





special
for two

FRÜHSTÜCK

10.00-14.00 UHR

breakfast

10.00am - 2.00pm

1 FRÜHSTÜCKEN IN BERLIN A,B,C,D,G,H,I,J,K,1,2,3,4,10

Liebevoll belegte Etagere mit frischem Obst der Saison mit Schokoladenfondue, verschiedene Käsesorten, Wurstaufschnitt, Räucherlachs, Garnelen, Tomate-Mozzarella, Brotkörbchen, Müsli mit Joghurt oder Milch, Marmelade, Honig, Meerrettich, Currywurst, Rührei mit knusprigem Bacon, Mini-Bratwürstchen, Hähnchen-Saté mit gebackenen Bohnen, dazu je 1 Glas frisch gepresster Orangensaft oder Prosecco

BREAKFAST IN BERLIN

Lovingly arranged étagère with fresh seasonal fruit with chocolate fondue, various cheeses, cold cuts, smoked salmon, prawns, tomato mozzarella, bread basket, muesli with yoghurt or milk, jam, honey, horseradish, currywurst, scrambled eggs with crispy bacon, mini sausages, chicken saté with baked beans, served with 1 glass of freshly squeezed orange juice or Prosecco

29,90€

1 FRÜHSTÜCKEN IN BERLIN
BREAKFAST IN BERLIN



2 CHOCO PANCAKES

FRÜHSTÜCK

10.00-14.00 UHR

breakfast

10.00am - 2.00pm

2 CHOCO PANCAKES A,C,G,F

In Butter gebratene Pancakes mit frischem Obst der Saison mit Puderzucker, überzogen mit warmer Schokoladensauce
Pancakes fried in butter with fresh seasonal fruit topped with icing sugar, covered with warm chocolate sauce

8,90€

3 APPLE PANCAKES A,C,G,F

In Butter gebratene Pancakes mit Apfelmus serviert mit warmer Vanillesauce
Pancakes fried in butter with apple sauce served with warm vanilla sauce

7,90€

4 BLUEBERRY PANCAKES A,C,G

In Butter gebratene Pancakes mit Ahornsirup und Blaubeerragout serviert mit hausgemachtem Vanilleeis
Pancakes fried in butter with maple syrup and blueberry ragout served with homemade vanilla ice cream

8,90€

5 TOAST HAWAII A,G,I,J,2,3

Toast mit Schinken, Ananas, geschmolzenem Cheddarkäse und Salatgarnitur
Toast with ham, pineapple, cheddar cheese and salad garnish

8,50€

6 TOAST TOMATE-MOZZARELLA A,G,H

Toast mit gereiften Strauchtomaten, Pesto, Mozzarella und Salatgarnitur
TOAST TOMATO-MOZZARELLA
Toast with ripe vine tomatoes, pesto, mozzarella and salad garnish

7,90€

7 TOAST LACHS-AVOCADO A,B,C,D

Toast mit Räucherlachs, Avocado, Garnele, Rührei, Meerrettich und Salatgarnitur
TOAST SALMON-AVOCADO
Toast with smoked salmon, avocado, shrimp, scrambled egg, horseradish and salad garnish

10,90€

8 KÄSETOAST-ECKEN A,G,I,J,1,2,3

Gegrillte Käsetoast-Ecken mit warmer Käsesauce und Bacon
CHEESE TOAST WEDGES
Grilled cheese toast wedges with hot cheese sauce and bacon

9,90€



5 TOAST HAWAII



6 TOAST TOMATE-MOZZARELLA
TOAST TOMATO-MOZZARELLA



7 TOAST LACHS-AVOCADO
TOAST SALMON-AVOCADO



8 KÄSETOAST-ECKEN
CHEESE TOAST WEDGES



FRÜHSTÜCK

10.00-14.00 UHR

breakfast

10.00am - 2.00pm

9 ATHLETICS BREAKFAST A,B,C,D,G,H
 Räucherlachs mit Meerrettich, Obst, frische Avocado, gegrillter Hähnchenspieß, Müsli und Garnelen
 Smoked salmon with horseradish, fruit, fresh avocado, grilled chicken skewer, muesli, fried egg and shrimps
12,90€

10 SWEET START UP A,C,F,G,H
 Marmelade, Nutella, Butter, frisches Obst, Eierkuchen und 1 Crossaint
 Jam, nutella, butter, fresh fruit, pancake and 1 croissant
9,90€

11 LONDON BREAKFAST C,F,I,J,2,3
 Gebratene Wiener Würstchen, gebackene Bohnen, 2 Spiegeleier mit knusprigen Bacon, Butter & Salatganitur
 Fried Wiener sausages, baked beans, 2 fried eggs with bacon, butter & salad garnish
10,90€

12 BREAKFAST COLOSSEUM C,G,H,I,J,2,3
 Schinken, Tomate-Mozzarella, Gorgonzola, Rührei mit Parmesan, Butter, Nüsse und Trauben
 Ham, tomato-mozzarella, gorgonzola, scrambled egg with parmesan, butter, fresh fruits and nuts
11,50€

13 MIO SPECIAL A,C,D,G,I,J,1,2,3
 2 Spiegeleier, knusprigen Bacon, Räucherlachs & Meerrettich, Camembert mit Preiselbeeren, Aufschnitt, Käse, gebratene Wiener und frisches Obst
 2 fried egg, bacon, smoked salamon with horseradish, camembert with cranbeery jam, cold cuts, fried wiener sausage and fresh fruit
13,90€



14 STRAMMER MAX

15 ITALIANO

16 CAPRESE

XXL BAUERN-BROTE
XXL farmers bread
10.00-14.00 UHR
10.00am - 2.00pm

14 STRAMMER MAX A,C,G,I,J,2,3,11
Getoastetes Brot mit Schmand-Soße, gebratenen Schinken-, Zwiebel- und Gewürzgurkenstreifen mit 2 Spiegeleiern
Toasted bread with sour cream sauce, fried ham-, onion- and gherkin strips with 2 fried eggs
10,90€

15 ITALIANO A,C,G,H,2,3
Toast mit Schmand-Parmesansauce, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen
Toast with sour cream parmesan sauce, parma ham, rucola, cherry tomatoes, parmesan and pine nuts
11,90€

16 CAPRESE A,C,G,H
Saftige Fleischtomaten im Duett mit Mozzarella auf Pesto-Schmand und frischem Pfeffer aus der Mühle
Juicy beef tomatoes in duet with mozzarella on pesto sour cream and freshly ground pepper
9,90€

Auf Wunsch gratinieren wir mit Cheddar-Mozzarella +1,50€
On request, we can gratinate with Cheddar-Mozzarella +1,50€



20 MIO SPECIAL OMELETT
MIO SPECIAL OMELETTE

OMELETT

omelette
10.00-14.00 UHR / 10.00am - 2.00pm

17 CLASSIC OMELETT C,G
Omelett mit Salatgarnitur, frischen Kräutern und Butter
CLASSIC OMELETTE
Omelette with salad garnish, fresh herbs and butter
7,90€

18 KÄSE OMELETT C,G,I,J,2,3
Omelett mit warmer Käsesauce, knusprigem Bacon und frischen Kräutern
CHEESE OMELETTE
Omelette with warm cheese sauce, crispy bacon and fresh herbs
9,90€

19 LONDON OMELETT C,G,I,J,2,3
Omelette mit Pilzen, gebratenen Wurstchen, gebackenen Bohnen und knusprigem Bacon
LONDON OMELETTE
Omelette with mushrooms, fried sausages, baked beans and crispy bacon
10,90€

20 MIO SPECIAL OMELETT C,G,2,3 **10,90€**
Omelett mit Parmaschinken, Avocado, frischen Kräutern, Kirschtomaten und Granatapfelkernen

MIO SPECIAL OMELETTE
Omelette with Parma ham, avocado, fresh herbs, cherry tomatoes and pomegranate seeds

21 FETA OMELETT C,G **10,90€**
Omelette mit frischem Tomatensalat, Rucola und geriebenem Feta
FETA OMELETTE
Omelette with fresh tomato salad, rucola and grated feta cheese

22 SPINAT OMELETT C,G,H **9,90€**
Omelette mit Babyspinat, warmer Gorgonzolasauce und gebratenen Pinienkernen
SPINACH OMELETTE
Omelette with baby spinach, warm gorgonzola sauce and fried pine nuts



NACHOS

23 NACHOS CHICKEN A,G,1,2,3,7
Nachos mit Hähnchenwürfeln, Tomaten, Mais, Jalapeños und Zwiebellauch, mit Cheddar Mozzarella gratiniert
Nachos with diced chicken, tomatoes, corn, jalapeños and onion leek, gratinated with cheddar mozzarella
10,90€

24 NACHOS CHEESE A,G,1,2,3,7
Nachos gratiniert mit Cheddar-Mozzarella, Jalapeños und Käsesauce
Nachos gratinated with cheddar-mozzarella, jalapeños & cheese sauce
8,90€

25 NACHOS BEEF A,G,1,2,3
Nachos mit würzigem Rinderhack, Paprika, Tomate und Mais, gratiniert mit Cheddar-Mozzarella
Nachos with spicy minced beef, peppers, tomato and corn, gratinated with cheddar-mozzarella cheese
10,90€

DIPS

JE DIP
EACH DIP
1,50€





FINGERFOOD

26 OBSTTELLER

Frisches Obst der Saison schön angerichtet

FRUIT PLATE

Fresh fruit of the season nicely arranged

16,90€

27 OBSTTELLER MIT SCHOKOLADEN-FONDUE ^{F,G}

Frisches Obst der Saison schön angerichtet

FRUIT PLATE WITH CHOCOLATE FONDUE

mit Schokoladen-Fondue und Spießen

Fresh fruit of the season nicely arranged with chocolate fondue and skewers

18,90€

28 KÄSE SYMPHONIE ^{A,G,H,J,1,2,3,4}

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Tomate-Mozzarella, Grillkäse, Schnitt- & Frischkäse, Zigarrenbörek, Käsesauce, Salzgebäck & Nüsse, Weintrauben, Feigensenf-Dip

CHEESE SYMPHONY

Baked camembert with cranberries, tomato-mozzarella, grilled cheese, sliced & cream cheese, cigar borek, cheese sauce, savory biscuit & nuts, fig mustard dip

17,90€

EXTRA DIP +1,00€

29 TEX-MEX PLATTE ^{A,C,G,N,1,2,3,7}

Chicken Wings, Mozzarella-Sticks, Zigarrenböreks, Zwiebelringe, Tintenfischringe, Jalapeños, Country Potatoes mit Kräuterquark, Guacamole, Käsesauce, Salsa-Dip & Tabasco

TEX-MEX PLATE

Chicken wings, mozzarella sticks, cigar boreks, onion rings, squid rings, jalapeños, country potatoes with herb curd, guacamole, salsa dip & tabasco

18,90€

29 TEX-MEX PLATTE
TEX-MEX PLATE

TEX-MEX
SPECIAL



30 CURRYWURSCHT

31 SPAGHETTI CURRYWURSCHT

32 CURRYWURSCHT PIZZA

33 STOLZE HEINRICHE

34 KASSELER

35 BERLINER EISBEIN

36 MINI-BERLINER

BERLIN SPECIAL

30 CURRYWURSCHT I,J,2,3,10

2 geschnittene Currywürste mit hausgemachter Currysauce an Fritten
2 chopped curry sausages with homemady curry sauce & fries

11,90€

31 SPAGHETTI CURRYWURSCHT A,I,J,2,3,10

Spaghetti in Tomaten-Currysauce mit Currywurst und Curry
Spaghetti in tomato-curry sauce with curry sausage and curry

12,90€

32 CURRYWURSCHT PIZZA I,J,2,3,10

Pizza mit Currywurst und hausgemachter Currysauce
Pizza with curry sausage and homemade curry sauce

12,90€

33 STOLZE HEINRICHE G,I,J,2,3,7

6 kleine stolze Heinriche mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
6 small proud heinriche with sauerkraut and mashed potatoes

12,90€

34 KASSELER J,2,3,4

2 Scheiben Kasseler (ca. 220g) mit Sauerkraut an lauwarmen Kartoffelsalat
2 slices of smoked pork chop (ca. 220g) with sourcraut & lukewarm potato salad

14,50€

35 BERLINER EISBEIN G,I,J,2,3,7

Berliner Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Berliner knuckle with sauerkraut and mashed potatoes

17,90€

36 MINI-BERLINER A,C,G,1

8 Mini-Berliner mit Puderzucker in warmer Vanillesauce
8 Mini-Berliner with icing sugar in warm vanilla sauce

8,90€

Foodstylist aus Berlin
Professioneller Foodstylist
Wir bieten Ihnen ein Experten-Team
aus Food- und Marketing-Spezialisten.
instagram.com/foodstylistberlin



37 CARPACCIO DI MANZO



38 DIPIS



39 BRUSCHETTA



40 FLUSSKREBSCOCKTAIL
CLAYFISH COCKTAIL

VORSPEISEN

appetizers

37 CARPACCIO DI MANZO ^{G,1,3}

Hauchdünn in Scheiben geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Feigen, Granatapfelkernen und Balsamico-Glaze
Thinly sliced fillet of beef with rucola, shaved parmesan, figs, pomegranate seeds and balsamic glaze

13,90€

38 DIPIS ^{A,C}

Ofenfrische Focaccia mit verschiedenen Dips: Knoblauch, Avocado, Tomate & Hummus
Oven-fresh Focaccia with different dips: garlic, avocado, tomato & hummus

7,90€

39 BRUSCHETTA ^{A,G}

2 ofenfrische Ciabatta in Knoblauchbutter gebraten mit Tomatensalat
2 oven-fresh ciabatta fried in garlic butter with tomato salad

6,90€

40 FLUSSKREBSCOCKTAIL ^{A,B,C,G,I,J}

2 ofenfrische Ciabatta mit Flusskrebscocktailsalat auf Avocadocreme
CLAYFISH COCKTAIL
2 oven-fresh ciabatta with crayfish cocktail salad on avocado cream

8,90€



41 FALAFEL

42 BURRATA

43 GEFÜLLTE WEINBLÄTTER
STUFFED VINE LEAVES

41 FALAFEL ^A

8 gebackene Falafeln auf hausgemachtem Hummus, mit gegrillten Tortillas, Sumak & Oregano
8 baked falafels on homemade hummus with grilled tortillas, sumak & oregano

11,90€

42 BURRATA ^{G,H,L,1,3}

Italienischer Frischkäse auf nussigem Rucola, Tomatenecken, Balsamicoglaze & gerösteten Pinienkernen
Italian cream cheese on nutty arugula, tomato wedges, balsamic glaze & pine nuts

12,90€

43 GEFÜLLTE WEINBLÄTTER ^G 11,90€

Weinblätter mit Kräuterreis gefüllt, auf Gurkenquark mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln
STUFFED VINE LEAVES
Vine leaves filled with herb rice on cucumber curd with fresh herbs and diced tomatoes



44 TOMATENCREMESÜPPCHEN
CREAMY TOMATO SOUP

45 KÜRBIS-INGWER-SUPPE
PUMPKIN-GINGER SOUP



46 MINESTRONE
MINESTRONE

SUPPEN

soups

44 TOMATENCREMESÜPPCHEN A,C,G,I
mit Schmand

CREAMY TOMATO SOUP

with sour cream

MIT GEBACKENEN MOZZARELLASTICKS 7,50€

WITH BAKED MOZZARELLA STICKS 7,50€

45 KÜRBIS-INGWER-SUPPE B,G
mit Kürbiskernöl

PUMPKIN-GINGER SOUP

with pumpkin seed oil

MIT HONIG GARNELEN 10,90€

WITH HONEY PRAWNS 10,90€

46 MINESTRONE H

Italienische Gemüsesuppe mit gerösteten
Pinienkernen und Nudleinlage

MINESTRONE

Italian vegetable soup with
roasted pine nuts and noodles

6,90€

7,50€

7,50€

SALATE

salads

47 CAESAR SALAT A,C,G

Knackig-frischer Römersalat mit Parmesandressing, gebratene Hähnchenbrustwürfel*, Parmesanspänen & Buttercroûtons

CAESAR SALAD

Crispy fresh romaine salad with parmesan dressing, fried chicken breast cubes*, parmesan slices & butter croutons

***MIT HÄHNCHEN / WITH CHICKEN 12,90€**

***OHNE HÄHNCHEN / WITHOUT CHICKEN 8,90€**

48 GARNELEN SALAT B,G,N

5 gebratene Süßwassergarnelen in Knoblauch-Chili-Butter geschwenkt, auf gemischtem Salat der Saison mit frischer Zitrone

SHRIMP SALAD

5 roasted freshwater prawns tossed in garlic-chili butter, on a mixed salad of the season with fresh lemon

15,90€

49 BEEF SALAT G,H,J,L,1

Roastbeef-Tranchen auf nussigem Rucola-Salat mit Balsamicodressing, getrockneten & frischen Tomaten mit Parmesan und Pinienkernen

BEEF SALAD

Slices of roast beef on nutty arugula salad with balsamic dressing, dried & fresh tomatoes with parmesan and pine nuts

16,90€

50 SCHOPSKA SALAT G,5,8

Frische Paprika, Gurke, Tomate, Oliven, rote Zwiebelringe, Schafskäse auf Blattsalat der Saison & Hausdressing

SCHOPSKA SALAD

Fresh peppers, cucumber, tomato, olives, red onion rings, feta cheese on leaf salad of the season & house dressing

10,90€

Wahlweise mit / *Optional with:*

• **HÄHNCHEN / CHICKEN + 4,50€**

• **THUNFISCH ^D / TUNA + 4,50€**

• **RINDERSTREIFEN / BEEF STRIPES + 6,50€**

• **5 GARNELEN ^B / 5 PRAWNS + 7,50€**

51 VEGGIE SPECIAL A,C,F,G,H

Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Falafel, gerösteten Pinienkernen & Joghurtdressing

Wild herb salad with pomegranate seeds, falafel, roasted pine nuts & yoghurt dressing

10,90€



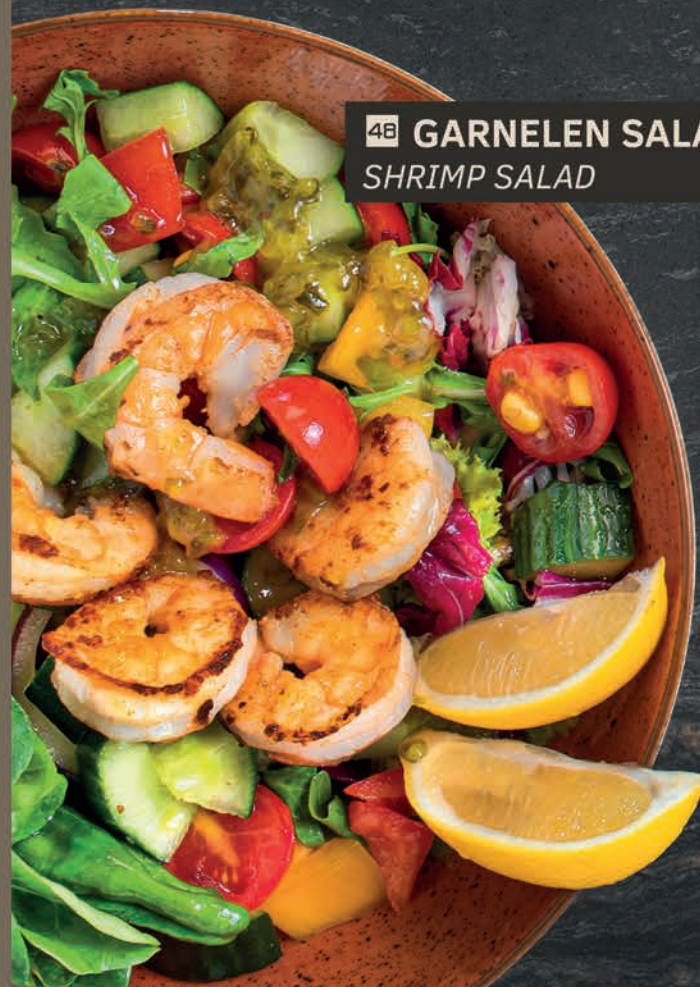
47 CAESAR SALAT
CAESAR SALAD



49 BEEF SALAT
BEEF SALAD



50 SCHOPSKA SALAT
SCHOPSKA SALAD



48 GARNELEN SALAT
SHRIMP SALAD



51 VEGGIE SPECIAL





52 SCHWEDISCHER GRATIN
SWEDISH GRATIN

53 MIO SPECIAL

PASTA

52 SCHWEDISCHER GRATIN A,G,I

Rigatoni in pikanter Tomatensauce mit Köttbullar und mit Käse gratiniert
SWEDISH GRATIN

Rigatoni in spicy tomato sauce with köttbullar and gratinated with cheese

13,90€

53 MIO SPECIAL A,G

Rigatoni in Curry-Gorgonzolasauce mit Hähnchen und Babyspinat
Rigatoni in curry gorgonzola sauce with chicken and baby spinach

13,90€

54 SPAGHETTI AGLIO E OLIO A,G

Spaghetti mit frischen Peperonchino, Knoblauch, Petersilie & Parmesan
Spaghetti with fresh peperonchino, garlic, parsley & parmesan

11,90€

+ 4 GROßGARNELEN B
+ 4 PRAWNS

+ 6,90€

55 SPAGHETTI BOLOGNESE A,G,I

Spaghetti mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce, Petersilie & Parmesan
Spaghetti with minced beef in tomato sauce, parsley & parmesan

11,90€

56 RIGATONI CON POLLO A,E,I,G

Gegrillte Hähnchenbruststreifen in Champignon-Erdnuss-Sahnesauce mit Parmesanflocken
Grilled chicken breast strips in mushrooms-peanut-cream sauce with parmesan flakes

13,90€



54 SPAGHETTI AGLIO E OLIO



55 SPAGHETTI BOLOGNESE



56 RIGATONI CON POLLO



57 SPAGHETTI CARBONARA



58 RIGATONI DI MANZO



59 RIGATONI ALL' ARRABIATTA

57 SPAGHETTI CARBONARA A,C,G,I,2,3 **12,90€**

Spaghetti mit Kochschinken, Zwiebeln, frisches Eigelb, Sahne & Parmesan
Spaghetti with boiled ham, onions, fresh egg yolk, whip cream & parmesan

58 RIGATONI DI MANZO A,G **15,90€**

Rigatoni mit gebratenen argentinischen Rumpsteakstreifen mit Champignons in Sahnesauce & Parmesan
Rigatoni with grilled slices of Argentinian rump steak with mushroom-cream-sauce & parmesan

59 RIGATONI ALL' ARRABIATTA A,G,5 **11,90€**

Rigatoni mit frischen Peperonchini in fruchtiger Tomatensauce, Knoblauch, schwarze Oliven, frische Petersilie, Kirschtomaten & Parmesan
Rigatoni with fresh peperonchini in juicy tomato sauce, garlic, black olives, fresh parsley, cherry tomatoes & parmesan



60 TAGLIATELLE SALMONE



61 GNOCCHI CAPRESE



62 GNOCCHI GORGONZOLA

60 TAGLIATELLE SALMONE A,D,G **14,90€**

Tagliatelle mit Würfeln vom norwegischen Lachs in Hummerschaumsauce, mit Dill & frischen Kirschtomaten
Tagliatelle with diced Norwegian salmon in lobster-sauce, with dill & fresh cherry tomatoes

61 GNOCCHI CAPRESE A,G **12,90€**

Gnocchi in Tomatensauce mit Kirschtomaten, Mozzarella & frischen Basilikum
Gnocchi in tomato sauce with cherry tomatoes, mozzarella & fresh basil

62 GNOCCHI GORGONZOLA A,C,G,H **13,90€**

Gnocchi mit Babyspinat in Gorgonzolasauce, Pinienkernen & Parmesan
Gnocchi with baby-spinach in gorgonzola sauce, pine nuts & parmesan



63 MARGHERITA



64 SALAME / 65 SALAME PIKANTE



66 TONNO E CIPOLLA



67 HAWAII



68 RUCOLA E PARMIGGIANO



71 GAMBERETTI E RUCOLA



72 FUNGHI



69 MISTA



73 QUATTRO FORMAGGI

CLASSIC PIZZA

63 MARGHERITA A,G
mit Mozzarella & Basilikum
with mozzarella & basil **10,90€**

64 SALAME A,F,G,J,2,3
mit Mozzarella & Salami
with mozzarella & salami **11,90€**

65 SALAME PIKANTE A,F,G,J,2,3
mit Mozzarella & pikanter Salami
with mozzarella & spicy salami **12,50€**

66 TONNO E CIPOLLA A,G,D
mit Mozzarella, Thunfisch & Zwiebel
with mozzarella, tuna & onion **12,90€**

67 HAWAII A,G,I,2,3
mit Mozzarella, Kochschinken & Ananas
with mozzarella, ham & pineapple **12,50€**

68 RUCOLA E PARMIGGIANO A,G
mit Mozzarella, frischen Tomaten,
Rucola & Parmesan
with mozzarella, fresh tomatoes,
rocket salad & parmesan
MIT PARMASCHINKEN / WITH PARMA HAM
+ 4,40€ **11,90€**

69 MISTA A,F,G,I,J,2,3
mit Mozzarella, Kochschinken,
Salami & Champignons
with mozzarella, ham,
salami & mushrooms **13,90€**

70 PROSCIUTTO COTTO A,G,I,2,3
mit Mozzarella & Kochschinken
with mozzarella & ham **11,90€**

71 GAMBERETTI E RUCOLA A,B,G
mit Mozzarella, Garnelen, Rucola & Knoblauch
with mozzarella, prawns, rocket salad & garlic **17,90€**

72 FUNGHI A,G
mit frischen Champignons
with fresh mushrooms **11,90€**

73 QUATTRO FORMAGGI A,G
mit 4 Käsesorten
with 4 kinds of cheese **15,90€**



74 BUFFALO



75 SPINACI E GORGONZOLA



76 VERDURA GRIGLIATA

SPECIAL PIZZA

74 BUFFALO A,G

mit frischem Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten & Rucola
with fresh buffalo mozzarella, dried tomatoes & rocket salad

13,90€

75 SPINACI E GORGONZOLA A,G

mit Mozzarella, Spinat & Gorgonzola
with mozzarella, spinach & gorgonzola

13,90€

76 VERDURA GRIGLIATA A,G,5

mit gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika & schwarzen Oliven
with grilled eggplant, courgette, bell pepper & black olives

12,90€



77 4 SEASONS



78 COPPA STAGIONATA I CARCIOFI

77 4 SEASONS A,B,G

mit Cherrytomaten, Garnelen, Chili, Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, Basilikum, Bresaola & Parmesankäse
with cherry tomatoes, prawns, chili, buffalo mozzarella, dried tomatoes, basil, bresaola & parmesan cheese

16,90€

78 COPPA STAGIONATA I CARCIOFI A,G,2,3

mit Artischocken, Stagionata Schinken, Rucola, Tomatensauce & Mozzarella
with artichoke, stagionata ham, rocket salad, tomato sauce & mozzarella

14,90€

79 BRESAOLA A,G

mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella & Feigen
with dried cattle ham, rocket salad, tomato sauce, mozzarella & figs

15,90€



79 BRESAOLA



80 HÄHNCHENSCHNITZEL
CHICKEN SCHNITZEL



81 KALBSSCHNITZEL WIENER ART
VEAL SCHNITZEL VIENNESE STYLE



82 HAMBURGER SCHNITZEL



83 SPECIAL CORDON BLEU

SCHNITZEL

80 HÄHNCHENSCHNITZEL A,C,G **16,90€**
mit Champignon-Rahm-Sauce und Pommes Frites
CHICKEN SCHNITZEL
with mushroom cream sauce and french fries

81 KALBSSCHNITZEL WIENER ART A,C,I,J,7 **22,90€**
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone und Kapernäpfeln
VEAL SCHNITZEL VIENNESE STYLE
with potato salad, cranberries, lemon and caper apples

82 HAMBURGER SCHNITZEL A,B,C,1,2,3 **15,90€**
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Gurkensalat
HAMBURGER SCHNITZEL
with fried potatoes, fried egg and cucumber salad

83 SPECIAL CORDON BLEU A,B,C,1,2,3 **15,90€**
gefüllt mit Kochschinken und Käse,
Preiselbeeren und Pommes Frites
filled with boiled ham and cheese,
cranberries and French fries



84 ITALIANO CAPRESE BURGER

85 CAESAR BURGER

87 DOUBLE BEEF BACON BURGER

86 SPINACI GORGONZOLA BURGER

BURGER

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert. (Süßkartoffel-Frites Aufpreis von 1,50 €)
All burgers are served with fries. (Sweet potato fries surcharge of 1.50 €)

84 ITALIANO CAPRESE BURGER ^{A,G,H}

Gegrilltes Beefhacksteak überbacken mit saftigen Strauchtomaten und Mozzarella, Tomatenpesto, nussigem Rucola im knusprig-frischen Burger-Brötchen, serviert mit Pommes Frites
Grilled minced beef steak au gratin with juicy vine tomatoes and mozzarella, tomato pesto, nutty arugula in a crispy fresh burger bun, served with fries

12,90€

85 CAESAR BURGER ^{A,C,G,7}

Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Römersalat, Parmesansauce & frischem Römersalat im Burger-Bun, serviert mit Pommes Frites
Fried Chicken cutlet with romaine lettuce, parmesan sauce & fresh romaine lettuce in burger bun, served with fries

12,90€

86 SPINACI GORGONZOLA BURGER ^{A,C,G}

Gegrilltes Beefhacksteak überbacken mit Babyspinat, geschmolzenem Gorgonzola & Spiegelei im gerösteten Burger-Brötchen, serviert mit Pommes Frites
Grilled minced beef steak au gratin with baby spinach, melted gorgonzola & fried egg in a roasted burger bun, served with fries

13,90€

87 DOUBLE BEEF BACON BURGER ^{A,G,I,2,3}

2 gegrillte Beefhacksteaks überbacken mit Cheddar, saftigen Tomatenscheiben, knackfrischem Blattsalat, gebratenem Bacon, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes Frites
2 grilled minced beef steaks au gratin with cheddar, juicy tomato slices, crisp fresh leaf salad, fried bacon, fried onions and BBQ sauce, served with fries

16,90€

88 MAC'N'CHEESE BURGER ^{A,C,1,7}

Gegrilltes Beefhacksteak mit heißen Mac'n'Cheese-Nudeln und Jalapeños im frischen Burger Bun, serviert mit Pommes Frites
Grilled minced beef steak with hot Mac'n'Cheese noodles and jalapeños in fresh burger bun, served with fries

15,50€



88 MAC'N'CHEESE BURGER



NEW

99 MIO NACHO BEAST

BURGER

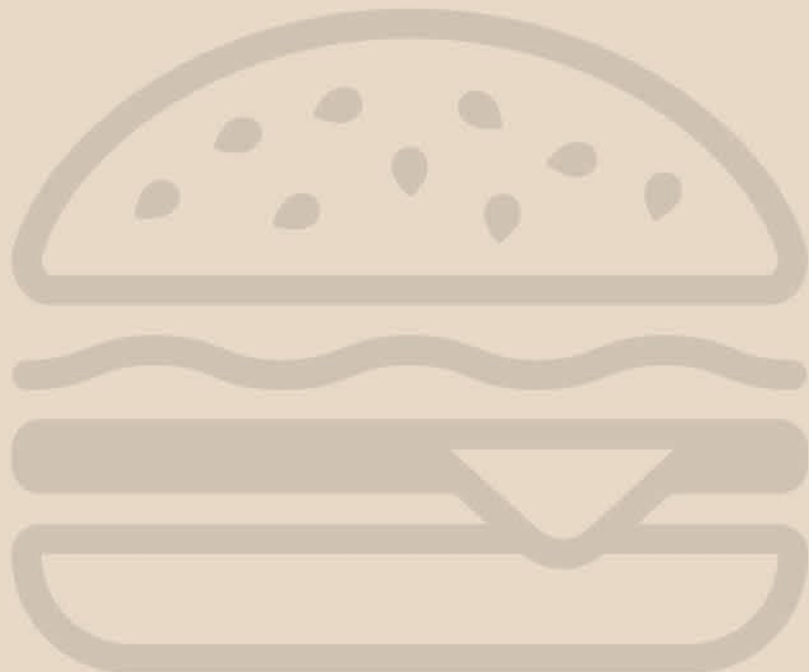
Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert.
(Süßkartoffel-Frites Aufpreis von 1,50 €)
All burgers are served with fries.
(Sweet potato fries surcharge of 1.50 €)

99 MIO NACHO BEAST A,G,1,2,3,4,7

2 gegrillte Beefhacksteaks mit warmer Käsesauce
überzogen, Nacho-Jalapeños-Topping,
serviert mit Pommes Frites

2 grilled minced beef steaks covered with
warm cheese sauce, nacho-jalapeño-topping,
served with friessalad, served with fries

16,90€



SPARE RIBS



90 SPARE RIBS A,G,I,J,2,3

Geschmorte BBQ-Ribs vom Schwein mit Grillzwiebeln, Mais, Grilltomaten, Pimientos,
Knoblauchbaguette, Cole Slaw, Kräuterbutter & Backkartoffel mit Kräuter-Sahnequark
Braised BBQ-pork-ribs with grilled onions, corn, grilled tomatoes, pimientos,
garlic baguette, cole slaw, herb butter & baked potato with herb cream curd

24,90€





91 RUMPSTEAK ca. 350g
RUMP STEAK ca. 350g

92 RUMPSTEAK ca. 220g
RUMP STEAK ca. 220g

93 LAMMKOTELETT ca. 300g
LAMB CUTLET ca. 300g

94 RINDERFILET MEDAILLONS ca. 180g
BEEF FILLET MEDAILLONS ca. 180g

GRILL

Alle Grillspeisen werden mit einem kleinen Salat und einer Beilage Ihrer Wahl serviert.
All grill dishes were served with a small salad and a side dish of your choice.

91 RUMPSTEAK ca. 350g
RUMP STEAK ca. 350g
32,90€

92 RUMPSTEAK ca. 220g
RUMP STEAK ca. 220g
24,90€

93 LAMMKOTELETT ca. 300g
LAMB CUTLET ca. 300g
27,90€

94 RINDERFILET MEDAILLONS ca. 180g
BEEF FILLET MEDAILLONS ca. 180g
26,90€

BITTE WÄHLEN SIE EINE BEILAGE

PLEASE CHOOSE ONE OF A
SIDE DISH

POMMES FRITES
POMMES FRITES



GEMÜSE-KARTOFFEL-PFANNE ^G
VEGETABLE-POTATO-PAN



KUMPIR MIT KRÄUTERQUARK ^G
KUMPIR WITH HERBAL QUARK



SAUCEN SAUCES



PFEFFERRAHMSAUCE ^G
PEPPER CREAM SAUCE
2,50€



ERDNUSSSAUCE ^G
PEANUT SAUCE
2,50€



CHAMPIGNONSAUCE ^G
MUSHROOM SAUCE
2,50€

95 NORWEGISCHES LACHSSTEAK ca. 200g
 NORWEGIAN SALMON STEAK ca. 200g



96 3 SCHWEINEMINUTENSTEAKS ca. 200g
 3 PORK MINUTE STEAKS ca. 200g



97 HÄHNCHENBRUST SUPREME ca. 200g
 CHICKEN BREAST SUPREME ca. 200g



GRILL

Alle Grillspeisen werden mit einem kleinen Salat und einer Beilage Ihrer Wahl serviert.
 All grill dishes were served with a small salad and a side dish of your choice.

95 NORWEGISCHES LACHSSTEAK ca. 200g ^D
 NORWEGIAN SALMON STEAK ca. 200g
20,90€

96 3 SCHWEINEMINUTENSTEAKS ca. 200g
 3 PORK MINUTE STEAKS ca. 200g
16,90€

97 HÄHNCHENBRUST SUPREME ca. 200g
 CHICKEN BREAST SUPREME ca. 200g
15,90€

SAUCEN SAUCES



PFEFFERRAHMSAUCE ^G
 PEPPER CREAM SAUCE
2,50€



ERDNUSSSAUCE ^G
 PEANUT SAUCE
2,50€



CHAMPIGNONSAUCE ^G
 MUSHROOM SAUCE
2,50€

BITTE WÄHLEN SIE EINE BEILAGE

PLEASE CHOOSE ONE OF A
SIDE DISH

POMMES FRITES
 POMMES FRITES



GEMÜSE-KARTOFFEL-PFANNE ^G
 VEGETABLE-POTATO-PAN



KUMPIR MIT KRÄUTERQUARK ^G
 KUMPIR WITH HERBAL QUARK



GRILL SPECIAL

98 GRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN A,B,G,2,3,7

2x gegrilltes Schweinesteak, Spare Rib, 2x Hähnchensteak, Chickenwings, Roastbeef, Grilltomate, Mais, Kräuterbutter, Grillzwiebel, gemischter Wildkräutersalat mit 2x Knoblauch-Garnelen, 3x verschiedene Dips, 1x Knoblauchbrot, Pommes, Süsskartoffelpommes, Country Potatoes

GRILL PLATE FOR 2 PERSONS

2x grilled pork steak, spare rib, 2x chicken steak, chicken wings, roast beef, grilled tomato, corn, herb butter, grilled onion, mixed wild herb salad with 2x garlic prawns 3x different dips, 1x garlic bread, French fries, sweet potato chips, country potatoes

65,90€





99 HEIßER KATMAR
HOT KATMAR



100 WARMER APFELSTRUDEL
WARM APPLE STRUDEL



101 HOT BROWNIE



102 SCHWEDISCHE MANDEL-TARTE
SWEDISH ALMOND TART



103 HAUSGEMACHTES TIRAMISU
HOMEMADE TIRAMISU



104 GEFÜLLTE KOKOSNUSS
FILLED COCONUT



105 GEFÜLLTE ZITRONE
FILLED LEMON

DESSERT

99 HEIßER KATMAR A,C,G,1
aus dem Steinofen mit Vanilleeis
HOT KATMAR
from the stone oven with vanilla ice cream

10,90€

100 WARMER APFELSTRUDEL A,C,G
an Vanilleeis mit Sahnehäubchen
WARM APPLE STRUDEL
with vanilla ice cream and cream

8,90€

101 HOT BROWNIE A,C,G
Warmer Schokoladenbrownie
mit zerschmolzenem Vanilleeis
Hot chocolate brownie with
molten vanilla ice cream

8,90€

102 SCHWEDISCHE MANDEL-TARTE A,C,G,H,1
mit gerösteten Haselnüssen und Vanilleeis
SWEDISH ALMOND TART
with roasted hazelnuts and vanilla ice cream

7,90€

103 HAUSGEMACHTES TIRAMISU A,C,G **8,90€**
HOMEMADE TIRAMISU

104 GEFÜLLTE KOKOSNUSS C,E,G,H **8,90€**
gefüllt mit Kokoseis
FILLED COCONUT
filled with coconut ice cream

105 GEFÜLLTE ZITRONE C,E,G,H **8,90€**
gefüllt mit Zitronensorbet
FILLED LEMON
filled with lemon sorbet



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

allergens & additives

Allergene / Allergens:

- A Gluten + Erzeugnisse / *gluten + products*
- B Krebstiere + Erzeugnisse / *crustaceans + products*
- C Eier + Erzeugnisse / *eggs + products*
- D Fisch + Erzeugnisse / *fish + products*
- E Erdnüsse + Erzeugnisse / *peanuts + products*
- F Soja + Erzeugnisse / *soy + products*
- G Milch/Milcheiweiß + Erzeugnisse / *milk protein + products*
- H Schalenfrüchte + Erzeugnisse / *peel fruits + products*
- I Sellerie + Erzeugnisse / *celery + products*
- J Senf + Erzeugnisse / *mustard + products*
- K Sesam + Erzeugnisse / *sesame + products*
- L Sulfite/Schwefeloxid + Erzeugnisse / *sulfites/sulfur dioxide + products*
- M Lupine + Erzeugnisse / *lupine + products*
- N Weichtiere + Erzeugnisse / *molluscs + products*

Zusatzstoffe / Additives:

- 1 mit Farbstoff / *colouring agent*
- 2 mit Konservierungsstoffe / *preservatives*
- 3 mit Antioxidationsmittel / *antioxidants*
- 4 mit Geschmacksverstärker / *flavour enhancers*
- 5 geschwärzt / *blackened*
- 6 Phosphat / *phosphate*
- 7 mit Milcheiweiß / *milk protein*
- 8 mit Süßungsmittel / *sweetener*
- 9 Phenylalaninquelle / *phenylalanin source*
- 10 koffeinhaltig / *caffeine*
- 11 Säuerungsmittel / *acidifying*
- 12 Stärke / *starch*
- 13 gewachst / *waxed*
- 14 mit Taurin / *with taurin*
- 15 mit Chinin / *with chinin*
- 16 mit Stabilisatoren / *with stabilizers*
- 17 mit Feuchthaltemittel / *with damp retaining means*

**Alle Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Rechtschreibfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.**

**All prices in Euro (€) including VAT.
Subject to errors, changes and misspellings.**