^{A,G} with balsamic vinegar ^{1,L}
-  **BRUSCHETTA** Tomaten-Zwiebelwürfel auf geröstetem Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{A,G} mit Mozzarella-Stückchen ^G, Balsamico ^{1,L} **8,10 €**
BRUSCHETTA Diced tomatoes and onions on a toasted baguette with garlic and herbs ^{A,G} with mozzarella pieces ^G and balsamic vinegar ^{1,L}
-  **SCHWARZE ⁶ & GRÜNE ³ OLIVEN** Aioli, Kräuterbutter und Baguette ^A **7,60 €**
BLACK ⁶ & GREEN ³ OLIVES Aioli, herb butter and baguette ^A



SUPPEN | SOUPS

Dazu reichen wir Baguette ^{A,G} | *We serve baguette with it* ^{A,G}

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHGULASCH-SUPPE mit Rindfleischstückchen
HOMEMADE BEEF GOULASH SOUP with beef pieces

6,60 €



HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE „TOSCANA“ mit Basilikum (auf Wunsch mit Sahne)
HOMEMADE „TUSCANY“ TOMATO SOUP with basil (with cream on request)

6,60 €



KOKOS-THAI-SUPPE (scharf)
THAI COCONUT SOUP (spicy)

6,60 €

KÄSE | CHEESE



WARMER ZIEGENKÄSE auf grünem Salat mit Honig-Ingwer-Vinaigrette,
dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{A,G}
WARM GOAT CHEESE on a green salad with honey-ginger vinaigrette,
plus toasted garlic bread ^{A,G}

14,60 €



PANIERTER SCHAFSKÄSE auf Rucola, dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{A,G} mit Balsamico-Dressing
BREADED FETA CHEESE on arugula, plus toasted garlic bread ^{A,G} with balsamic vinegar dressing

14,60 €

FRISCHE WRAPS ^{A, 2, 15} | FRESH WRAPS ^{A, 2, 15}



mit Sauerrahm, Tomate, Gurke
with sour cream, tomatoes and cucumbers

7,90 €

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Thunfisch ^F und Zwiebeln
with sour cream, tomatoes, cucumbers, tuna ^F and onions

9,80 €



mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven
with sour cream, tomatoes, cucumbers, shepherd's cheese and black ⁶ & green ³ olives

9,40 €

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Räucherlachs und Zwiebeln
with sour cream, tomatoes, cucumbers, salmon and onions

11,90 €

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Hähnchenbrust und Früchten
with sour cream, tomatoes, cucumbers, chicken breast and fruit

11,30 €



BACKKARTOFFEL | BAKED POTATOES



mit Sauerrahm
with sour cream

6,90 €

mit Sauerrahm und Räucherlachs-Streifen
with sour cream and smoked salmon strips

12,30 €

mit Sauerrahm und Hähnchenbrust „natur“ mit Salatbouquette
with sour cream and chicken breast with a salad bouquet

12,90 €






SALATE | SALADS

INKLUSIVE BAGUETTESCHEIBEN ^A | INCLUDING BAGUETTE SLICES ^A

WELLNESS SALAT Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Ei, Thunfisch ^F, Paprika, schwarze ⁶ & grüne ³ Oliven **11,90 €**
WELLNESS SALAD Green salad, cucumbers, tomatoes, onions, eggs, tuna ^F, peppers, black ⁶ & green ³ olives

CHEFSALAT Knackige Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Kochschinken ^{2,3,8,15}, Käse und Ei **11,50 €**
CHEF'S SALAD Crispy green salad, tomatoes, cucumbers, peppers, ham, ^{2,3,8,15}, cheese and eggs

FJORDSALAT Bunter Salat mit geräucherten Lachs-Streifen, Zwiebeln, Dill und Ei **13,20 €**
FJORD SALAD Colourful salad with strips of smoked salmon, onions, dill and eggs

 **BAUERNSALAT** Bunte Salatvariationen mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und Hirtenkäse **10,90 €**
FARMER'S SALAD Colourful salad varieties with tomatoes, cucumbers, peppers, onions, black ⁶ & green ³ olives and shepherd's cheese

SÜDSEESALAT Verschiedene Salate und frische Früchtekombination mit Hähnchenbruststreifen **11,90 €**
SOUTH SEA SALAD Different varieties of lettuce and fresh fruit combination with strips of chicken breast

SPANISCHER SALAT Frische Blattsalate mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und gebratenen Roastbeefstreifen **12,90 €**
SPANISH SALAD Fresh green salad with peppers, tomatoes, onions, garlic, black ⁶ & green ³ olives and strips of roast beef


 **BURRATA ⁶** Bunte Salatvariation mit Tomaten, gebratenen Champignons, sonnengereiften Tomaten Grana Padano ^{C,G,2,15}, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne ¹⁵ und natives Olivenöl **14,90 €**
BURRATA ⁶ Colorful salad variation with tomatoes, fried mushrooms, sun-ripened tomatoes Grana Padano ^{C,G,2,15}, onions, sunflower seeds ¹⁵ and virgin olive oil.

Salatdressing nach Wahl: Joghurt ^{C,G}, Himbeer Vinaigrette (vegan), Mango-Chili-Sauce (vegan), Balsamico Vinaigrette (vegan)

Your Choice of Salad Dressing: Yogurt ^{C,G}, Raspberry vegetass vinaigrette, mango-chili-sauce (vegan), balsamic vinaigrette

FLAMMKUCHEN ^{A,G} | TARTE FLAMBÉE ^{A,G}

TRADITIONELL mit Crème fraîche, Speck ^{2,3,15} und Zwiebeln **10,40 €**
TRADITIONAL with crème fraîche, bacon ^{2,3,15} and onions

 **MEDITERRAN** mit Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und Rucola **11,40 €**
MEDITERRANEAN with crème fraîche, tomatoes, onions, mozzarella and arugula

NORDISCH mit Crème fraîche, Edel-Räucherlachs und Lauchringe **13,20 €**
NORDIC with crème fraîche, royal smoked salmon and leek rings





FRISCHES AUS DER PFANNE ^{A, C, G}
FRESH FROM THE PAN ^{A, C, G}

Alternativ können Sie auch ein paniertes Hähnchenschnitzel ^{A, C, G} anstatt Schweineschnitzel für diese Gerichte erhalten.

You can also request a breaded chicken schnitzel ^{A, C, G} instead of a pork schnitzel.

„WIENER ART“ Paniertes Schweineschnitzel <i>WIENER SCHNITZEL Breaded pork cutlet</i>	13,60 €
PAPRIKA-RAHMSCHNITZEL Paniertes Schweineschnitzel mit frischem Paprikarahm <i>PAPRIKA CREAM SAUCE CUTLET Breaded pork cutlet with fresh paprika cream sauce</i>	15,20 €
„FÖRSTER ART“ Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Pilzrahmsauce <i>RANGER STYLE Breaded pork cutlet with fresh champignons in cream sauce</i>	15,90 €
KRÜSTCHEN Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und frischen Champignons in Pilzrahmsauce <i>KRÜSTCHEN Breaded Pork cutlet with a fried egg and champignons in cream sauce</i>	16,80 €
SCHWEINESCHNITZEL FRANZÖSISCH Paniertes Schweineschnitzel mit Speck ^{2,3,15} , Zwiebeln, Preiselbeeren, frischen Champignons und Camembert überbacken <i>FRENCH PORK CUTLET Breaded Pork cutlet au gratin with bacon ^{2,3,15}, onions, cranberries, fresh champignons and camembert</i>	17,90 €
SCHLEMMER SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT) mit Sauce Hollandaise und Käse ¹⁵ überbacken <i>GOURMET PORK CUTLET (BREADED) au gratin with hollandaise sauce and cheese ¹⁵</i>	17,60 €
PORTION TOMATENKETCHUP ODER MAYONNAISE ^{C, J} <i>SERVING OF TOMATO KETCHUP OR MAYONNAISE ^{C, J}</i>	0,50 €

Zu den Schnitzelgerichten servieren wir standardmäßig Pommes frites ¹⁵ und einen gemischten Beilagensalat.

Auf Wunsch wählen Sie gern Kroketten^A, Potato wedges^A oder Bratkartoffeln

(mit Schinken-Speck ^{3,15} + Zwiebeln):

We serve French fries ¹⁵ and a mixed salad ^G as standard with the schnitzel dishes.

If you wish, you can choose croquettes ^A, potato wedges^A or fried potatoes

(with ham and bacon ^{3,15} + onions):

Aufpreis 1,40 €

Extra charge: 1,40 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE | FOR OUR GUESTS UP TO 12 YEARS OLD

CALIMERO Hähnchen Nuggets (6 Stk.) ^{A, 8} , Pommes frites ¹⁵ , Dip süß-sauer ¹ <i>CALIMERO Chicken nuggets (6 pieces), chips ¹⁵, sweet and sour sauce ¹</i>	8,50 €
HAPPY KIDS Kleines Schweineschnitzel ^{A, C} mit Pommes frites ¹⁵ , Mayo ^{C, J} oder Tomaten-Ketchup <i>HAPPY KIDS Small pork cutlet ^{A, C} with chips ¹⁵, mayonnaise ^{C, J} or tomato ketchup</i>	8,50 €
BAMBINI Spaghetti „Bolognese“ mit mediterraner Hackfleischsauce (Rind) ^{A, C} <i>BAMBINI Spaghetti bolognese with minced-meat sauce (beef) ^{A, C}</i>	8,50 €



STEAKS



HOUSE STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit Kräuterbutter **22,40 €**
HOUSE STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with herb butter

HOT PEPPER STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit feuriger Pfeffer-Rahmsauce ^G **24,20 €**
HOT PEPPER STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with fiery pepper cream sauce ^G

GAUCHO STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bacon ^{2,3,8} **25,90 €**
GAUCHO STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with a fried egg, braised onions and bacon ^{2,3,8}

Zu den Steakgerichten servieren wir standardmäßig Pommes frites ¹⁵ und einen gemischten Beilagensalat.

Auf Wunsch können Sie auch Kroketten ^{A,C}, Potato wedges ^A oder Bratkartoffeln (mit Schinken-Speck ^{3,8} + Zwiebeln) wählen:

Alternativ können Sie auch eine Backkartoffel mit Sauerrahm bestellen:

Aufpreis: 1,40 €

Aufpreis: 2,50 €

We serve french fries ¹⁵ and a mixed salad as standard with the steak dishes.

If you wish, you can also choose croquettes ^{A,C}, potato wedges ^A or fried potatoes (with bacon ^{3,8} + onions):

Alternatively, you can order a jacket potato with sour cream:

Extra charge: 1,40 €


Extra charge: 2,50 €

BURGER UND CO. | BURGER AND CO

CHILI-CURRY-ROSTBRATWURST ^{8,37,I,J} mit Pommes frites ¹⁵ **8,50 €**
CHILI-CURRY GRILLED SAUSAGE ^{8,37,I,J} with chips ¹⁵

HOMESTYLE BURGER rustikales Weizenbrötchen ^A belegt mit ca. 200 g saftigem Rinder-Hackfleisch, Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und geschmolzenem Käse ^{15,G} **16,80 €**
mit einer Burger-Sauce ^{2,3,C,I} und einer BBQ-Sauce ^J, dazu Pommes frites ¹⁵

HOMESTYLE BURGER rustic wheat roll ^A topped with approx. 200 g juicy beef patty, leaf salad, tomato, cucumber, onions and melted cheese ^{15,G} with a burger sauce ^{2,3,C,I} and a BBQ sauce ^J, served with french fries ¹⁵

 **VEGETARISCHER HOUSE BURGER** im rustikalen Weizenbrötchen, Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Burger und BBQ-Sauce ^{2,3,C,I}, dazu Pommes frites ¹⁵ **14,90 €**

VEGETARISCHER HOUSE BURGER in a rustic wheat roll, lettuce, tomato, cucumber, onions, burger and BBQ sauce ^{2,3,C,I}, served with French fries ¹⁵

LACHSBURGER gegrilltes Lachsfilet mit pikanter Blütenhonig-Senf-Sauce ^J im rustikalen Weizenbrötchen ^A, Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Pommes frites ¹⁵ **17,60 €**

SALMONBURG grilled salmon fillet with spicy blossom honey mustard sauce ^J in a rustic wheat roll ^A, lettuce, tomato, cucumber, onions and French fries ¹⁵





NUDELGERICHTE | PASTA DISHES

TUTTI FRUTTI mit verschiedenen Früchten in exotischer Kokos-Sahne-Sauce ^{G,1} und gebratenen Hähnchenbruststreifen (leicht scharf)

TUTTI FRUTTI with various fruits in an exotic coconut cream sauce ^{G,1} and fried strips of chicken breast (mildly spicy)

13,60 €

MARE mit geschmolzenen Kirschtomaten und Gambas ^B in einer Knoblauch-Pesto-Sauce ^{2,G}

MARE with melted cherry tomatoes and prawns ^B in a garlic pesto sauce ^{2,G}

15,60 €

MEDITERRAN mit mediterraner Hackfleischsauce (vom Rind)

MEDITERRANEAN with Mediterranean minced beef sauce

11,50 €

SPEZIAL mit mediterraner Hackfleischsauce (vom Rind) und Käse ¹⁵ überbacken

SPECIAL au gratin with Mediterranean minced beef sauce and cheese ¹⁵

13,20 €



SPINACI mit Blattspinat in Sahnesauce, mit Grana Padano ^{C,G,2,15} überbacken

SPINACI au gratin with spinach leaves in cream sauce, with Grana Padano ^{C,G,2,15}

12,90 €

BELLA PANNA in Schinken-Sahne-Sauce ^{2,3,8,15}

BELLA PANNA in ham cream sauce ^{2,3,8,15}

12,90 €

FEUER & FLAMME mit Rindfleischspitzen und grobem Pfeffer in Chili-Tomatensauce

FIRE & FLAME with beef tips and coarsely ground pepper in chili tomato sauce

14,60 €



NAPOLI in würziger Tomaten-Sahne-Sauce

NAPOLI in spicy tomato cream sauce

9,90 €

Bitte wählen Sie zu den Saucen Ihre gewünschte Nudelsorte aus.
Auf Wunsch mit frisch geriebenen Grana Padano ^{C,G,2,15}
oder mit Burrata

*Please select the sauce that you would like with your choice of fresh pasta.
Available with freshly grated Grana Padano ^{C,G,2,15}
or with burrata*

Aufpreis: 1,50 €
Aufpreis: 4,20 €

Extra charge: 1,50 €
Extra charge 4,20 €

Penne ^A Linguini^A
Penne ^A Linguini ^A

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN | CHICKEN SPECIALTIES

HÄHNCHENBRUST KARIBIK mit Basmatireis und Kokos-Curry-Sauce ^{G,1} und Salatbouquette

CARIBBEAN CHICKEN BREAST with basmati rice with coconut curry sauce ^{G,1} and a salad bouquet

14,50 €

HÄHNCHENBRUST LADY mit Sauce Hollandaise ^{C,G}, dazu Kroketten ^{A,C} und Salatbouquette

LADY CHICKEN BREAST with hollandaise sauce ^{C,G}, plus croquettes ^{A,C} and a salad bouquet

14,60 €






FISCH & CO. | FISH & CO.


TINTENFISCHRINGE IM BACKTEIG ^{A,N} mit Pommes frites ¹⁵, Aioli ^{A,C,I}, Zitronenecke **12,90 €**
SQUID RINGS IN BATTER ^A with chips ¹⁵, aioli ^{A,C,I}, lemon wedge

GEBRATENES LACHSFILET VERDI auf Linguini ^A mit einer Hummer-Sahne-Sauce ^{A,B,G,I,1,4} **17,90 €**
 und gemischtem Beilagensalat
FRIED SALMON FILET VERDI on Linguini ^A with a lobster-cream sauce ^{A,B,G,I,1,4}
 and mixed salad

WEITERE VEGANE SPEZIALITÄTEN | MORE VEGAN SPECIALITIES

 **SALATTELLER „GARDEN“** mit bunten gemischten Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurke, **13,80 €**
 und gebratenen Champignons und Falaffelbällchen mit Mango-Chili Dressing
GARDEN SALAD PLATE with colourful mixed green salads, tomatoes, peppers, cucumbers,
 and fried strips of natural soy filet and falaffel balls, with mango chili dressing

 **GEMÜSE RAVIOLI** geschwenkte Cocktailtomaten in einer Pesto-Tomaten-Sauce **12,90 €**
 mit mediterranen Kräutern ^{A,E,F} und Rucola
VEGETABLE RAVIOLI Melted cocktail tomatoes in a pesto tomato sauce with Mediterranean herbs ^{A,E,F} and arugula

 **FLAMMKUCHEN „MILANO“** ^{A,15} mit Tomaten-Kräuter-Sauce, belegt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, **10,40 €**
 schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und Rucola
TARTE FLAMBÉE „MILANO“ ^{A,15} with pesto tomato sauce, covered with tomatoes,
 peppers, onions, black ⁶ & green ³ olives and arugula

 **VEGANE NUGGETS** (8 Stück) mit Pommes und Salatganitur ^{A,F,15} **9,90 €**
VEGAN NUGGETS (8 pieces) with chips and salad ^{A,F,15}

 **WARMER APFELSTRUDEL** ^A **4,50 €**
WARM APPLE STRUDEL ^A



SÜSSE MOMENTE | SWEET MOMENTS

WARMER APFELSTRUDEL ^A mit Vanilleeis ^G und Sahne **7,40 €**
WARM APPLE STRUDEL ^A with vanilla ice cream ^G and whipped cream

BUNTER OBSTSALAT ³ mit Naturjoghurt **5,80 €**
MIXED FRUIT SALAD ³ with natural yogurt

CRÊPE (verschiedene Füllungen) je nach Saison ^{A,C,G} **ab 6,50 €**
CRÊPES (various fillings) depending on the season ^{A,C,G}

CHOCOLATE-LAVA-CAKE ^{A,C,F,G} (mit flüssigem Schokokern, Früchten, Vanille Eis und Sahne) **8,60 €**
CHOCOLATE LAVA CAKE ^{A,C,F,G} (with liquid chocolate centre, fruit, vanilla ice cream and cream)



Weitere „Süße Momente“ finden Sie in unserer umfangreichen Eiskarte. Kuchen und Torten finden Sie in unserer Kuchentheke; oder fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

You can find additional „Sweet Moments“ on our extensive ice cream menu. Our cakes and pies are available at our cake counter or by asking our service staff.

Getränke drinks

Wenn Sie mit
unserem Service zufrieden
waren, können Sie ein Trink-
geld auf Ihren Chip buchen
lassen. Vielen Dank :)

*If you were pleased with our
service, you can leave a tip
using your chip.
Many thanks :)*



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

	0,3 l	0,5 l
Sprudelwasser <i>Sparkling Water</i>	2,80 €	4,20 €
Coca Cola ^{1,17} , Coca Cola Zero ^{1,13,17,36} , Fanta ^{1,3} , Sprite, Spezi ^{1,3,17}	3,50 €	4,60 €
<i>Coca Cola ^{1,17}, Coca Cola Zero ^{1,13,17,36}, Fanta ^{1,3}, Sprite, Spezi ^{1,3,17}</i>		
		Flasche Bottle
Original Selters Leicht <i>Original Selters Light</i>	0,5 l	4,90 €
Original Selters Naturell <i>Original Selters Naturell</i>	0,5 l	4,90 €
Schweppes Lemon ^{3,16} <i>Schweppes Lemon ^{3,16}</i>	0,2 l	3,60 €
Schweppes Ginger Ale ¹ <i>Schweppes Ginger Ale ¹</i>	0,2 l	3,60 €
Schweppes Indian Tonic Water ¹⁶ <i>Schweppes Indian Tonic Water ¹⁶</i>	0,2 l	3,60 €
Red Bull (Taurin Energy-Drink) <i>Red Bull (Taurine Energy-Drink)</i>	0,25l	4,20 €

SÄFTE UND NEKTARE VON GRANINI | NECTARS AND GRANINI JUICES

	0,4 l
Frisch gepresster Orangensaft – gesund & lecker <i>Fresh-squeezed orange juice – healthy & delicious</i>	5,90 €
Apfelsaft naturtrüb ³ <i>Cloudy apple juice ³</i>	5,30 €
Schwarze Johannisbeere ³ <i>Blackcurrant ³</i>	5,30 €
Grapefruitsaft <i>Grapefruit juice</i>	5,30 €
Maracujanektar <i>Passion fruit nectar</i>	5,30 €
Kirschnektar <i>Cherry nectar</i>	5,30 €
Bananensaft (auch als KiBa) ³ <i>Banana juice (also as cherry/banana) ³</i>	5,30 €
Mojito + Minze ³ <i>Mojito + Mint ³</i>	5,30 €
Rhabarbernektar <i>Rhubarb nectar</i>	5,30 €
Saftschorle ³ <i>Juice fizz ³</i>	4,90 €



HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Tasse Kaffee <i>Coffee</i>	2,80 €
Tasse Kaffee (groß) <i>Coffee (large)</i>	4,80 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch <i>Cappuccino with foamed milk</i>	3,60 €
Espresso <i>Espresso</i>	2,90 €
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	4,80 €
Milchkaffee <i>Latte</i>	3,90 €
Latte Macchiato ^G <i>Latte Macchiato ^G</i>	3,90 €
Kakao ^G <i>Cocoa ^G</i>	3,90 €
Kakao mit Sahne ^G <i>Cocoa with cream ^G</i>	4,80 €
Aromasirup (Vanille ² , Mandel ^H , Karamell ¹) <i>Flavoured Syrups (Vanilla ², Almond ^H, Caramel ¹)</i>	+0,70 €
Tee mit frischem Ingwer, Minze, Honig und Orangenscheibe <i>Tea with fresh ginger, mint, honey and orange slice</i>	4,60 €
Frischer Minztee, Honig und Orangenscheibe <i>Tea with fresh mint, honey and orange slice</i>	4,20 €
Tee Selection: <i>tea selection: je Glas per glass</i>	3,90 €
Schwarzer Tee „Earl Grey“, Kamille, Grün Tee, Rooibos, Früchtetee, Darjeeling-Sikkim auf Wunsch mit Milchschaum <i>„Earl Grey“ black tea, camomile tea, green tea, rooibos,</i>	



Alle Milchprodukte auch laktosefrei erhältlich.
All dairy products are also available lactose-free. Aufpreis | Extra charge: 0,60 €

oder mit Hafermilch
or with oat milk

Aufpreis | Extra charge: 0,90 €

MILCHSHAKES MIT EIS 0,4 l | MILKSHAKES WITH ICE CREAM 0,4 l

Vanille ¹ <i>Vanilla</i> ¹	5,80 €
Kokosnuss <i>Coconut</i>	5,80 €
Schokolade <i>Chocolate</i>	5,80 €
Banane <i>Banana</i>	5,80 €
Erdbeer <i>Strawberry</i>	5,80 €
Joghurt <i>Yoghourt</i>	5,80 €

SMOOTHIES 0,4 l GESUND & FRUCHTIG! EISKALT! | SMOOTHIES 0,4 l HEALTHY & FRUITY! ICE-COLD!

Yellow (Mango, Ananas, Kokosmilch, Apfel) <i>Yellow (Mango, Pineapple, Coconut, Apple)</i>	5,40 €
Green (Gurke, Apfel, Spinat, Melone, Orange, Ingwer) ¹⁷ <i>Green (cucumber, apple, spinach, melon, orange, ginger)¹⁷</i>	5,40 €
Pink (Drachenfrucht, Guanabana, Banane, Apfel) <i>Pink (dragon fruit, guanabana, banana, apple)</i>	5,40 €

KEFIR 0,4 l | KEFIR 0,4 l

pur <i>pure</i>	4,90 €
mit Fruchtsaft nach Wahl <i>with choice of fruit juice</i>	5,20 €



BIER VOM FASS^A | DRAUGHT BEER^A

	0,25 l	0,4 l
Krombacher Pils ^A <i>Krombacher Pils</i> ^A	2,80 €	3,90 €
Alsterwasser ^{1,3,A} <i>Shandy (Pilsner beer and orange soda)</i> ^{1,3,A}	2,80 €	3,90 €
Radler ^A <i>Shandy (Pilsner beer and sparkling lemonade)</i> ^A	2,80 €	3,90 €
Krombacher Pils mit Cola ^{1,17,A} <i>Krombacher Pils with cola</i> ^{1,17,A}	2,80 €	3,90 €
		0,5 l
Erdinger Hefeweizen hell <i>Erdinger pale wheat beer</i>		4,80 €
+ Saft nach Wahl <i>+ choice of juice</i>		5,10 €

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

Krombacher Fassbrause, div. Sorten ^A	0,33 l	3,40 €
<i>Krombacher Fassbrause (malt, fruit and spice drink), various types^A</i>		
Krombacher Pils alkoholfrei ^A <i>Krombacher Pils, non-alcoholic^A</i>	0,33 l	3,40 €
Erdinger Hefeweizen dunkel <i>Erdinger dark wheat beer</i>	0,5 l	4,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <i>Erdinger wheat beer, non-alcoholic</i>	0,5 l	4,80 €
+ Saft nach Wahl <i>+ choice of juice</i>	0,5 l	5,10 €
Krombacher Radler alkoholfrei ^A	0,33 l	3,40 €
<i>Krombacher shandy (beer and sparkling lemonade), non-alcoholic^A</i>		
Vita Malz ^{1,A} <i>Vita Malz malt beer</i> ^{1,A}	0,33 l	3,40 €



COCKTAILS 0,4 l MIT ALKOHOL | COCKTAILS 0,4 l ALCOHOLIC

Pink Gin Fizz ¹ Gin, Zitrone, Waldfrucht (alc. 10,1 % vol.) <i>Pink Gin Fizz</i> ¹ Gin, lemon, wild berry (alc. 10,1 % vol.)	7,60 €
Erdbeer Daiquiri mit Erdbeermark, Zitrone, Rum (alc. 10,1 % vol.) <i>Strawberry Daiquiri</i> with strawberry puree, lemon, rum (alc. 10,1 % vol.)	7,60 €
Piña Colada ⁶ Ananas, Kokos und Rum (alc. 10,1 % vol.) <i>Piña Colada</i> ⁶ Pineapple, coconut and rum (alc. 10,1 % vol.)	7,60 €
Sex on the Beach ¹ Pfirsich, Orange, Maracuja und Wodka (alc. 10,1 % vol.) <i>Sex on the Beach</i> ¹ Peach, orange, passion fruit and vodka (alc. 10,1 % vol.)	7,60 €
Caipirinha Limettensaft, Rohrzucker und Cachaça (alc. 10,1 % vol.) <i>Caipirinha</i> Lime juice, cane sugar and cachaça (alc. 10,1 % vol.)	7,60 €
Swimming Pool ¹ Kokos, Orange, Ananas, Blue Curaçao, Rum und Vodka (alc. 10,1 % vol.) <i>Swimming Pool</i> ¹ Coconut, orange, pineapple, blue curaçao, rum and vodka (alc. 10,1 % vol.)	7,60 €
Long Island Iced Tea ¹ Orangenlikör, Teeextrakte, Gin, Rum, Tequila und Wodka (alc. 10,1 % vol.) <i>Long Island Iced Tea</i> ¹ Orange liqueur, tea extracts, gin, rum, tequila and vodka (alc. 10,1 % vol.)	7,60 €
Mojito Rum mit Minze, Limettennote und Rohrzucker (alc. 10,1 % vol.) <i>Mojito</i> Rum with mint, lime and cane sugar (alc. 10,1 % vol.)	7,60 €



COCKTAILS 0,4 l OHNE ALKOHOL | COCKTAILS 0,4 l NON-ALCOHOLIC

Havana Juicer ^{E 122} Maracuja, Orange, Zitrone, Pfirsich, Cassis (mit Farbstoff) <i>Havana Juicer</i> ^{E 122} passion fruit, orange, lemon, peach, cassis (with colouring)	7,20 €
Virgin Colada Ananas und Kokos ⁶ <i>Virgin Colada</i> Pineapple and coconut ⁶	7,20 €
Exotic Ipanema Maracuja mit spritziger Limette und prickelnder Kohlensäure <i>Exotic Ipanema</i> Passion Fruit with sparkling lime and sparkling carbon dioxide	7,20 €

LONGDRINKS | LONG DRINKS

Bacardi Cola ^{1,17} <i>Bacardi with cola</i> ^{1,17}	6,20 €
Wodka Orange <i>Vodka Orange</i>	6,20 €
Campari Orange ¹ <i>Campari Orange</i> ¹	6,20 €
Jack Daniel's Cola ^{1,17} <i>Jack Daniel's with cola</i> ^{1,17}	6,50 €
Gin Tonic ¹⁶ <i>Gin Tonic</i> ¹⁶	6,50 €

LIKÖRE, BRÄNDE & MEHR | LIQUEURS, BRANDIES & MORE

Eierlikör ^{1,C} <i>Advocaat</i> ^{1,C}	2 cl	20 % Vol.	2,60 €
Baileys Irish Cream ^G <i>Baileys Irish Cream</i> ^G	2 cl	17 % Vol.	2,90 €
Sambuca <i>Sambuca</i>	2 cl	40 % Vol.	2,80 €
Limoncello	2 cl	30 % Vol.	2,80 €
Frangelico ¹	2 cl	20 % Vol.	2,80 €
Vodka <i>Vodka</i>	2 cl	37,5 % Vol.	2,90 €
Tequila <i>Tequila</i>	2 cl	38 % Vol.	2,80 €
Grappa <i>Grappa</i>	2 cl	40 % Vol.	2,90 €
Williamsbirne <i>Williams Birne</i>	2 cl	40 % Vol.	3,50 €
Jack Daniel's Tennessee Whisky <i>Jack Daniel's Tennessee Whisky</i>	4 cl	40 % Vol.	5,10 €
Ouzo <i>Ouzo</i>	2 cl	38 % Vol.	2,60 €
Fernet Branca <i>Fernet Branca</i>	2 cl	39 % Vol.	2,50 €
Jägermeister <i>Jägermeister</i>	2 cl	35 % Vol.	2,50 €
Ramazotti <i>Ramazotti</i>	2 cl	30 % Vol.	2,50 €



SEKT | SPARKLING WINE

Prosecco Frizzante von Scavi & Ray, Italien

Dezente Frucht, Aromen von Zitrusfrucht, Apfel, leicht florale Noten

Prosecco Frizzante by Scavi & Ray, Italy

Discreet fruit, aromas of citrus fruit, apple, slightly floral notes

Piccolo 0,2l *Piccolo 0,2l*
Flasche 0,75l *Bottle 0,75l*

6,50 €
22,90 €

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Moët & Chandon Ice Impérial

Der erste Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde.

Moët & Chandon Ice Impérial

The first champagne created specifically to be enjoyed on ice.

Flasche 0,75l *Bottle 0,75l*

95,00 €

WEINMISCHGETRÄNKE | MIXED WINE DRINKS

Hugo von Scavi & Ray ^{5, L}

Ein herrlich spritziger Frischekick mit Holunderblüte. Serviert auf Eis mit frischer Minze und Limetten.

Hugo from Scavi & Ray ^{5, L}

A wonderfully tangy kick of freshness with elderflower. Served on ice with fresh mint and lime.

Glas 0,2l *Glass 0,2l*

6,80 €

Aperol Spritz von Scavi & Ray ^{5, L}

Ein herrlich spritziger Frischekick der mit seinen fruchtigen Aromen und Orangenschalen und würzigen Komponenten belebt. Serviert auf Eis mit frischer Orangenscheibe.

Aperol Spritz from Scavi & Ray ^{5, L}

A wonderfully sparkling kick of freshness that invigorates with its fruity aromas and orange peel and spicy components. Served on ice with a fresh orange slice.

Glas 0,2l *Glass 0,2l*

6,80 €

Lillet Wild Berry ^L

Überzeugt mit einem fruchtigen und frischen Geschmack. Serviert auf Eis mit Wildbeeren und Rosmarin.

Lillet Wild Berry ^L

Convinces with a fruity and fresh taste. Served on ice with wild berries and rosemary.

Glas 0,2l *Glass 0,2l*

6,80 €



WEISSWEINE | WHITE WINES

„Sommerzauber“, Cuvée, feinherb, Baden, Deutschland

Sommerlich frisch, gepaart mit feiner Süße

„*Summer Magic*“, Cuvée, Fine Tart, Baden, Germany

Germany Summery fresh, paired with fine sweetness

Glas 0,2l Glass 0,2l

6,50 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

15,90 €

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

23,90 €

Pinot Grigio, trocken, Italien, Vineto „Terre di Romeo“

Eine Frucht aus Apfel mit einer schönen Balance

Pinot Grigio, dry, Italy, Vineto „Terre di Romeo“

A fruit of apple with a beautiful balance

Glas 0,2l Glass 0,2l

5,90 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

14,20 €

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

21,90 €

ROSÉWEINE | ROSÉ WINES

„Sweety“ Cuvée, fruchtig süß, Baden, Deutschland

Süße, reife, rote Früchte, wie Himbeere und Kirsche

„*Sweety*“ Cuvée, fruity sweet, Baden, Germany

Sweet, ripe, red fruits, like raspberry and cherry

Glas 0,2l Glass 0,2l

5,90 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

14,20 €

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

21,90 €

„Leichtigkeit des Seins“, Pinot Noir & Syrah, trocken, Languedoc-Roussillon Frankreich

Eleganter, trockener Rosè mit feiner Fruchtnote

„*Lightness of Being*“, Pinot Noir & Syrah, dry, Languedoc-Roussillon France

Elegant, dry rosè with a fine fruity note

Glas 0,2l Glass 0,2l

6,50 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

15,90 €

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

23,90 €

WEINSCHORLE | WINE SPRITZER

Weinschorle weiß/ rosé/ rot

Wine spritzer white/ rosé/ red

Glas 0,2l Glass 0,2l

4,80 €



ROTWEINE | RED WINES

„Herzallerliebst“, Dornfelder & Merlot, feinherb, Rheinhessen, Deutschland

Weiche Tannine und elegante Süße, die an Brombeere und Kirsche erinnern

„Dearest to my heart“, Dornfelder & Merlot, fine tart, Rheinhessen, Germany

Soft tannins and elegant sweetness reminiscent of blackberry and cherry

Glas 0,2l Glass 0,2l

5,90 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

14,20 €

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

21,90 €

Chianti, trocken, Italien

Im Duft intensive florale Aromen. Im Geschmack gut eingebundenes Tannin, Frische und Frucht in perfekter Balance.

Chianti, dry, Italy

Intense floral aromas on the nose. In the taste well integrated tannin, freshness and fruit in perfect balance.

Glas 0,2l Glass 0,2l

5,90 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

14,20 €

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

21,90 €

Primitivo, trocken, Italien

Kraftvolle Aromen von roten Früchten, intensiv würzig mit weichen Tanninen.

Primitivo, dry, Italy

Powerful flavours of red fruits, intensely spicy with soft tannins

Glas 0,2l Glass 0,2l

6,50 €

Karaffe 0,5l Carafe 0,5l

15,90 €

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

23,90 €

FLASCHENWEINE | BOTTLED WINES

Weißwein | White Wine

„I FRATI“ trocken, Lugana DOC, Veneto, Italien

Sommerfrische vom Gardasee, lebendig, weich

„I FRATI“ dry, Lugana DOC, Veneto, Italy

Summer freshness from Lake Garda, lively, soft

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

34,60 €

Roséwein | Rosé Wine

„Miraval“ trocken, Cote de Provence AOP, Frankreich

Aroma von frischen Früchten, roten Blüten und etwas Kräutern (0,75 l)

„Miraval“ dry, Cote de Provence AOP, France

Aroma of fresh fruits, red flowers and some herbs (0,75 l)

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

38,90 €

Rotwein | Red Wine

Amoruccio Saingovese & Primitivo trocken, Apulien, Italien

Trockener Rotwein mit edlem Aroma von gebackenem Obst und etwas Gewürzen (0,75 l)

Amoruccio Saingovese & Primitivo dry, Apulien, Italy

Dry red wine with noble aroma of baked fruit and some spices (0,75 l)

Flasche 0,75l Bottle 0,75l

29,80 €



Wir behalten uns tagesaktuelle Änderungen an der Karte vor.
We reserve the right to update the menu on a daily basis.



DIE 14 DEKLARATIONSPFLICHTIGEN HAUPTALLERGENE THE 14 DECLARABLE MAIN ALLERGENS

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybridized strains of these, as well as products derived from them)

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Crustaceans and products derived from them

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eggs and products derived from them

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fish and products derived from them

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Peanuts and products derived from them

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Soya beans and products derived from them

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)

G Milk and products derived from them (including lactose)

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)

H Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, as well as products derived from them)

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

I Celery and products derived from it

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Mustard and products derived from it

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesame seeds and products derived from them

L Schwefeldioxid und Sulphite ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter

L Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of 10 mg per kilogram or litre or higher

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Lupins and products derived from them

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Molluscs and products derived from them

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

1 mit Farbstoff/en | Contains food colouring

2 konserviert | Preserved

3 mit Antioxidationsmittel | Contains antioxidants

4 mit Geschmacksverstärker | Contains flavour enhancers

5 geschwefelt | Sulphured

6 geschwärzt | Blackened

7 gewachst | Waxed

8 mit Phosphat/en | Contains phosphates

9 mit Süßungsmittel | Contains sweetener

10 mit Süßungsmitteln | Contains sweeteners

11 mit (einer) Zuckerart/en & Süßungsmittel/n
Contains (a) type(s) of sugar & sweetener(s)

12 nur bei Tafelsüßen zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel/n“:
auf der Grundlage von...

Only with table-top sweeteners in addition to the specification
"contains sweetener(s)": based on...

13 enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe
„mit Süßungsmittel“)

Contains a source of phenylalanine (in addition to the specification
"contains sweetener")

14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
(zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“)

Can have a laxative effect if consumed in excess
(in addition to the specification "contains sweetener")

15 unter Schutzatmosphäre verpackt | Modified atmosphere packaging

16 chininhaltig | Contains quinine

17 koffeinhaltig | Contains caffeine

18 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
Contains milk protein (meat products)

20 mit Taurin | Contains taurine



vegetarisch
Vegetarian



vegan
Vegan

Stand 12/2024