

Alkoholfreie Getränke

Stiftquelle medium / still 0.75 l	5,80 €
Stiftquelle medium / still 0.25 l	2,10 €
Coca - Cola /Coca – Cola light,Fanta, Sprit,Spezi 0.2 l	2,10 €
Coca - Cola /Coca – Cola light,Fanta, Sprit,Spezi 0.4 l	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon,Wild Berry,Tonic,Ginger Ale 0.2 l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon,Wild Berry,Tonic,Ginger Ale 0.4 l	4,70 €
Roter Golfer, Golfer 0.3 l	3,00 €
Roter Golfer, Golfer 0.4 l	4,00 €
Orangen, Apfel- Pink Grapefruit Saft 0.2 l	2,30 €
Orangen, Apfel- Pink Grapefruit Saft 0.4 l	4,60 €
Orangen, Apfel- Pink Grapefruit Schorle 0.2 l	2,10 €
Orangen, Apfel- Pink Grapefruit Schorle 0.4 l	4,10 €
Maracuja- Rhabarbersaft 0.2 l	2,50 €
Maracuja- Rhabarbersaft 0.4 l	4,90 €
Maracuja- Rhabarberschorle 0.2 l	2,30 €
Maracuja- Rhabarberschorle 0.4 l	4,60 €

Aperitif

Prosecco 0.1 l	3,90 €
Flasche Prosecco 0.75 l	26,00 €
Weinschorle (mit Eis) 0.15 l	4,00 €
Aperol Spritz / Hugo / Lillet 0.2 l	6,50 €
CREMANT DE LOIRE rosé 0.15 l	9,50 €
Flasche CREMANT DE LOIRE rosé 0.75 l	48,00 €
CREMANT D´Alsace, Becker 0.15 l	9,50 €
Flasche CREMANT D´Alsace, Becker 0.75 l	48,00 €
Sherry med- dry, Martini med- dry 2 cl	3,50 €
Campari Orange / Soda 0.2 l	5,50 €

Weine

2019 GRAUBURGUNDER 0.75 l Weingut Metzger, Pfalz	23,00 €
2019 Weißburgunder 0.75 l Weingut Metzger, Pfalz	23,00 €
2018 Riesling 0.75 l Weingut Metzger, Pfalz	28,00 €
2019 Grauburgunder, Ellermann& Spiegel 0.75 l	22,00 €
2019 Weissburgunder, Ellermann& Spiegel 0.75 l	22,00 €

Weine

2018 Blanc de Noir, Metzger 0.75 l	26,00 €
2017 Sancerre, Tinel- Blondel, Loire 0.75 l	38,00 €
2018 Sauvignon blanc 0.75 l Weingut Graf d´Ardonneau, Bordeaux	26,00 €
2018 Chardonnay, Domaine Attilon, Provence 0.75 l	31,00 €
2018 Lugana, Bulgarini, Veneto 0.75 l	31,00 €
2019 Lugana, Citari, Veneto 0.75 l	29,00 €
2018 Quarantacinque, Rose, Citari Veneto 0.75 l	27,00 €
2018 Diva Rose, Terre des Dames, Languedoc 0.75 l	21,00 €
2016 Cabernet Sauvignon 0.75 l Weingut Domaine Attilon, Provence -BIO-	26,00 €
2018 Marselan 0.75 l Weingut Domaine Attilon, Provence -BIO-	25,00 €
2017 Cuvée Tradition, Cabernet Sauvignon und Merlot 0.75 l Domaine des Graves d´ Ardonneau, Bordeaux	30,00 €
2016 Cuveé Prestige, Merlot und Cab. Sauvignon 0.75 l Domaine des Graves d´ Ardonneau, Bordeaux	35,00 €
2017 La Croissade reserve Syrah, Cabernet Sauvignon 0.75 l Domaine Cave de Cruzy, Languedoc	28,50 €
2018 SUD Primitivo di Manduria 0.75 l San Marzano, Apulien	26,50 €

Weine

2018 SUD Primitivo di Manduria , Merlot 0.75 l San Marzano, Apulien	26,50 €
2015 Ronchedone, Sangiovese, Cabernet, Marzemino 0.75 l Weingut Ca dei Fratti, Veneto	49,00 €
2014 Lecco Crianza,Bodega Resalt, Ribera del Duero 0.75 l	40,00 €
2014 Lecco Reserva,Bodega Resalt, Ribera del Duero 0.75 l	52,00 €
2014 Dustone Shiraz, Wellington Cape 0.75 l	59,00 €






Bier

Stauder Pils/Radler 0.25 l	2,30 €
Stauder Pils/Radler 0.4 l	4,10 €
Stauder Pils Alkoholfrei 0.33 l	3,00 €
Original Schlüssel Altbier 0.25 l	2,50 €
Original Schlüssel Altbier 0.4 l	4,50 €
Erdinger / Erdinger alkoholfrei hell 0.5 l	4,50 €
Erdinger (alkoholfrei) 0.33 l	3,50 €
Malzbier 0.33 l	3,00 €

Gustus Menü

1433	3 Gang Menü	37,50 €
	Kaltschale von Gurke, Gin & Mandelmilch mit Thunfisch Sashimi	
	Zart geschmorte Rehkeule *Holunderblüten Panna-Cotta*	
1432	4 Gang Menü	49,50 €
	*Kaltschale von Gurke, Gin und Mandelmilch mit Thunfisch Sashimi**Limonen-Ricotta Ravioli**Zart geschmorte Rehkeule*	
	Holunderblüten Panna-Cotta	

Snacks

1101	Frikadelle mit Senf	5,10 €
	Frikadelle mit einer Scheibe Steinofen Baguette und Löwensenf	
606	Gustus Currywurst 	4,90 €
	Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Currypulver	
1393	Brotkörbchen mit dreierlei Dips 	3,80 €
1461	Knusprige Onienrings 	6,90 €
	Knusprige Onienrings in Bierteig gebacken mit Aiolicreme	
1065	Knusprige Mozzarellasticks  	6,50 €
	6 Mozzarellasticks mit scharfer Tomatensalsa	

Vorspeisen / Salate

1219	Carpaccio vom Rind mit Kräutervinaigrette Carpaccio vom Rind mit Kräutervinaigrette, Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und bunten Kirschtomaten	14,50 €
504	Reibekuchen mit Lachs 3 Reibekuchen mit Graved Lachs, Kräuterquark und buntem Salat	13,90 €
819	Salat mit Ziegenkäse  Großer Ziegenkäse im Speckmantel auf geröstetem Steinofenbaguette mit sommerlichem Salat und Honigdressing	13,00 €
1462	Grosse Antipastiauswahl  Antipasti Auswahl vom Grillgemüse mit Oliven, Peperoni und Aiolicreme	8,50 €
1463	+ Parmachinken und italienische Salami Antipasti Auswahl vom Grillgemüse mit Oliven, Peperoni und Aiolicreme dazu fein geschnittener Parmaschinken und Italienische Salami	4,00 €
1393	Brotkörbchen mit dreierlei Dips 	3,80 €

Suppen

989	Gurkenkaltschale  Kaltschale von Gurke, Gin und Mandelmilch	8,50 €
1464	+Thunfisch Sashimi +Thunfisch -Sashimi, Forellenkaviar und eingelegtem Ingwer	4,00 €
143	Strauchtomaten Suppe  Suppe von gerösteten Strauchtomaten mit creme fraiche und Basilikumcroutons	8,50 €
1393	Brotkörbchen mit dreierlei Dips 	3,80 €

Bratkartoffelgerichte

Bratkartoffeln mit frischen Matjes 15,90 €

Frischer Matjes mit rohen Zwiebeln, Bratkartoffeln, Sauce Remoulade und Salat

Bratkartoffeln mit Roastbeefscheiben 17,50 €


Zarte kalte Roastbeefscheiben mit Bratkartoffeln, Sauce Remoulade und Salat

Pasta

1402 Spaghetti Gambas in Strauchtomatensauce 15,50 €
mit Bärlauch und geraspeltem Parmesan

1403 Spaghetti mit Rindfleischspitzen 15,50 €
in Cognac Rahmsauce mit gebratenen Champignons und Parmesan

1404 Spaghetti mit zweierlei gebratenem Spargel  12,50 €
dazu geschmolzene Tomaten und Parmesan

1465 Spaghetti Caprese  11,00 €
Spaghetti „Caprese“ mit Mozzarella, Sherry Tomaten, Basilikumöl und frischem Rucola

1054 Spaghetti mit Gustus Bolognese 12,50 €
Spaghetti mit Hausgemachter Bolognesesoße dazu gehackte Kräuter und gehobelter Parmesan

Spargel

1405	250gr Stangenspargel mit Kartoffeln und Soße 🌿 wahlweise mit brauner Buttersoße oder Zitronen Sc Hollandaise	17,00 €
1406	+ gekochter Schinken	5,00 €
1407	+ Serano Schinken	7,00 €
1408	+ Schnitzel Wiener Art	9,00 €
1409	+ gratiniertes Wolfsbarschfilet	11,00 €
1410	4 Black Tiger Garnelen	12,00 €

Burger

1418	Smokey BBQ Burger 180gr Beef, Burger Brötchen, BBQ Sauce, Speck, Cheddar Schmelzkäse, Römersalat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Gewürzgurken	15,50 €
1419	Chicken Chilli Cheese Burger 🌶️ gratiniertes Hähnchenfilet, Burger Brötchen, fruchtige Curry Sauce, Cheddar Schmelzkäse, Jalapenos, Avocado, Salat, karamellierte Zwiebeln	14,50 €
1420	Sheep Veggie Burger 🌿 mit Schafskäse und gratiniertem Grillgemüse, Burger Brötchen, würzige Paprika Tomatensalsa, Salat, karamellierte Zwiebeln, Cashewkerne	12,00 €

Schnitzel

- 1399 Schnitzel Wiener Art mit Zitrone und Sardelle 9,00 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-
- 1401 Schnitzel Wiener Art mit Champignoncreme 10,50 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-
- 1400 Schnitzel Wiener Art mit Pfefferrahmsauce 🌶️ 10,50 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-

BBQ Spare Ribs

- 982 600g saftige BBQ Spare Ribs 12,90 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-
- 1177 800g saftige BBQ Spare Ribs 15,90 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-
- 1440 Saftige BBQ Spare Ribs all you can eat 18,90 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-

Steaks

- 1448 200gr Rinderfilet med. Kräuterbutter 23,50 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-
- 1449 200gr Rinderfilet med. Pfeffersauce 🌶️ 23,50 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-
- 1450 300gr Rinderfilet med. Kräuterbutter 28,50 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-
- 1451 300gr Rinderfilet med. Pfeffersauce 🌶️ 28,50 €
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch-

Steaks

- | | | |
|------|--|---------|
| 1453 | 200g Rumpsteak med. mit Pfeffersauce 🌶️
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch- | 18,50 € |
| 1452 | 200g Rumpsteak med. mit Kräuterbutter
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch- | 18,50 € |
| 1455 | 300g Rumpsteak med. mit Pfeffersauce 🌶️
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch- | 23,50 € |
| 1454 | 300g Rumpsteak med. mit Kräuterbutter
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch- | 23,50 € |
| 1456 | 250gr Holzfällersteak/ Schweinenacken BBQ Sauce
-bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch- | 12,90 € |








Aus dem Meer

- | | | |
|------|---|---------|
| 1467 | King prawns
8 gespießte King Prawns in der Schale mit Kräuter –Knoblauch Butter | 18,00 € |
| 21 | Wolfsbarschfilet
2 Filets vom Wolfsbarsch mit leichter Weißweinsöße in Kräutern | 18,00 € |
| 1466 | Thunfisch Steak
160gr Heiß geküsstes Thunfisch Steak mit dreierlei Dips (Wasabi, Soja, Ingwer) | 18,00 € |

Beilagen zur Wahl

- | | | |
|------|--------------------------------|--------|
| 1422 | + Pommes frites 🍟 | 4,50 € |
| 1421 | + Gebackene Kartoffel Wedges 🍟 | 4,50 € |
| 1423 | + Süsskartoffel Pommes 🍟 | 4,50 € |

Beilagen zur Wahl

1446	+ Bratkartoffeln	4,50 €
1447	+ Safran Risotto 	4,50 €
1442	+ Schwäbischer Kartoffelsalat 	4,50 €
1445	+ Bunter Salat 	3,50 €
1424	+ Gurkensalat 	3,50 €
1425	+ Cole-Slaw Salad 	3,50 €
1443	+ Glasiertes Sommergemüse 	3,50 €
1444	+ Große Portion Schmorzwiebeln 	3,50 €


Bowls

1411	Pork Bowl Duroc Schweinefilet, Süsskartoffel, gelbe Beete, Tomate, Wildkräuter, Eisbergsalat, Zuckerschote, Scamorza, Joghurt, Limettenblatt	15,00 €
1412	Chicken Bowl Kiko Hähnchenbrust, Tomate, Urkarotte, Süsskartoffel, Wildkräuter, Eisbergsalat, Honda di Chioggia, Scamorza, Joghurt, Zitronengras	14,00 €
1413	Shrimp Bowl Vannamei Garnele, Tonda di Chioggia, Urkarotte, Puy Linsen, Tomate, Wildkräuter, Eisbergsalat, Scamorza, Joghurt, Ingwer, Kurkuma	14,00 €

Saltado

1414	Saltado Pork Duroc Schweinefilet, Quinoa, Edamame, rote Zwiebel, Tomate, peruanische Gewürzsoße, Wildkräuter, Granatapfel	15,00 €
1415	Saltado Chicken Kiko Hähnchenbrust, Quinoa, gelbe Beete, rote Zwiebel, Zuckerschote, peruanische Gewürzsauce, Wildkräuter, Granatapfel	14,00 €
1416	Saltado Shrimp Vannamei Garnelen, Quinoa, gelbe Beete, rote Zwiebel, Edamame, peruanische Gewürzsauce, Wildkräuter, Granatapfel	14,00 €

Für Kinder

1428	Spaghetti mit Strauchtomatensoße und Parmesan 	7,50 €
1427	Putengeschnetzeltes mit Reis und Erbsen	7,50 €
1426	2 Pfannkuchen mit Nutella und Zimt/Zucker	6,50 €

Dessert

1460	Höseler Holunderblüten Panna-Cotta Höseler Holunderblüten Panna-Cotta mit marinierten Sauerkirschen und Pistaziencrumble	8,50 €
602	Erdbeer-Tiramisu mit Vanilleeis und frische Minze	8,50 €

Eiskarte

172	Eisschokolade Eisschokolade mit Schokoladeneis, geschlagener Sahne und Schokoladenflocken	4,80 €
169	Eiskaffee Eiskaffee mit Vanilleeis, geschlagener Sahne und Krokant	4,80 €
1468	Eisbecher „Himbeer Liebe“ Eisbecher „Himbeer Liebe“ warme Himbeeren, zwei Kugeln Vanilleeis und geschlagener Sahne	7,80 €
1469	Eisbecher „Koko-Banana“ Eisbecher „Koko-Banana“ frische Banane mit Kokosnusseis, geschlagener Sahne, Schokoladensplitter und gerösteten Mandelblättern	7,80 €
1470	Schwarzwald Becher Schwarzwald Becher, cremiges Vanille und Schokoladen-Eis mit eingelegten Kirschen geschlagener Sahne und Schokoladenflocken	7,80 €

POWERED BY
MENURY

1 = mit Farbstoff	2 = mit Konservierungsstoffen	3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Geschmacksverstärker	5 = geschwefelt	6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat	8 = mit Süßungsmittel	9 = enthält eine Phenylalaninquelle
10 = gewachst	11 = mit Nitritpökelsalz	12 = Tartrazin
13 = koffeinhaltig	14 = chininhaltig	15 = genetisch verändert
16 = mit Milcheiweiß	17 = mit Taurin	18 = alkoholhaltig
19 = Laktose	20 = Säuerungsmittel	15 = Unter Schutzatmosphäre verpackt
a = glutenhaltiges Getreide	a1 = Weizen	a2 = Roggen
a4 = Hafer	a5 = Kamut oder Hybridstämme	b = Krebstiere
c = Eier und Eierzeugnisse	d = Fisch und Fischerzeugnisse	e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	g = Milch und Milcherzeugnisse	h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
h1 = Mandeln	h2 = Haselnüsse	h3 = Walnüsse
h4 = Cashewnüsse	h5 = Pecanüsse	h6 = Paranüsse
h7 = Pistazien	h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse	i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
k = Senf und Senferzeugnisse	l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	m = Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.