

## Vorspeisen/ kleiner Hunger

### Carpaccio 11,90

Vom Rind auf Rucola Salat mit frischem Parmesan, geröstete Pinienkerne, frische Champignons und Oliven<sup>9</sup>

### Ein Feta mit Baconmantel 6,90

mit Honig glasiert, Oliven- und Tomatenwürfel in Olivenöl eingelegt, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette

### Ein Garnelenspieß 6,90

In Knoblauchöl gegrillt, auf Salat gebettet mit Knoblauch Mayonnaise Dip, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette

### Zwei Garnelenspieße 9,90

In Knoblauchöl gegrillt, auf Salat gebettet mit Knoblauch Mayonnaise Dip, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette

### Leib & Seele Vorspeisenteller für zwei Personen 19,90

Gewürzter Rucola gewickelt in Räucherlachs, zwei gegrillte Garnelenspießchen, Serrano Schinken<sup>4</sup> und Manchego Käse, Caprese Türmchen, Kräuterquark, Oliven- und Tomatenwürfel, dazu 4 Scheiben Knoblauchbaguette

### Iberischer Teller für zwei Personen 14,90

Mit Serrano Schinken<sup>4</sup>, Manchego Käse, Oliven<sup>9</sup>- und Tomatenwürfel, dazu 6 Scheiben Knoblauchbaguette

### Für Nebenbei 6,90

6 Knoblauchbaguette mit eingelegten Oliven<sup>9</sup>, Tomaten- und Schafskäsewürfeln  
Scheibe Knoblauchbaguette extra 0,70

## Salate

### Humphrey's Salat\* 12,90

Gemischter Salat mit feinen Rinderstreifen, frischen Champignons, Paprika, Oliven<sup>9</sup>, geriebenem Parmesan, verfeinert mit Vinaigrette Dressing

### Caesar Salad 12,50

Knackiger Romanasalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Knoblauchcroutons, geriebenem Parmesan, verfeinert mit French Dressing

### Nordseesalat\* 12,90

Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gegrillt, serviert auf Romanasalat mit frischen Champignons und Paprika, verfeinert mit Vinaigrette Dressing

### Coleslaw 4,40

Krautsalat verfeinert mit Möhren, Zwiebeln und etwas Sahne

### Kleiner gemischter Salat 4,40

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten verfeinert mit Joghurt-Dressing

\* werden mit Baguette serviert.

Unsere Dressings: Vinaigrette Birnensenf Dressing, French Dressing, Joghurt Dressing

## Fresh Chicken

### Hong Kong 14,90

Hähnchenbrustfilet mit Apfelspalten und geräuchertem Käse in Preiselbeer-Honig-Balsamico Sauce dazu Kartoffelgratin

### BBQ Chicken 14,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf BBQ<sub>2</sub> Sauce mit Gemüsewürfeln, dazu Homestyle Potatoes (Kartoffelecken) und Sour Cream

### High Noon Chicken 15,90

Hähnchenbrustfilet mit Baconmantel<sup>4,7,8</sup>, Grillgemüse, Coleslaw und hausgemachten Pommies

## Steaks

Zu unseren Rumpsteaks und Filets servieren wir Coleslaw oder einen kleinen gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl: hausgemachte Pommes, Homestyle Potatoes (Kartoffelecken), Kartoffelgratin, Gemüserais, hausgemachte Spätzle oder Pfannengemüse.

## Südamerikanisches Roastbeef

Der Klassiker 200g 21,90

Serviert mit Kräuterbutter und zwei Dips Ihrer Wahl

Mr. Pepper 200g 22,90

mit Pfeffersauce

Georgia Style 200g 22,90

Mit Honig glasierten Zwiebeln und Knoblauch, abgeschmeckt mit Bourbon Whiskey

## Südamerikanisches Rinder Filet

Filet Mignon 200g 23,90

Das beste Stück des Filets vom jungen Rind, serviert mit Kräuterbutter und Knoblauch Mayonnaise Dip

Filet Roma 200g 24,90

Pfeffersauce mit eingelegten Tomaten, Rucola und geraspelttem Parmesan

## Fingerfood

Spareribs 14,90

Baby Back Ribs mit BBQ<sub>2</sub> Sauce, Homestyle Potatoes und Sour Cream

Leib & Seele Mix Teller 23,90

Spareribs, Hähnchenspieß mit Gemüse, Mini-Steak mit Kräuterbutter, Homestyle Potatoes, frittierte Zwiebelringe, Coleslaw und zwei Dips Ihrer Wahl

## Extra Dips 0,60

BBQ<sub>2</sub>, Knoblauch-Mayonnaise, Sour Cream, Wasabi-Mayonnaise, Kräuterquark

## Extra Saucen 1,00

Rahmsauce, Bratensauce

## Fischgerichte

### Flensburg 19,90

Lachsfilet mit Kräutercreme-Kruste auf Zitronen Kardamom Sauce an Gemüsereis dazu ein gemischter Salat

### Bombay 19,90

Lachsfilet auf Avocado-Minze-Sahnesauce an Kurkuma Mandelreis dazu ein kleiner gemischter Salat

### Räucherlachs 13,90

Serviert an 2 hausgemachten Rösti mit frischen Gartenkräutern, Preiselbeeren und Meerrettich

### Bremen 17,90 €

gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter, Pfannengemüse dazu Petersilienkartoffel

## Vegetarisch

### Feel Good 14,90

Pfannengemüse in Butter geschwenkt, paniertes Mozzarella, gedünstete (leicht pikante) Champignons und Homestyle Potatoes, mit Wasabi-Mayonnaise und Sour Cream

### Panierte Champignons 13,90

serviert mit Knoblauch-Mayonnaise, Homestyle Potatoes mit Sour Cream und einem kleinen gemischten Salat

### Panierter Schafskäse 13,90

Serviert mit Kräuterquark, Honigmelone dazu ein kleiner gemischter Salat und Baguette

### Vegetarischer Mixteller 17,90

Hausgemachter Rösti mit Kräuter, Pfannengemüse, gebackene Champignons, paniertes Gouda, ein kleiner gemischter Salat, dazu zwei Dips Ihrer Wahl

### Vegan 14,90

Kartoffelhälften gefüllt mit Ratatouille aus Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Sellerie, Zucchini auf würziger Tomatensauce dazu gedünstete Champignons

## Extra Dips 0,60

BBQ, Knoblauch-Mayonnaise, Sour Cream, Wasabi-Mayonnaise, Kräuterquark

## Extra Saucen 1,00

Rahmsauce, Bratensauce

## Schnitzelgerichte

Unsere Schnitzel werden alle paniert und aus Schweinefleisch serviert. Auf Wunsch können wir es Ihnen auch Natur und aus Hähnchenfleisch servieren. Wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen aus: hausgemachte Pommes, Homestyle Potatoes (Kartoffelecken), Kartoffelgratin, Gemüsereis, hausgemachte Spätzle oder Pfannengemüse.

Schnitzel Wiener Art 12,40

Rahmschnitzel 12,90

Jägerschnitzel (Bratensauce mit Champignons) 13,40

Holzällerschnitzel 14,90

Mit gebratenem Speck<sup>4,7,8</sup>, Zwiebeln und Champignons

Tiroler Schnitzel 13,90

Mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Schweizer Schnitzel 13,90

Mit Schinken<sup>4,7,8</sup> und Käse<sup>2</sup> überbacken

## Kalb (aus Kalbsrücken)

Wiener Schnitzel 19,90

mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat

Cordon Bleu 20,90

mit hausgemachten Pommes und einem kleinen gemischten Salat

## Für unsere Minis

Tick 7,90

Schnitzel Wiener Art serviert mit Pommes oder Homestyle Potatoes

Trick 7,90

Chicken Sticks serviert mit Pommes oder Homestyle Potatoes

Track 5,90

Spätzle mit Rahmsauce

## Extra Saucen 1,00

Rahmsauce, Bratensauce

## Homestyle Burgers

Alle Burger aus selbstgemachtem Rinderhackfleisch, auf Wunsch auch mit Hähnchenbrustfilet möglich, belegt mit Salat, rote Zwiebelringe, Tomate, Gurke, BBQ-Sauce<sup>2</sup> und Sour Cream.

Mr. Cheese 7,50

Mit Gouda<sup>2</sup>

Bacon Cheeseburger 8,10

Mit Gouda<sup>2</sup> und Bacon<sup>4,7,8</sup>

Hot Burger (Burgerfleisch pikant) 8,40

Mit Gouda<sup>2</sup>, Bacon<sup>4,7,8</sup> und Mini Peperoni

Egg meets Bacon Burger 8,80

Mit Gouda<sup>2</sup>, Bacon<sup>4,7,8</sup> und Spiegelei

Cesar Salad Burger 8,50 €

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Romanasalat, Parmesan, Tomatenscheibe, French Creme und Mayonnaise

Veggie Cheeseburger 7,50

mit Gouda<sup>2</sup> und Gemüsepatty

## Erweitern Sie Ihren Burger mit:

Extra Käse<sup>2</sup> 1,00

Extra Bacon<sup>4,7,8</sup> (2 Scheiben) 1,00

Hausgemachte Pommes mit Ketchup 4,20

Homestyle Potatoes mit Sour Cream (hausgemachte Kartoffelecken) 4,50

Coleslaw 4,40

Kleiner gemischter Salat 4,40

## Sweets

Heisse Liebe 5,60

Vanille Eis mit heißen Himbeeren

Gefüllter Zimt Zucker Pfannkuchen 6,30

Mit Vanille Eis, Schoko Sauce und Sahne

Hausgemachtes Schokoladen Soufflé mit warmen Schokokern 7,50

mit hausgemachter Vanille Sauce und frischen Früchten der Saison garniert

# Frühstückskarte

Di. bis Sa. von 9:00- 13:00 Uhr

**Dinky 4,40**

Butterbrezel und heiße Schokolade

**Piccolo 3,50**

Butterbrezel mit Käse und ein gekochtes Ei

**Dumpy 8,50**

Apfelspalten, Gemüsesticks mit Kräuterquark,  
Müsli mit Joghurt und Honig dazu Brotkörbchen

**Marie-Jeanne 8,50**

Wurst<sup>4,7,8</sup>, Käse, ein gekochtes Ei, Konfitüre, Oliven und Tomaten Stückchen in  
Ölivenöl, mit Tomaten, Gurken und Salat garniert dazu Brotkörbchen und 1 Butter

**Magnum 9,60**

Manchego Käse, Serrano Schinken<sup>4</sup>, mit Oliven<sup>9</sup> und Tomaten Stückchen in Ölivenöl,  
mit Tomaten, Gurken und Salat garniert dazu Brotkörbchen und 1 Butter

**Jekobeam 8,50**

Geräucherte Putenbrust, Hüttenkäse, Butter, Honig, kleiner Obstsalat, mit  
Tomaten, Gurken und Salat garniert dazu Brotkörbchen

**Methusalem 9,60**

Variation von Weich und Hartkäse, Kräuterquark, kleinem Obstsalat, Marmelade,  
mit Tomaten, Gurken und Salat garniert dazu Brotkörbchen und 1 Butter

**Balthazar 7,70**

1 Paar Weißwürste<sup>7,8</sup> mit süßem Senf und Brezel

**Imperiale 9,90**

Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Olivenschälchen<sup>9</sup> serviert mit Tomaten, Gurken  
und Salat garniert dazu Brotkörbchen und 1 Butter

**Leib & Seele 10,90**

Variation von Wurst<sup>4,7,8</sup> und Käse, Kräuterquark, Räucherlachs, ein gekochtes Ei,  
Nutella, Marmelade, kleiner Obstsalat, mit Tomaten, Gurken  
und Salat garnier dazu Brotkörbchen und 1 Butter

**Goliath (für zwei Personen) 25,90**

Obstsalat, Räucherlachs, Schinken<sup>4,7,8</sup>, Hart- und Weichkäse, Salami<sup>4,7</sup>,  
2 gekochte Eier, Marmelade, Nutella, Honig, Kräuterquark, Hüttenkäse mit  
Apfelstückchen, Brotkörbchen und 2 Butter  
mit 2 Gläser frisch gepressten Orangensaft 0,2l oder Sekt 0,1l

**Strammer Moritz 5,20**

Geröstetes Vollkornbrötchen mit Schnittkäse<sup>2</sup> und Spiegelei

**Strammer Max 5,20**

Geröstetes Vollkornbrötchen mit gekochtem Schinken<sup>4,7,8</sup> und Spiegelei

**Bauernomelette 8,90**

mit Kartoffeln, Speck<sup>4,7,8</sup>, Zwiebeln und Paprika, ein Schälchen Gewürzgurken dazu  
zwei Baguette Scheiben

**Omelette aus drei Eier 6,10**

mit Tomate und frischem Basilikum

**French Toast 4,90**

mit 2 Scheiben Käse<sup>2</sup> und geräucherter Putenbrust 4,90

**Obstsalat 5,20**

**Obstsalat mit Joghurt und Honig 6,20**

**Rühreier** jeweils 3 Eier

mit Butter und Toast 5,10

mit frischen Gartenkräutern\* 5,60

mit Schafskäse\* 5,80

mit Schinken<sup>4,7,8</sup> oder Bacon<sup>4,7,8</sup>\* 5,80

mit Käse<sup>2</sup>, Schinken<sup>4,7,8</sup> und Gartenkräutern\* 6,10

\*mit zwei Baguette Scheiben

**Spiegeleier** jeweils 3 Eier

mit Butter und Toast 5,10

mit Bacon<sup>4,7,8</sup>\* 5,80

\*mit zwei Baguette Scheiben

**Pancake** 3 frisch gebackene Pancakes

mit Obstsalat und Schoko Sirup 7,90

mit Ahornsirup 5,90

mit Nutella 5,90

**Portionen**

Brezel 1,00; Butterbrezel 1,70; Brotkörbchen 2,00; gekochtes Ei 1,00; Portion Butter 1,00; Portion Nutella 1,00; Portion Marmelade 1,00



## Getränkekarte

### Kaffee\*-/Schokospezialitäten

Kleiner Kaffee 2,80

Großer Kaffee 3,60

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 3,50

Espresso Macchiato 2,80

Espresso Cortado 2,80

Cappuccino 2,90

Großer Cappuccino 3,90

Milchkaffee 3,40

Latte Macchiato 3,60

Latte Macchiato Spezial 4,20

Vanille, Haselnuß, Karamel, Weiße Schokolade, Mandel, Cocos

Eiskaffee 5,90

Kaffee, Vanilleeis und Schlagsahne

Irish Coffee 5,90

Irish Whiskey aufgefüllt mit heißem Kaffee und Schlagsahne

Baileys Coffee 5,90

Baileys mit heißem Kaffee und Schlagsahne

Baileys Latte 5,90

Latte Macchiato mit Baileys und Schlagsahne

Heiße Schokolade 3,40

\*auch koffeinfrei erhältlich

### Heißgetränke

Glas Tee 3,00

Kräuter (Fenchel/Anis), Pfefferminze, Früchte (Hibiskus/Himbeer), Grüner Tee, Rooibos (Orange/Karamell), Masala Chai, Schwarztee: Klassik, Darjeeling, Earl Grey

Glas heiße Zitrone 3,50

Milch mit Honig 3,50

## Burkhardt Säfte\*

	0,2l	0,4l
Ananassaft	2,70	3,90
Apfelsaft	2,70	3,90
Bananennektar	2,70	3,90
Cranberrynektar	2,70	3,90
Maracujanektar	2,70	3,90
Multivitaminsaft	2,70	3,90
Orangensaft	2,70	3,90
Sauerkirschnektar	2,70	3,90
Johannisbeernektar	2,70	3,90
Kiba (Kirsch und Banane)	2,70	3,90
Frisch gepresster O-Saft	3,80	6,50

\*auch als Schorle möglich

## Alkoholfreie Getränke

Selters classic/still 0,25l	2,70
Selters classic/still 0,75l	6,30
Burkhardt 0,33l	3,90
Pfirsich Eistee, Citrus Ingwer Spritzer, Rhabarber Schorle	
Bionade Holunder 0,33l	3,90
Red Bull <sub>5,6</sub> 0,25l	4,00

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca-Cola, Light, Zero <sub>1,2</sub>	2,70	3,80
Fanta <sub>2,8</sub>	2,70	3,80
Sprite	2,70	3,80
Spezi <sub>1,2,8</sub>	2,70	3,80
Ginger Ale <sub>2,3</sub>	2,70	3,80
Tonic Water <sub>3</sub>	2,70	3,80
Bitter Lemon <sub>3,8</sub>	2,70	3,80

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Radeberger Pils	2,60	3,50
Allgäuer Büble Edel Weissbier	2,60	3,50
Allgäuer Büble Bayrisch Hell	2,60	3,50
Radler	2,60	3,50
Colaweizen <sup>1,2</sup>	2,60	3,50
Ruß	2,60	3,50

## Flaschenbier

Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel	0,5l	3,70
Allgäuer Büble Edelbräu	0,5l	3,70
Corona	0,33l	4,00
Clausthaler Pils <b>alkoholfrei</b>	0,33l	2,90
Allgäuer Büble Weissbier <b>alkoholfrei</b>	0,5l	3,70

## Sekt, Prosecco & Aperitif

Hausmarke	0,1l	3,60
Hausmarke	0,7l	20,00
Hausmarke auf Eis	0,2l	5,40
Sekt <b>alkoholfrei</b>	0,1l	3,60
Aperol Spritz		5,90
Sekt, Aperol <sup>2,3</sup> , Soda, Orangenscheibe, Eis		
Hugo		5,90
Sekt, Soda, Limette <sup>4</sup> , frische Pfefferminze, Holunderblütensirup, Eis		
Lillet		5,90
Französischer Aperitifwein mit Schweppes Wildberry und Cranberry-Nektar		
Sandeman Sherry (4cl)		3,50
Dry, Medium		
Martini (5cl)		3,50
Bianco, Extra Dry, Doro, Rosso, Fiero		
+Tonic Water <sup>3</sup>		2,50
Campari Orange		5,20
Campari Soda		4,90

**Weißwein** 0,1l 0,2l

**Heilbronner Cabinet Riesling trocken** 3,20 5,90

Charakterisierung: Duftig, blumig, elegante Säure, feingliedrig im Ausdruck

**Valmarone Chardonnay delle Venezie (Italien)** 3,00 5,20

Ein Chardonnay wie er sein soll: hell, frisches Gelb im Glas. Saft und Frucht passend zu Vorspeisen, hellem Fleisch, aber auch zu Meeresfrüchte

**Fernway Sauvignon Blanc (Neuseeland)** 3,60 6,80

Aus der Region Marlborough, Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten wie Mango. Explosive Aromen, ausgeglichen durch eine erfrischende Säure.

**Grauer Burgunder** 3,60 6,80

Dieser Weißwein fasziniert durch seine reifen Aromen, gelben Früchten wie Apfel, Pfirsich, Mirabellen, dazu Zitrus und den typischen, mineralischen Noten der Vulkanlandschaft um den Kaiserstuhl.

**Valmarone Pinot Grigio delle Venezie** 3,00 5,20

Pinot Grigio Delle Venezie I.G.T. von der Marke Valmarone. Der Weißwein besticht durch seine Aromen von Aprikose, Zitrusfrüchten und Vanille.

**Rotwein** 0,1l 0,2l

**Legado Muñoz Tempranillo** 4,20 6,90

Intensives Kirschrot, charakteristisches Aroma von reifen Früchten, schöne Frucht und guter Körper

**Casa Silva Cabernet Sauvignon/Merlot** 4,60 7,90

Tiefdunkles Rot, intensiver Duft nach Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, auf der Zunge samtig und gut strukturiert

**Château Fontana Bordeaux (Frankreich)** 4,60 7,90

Kirschrot mit purpurnen Reflexen, in der Nase Aromen von Süßkirschen, schwarzen Johannisbeeren und Cassis, frischer Vanille und Lakritz, am Gaumen feine Tannine und Gerbstruktur mit fruchtigem Nachhall

**Muri Primitivo Puglia IGT (Italien)** 3,90 6,40

Intensive Aromen von Pflaumen und Kirschen dominieren die Nase. Auf der Zunge zeigt sich der Vigneti del Salento "I Muri" Primitivo Puglia mit würzigem Charakter und Anklängen an Rosmarin und Vanille.

## Rosewein

0,1l

0,2l

### **Spier Discover Collection Rosé**

3,80

7,00

Im Glas verzaubert Sie der fruchtig trockene Rosé mit kräftiger Lachsfarbe. Eine Explosion roter Früchte, wie zum Beispiel Erdbeeren und Himbeeren, sanft begleitet von Johannisbeeren.

### **Santa Digna Cabernet Sauvignon (Chile)**

3,60

6,80

In der Nase sehr feine, herrliche Johannisbeeren und Cassis Noten, welche die pure Frucht verkörpern. Am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig-aromatischem Nachhall.

## Flaschenweine

## Rotwein

### **O. Fournier Urban Uco Malbec (Argentinien)**

0,75l

32,00

#### **Tempranillo Valle de Uco 2014**

Es handelt sich hierbei um ein Rotwein aus Argentinien aus dem Jahr 2014 mit **90 Punkten im Parker-Ranking** bewertet.

Im Glas tiefdunkles Purpur, in der Nase Aromen von Kirschen und schwarzen Waldbeeren gepaart mit einem Hauch Veilchen, grünem Tabak und Anis, auf der Zunge langanhaltend mit guter Struktur und Eleganz

### **Argiolas Costera (Italien)**

0,75l

34,00

#### **Cannonau di Sardegna D.O.C. 2013**

**Robert Parker**, nach dessen Bewertungssystem für Wein der Argiolas Costera Cannonau di Sardegna D.O.C. **91 Punkte** erhielt, beschrieb ihn als "sehr trocken, aber nicht arm an Weichheit und Eleganz in der Textur." Beschreibung: rubinrot, Aromen von reifen Waldbeeren, gute Struktur mit warmen, eingebundenen Tanninen. **Rebsorte:** Cannonau