

Frühstück

Das kleine Süße

2 Croissants | Butter | Konfitüre | Honig | Obstgarnitur **A1, C, G, 1, 2, 4, 5, 9*

-7,90-

Sportlerfrühstück

Rührei von 3 Bio-Eiern | Gegrilltes Gemüse | Butter | Kleine Brötchen **A1, A2, A4, C, G, K*

-9,50-

Bacon & Eggs

Rührei von 3 Bio-Eiern | Bacon | Butter | Kleine Brötchen **A1, A2, A4, C, G, K*

-8,50-

Granola

Haferjoghurt | Haferflocken | Nüsse | Agavensirup | Obstgarnitur **A3, F, HI, 9*

-8,50-

Je Extra

z. B. Brot | Brötchen | Croissant | Konfitüre | Honig etc.

**A1, A2, A4, C, F, G, HI, H2, K, L, 1, 2, 5, 4, 9*

-2,00-

Vorspeise

fabis Gartensalat

Sommerliche Blattsalate z. B. | Gurke | Paprika | Tomate | Oliven | hausgemachte Vinaigrette *J

-14,50-

vegan

Je Extra

Burrata *G

Pfifferlinge

-5,00-

Tomate-Burrata (gefüllter Mozzarella)

Burrata | Tomate | Frischer Basilikum | Basilikum-Pesto | Zitronenöl | hausgebackenes Brot *A1, A2, A4, G

-14,50-

vegetarisch

fabis Gurkensalat *L

-7,50-

vegan

Selbstmarinierte Oliven (ca. 200 g)

Knoblauch | Kräuter | hausgebackenes Brot ***A1, A2, A4**

-8,50-

vegetarisch

Flammkuchen

Elsässer Art | Speck | Zwiebel | Schmand ***A1, G, 2**

-12,50-

Flammkuchen

Pfifferlinge | Speck | Zwiebel | Schmand ***A1, G, 2**

-14,50-

Suppe

Tagessuppe

hausgebackenes Brot ***A1, A2, A4, G, I, J**

-8,50-

meist vegan

Hauptgang

Marinierter Blumenkohl – fabis Style

Granatapfel | Pinienkerne | Salatbeilage | Marinade ***J**

-14,50-

vegan

Mariniertes Hähnchen – fabis Style

Basmati-Reis | Salatbeilage ***F, G, H1, H3**

-22,50-

Deutsches Rinderfilet (ca. 160 g)

Rosmarin-Drillinge | Pfifferlinge | Speck | Zwiebel ***2**

-29,50-

Kalbsschnitzel aus der Kalbsoberschale

Gurken-Kartoffelsalat ***A1, C, L, 2, 4**

-24,50-

Für die kleinen Gäste

Nudeln in Tomatensauce

Parmesan ***A1, C, G**

-7,50-

Kinderschnitzel (ca. 80 g)

Kalbsschnitzel aus der Kalbsoberschale | Rosmarin-Drillinge | Grillgemüse ***A1, C**

-14,50-

Dessert

Tagesdessert

-wechselnde Auswahl-

**A1, C, E, F, G, H1, H2, H3*

-6,50-

Vanille-Creme Brûlée

Cassis-Sorbet **C, G, H1, L*

-9,50-

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Vanillesauce **A, I, C, G, 2, 5*

-8,50-

Frische hausgebackene Waffel **A1, C, G*

mit Puderzucker -5,50-

mit Zimt & Zucker -5,50-

mit Obstgarnitur -6,50-

mit Schokoladensauce **9* -6,50-

Tagesaktuelle **Kuchenauswahl**

-Frag unser Servicepersonal-

**A, I, C, E, G, H2, L, 1, 2, 5, 9, F*

Getränke

Heiße Getränke

Espresso *11		3,20 €
Espresso doppelt *11		3,80 €
Espresso Macchiato *A3, G, 11		4,00 €
Café Crema *11	0,2 l	3,80 €
Cappuccino *A3, G, 11	0,2 l	4,20 €
Latte Macchiato *A3, G, 11	0,3 l	4,20 €
Milchkaffee *A3, G, 11	0,3 l	4,20 €
Flat White *A3, G, 11	0,3 l	4,00 €
Heiße Schokolade *A3, G	0,3 l	4,20 €
+ <i>vegan</i> Milch (Hafer) / Sahne / 2 cl Sirup *A3, G, 1, 5 je		0,50 €
Frischer Minze-Tee	0,3 l	4,20 €
Frischer Ingwer-Minze-Tee	0,3 l	4,80 €
Eilles Tee *5		
<i>Bitte erfrage unser Angebot</i>	0,3 l	4,00 €

Kalte Getränke

Wasser	0,3 l	2,80 €
still medium sparkling	0,6 l	5,50 €
Flasche Wasser	0,75 l	7,50 €
Aqua Panna San Pellegrino		
Tonic Thomas Henry *4, 12	0,2 l	3,50 €
Tonic Fever-Tree *4, 12	0,2 l	4,00 €

Eistee *4, 11 0,33 l **3,80 €**
Pfirsich | Granatapfel | Blaubeere | Wassermelone-Ananas

Soft Drinks *1, 4, 9, 10, 11 0,4 l **4,20 €**
Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite

Saft / Schorlen von granini *4 0,4 l **4,50 €**

- ♥ Apfel
- ♥ Ananas
- ♥ Orange
- ♥ Schwarze Johannisbeere
- ♥ Rhabarber
- ♥ Maracuja
- ♥ Kirsch
- ♥ Banane

♥ Holunderblüte mit Limette 0,3 l **5,50 €**

♥ Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l **6,50 €**

Hausgemachte Limonaden 0,4 l **4,50 €**

still | medium | sparkling

Frag nach unseren Tageslimonaden

- solange der Vorrat reicht -

Sekt & Prosecco

Mionetto Vivo *L	0,1 l	5,00 €
	0,75 l	25,00 €
Mionetto Treviso D.O.C *L	0,1 l	5,70 €
	0,75 l	29,50 €
Mionetto Sergio Rosé *L	0,1 l	6,50 €
	0,75 l	35,00 €
Crémant Gratien & Meyer Cuvée Diadem *L	0,1 l	8,50 €
	0,75 l	45,00 €
Champagne Veuve Clicquot *L	0,375 l	69,00 €
	0,75 l	99,00 €

Aperitif

Aperol Spritz *1, 8, 12	0,25 l	7,80 €
Lillet - Wild Berry *L	0,25 l	7,80 €
Hugo *4, L	0,25 l	7,80 €
Italicus Tonic *4, 12,	0,25 l	10,00 €
Campari O oder Soda *1, 12	0,25 l	6,80 €
Sandeman Sherry *L Fino Medium Dry Sweet	5 cl	4,00 €
Belsazaar Wermuth *L Rosé Dry White	5 cl	5,00 €

Bier

Vom Fass:		
Bayreuther Hell *A4	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,50 €
Duckstein Rot Blond	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,90 €
Flaschenbier:		
Paulaner Hefeweizen hell oder alkoholfrei *A1, A4	0,5 l	5,50 €
Bier – alkoholfrei *A1, A4	0,33 l	4,50 €
Vitamalz *A, 1, 9	0,33 l	3,80 €

Absacker

Ramazotti auf Eis mit Zitrone *1	4 cl	5,50 €
Fernet Branca *L	4 cl	4,50 €
Pernod *1	4 cl	4,00 €
Aquavit Linie	4 cl	4,50 €
Sutterer Zwetschge	2 cl	4,50 €
Ziegler Williams	2 cl	8,50 €
Gin:		
Bombay Sapphire	4 cl	6,00 €
Roku Gin *L	4 cl	7,00 €
Hendricks	4 cl	8,00 €
Gin Mare	4 cl	9,00 €

Weitere Getränke in unserer Bar- & Weinkarte

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide

- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Hafer
- A4 Gerste

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte

- H1 Mandeln
- H2 Haselnüsse
- H3 Walnüsse

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Nitrat und ähnlichen Stoffen

4 mit Antioxidationsmittel

5 mit Geschmacksverstärker

6 geschwefelt

7 geschwärzt

8 gewachst

9 mit Süßungsmittel(n)

10 mit Phosphat

11 koffeinhaltig

12 chininhaltig