



## Spargelkarte

<b>Spargel mit Salzkartoffeln</b> Spargel mit Salzkartoffeln, dazu selbstgemachte Hollandaise oder Butter	20,50 €
<b>Spargel mit Schinken</b> Spargel mit Salzkartoffeln, Rosmarinschinken und selbstgemachter Hollandaise oder Butter	24,50 €
<b>Spargel mit Schweinemedallions im Speckmantel</b> Spargel mit Salzkartoffeln, Schweinemedallions und selbstgemachter Hollandaise oder Butter	28,00 €
<b>Spargel mit Iberico</b> Spargel mit Salzkartoffeln und 250g Steak Iberico, dazu selbstgemachte Hollandaise oder Butter	32,00 €
<b>Spargel mit Hähnchen</b> Spargel mit Salzkartoffeln und Kikohähnchen, dazu selbstgemachte Hollandaise oder Butter	28,50 €
<b>Spargel mit Rumpsteak</b> Spargel mit Salzkartoffeln und 250g Rumpsteak, dazu selbstgemachte Hollandaise oder Butter	34,00 €
<b>Spargel mit Rinderfilet</b> Spargel mit Salzkartoffeln und 250g Rinderfilet, dazu selbstgemachte Hollandaise oder Butter	36,50 €
<b>Spargel mit Lachs</b> Spargel mit Salzkartoffeln und einem Lachssteak, dazu selbstgemachte Hollandaise oder Butter	32,00 €
<b>Spargel mit Hailbutt</b> Spargel mit Salzkartoffeln und einem Steak vom Hailbutt, dazu selbstgemachte Hollandaise oder Butter	32,00 €
<b>Spargel mit Schnitzel</b> Spargel mit Salzkartoffeln und zwei Schnitzeln, dazu selbstgemachte Hollandaise oder Butter	30,00 €

## Zum Spargel passende Weine

	0,2 l	0,75 l
<b>Weingut Martin Wassmer, Gutedel, Qualitätswein, Trocken, aus Baden</b> Feine Aromen wie reifer Boskoop, feine Zitrusnoten, leichten Anklängen von Holunderblüte, die hervorragend mit dem Spargel harmonisieren	5,00 €	25,00 €
<b>Weingut Bickel-Stumpf, Silvaner QbA Trocken, aus Franken</b> Duft von weißen Blüten und Apfel. Im Mund saftig, dichte Struktur, begleitet von feinen Säuren die den Wein harmonisch abrunden. Dieser Silvaner passt perfekt zum Spargel.	5,00 €	25,00 €



## Vorspeisen

<b>Micha's Vorspeisenteller für 2 Personen (italienische Art)</b>	<b>38,50 €</b>
2 Stück Bruschetta mit Tomaten, dazu 4 Garnelen, Spargelsalat mit Büffelmozzarella, Coppaschinken, Mortadella und Antipasti mit Oliven	
<b>Bruschetta</b>	<b>8,50 €</b>
3 Bruschetta mit Tomaten	
<b>Spargelcremesuppe</b>	<b>8,50 €</b>
Spargelcremesuppe mit Pinienkernen	
<b>Spargelsalat mit Mango</b>	<b>15,90 €</b>
Spargelsalat mit Mango, dazu Büffelmozzarella	
<b>Gebratener Kalamari</b>	<b>14,90 €</b>
Antipasti mit gebratenem Kalamari	
<b>Rindercarpaccio</b>	<b>15,90 €</b>
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit frischem Rucola, Parmesan und gebratenem Spargel	
<b>Garnelen</b>	<b>16,90 €</b>
5 Garnelen mit Olivenöl und 2 Scheiben knusprigem Brot	

## Nudeln

<b>Tagliatelle aglio e olio</b>	<b>25,50 €</b>
Tagliatelle aglio e olio mit 5 Garnelen, Kirschtomaten, Babyspinat, Parmesan, Olivenöl und Kräutern (auch in Mittelscharf/ oder Scharf)	
<b>Tagliatelle mit Rind &amp; Schwein</b>	<b>24,00 €</b>
Tagliatelle mit gebratenen Rinder- sowie Schweinestreifen und Champignonsauce	
<b>Tagliatelle mit Julienne Gemüse (Vegetarisch)</b>	<b>20,50 €</b>
Tagliatelle mit gebratenem Spargel, Julienne Gemüse, Kirschtomaten, Babyspinat, Büffelmozzarella, Olivenöl und Kräutern	



## Fleisch

<b>Rumpsteak</b> 250g Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Beilagensalat	<b>28,50 €</b>
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> Schweinefilet im Speckmantel, dazu Pommes Frites, Beilagensalat und Champignonsauce	<b>23,50 €</b>
<b>Iberico Steak</b> 250g Steak vom Iberico Schwein mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Beilagensalat	<b>28,50 €</b>
<b>Micha's Grillteller</b> Gemischte Schaschlikspieße (Hähnchen, Rind, Schwein, Iberico) mit Pommes Frites, Beilagensalat und Champignonsauce	<b>29,50 €</b>

## Fisch

<b>Lachssteak</b> Lachssteak mit Hummersauce, dazu Spargelrisotto mit Mango und Babyspinat	<b>30,00 €</b>
<b>Hailbutt</b> Hailbutt mit Hummersauce, dazu Spargelrisotto mit Mango und Babyspinat	<b>30,00 €</b>
<b>Duetto de Mare</b> Lachssteak und Hailbutt mit Hummersauce, dazu Spargelrisotto mit Mango und Babyspinat	<b>34,50 €</b>



## Schnitzel

<b>Schnitzel „Haus Schauff“</b>	<b>22,50 €</b>
Paniertes Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern, glasierten Zwiebeln und Speck und Pommes Frites	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>17,50 €</b>
Paniertes Schweineschnitzel mit Beilagensalat und Pommes Frites	
<b>Schnitzel „Champignon“</b>	<b>21,50 €</b>
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce und Beilagensalat und Pommes Frites	
<b>Gordon Bleu</b>	<b>24,50 €</b>
Gordon Bleu vom Kikohhähnchen, gefüllt mit Serrano-Schinken und Camembert, Beilagensalat und Pommes Frites	

## Salate

<b>Schafskäsesalat</b>	<b>17,90 €</b>
Großer gemischter Salat mit frisch gebratenen Spargel, mariniertem Schafskäse und Dressing	
<b>Hähnchensalat</b>	<b>16,90 €</b>
Großer gemischter Salat mit Kikok-Hähnchenstreifen, Sweet-Chilli-Sauce und Dressing	
<b>Rindersalat</b>	<b>20,50 €</b>
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und Dressing	
<b>Fischsalat</b>	<b>22,50 €</b>
Großer gemischter Salat mit gebratenem Fisch und Dressing	
<b>Garnelensalat</b>	<b>20,50 €</b>
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Dressing	



## Für die kleinen Gäste

<b>Chicken Nuggets</b> 6 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup oder Mayo	7,50 €
<b>Fischstäbchen</b> 4 Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup oder Mayo	7,50 €
<b>Kleines Hähnchenschnitzel</b> Kleines, knusprig paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayo	11,50 €
<b>Pommes Frites</b> Eine Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	4,00 €

## Desserts

<b>Micha's Dessertvariation</b> Lassen Sie sich überraschen	14,00 €
<b>Schokoladenmousse</b> Cremige Schokoladenmousse	8,50 €
<b>Schoko-Soufflé</b> Schoko-Soufflé mit Vanilleeis	8,50 €
<b>Panna Cotta Duett</b> Mango Panna Cotta mit Granatapfelsalat und Mangosorbet	8,50 €
<b>Kugel Eis</b> Eine Kugel Eis, Schoko oder Vanille	1,50 €



## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	2,70 €	4,30 €
Coca Cola Zero	2,70 €	4,30 €
Fanta	2,70 €	4,30 €
Sprite	2,70 €	4,30 €
Mezzo Mix	2,70 €	4,30 €
Schweppes Bitterlemon	2,90 €	
Schweppes Ginger Ale	2,90 €	
Schweppes Tonic Water	2,90 €	
Schweppes Wild Berry	2,90 €	

## Säfte

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,60 €	4,90 €
Apfelsaft	2,60 €	4,90 €
Rhabarbersaft	2,60 €	4,90 €
Apfelschorle	2,30 €	4,30 €
Rhabarberschorle	2,30 €	4,30 €
Tomatensaft	1,50 €	

## Flaschengetränke

	0,25 l	0,75 l
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	2,50 €	6,00 €
Gerolsteiner Gourmet Still	2,50 €	6,00 €



## Warme Getränke

Kaffee Crema	2,30 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Latte Macchiato	3,30 €
Tee	2,30 €

## Biere

	0,2l	0,3l	0,5l
Gaffel Kölsch (vom Fass)	2,00 €	2,80 €	
Gaffel Kölsch Wiess (vom Fass)	2,00 €	2,80 €	
Gaffel Kölsch Alkoholfrei (Flasche 0,33 l)		3,10 €	
Gaffel Kölsch Lemon (Flasche 0,33 l)		3,10 €	
Bitburger Pils (vom Fass)	2,00 €	2,80 €	
Fassbrause (Orange, Zitrone oder Apfel, Flasche 0,33 l)		3,50 €	
Vitamalz		3,10 €	
Benediktiner Hefeweizen			4,70 €
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei			4,70 €

## Mixgetränke

Gin Tonic	9,00 €
Bacardi / Whisky Cola	9,00 €
Wodka Cola / Lemon / O-Saft	9,00 €
Lillet Wild Berry	6,90 €
Aperol Spritz	6,90 €
Campari	6,90 €



## Spirituosen

	0,2 cl	0,4 cl
Martini Bianco		4,00 €
Ramazotti		4,10 €
Averna		4,10 €
Jägermeister	2,60 €	
Fernet-Branca	2,60 €	
Sambuca	2,60 €	
Wodka Absolut	2,60 €	
Korn	1,90 €	
Malteser Aquavit	3,10 €	
Obstbrände (Haselnuss, Mirabelle, Kirche, Marille, Williams Birne)	3,10 €	
Grappa	4,00 €	

## Whisky / Brandy

	0,4 cl
Johnnie Walker	6,00 €
Vecchia Brandy	6,00 €
Jack Daniels	7,00 €

## Liköre

	0,2 cl
Baileys	3,10 €



## Offene Weine

<b>Schaumwein</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
Sacchetto Prosecco „Silber“ Vino Frizzante Veneto IGT	3,50 €	19,00 €
Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut		29,00 €
Champagne Veuve Duroy, Champagner, Frankreich		49,00 €
<b>Weißwein</b>	<b>0,15l</b>	<b>0,75l</b>
Grauburgunder Trocken, Weingut Heyl Zu Herrnsheim, Rheinhessen	5,00 €	22,00 €
Passo Adagio, Velenosi 2022 Trebbiano, Abruzzen, Italien	5,00 €	22,00 €
<b>Roséwein</b>	<b>0,15l</b>	<b>0,75l</b>
Condesa de Leganza 2022 Tempranillo Castilla La Mancha	4,50 €	19,00 €
<b>Rotwein</b>	<b>0,15l</b>	<b>0,75l</b>
Neprica Primitivo , 2022, Apulien, Italien	5,50 €	24,00 €
Maximo Tinto, Tempranillo, La Mancha, Spanien	5,00 €	22,00 €

## Flaschenweine

<b>Weißwein</b>	<b>0,75l</b>
Weissburgunder, Weingut Lorenz & Söhne Nahe	22,00 €
Riesling, Weingut Lorenz & Söhne Nahe	22,00 €
Chardonnay, Weingut Pfannebecker, Reinhessen	24,00 €
Lugana Sirmiolino DOP 2022 Cà Maiol Lombardei, Italien	29,00 €
<b>Roséwein</b>	
Rosé, Markus Pfaffmann, Pfalz	22,00 €
<b>Rotwein</b>	
M.A.N. Syrah Südafrika	22,00 €
Montepulciano D´abruzzo, Passo Adagio, Velenosi, Italien	24,00 €
Merlot, Gerard Bertrand Languedoc	28,00 €