








Für den kleinen Hunger For the small appetite

- Gurken -und Karotten sticks mit Kräutercreme
Cucumber and carrot sticks with herbal sour creme   4€
- Kleiner Kopfsalat mit Joghurtdressing und Mandarine
Small lettuce with yoghurt dressing and tangerine   6€
- Gebackene Kartoffelecken
wahlweise mit Ketchup, Mayonnaise oder Kräutercreme
*Baked potato wedges
optionally with ketchup, mayonnaise or herbal cream*   7€

Für den größeren Hunger For big hungry bears

- Abendbrot (Schmeckt auch tagsüber)
Wahlweise mit Toast oder Traditionsbrot (ohne Rinde)
Schinken, Fleischwurst oder Gouda
*Children sandwich optionally with toast or traditional bread
ham, pork sausage or cheese* 8€

- Kleines Gemüse Omelette
mit Kartoffeln und frischen Kräutern
Small vegetable omelet with potatoes and fresh herbs   9€

- Hausgemachte Pennewahlweise mit
Tomatensauce oder Bolognese
homemade penne optionally with
Tomato sauce or Bolognese  12€

- Kleine Kalbsfrikadellen mit Kartoffelpüree und Erbsen
Small veal meatballs with mashed potatoes and peas 13€

- Knuspriger Fischfinger mit Kartoffelpüree und cremigem Spinat
Crunchy fish fingers with mashed potatoes and creamy spinach 14€

- Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes
Small breaded veal cutlet with fries  16€

Für den "süßen" Abschluss For the „sweet“ ending

Exotische Fruchtspieße mit Schokoladendip
Exotic fruit skewers with chocolate dip



7€

Milchreis mit Zimt und Zucker oder Fruchtmarks
Rice pudding with cinnamon and sugar or fruit pulp



5€

Vanille Eiscreme mit Früchten
Vanilla ice cream with fruites



8€



Glutenfrei
gluten-free



Laktosefrei
lactose-free



Vegetarisch
Vegetarian