mio

DIGITAL MENU

www.mioberlin.de

MIO BERLIN

food MENU

mio

1 FRÜHSTÜCKEN IN BERLIN
BREAKFAST IN BERLIN

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

26,90€

FRÜHSTÜCK

10.00-14.00 UHR

breakfast

10.00am - 2.00pm

2 CHOCO PANCAKES A,C,G,F — **8,90€**
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

3 APPLE PANCAKES A,C,G,F — **6,90€**
In Butter gebratene Pancakes mit Apfelmus serviert mit warmer Vanillesauce
Pancakes fried in butter with apple sauce served with warm vanilla sauce

4 BLUEBERRY PANCAKES A,C,G — **8,90€**
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

5 TOAST HAWAII A,G,I,J,2,3 — **7,50€**
Toast mit Schinken, Ananas, geschmolzenem Cheddarkäse und Salatgarnitur
Toast with ham, pineapple, cheddar cheese and salad garnish

6 TOAST TOMATE-MOZZARELLA A,G,H — **6,90€**
Toast mit gereiften Strauchtomaten, Pesto, Mozzarella und Salatgarnitur
TOAST TOMATO-MOZZARELLA
Toast with ripe vine tomatoes, pesto, mozzarella and salad garnish

7 TOAST LACHS-AVOCADO A,B,C,D — **9,90€**
Toast mit Räucherlachs, Avocado, Garnele, Rührei, Meerrettich und Salatganitur
TOAST SALMON-AVOCADO
Toast with smoked salmon, avocado, shrimp, scrambled egg, horseradish and salad garnish

8 KÄSETOAST-ECKEN A,G,I,J,1,2,3 — **7,90€**
Gegrillte Käsetoast-Ecken mit warmer Käsesauce und Bacon
CHEESE TOAST WEDGES
Grilled cheese toast wedges with hot cheese sauce and bacon

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
7,90€

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
9,90€

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
12,50€

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
9,90€

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
10,90€

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€

OMELETT
omelette

10.00-14.00 UHR / 10.00am - 2.00pm

17 CLASSIC OMELETT C,G **6,90€**
Omelett mit Salatgarnitur, frischen Kräutern und Butter
CLASSIC OMELETTE
Omelette with salad garnish, fresh herbs and butter

18 KÄSE OMELETT C,G,I,J,2,3 **7,50€**
Omelett mit warmer Käsesauce, knusprigem Bacon und frischen Kräutern
CHEESE OMELETTE
Omelette with warm cheese sauce, crispy bacon and fresh herbs

19 LONDON OMELETT C,G,I,J,2,3 **9,90€**
Omelette mit Pilzen, gebratenen Wurstchen, gebackenen Bohnen und knusprigem Bacon
LONDON OMELETTE
Omelette with mushrooms, fried sausages, baked beans and crispy bacon

20 MIO SPECIAL OMELETT C,G,2,3 **9,90€**
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 **7,90€**
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 **8,90€**
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 — **7,90€**
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

24 NACHOS CHEESE A,G,1,2,3,7 — **6,90€**
Nachos gratiniert mit Cheddar-Mozzarella, Jalapeños und Käsesauce
Nachos gratinated with cheddar-mozzarella, jalapeños & cheese sauce

25 NACHOS BEEF A,G,1,2,3 — **7,90€**
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

26 NACHOS FONDUE A,G,1,2,3,7 — **9,90€**
Nachos mit knusprigem Bacon, Jalapeños und Käsefondue
Nachos with crispy bacon, jalapeños and cheese fondue

FINGERFOOD

Fingerfood wird mit Salatgarnitur gereicht.
Fingerfood is served with salad garnish.

Special

27 SINGLE
1x Fingerfood mit 2 Dips Ihrer Wahl
1 fingerfood with 2 dips of your choice
7,50€

28 TRIPLE
3x Fingerfood mit 3 Dips Ihrer Wahl
3x fingerfood with 3 dips of your choice
12,40€

BUFFALO CHICKEN WINGS
3 STK. / 3 PIECES **5,40€**

HÄHNCHEN NUGGET A,C
CHICKEN NUGGET
3 STK. / 3 PIECES **5,40€**

CHILI-CHEESE NUGGET A,C,G
CHILI-CHEESE NUGGET
3 STK. / 3 PIECES **4,40€**

MOZZARELLA STICKS A,C,G
3 STK. / 3 PIECES **5,00€**

KÖTTBULLAR A,C,G
4 STK. / 4 PIECES **4,40€**

ZWIEBELRINGE A
ONION RINGS
3 STK. / 3 PIECES **4,40€**

FALAFEL A,F
4 STK. / 4 PIECES **4,40€**

KOREANISCHE GEMÜSETASCHEN A,C,I
KOREAN VEGETABLE POCKETS
3 STK. / 3 PIECES **5,40€**

KNUSPERGARNELEN A,B,C
CRISPY PRAWNS
3 STK. / 3 PIECES **6,00€**

TINTENFISCHRINGE IN BACKTEIG A,C,N
SQUID RINGS IN BATTER
3 STK. / 3 PIECES **5,00€**

GEBACKENER CAMEMBERT A,G,K
BAKED CAMEMBERT
3 STK. / 3 PIECES **5,00€**

JE DIP
EACH DIP
1,00€

PREISELBEEREN 7
CRANBERRIES

BBQ I,J,4

HOT CHILI SAUCE I

KETCHUP I

SWEET CHILI SAUCE I

KÄSESAUCE G,1
CHEESE SAUCE

ERDNUSSSAUCE G,E
PEANUT SAUCE

CURRY SAUCE C,G,J

HUMMUS

GUACAMOLE

KNOBLAUCHSAUCE C,G,J
GARLIC SAUCE

KRÄUTER-SCHMAND G
HERB SOUR CREAM

JE DIP
EACH DIP
1,00€

FINGERFOOD

29 OBSTTELLER
Frisches Obst der Saison schön angerichtet
FRUIT PLATE
Fresh fruit of the season nicely arranged
12,90€

30 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
15,90€

31 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
15,90€
EXTRA DIP +1,00€

32 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
16,90€

BERLIN SPECIAL

33 CURRYWURSCHT I,J,2,3,10
2 geschnittene Currywürschte mit hausgemachter Currysauce an Fritten
2 chopped curry sausages with homemady curry sauce & fries
10,90€

34 SPAGHETTI CURRYWURSCHT A,I,J,2,3,10
Spaghetti in Tomaten-Currysauce mit Currywurscht und Curry
Spaghetti in tomato-curry sauce with curry sausage and curry
9,90€

35 CURRYWURSCHT PIZZA I,J,2,3,10
Pizza mit Currywurscht und hausgemachter Currysauce
Pizza with curry sausage and homemade curry sauce
11,50€

36 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
9,90€

37 KASSELER J,2,3,4
2 Scheiben Kasseler (ca. 220g) mit Sauerkraut an lauwarmen Kartoffelsalat
2 slices of smoked pork chop (ca. 220g) with sourcrout & lukewarm potato salad
13,50€

38 BERLINER EISBEIN G,I,J,2,3,7
Berliner Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Berliner knuckle with sauerkraut and mashed potatoes
15,90€

39 MINI-BERLINER A,C,G,1
8 Mini-Berliner mit Puderzucker in warmer Vanillesauce
8 Mini-Berliner with icing sugar in warm vanilla sauce
7,50€

VORSPEISEN
appetizers

40 CARPACCIO DI MANZO G,1,3 — **12,90€**
Hauchdünn in Scheiben geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Feigen, Granatapfelkernen und Balsamico-Glace
Thinly sliced fillet of beef with rucola, shaved parmesan, figs, pomegranate seeds and balsamic glaze

41 DIPIS A,C — **5,90€**
Ofenfrische Focaccia mit verschiedenen Dips: Knoblauch, Avocado, Tomate & Hummus
Oven-fresh Focaccia with different dips: garlic, avocado, tomato & hummus

42 BRUSCHETTA A,G — **3,90€**
2 ofenfrische Ciabatta in Knoblauchbutter gebraten mit Tomatensalat
2 oven-fresh ciabatta fried in garlic butter with tomato salad

43 FLUSSKREBSCOCKTAIL A,B,C,G,I,J — **5,90€**
2 ofenfrische Ciabatta mit Flusskrebscocktailsalat auf Avocadocreme
CLAYFISH COCKTAIL
2 oven-fresh ciabatta with crayfish cocktail salad on avocado cream

44 FALAFEL A — **9,90€**
8 gebackene Falafeln auf hausgemachtem Hummus, mit gegrillten Tortillas, Sumak & Oregano
8 baked falafels on homemade hummus with grilled tortillas, sumak & oregano

45 BURRATA G,H,L,1,3 — **11,90€**
Italienischer Frischkäse auf nussigem Rucola, Tomatenecken, Balsamicoglace & gerösteten Pinienkernen
Italian cream cheese on nutty arugula, tomato wedges, balsamic glace & pine nuts

46 GEFÜLLTE WEINBLÄTTER G — **10,50€**
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

SUPPEN
soups

47 ERDNUSSCREMESUPPE A,C,E,H,2,3 — **5,50€**
mit Wasabi-Nüssen
CREAMY PEANUT SOUP
with wasabi nuts
MIT TERIYAKI-HÄHNCHENSPIEß 7,50€
WITH TERIYAKI CHICKEN SKEWER 7,50€

48 TOMATENCREMESÜPPCHEN A,C,G,I — **5,50€**
mit Schmand
CREAMY TOMATO SOUP
with sour cream
MIT GEBACKENEN MOZZARELLASTICKS 7,50€
WITH BAKED MOZZARELLA STICKS 7,50€

49 KÜRBIS-INGWER-SUPPE B,G — **5,50€**
mit Kürbiskernöl
PUMPKIN-GINGER SOUP
with pumpkin seed oil
MIT HONIG GARNELEN 8,90€
WITH HONEY PRAWNS 8,90€

KOREA FOOD

50 GEMÜSE-DUMPLINGS A,C,F,K,4
Gebratene Gemüse-Dumplings
mit Mango und Knoblauch-Dip
VEGETABLE DUMPLINGS
Roasted vegetable dumplings
with mango and garlic dip
7,90€

51 GEMÜSEBRÜHE A,F,I,K,4
Hausgemachte Gemüsebrühe mit
gefüllten Gemüse-Dumplings
VEGETABLE BROTH
Homemade vegetable broth with
stuffed vegetable dumplings
7,50€

SALATE
salads

52 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* **11,90€**
***OHNE HÄHNCHEN /** *WITHOUT CHICKEN* **7,90€**

53 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€

54 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
14,90€

55 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
8,90€

Wahlweise mit / *Optional with*:

- **HÄHNCHEN /** *CHICKEN* **+ 3,50€**
- **THUNFISCH** D **/** *TUNA* **+ 3,50€**
- **RINDERSTREIFEN /** *BEEF STRIPES* **+ 5,50€**
- **5 GARNELEN** B **/** *5 PRAWNS* **+ 6,50€**

56 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
9,90€

PASTA

57 SCHWEDISCHER GRATIN A,G,I — **12,90€**
Rigatoni in pikanter Tomatensauce
mit Köttbullar und mit Käse gratiniert
SWEDISH GRATIN
Rigatoni in spicy tomato sauce with
köttbullar and gratinated with cheese

58 MIO SPECIAL A,G — **11,90€**
Rigatoni in Curry-Gorgonzolasauce
mit Hähnchen und Babyspinat
Rigatoni in curry gorgonzola sauce
with chicken and baby spinach

59 SPAGHETTI AGLIO E OLIO A,G — **7,90€**
Spaghetti mit frischen Peperonchino,
Knoblauch, Petersilie & Parmesan
Spaghetti with fresh peperonchino,
garlic, parsley & parmesan

+ 4 GROßGARNELEN B — **+ 5,90€**
+ 4 PRAWNS

60 SPAGHETTI BOLOGNESE A,G,I — **8,90€**
Spaghetti mit Rinderhackfleisch in
Tomatensauce, Petersilie & Parmesan
Spaghetti with minced beef in tomato
sauce, parsley & parmesan

61 RIGATONI CON POLLO A,E,I,G — **10,90€**
Gegrillte Hähnchenbruststreifen in
Champignon-Erdnuss-Sahnesauce
mit Parmesanflocken
Grilled chicken breast strips in
mushrooms-peanut-cream sauce
with parmesan flakes

62 SPAGHETTI CARBONARA A,C,G,I,2,3 — **9,90€**
Spaghetti mit Kochschinken, Zwiebeln,
frisches Eigelb, Sahne & Parmesan
Spaghetti with boiled ham, onions, fresh egg yolk,
whip cream & parmesan

63 RIGATONI DI MANZO A,G — **12,90€**
Rigatoni mit gebratenen argentinischen Rumpsteak-
streifen mit Champignons in Sahnesauce & Parmesan
Rigatoni with grilled slices of Argentinian rump steak
with mushroom-cream-sauce & parmesan

64 RIGATONI ALL' ARRABIATTA A,G,5 — **8,90€**
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

65 TAGLIATELLE SALMONE A,D,G — **12,50€**
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

66 GNOCCHI CAPRESE A,G — **10,50€**
Gnocchi in Tomatensauce mit Kirschtomaten,
Mozzarella & frischen Basilikum
Gnocchi in tomato sauce with cherry tomatoes,
mozzarella & fresh basil

67 GNOCCHI GORGONZOLA A,C,G,H — **10,90€**
Gnocchi mit Babyspinat in Gorgonzolasauce,
Pinienkernen & Parmesan
Gnocchi with baby-spinach in gorgonzola sauce,
pine nuts & parmesan

68 MARGHERITA

69 SALAME / 70 SALAME PIKANTE

CLASSIC PIZZA

68 MARGHERITA A,G — 7,90€
mit Mozzarella & Basilikum
with mozzarella & basil

69 SALAME A,F,G,J,2,3 — 9,90€
mit Mozzarella & Salami
with mozzarella & salami

70 SALAME PIKANTE A,F,G,J,2,3 — 9,90€
mit Mozzarella & pikanter Salami
with mozzarella & spicy salami

71 TONNO E CIPOLLA A,G,D — 10,50€
mit Mozzarella, Thunfisch & Zwiebel
with mozzarella, tuna & onion

72 HAWAII A,G,I,2,3 — 10,50€
mit Mozzarella, Kochschinken & Ananas
with mozzarella, ham & pineapple

73 RUCOLA E PARMIGGIANO A,G — 9,90€
mit Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola & Parmesan
with mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad & parmesan
MIT PARMASCHINKEN / *WITH PARMA HAM*
+ 4,40€

74 MISTA A,F,G,I,J,2,3 — 11,50€
mit Mozzarella, Kochschinken, Salami & Champignons
with mozzarella, ham, salami & mushrooms

75 PROSCIUTTO COTTO A,G,I,2,3 — 10,50€
mit Mozzarella & Kochschinken
with mozzarella & ham

71 TONNO E CIPOLLA

72 HAWAII

73 RUCOLA E PARMIGGIANO

76 GAMBERETTI E RUCOLA

76 GAMBERETTI E RUCOLA A,B,G — 14,90€
mit Mozzarella, Garnelen, Rucola & Knoblauch
with mozzarella, prawns, rocket salad & garlic

77 FUNGHI A,G — 9,90€
mit frischen Champignons
with fresh mushrooms

78 QUATTRO FORMAGGI A,G — 12,90€
mit 4 Käsesorten
with 4 kinds of cheese

77 FUNGHI

74 MISTA

78 QUATTRO FORMAGGI

79 BUFFALO

82 MORTADELLA

84 COPPA STAGIONATA I CARCIOFI

83 4 SEASONS

85 GORGONZOLA

80 SPINACI E GORGONZOLA

81 VERDURA GRIGLIATA

SPECIAL PIZZA

79 BUFFALO A,G — **10,50€**
mit frischem Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten & Rucola
with fresh buffalo mozzarella, dried tomatoes & rocket salad

80 SPINACI E GORGONZOLA A,G — **10,50€**
mit Mozzarella, Spinat & Gorgonzola
with mozzarella, spinach & gorgonzola

81 VERDURA GRIGLIATA A,G,5 — **10,50€**
mit gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika & schwarzen Oliven
with grilled eggplant, courgette, bell pepper & black olives

82 MORTADELLA A,G,2,3 — **11,50€**
mit Mozzarella, Mortadella & Rucola
with mozzarella, mortadella & rocket salad

86 BRESAOLA

83 4 SEASONS A,B,G — **13,90€**
mit Cherrytomaten, Garnelen, Chili, Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, Basilikum, Bresaola & Parmesankäse
with cherry tomatoes, prawns, chili, buffalo mozzarella, dried tomatoes, basil, bresaola & parmesan cheese

84 COPPA STAGIONATA I CARCIOFI A,G,2,3 — **11,90€**
mit Artischocken, Stagionata Schinken, Rucola, Tomatensauce & Mozzarella
with artichoke, stagionata ham, rocket salad, tomato sauce & mozzarella

85 GORGONZOLA A,G — **10,90€**
mit Gorgonzola & rotem Radicchio
with gorgonzola & red radicchio

86 BRESAOLA A,G — **13,90€**
mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella & Feigen
with dried cattle ham, rocket salad, tomato sauce, mozzarella & figs

87 **HÄHNCHENSCHNITZEL**
CHICKEN SCHNITZEL

88 **KALBSSCHNITZEL WIENER ART**
VEAL SCHNITZEL VIENNESE STYLE

89 **HAMBURGER SCHNITZEL**

90 **SPECIAL CORDON BLEU**

SCHNITZEL

87 HÄHNCHENSCHNITZEL A,C,G — **14,90€**
mit Champignon-Rahm-Sauce und Pommes Frites
CHICKEN SCHNITZEL
with mushroom cream sauce and french fries

88 KALBSSCHNITZEL WIENER ART A,C,I,J,7 — **18,90€**
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone und Kapernäpfeln
VEAL SCHNITZEL VIENNESE STYLE
with potato salad, cranberries, lemon and caper apples

89 HAMBURGER SCHNITZEL A,B,C,1,2,3 — **14,90€**
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Gurkensalat
HAMBURGER SCHNITZEL
with fried potatoes, fried egg and cucumber salad

90 SPECIAL CORDON BLEU A,B,C,1,2,3 — **14,90€**
gefüllt mit Kochschinken und Käse,
Preiselbeeren und Pommes Frites
filled with boiled ham and cheese,
cranberries and French fries

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 €)

91 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
10,90€

92 CAESAR BURGER A,C,G,7
Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Römersalat, Parmesansoße & 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
10,90€

93 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€

94 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
14,90€

95 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
11,90€

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 €)

96 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€

97 CHINA SPECIAL BURGER A,B,C,G,I,J
Gedämpfter Boa Bun gefüllt mit Flusskrebsen in Cocktailsauce, Avocadocreme und Tomatensalat, serviert mit Pommes Frites
Steamed boa bun filled with crayfish in cocktail sauce, avocado cream and tomato salad, served with fries
14,90€

98 CHINA CHICKEN BURGER A,G,7
Gedämpfter Boa Bun gefüllt mit Hähnchen-Gyros, Krautsalat, Tzatziki und Peperoni, serviert mit Pommes Frites
Steamed boa bun filled with chicken gyros, coleslaw, tzatziki and pepperoni, served with fries
13,90€

SCHASCHLIK
shashlik

99 HÄHNCHENSCHASCHLIK E,G
Gegrillte Hähnchenkeule mit Zwiebeln und Paprika
am Spieß auf Erdnusssauce an Basmatireis
CHICKEN SHASHLIK
Grilled chicken leg with onions and peppers on
skewer on peanut sauce with basmati rice
14,90€

100 RINDERSCHASCHLIK A,G,I
Gegrillte Rumpsteak-Scheiben mit Zwiebeln auf
Grüner-Pfeffer-Rahmsauce an gebratenen Rosmarinkartoffeln
BEEF SHASHLIK
Grilled rump steak slices with onions on green pepper
cream sauce with roasted rosemary potatoe
17,90€

101 SCHWEINESCHASCHLIK A,G,2,3
Gegrillter Schweinebauch, Schweinelachsscheiben
mit Zwiebeln auf Champignon-Rahmsauce,
Butterzwiebeln und Kartoffelpüree
PORK SHASHLIK
Grilled pork belly, pork slices with onions on mushroom
cream sauce, buttered onions and mashed potatoes
14,90€

102 GEMÜSESCHASCHLIK G
Gegrilltes Gartengemüse am Spieß mit Kräuterbutter
an pikanter Tomatensalsa und Basmatireis
VEGETABLE SHASHLIK
Grilled garden vegetables on skewers with herb butter
on spicy tomato salsa and basmati rice
12,90€

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.

103 RUMPSTEAK ca. 350g
RUMP STEAK ca. 350g
29,90€

104 RUMPSTEAK ca. 220g
RUMP STEAK ca. 220g
23,90€

105 LAMMKOTELETT ca. 300g
LAMB CUTLET ca. 300g
25,90€

106 RINDERFILET MEDAILLONS ca. 180g
BEEF FILLET MEDAILLONS ca. 180g
24,90€

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

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

108 3 SCHWEINEMINUTENSTEAKS ca. 200g
3 PORK MINUTE STEAKS ca. 200g

109 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.

107 NORWEGISCHES LACHSSTEAK ca. 200g [D]
NORWEGIAN SALMON STEAK ca. 200g
18,90€

108 3 SCHWEINEMINUTENSTEAKS ca. 200g
3 PORK MINUTE STEAKS ca. 200g
14,90€

109 HÄHNCHENBRUST SUPREME ca. 200g
CHICKEN BREAST SUPREME ca. 200g
13,90€

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

110 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

55,90€

GRILL SPECIAL

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
21,90€

112 HEIßER KATMAR
HOT KATMAR

113 WARMER APFELSTRUDEL
WARM APPLE STRUDEL

114 HOT BROWNIE

NEW!

115 SCHWEDISCHE MANDEL-TARTE
SWEDISH ALMOND TART

NEW!

116 HEIDELBEER-SORBET
BLUEBERRY SORBET

117 HAUSGEMACHTES TIRAMISU
HOMEMADE TIRAMISU

DESSERT

112 HEIßER KATMAR A,C,G,1
aus dem Steinofen mit Vanilleeis
HOT KATMAR
from the stone oven with vanilla ice cream
8,90€

113 WARMER APFELSTRUDEL A,C,G
an Vanilleeis mit Sahnehäubchen
WARM APPLE STRUDEL
with vanilla ice cream and cream
5,90€

114 HOT BROWNIE A,C,G
Warmer Schokoladenbrownie
mit zerschmolzenem Vanilleeis
Hot chocolate brownie with
molten vanilla ice cream
6,90€

115 SCHWEDISCHE MANDEL-TARTE A,C,G,H,1
mit gerösteten Haselnüssen und Vanilleeis
SWEDISH ALMOND TART
with roasted hazelnuts and vanilla ice cream
6,90€

116 HEIDELBEER-SORBET A,C,F,G,H,1
auf Bobas*
BLUEBERRY SORBET
on bobas*
6,90€
*je nach Verfügbarkeit / depending on availablity

117 HAUSGEMACHTES TIRAMISU A,C,G
HOMEMADE TIRAMISU
5,90€

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 Milcheiweis / *milk protein*
8 mit Süßungsmittel / *sweetener*
9 Phenylalaninquelle / *phenylalanin source*
10 koffeinhaltig / *caffeine*
11 Säurungsmittel / *acidifying*
12 Stärke / *starch*
13 gewachst / *waxed*
14 mit Taurin / *with taurin*
15 mit Chinin / *with chinin*
16 mit Stabilisatoren / *with stabilizers*
17 mit Feuchtehaltmittel / *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.

design by www.JAYBEN.de

Kartenzahlung ab 15,00€
Card payment from 15,00€