

# Frühstück bis 11.30 Uhr

<p><sup>A, E, G</sup>  <b>Französisches Frühstück</b>  Marmelade, Honig, Nutella, Butter  und zwei Croissants</p>	5,50
<p><sup>2, 3, A, C, E, G</sup>  <b>Faustus Frühstück</b>  Wurst- und Käsevariation, ein gekochtes Ei, Butter,  Marmelade, Honig, Nutella und drei Brötchen</p>	7,40
<p><sup>A, C, G</sup>  <b>Käsefrühstück</b>  Käsevariation, zwei Brötchen, Butter  ein gekochtes Ei</p>	5,70
<p><sup>3, A, G</sup>  <b>Italienisches Frühstück</b>  Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum,  Parmaschinken, italienische Salami, Butter  und zwei Brötchen</p>	8,30
<p><sup>3, A, D, G, J</sup>  <b>Lachsfrühstück</b>  geräucherter Lachs, Meerrettich, Honigsenf  Butter, und zwei Brötchen</p>	7,30
<p><sup>A, C, G</sup>  <b>Berliner Frühstück</b>  1 Scheibe gebuttertes Mischbrot mit  Schinkenstreifen und 2 Spiegeleier</p>	4,80
<p><sup>A, C, G</sup>  <b>Vitalfrühstück</b>  Putenbrust, Tomate, Gurke, Radieschen,  Kräuterquark und ein gekochtes Ei, Butter  Bircher Müsli, dazu zwei Brötchen</p>	5,70
<p><sup>A, C, G, I</sup>  <b>Kontinentales Frühstück</b>  2 Spiegeleier, Bacon, 2 Igelwürstchen,  gebackenen Bohnen in Tomatensoße  Toast, Butter</p>	7,50
<p><sup>3, A, G</sup>  <b>Genießerfrühstück</b>  Parmaschinken, italienische Salami, Roastbeef  mit Sahne-Meerrettich, Trüffel-Leber-Pastete,  Marmelade, Butter, 3 Brötchen, 1 Croissant</p>	12,80
<p><sup>2, 3, A, C, G</sup>  <b>Frühstück für Verliebte (für zwei Personen)</b>  je ein Glas Sekt oder Prosecco, ein Heißgetränk  nach Wahl, ein kleines Glas Orangensaft,  Brötchen, Räucherlachs, Schinken, Salami, Käse,  Früchte, Butter, Brötchen und je ein gekochtes Ei</p>	24,50
<p><sup>G</sup>  <b>Frischer Obstsalat</b>  mit Naturjoghurt</p>	4,80
<p><b>Obstteller</b></p>	5,40

# Rühr-oder Spiegelei

<b>Natur</b> <sup>C</sup>	3,90
mit rohem Schinken <sup>2, 3, C</sup>	4,50
mit gekochtem Schinken <sup>2, 3, C</sup>	4,50
mit Paprika, Zwiebeln, Schinken, Käse <sup>2, 3, C, G</sup>	4,90
mit Tomate und Mozzarella <sup>2, 3, C, G</sup>	4,90
mit Räucherlachs <sup>2, 3, C, D</sup>	5,50
mit Bacon <sup>2, 3, C</sup>	4,50
alle Rühr-und Spiegeleier werden mit einem Brötchen und Butter gereicht	
<b>Eigenes Frühstück</b>	
1Croissant <sup>A, C</sup>	1,40
1Brötchen <sup>A</sup>	1,00
1Vollkornbrötchen <sup>A</sup>	1,10
1Portion Brot <sup>A</sup>	1,00
(Roggen, Dinkel, Sonnenblume, Bio-Vollkorn)	1,00
1Ei <sup>C</sup>	1,00
Portion Butter <sup>G</sup>	1,00
Portion Honig, Konfitüre, Nutella <sup>E</sup>	1,10
Portion Käse(Gouda, Appenzeller, Rouquefort, Bree, Leerdammer) <sup>G</sup>	4,80
Portion Kochschinken <sup>2, 3</sup>	4,80
Portion roher Schinken <sup>2, 3</sup>	4,80
Portion Parmaschinken <sup>2, 3</sup>	4,80
Portion italienische Salami(versch. Sorten) <sup>2, 3</sup>	4,80
Portion Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich <sup>2, 3, D, G</sup>	5,20
Portion Kräuterquark oder Frischkäse <sup>G</sup>	2,50
Portion Bircher Müsli <sup>A, E</sup>	2,50
Portion Früchtemüsli mit Joghurt und Honig <sup>A, E, G</sup>	3,00
Portion Joghurt natur <sup>G</sup>	2,50

Hinweis: Liebe Gäste, Sie können Produkte in unseren  
Frühstücken nicht tauschen. Wir bieten Ihnen jedoch  
an, Produkte hinzuzufügen oder sich gänzlich Ihr  
eigenes Frühstück zusammen zu stellen. Hierfür  
nutzen Sie bitte die Rubrik „Eigenes Frühstück“.

# Ronnefeldt Tee

Darjeeling Summer Gold - Schwarzer Tee	
English Breakfast - Schwarzer Tee Ceylon	
Assam Bari - Schwarzer Tee	
Masala Chai - Schwarzer Gewürztee	
Earl Grey - Aromatisierter Schwarzer Tee	
Oriental Oolong - Aromatisierter Oolong Tee	
Moroccan Mint -Tee mit Marokkanischer Minze	
Morgentau - Aromatisierter Grüner Tee	
Jasmine Gold - Aromatisierter Grüner Tee	
Fruity White - Aromatisierter Weisser Tee	
Verveine - Kräutertee	
Ayurveda Herbs & Ginger - Kräutertee	
Rooibos Cream Orange - Aromatisierter Kräutertee	
Sweet Berries - Aromatisierter Früchtetee	
Pfefferminzblätter Refreshing Mint - Kräutertee	
Kamillenblüten Fruity Camomile - Kräutertee	
Lemon Fresh - Früchtetee	
alle Sorten- Glas	2,80

# Kaffee & Co

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	
klein	2,20
groß	3,90
Espresso <sup>11</sup>	
einfach	2,20
doppelt	3,90
Espresso Macchiato <sup>11, G</sup>	
einfach	2,40
doppelt	4,00
Moccachino <u>dunkel</u> <sup>11, G</sup>	
Espresso, dunkle Schokolade, heiße Milch, Sahne	4,00
Moccachino <u>hell</u> <sup>11, G</sup>	
Kaffee, helle Schokolade, heiße Milch, Sahne	4,00
Café au Lait in der Schale <sup>11, G</sup>	3,80
Cappucino <sup>11, G</sup>	
groß	4,00
Latte Macchiato <sup>11, G</sup>	3,80
Baileys Latte Macchiato <sup>1, 11, G</sup>	4,40
Baileys Kaffee mit Sahne <sup>1, 11, G</sup>	4,40
Irish Coffee mit Sahne <sup>11, G</sup>	4,40
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>	3,20
Russische Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>	4,60
Baileys- Schokolade mit Sahne <sup>1, G</sup>	4,60
Heiße Milch <sup>G</sup>	2,20
Heiße Milch mit Honig <sup>G</sup>	2,50
Heiße Zitrone <sup>14</sup>	2,20
Grog	3,50

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt 7 gewachst, 8 Zucker oder Süßungsmittel, 9 Aspartam- Phenylalaninquelle, 10 mit Phosphat, 11 coffeinhaltig, 12 chininhaltig, 13 taurinhaltig, 14 Ascorbinsäure

Allergene: A glutenhaltig, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupine, N Weichtiere

## Bier

Bitburger Pils <sup>L</sup>	0,25l 2,60 0,5l 4,00
Radler/Diesel <sup>L, 8, 11, 14</sup>	0,25l 2,60 0,5l 4,00
Köstritzer Edelpils <sup>L</sup>	0,25l 2,60 0,5l 4,00
Köstritzer Schwarzbier <sup>L</sup>	0,3l 3,00 0,5l 4,20
Paulaner Hefeweizen <sup>L</sup>	0,3l 3,00 0,5l 4,20
Weizen-Radler <sup>L, 8, 14</sup>	0,5l 4,20
Banane-, Pfirsich-, Cola-Weizen <sup>L, 8, 11, 14</sup>	0,5l 4,20
Bitburger 0,0% <sup>L</sup> alkoholfrei	0,33l 3,00
Bitburger Radler 0,0% <sup>L</sup> alkoholfrei	0,33l 3,00
Corona <sup>L</sup>	0,33l 4,00
Paulaner Hefeweizen Kristall <sup>L</sup>	0,5l 4,20
Paulaner Hefeweizen dunkel <sup>L</sup>	0,5l 4,20
Paulaner Hefeweizen/ Weißbier Zitrone <sup>L, 8, 14</sup> alkoholfrei	0,5l 4,20

## Mineralwasser

Gerolsteiner still, Sprudel	0,25l 2,40
Gerolsteiner still, Sprudel	0,75l 5,20
Tafelwasser	0,2l 1,80 1,0l 4,90

## Aperitif

Sandemann Soléo, Dry, Medium	5cl 2,90
Martini Bianco, Rosso, Dry, D'oro	5cl 3,00
Campari Orange/ Soda <sup>1, 14</sup>	20cl 6,00
Pernod	2cl 2,90
Ricard	2cl 2,90
Pastis	2cl 2,90
LBV Portwein Südafrika/Cape, Weingut Sommerbosch, lieblich	5cl 4,00

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, <sup>1, 8, 11</sup> Coca Cola light, <sup>1, 8, 11</sup> Fanta, Sprite und Spezi <sup>1, 8, 1, 141</sup>	0,2l 2,40 0,5l 4,90
Ginger Ale, <sup>1, 8</sup> Bitter Lemon, <sup>1, 8</sup> Tonic Water <sup>1, 8, 12</sup>	0,2l 2,40 0,5l 4,90
Bionade Holunder <sup>8</sup>	0,33l 2,80
Red Bull <sup>8, 11, 13</sup>	0,25l 3,50

## Säfte

Orange, Apfel, Banane, <sup>(1, 8, 14)</sup> Erdbeer, Johannisbeere, Kirsch, Cranberry, Rhabarber, Kirsch- Banane, Mango, Maracuja, Pfirsich, Ananas, Tomate	0,2l 2,40 0,5l 4,90
Grapefruit <sup>1, 8, 14</sup>	0,2l 1,80
Saftschorle <sup>1, 8, 14</sup>	0,2l 2,40 0,5l 4,90

## Vorsuppen

Hausgemachte Tomatensuppe <sup>A, G, I</sup> mit Croûtons und Sahne	5,40
Möhren-Ingwer-Süppchen <sup>A, I</sup>	5,40
zu allen Suppen reichen wir ofenfrisches Baquette <sup>A</sup>	

## Vorspeisen

Rindercarpaccio <sup>1, G, I</sup> rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesankäse, Staudensellerie	12,80
Würzfleisch im Näpfchen <sup>A, G, I</sup> fein geschnittenes Schweinefleisch in würziger Sauce mit Käse überbacken	5,40
Gebratene Hähnchenstreifen <sup>G</sup> mit Kartoffelecken und Kräuterquark	8,80
Aioli und Tomatenbutter <sup>1, G</sup> dazu Baquette <sup>A</sup>	6,00

## Salate

Mozzarella vom Büffel <sup>E, G</sup> mit Basilikumpesto an knackigen Tomaten	9,50
Feldsalat <sup>E</sup> mit Himbeerdressing, Walnüssen und Trauben	10,00
mit extra Hähnchenstreifen	13,00
Salatteller „Natur“ verschiedene marktfrische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika nach Angebot und Saison	7,50
mit gebratenem Ziegenkäse <sup>G</sup>	11,50
mit gebratener Hähnchenbrust	12,50
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	14,50
mit gebratenen Riesengarnelen <sup>B</sup>	14,50
zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baquette <sup>A</sup>	

## Nudeln + Risotto

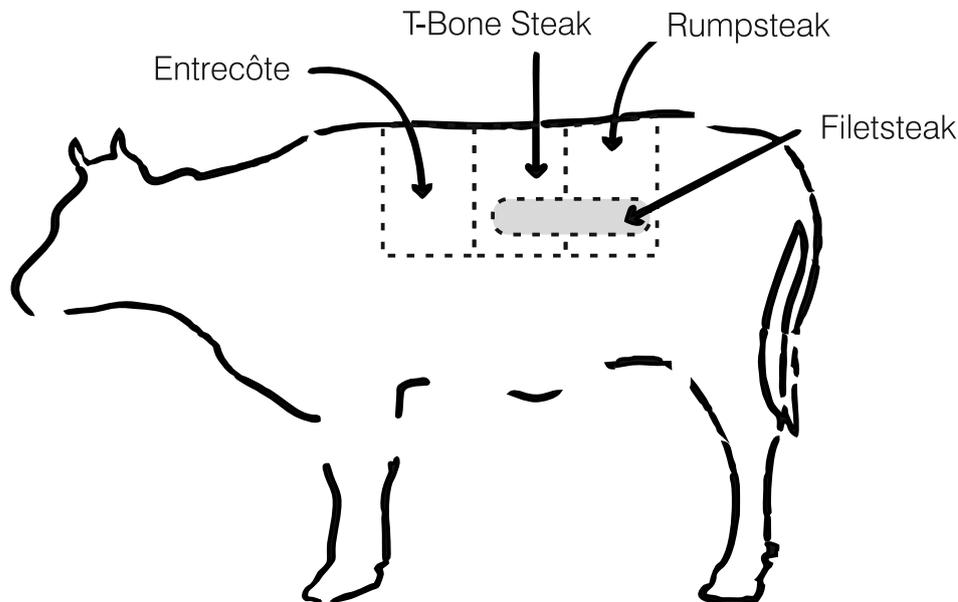
Spaghetti „Mare“ <sup>A, B, C</sup> mit gebratenen Riesengarnelen, verfeinert mit Rucola und Tomaten	14,50
Spaghetti „Bolognese“ <sup>A, C, I</sup> mit Tomaten-Hackfleischsoße	9,80
Bandnudeln „Faustus“ <sup>C, E, G, L</sup> in einer Soße aus Weißwein, Gorgonzola, Trauben und Walnüssen mit extra Hähnchenbrustfilet	11,50 14,50
Risotto <sup>2, 3, G</sup> mit Champignons, Lauch und Parmesan	11,00

## Topf & Pfanne

Züricher Geschnetzeltes <sup>G, L</sup> Kalbfleisch mit Champignons in feiner Weißweinsoße dazu gebratene Kartoffelröstis und Salatgarnitur	15,80
Schnitzel „Wien“ <sup>A, C, G</sup> an Dill-Gurken-Rahmsalat und Steakhouse-Pommes Kalbfleisch	17,80
Schweinefleisch	15,80
Hähnchenbrustfilet	15,80
Hähnchencurry <sup>G</sup> Hähnchenfleisch in exotischer Kokos-Currysoße, Gemüse und Reis	13,00

## Regionales

Thüringer Bratwurst <sup>3, J</sup> mit Borsenf, Kartoffelstampf und Sauerkraut	8,90
Thüringer Rostbrätl <sup>J, L</sup> in Senf und Bier eingelegtes Nackenfleisch vom Schwein, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln oder Röstl???	10,40
Rinderroulade <sup>2, 3, A, C, G, J</sup> mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	13,90
Schweinesteak <sup>1, A, G, I</sup> mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Steakhouse-Pommes und Salatbeilage	14,90



## Steak

**Argentinisches Filetsteak vom Angus Rind**  
Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fettfreies Stück aus der Lende. Die zarte und gleichmäßige Marmorierung gibt dem Fleisch seinen Geschmack.

ca. 200g 19,00  
ca. 300g 28,00

**Argentinisches Rumpsteak vom Angus Rind**  
Das Rumpsteak, auch Roastbeef genannt, wird aus dem Zwischenrippenstück geschnitten und schmeckt wegen des kleinen knusprigen Fettrandes saftig. Die Marmorierung macht das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.

ca. 200g 14,50  
ca. 300g 19,50

**T-Bone Steak vom US Angus Rind**  
Dieses Steak ist eine Roastbeefscheibe mit Knochen und kleinem Filetanteil. Durch den Fettrand und das Grillen am Knochen bekommt es einen intensiven Geschmack.

ca. 800-1400g 7,90 pro 100g

**Argentinisches Entrecôte vom Angus Rind**  
Auch Rib-Eye-Steak genannt. Ein aromatisches Steak aus dem vorderen Rippenstück. Dem Fettkern und der Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Geschmacksstärke und Saftigkeit.

ca. 350g 29,50  
ca. 450g 37,50

**Kalbskotelett vom italienischen Milchkalb**  
Kalbskoteletts werden aus der ersten Hälfte des oberen Rückenteiles geschnitten. Dieses Rückenstück nennt man auch Filetstück (Karree). Ein besonders zarter und saftiger Fleischgenuss, am Knochen gegrillt.

ca. 300g 27,50

### Garstufen

**English** - Blutig im Inneren und noch fast roh.  
**Medium rare** - Auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren.  
**Medium** - Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste.  
**Medium well** - Fast durchgebraten und kräftig im Biss.  
**Well done** - Komplet durchgebratenes Steak.

## Beilagen

Röstitaler <sup>A</sup>	2,80
Rosmarinkartoffeln <sup>A, G</sup>	3,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>A, G</sup>	5,80
Steakhouse-Pommes <sup>A</sup>	2,80
Süßkartoffel-Pommes <sup>A</sup>	3,00
Reis <sup>G</sup>	2,80

## Gemüse

Speckbohnen <sup>G</sup>	3,00
Champignons natur <sup>G</sup>	3,00
Buttererbsen <sup>G</sup>	3,00
Kohlrabigemüse angeschwenkt <sup>G</sup>	3,00
Blattspinat <sup>G</sup>	3,00

## Saucen

Pfefferrahm <sup>G, I, J</sup>	
Sc. Hollandaise <sup>A, C, G, I</sup>	2,00
Rotwein-Balsamico Sauce <sup>G, I, L</sup>	3,50
Kräuterbutter <sup>G</sup>	1,00

## Fisch

Zanderfilet „Grenobler Art“ <sup>A, G, L</sup> auf der Haut gebratenen, mit Kapern, Tomaten und Rosmarinkartoffeln	15,90
Gebratenes Lachsfilet <sup>A, G, I</sup> mit Bandnudeln und Tomate- Basilikum-Sahnesoße	14,80
Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“ <sup>A, G</sup> mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur	13,90
Gebratene Riesengarnelen <sup>1, A, B</sup> mit Zitronengras, Piri Piri und Knoblauch, dazu Baquette	16,00

## Kindergerichte

Kloß mit Soße <sup>2, 3, A, C, I</sup>	3,90
Fischstäbchen mit Püree <sup>A, G</sup>	5,90
Spaghetti „Bolognese“ <sup>A, C, I</sup>	5,90

## Käse & Snack

Käsevariation „Faustus“ <sup>A, E, G</sup> erlesene Käseauswahl mit Walnüssen, Trauben und ofenfrischem Baquette	12,80
Mediterranes Ensemble <sup>2, 3, G</sup> Parmesankäse, Parmaschinken, Salami, Oliven, getrocknete Tomaten	10,60
Knabberteller <sup>A, E</sup> Salzstangen, Erdnüsse	4,00

## Dessert + Kuchen

Lauwarmes Schokotörtchen <sup>2, 3, A, C, E, G</sup> mit heißen Himbeeren auf einem Fruchtspiegel	5,90
Apfelstrudel <sup>A, C, E, G</sup> mit Vanilleeis und Sahne	5,40
Crème brûlée <sup>1, A, C, G</sup>	5,20
Schokoladenkuchen <sup>2, 3, A, C, E, G</sup>	3,20
Gourmet Apfeltorte <sup>A, C, E, F, G, H</sup>	3,20
Käsetorte <sup>A, C, E, F, H</sup>	3,20
Riesenwindbeutel <sup>A, G</sup> mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,90
Portion Sahne <sup>G</sup>	1,00

## Eiszeit

Schwedeneisbecher <sup>3, C, E, G</sup> mit Vanilleeis, Apfelmus, und Eierlikör	5,90
Walnusseisbecher <sup>E, G</sup>	5,90
Joghurteisbecher <sup>G</sup>	5,90
Eiskaffee <sup>11, G</sup>	4,50
Eisschokolade <sup>G</sup>	4,50
Milchshake <sup>1, 8, G</sup> Erdbeer, Vanille, Schoko	4,50

Küchenschluss 22.30 Uhr