

RESTAURANT „OHNE STERNE“

TAPAS

Oliven mariniert mit Zitrusfrüchten und Rosmarin / Knoblauch / geräucherter Paprika **3,50**

Hummus hausgemacht / Schwarzkümmel / Schnittlauchöl **4,90**

Garnelen Popcorn in Tempura und Chipotle-Koriander Mayonnaise **7,50**

VORSPEISEN

Matjes in Leinöl eingelegt / Zwiebeln / Rauchapfel / Sauerrahm / Dill **7,90**

Rote Beete aus dem Ofen / Schafskäse / Kapernsalsa / Lauchpulver **7,50**

Burrata / Kürbispüree / Kaki / Walüsse **9,80**

Rindertatar / Saure Gurke / Kapern / Zwiebeln / Kartoffelchips **8,90**

Garnelen in einer Butteremulsion / Wein / Petersilie / Knoblauch / Chili **12,90**

Thunfischtatar / Mango / Koriander / Schwarzkümmel / Jalapeno Guacamole **14,90**

SALATE

Caesar-Salat mit Croûtons / Hähnchenbrust / Anchovis-Sauce / Parmesan **15,90**

mit Garnelen 4 Stueck **18,90**

Vegetarisch mir Rote Beete **11,90**

Salat mit Papaya – gegrillter Oktopus / Melone / Jalapeno – Pesto / Cashewnüsse **19,50**

Salat mit eingelegte Birne / Feigendressing / gratinierter Ziegenkäse / Honig **16,40**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen Ihnen unser Mitarbeiter zur Verfügung

SUPPEN

Tafelspitzbrühe / Nudeln / Gemüse **7,90**

Topinamburcreme / Chorizo / Grünkohlchips / Sonnenblumenkerne **9,90**

FLAMMKUCHEN / BURGER / FLEISCH

Flammkuchen mit Speck / Sauerrahm / Schalotten / Schnittlauch / Mozzarella **12,50**

Flammkuchen mit Kürbis- Feigenpüree / Ziegenkäse **12,90**

Flammkuchen mit Lachs (gerauchert) / Cafe de Paris / Mozzarella / Rukola **13,20**

Rinder – Burger / Schalloten-Konfitüre / Cheddar / Tomate / Pommes Frites **17,90**

WEGE-Burger / Tomate / Gurke / Cheddar / Mayo-Vegan / Pommes Frites **15,90**

Schnitzel aus Schweinerücken / Anchovis-Mayo / Kartoffelsalat / Preiselbeeren **25,90**

PASTA/PIEROGI

Spaghetti Bolognese / Basilikum - Pesto / Parmesan **11,90**

Penne All'Arrabbiata / Chili / Knoblauch / Kirschtomaten / Parmesan **11,50**
mit Hähnchenbrust **15,90**

Hausgemachte Pierogi mit Lachs / Dill / Erbsen / geklärte Butter **22,90**

Gnocchi mit Jamón Serrano / Gorgonzolasauce **15,90**

Spaghetti Sepia / Garnelen / Oktopus / Chili / Knoblauch / Petersilie / Limette / Butter **19,40**

BEILAGEN

Hausgemachtes Brot / Butter **2,50**

Hausgemachte Pommes mit Mayo oder Ketchup **3,50**

Gemischter Blattsalat mit Dressing und Parmesankäse **3,90**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen Ihnen unser Mitarbeiter zur Verfügung

ZWERGE

Flamm a la Pizza / Tomatensauce / Salami **7,90**

Homemade Nugetts / Pommes Frites / Gurkensalat **7,50**

Kleiner Schnitzel / Pommes Frites / Salat / Ketchup **12,50**

DESSERT

Schokoladenfondant mit Orangengelee **5,90**

Kuchen des Tages (nachfragen bitte) **4,00**

GETRÄNKE

Krug Wasser (still) / frische Früchte / Minze 1 L	5,50
Adelholzener Mineralwasser still/sprudel 0,7 L	5,50
Adelholzener Mineralwasser still/sprudel 0,25 L	3,50
Spezi (0,2L / 0,4L)	3,00 / 4,50
Cola 0,33/Cola Zero 0,33/Fanta 0,33/Sprite 0,33/Cola Light 0,33	4,00
Frisch gepresster Orangensaft 0,3 L	6,50
Hausgemachte Zitronen oder Erdbeerlimonade 0,3 L	4,50
Saft (Johannisbeere, Orange, Apfel 0,2 L	3,20
Als Schorle 0,4 L	3,80
Mojito Virgin	5,90

WARME GETRÄNKE

Milchcafe	4,50
mit Hafermilch	4,80
Kaffee	3,00
Kaffe mit Milch	3,30
Capuccino	3,90
mit Hafermilch	4,20
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,20
Espresso doppio	3,90
Tee, Schwarz, Grün, Earlgrey, Kräuter	3,90

BIER & GLAS WEIN

Helles Ayinger 0,5	5,00
Radler Ayinger 0,5	4,50
Weizenbier Ayinger 0,5	5,00
Russ 0,5	4,50
Pils Ayinger 0,5 / 0,3	5,00 / 2,50
Altbairisch Dunkel Ayinger 0,5	5,00
Urweisse Ayinger 0,5	5,00
Weissbier Cola 0,5	4,50
Schnitt	1,90
Alkoholfrei Weizen 0,5	5,00
Alkoholfrei Pils 0,5	5,00
Weizen Light	5,00
Glas Prosecco 0,1	3,90
Weinschorle	4,20
Glas Weisswein 0,15	
- Riesling Abel	3,90
- Gruener Veltliner	3,90
- Pinot Grigio	4,00
Glas Rotwein 0,15	
- Zweigelt	3,90
- Primitivo	4,00
- Cuvee Ost Rot	4,80
- Shiraz Slowine	5,50

SCHNAPS

Absolut Vodka	3,00
Baczewski Wodka	3,20
Ouzo Plomari	3,00
Marille Freihof	3,50
Kirschwasser Schladerer	3,80
Williams Birne Schladerer	3,80
Kirschlikoer	3,50
Tequilla	3,90
Grappa Nonino	4,50
Calvados Dauphin	3,80
Limoncello Pallini	3,00
Jaegermeister	3,00
Ramazotti	3,50

WEISSWEINE

WEINGUT KARP-SCHREIBER, BRAUNEBERG, MOSEL

2021 Riesling „dry Karp“ trocken, 0,75 L	24,00
2021 Riesling „my Karp“ feinherb, 0,75 L	24,00
2021 Sauvignon Blanc trocken, 0,75 L	28,00

WEINGUT HEINRICH SPINDLER, FORST, PFALZ

2021 Riesling BEPPO trocken, 0,75 L	29,00
2021 „3 TRAUBEN“ Cuvee, 0,75 L	30,00

WEINGUT OLIVER ZETER, NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE, PFALZ

2021 Sauvignon Blanc , 0,75 L	39,00
2021 Chardonnay, 0,75 L	39,00
2019 Riesling Saumagen, 0,75 L	49,00

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT, PFALZ

2021 Chardonnay , 0,75 L	35,60
--------------------------	--------------

WEINGUT EMIL BAUER, LANDAU-NUSSDORF, PFALZ

2021 Sauvignon Blanc, 0,75 L	29,90
2021 Grauburgunder, 0,75 L	29,90

WEINGUT LUDDITE, BOTRIVER, SOUTH AFRICA

2021 Saboteur White (Chenin Blanc/Viognier/Blanc Fume), 0,75 L	39,60
--	--------------

ROTWEINE

WEINGUT SLOWINE, SOUTH AFRICA

2021 Shiraz, 0,75 L	27,00
---------------------	--------------

WEINGUT LUDDITE, BOTRIVER, SOUTH AFRICA

2019 Saboteur Red (Shiraz, Mourvèdre, Grenache, Cabernet Sauvignon), 0,75 L	44,60
2019 Saboteur Red Magnum 1,5 L	89,70
2019 Saboteur Red Doppel Magnum 3,00 L	199,00

WEINGUT MILES MOSSOP, SOUTH AFRICA	
2018 MAX (Bordeaux Blend/Barrique) Magnum 1,5 L	98,00
WEINGUT ALEJANDRO FERNANDES, RIBERA, SPAIN	
2020 Condado de Haza Crianza, 0,75 L	47,50
WEINGUT PENFOLDS, SOUTH AUSTRALIA	
2020 Koonunga Hill (Shiraz/CS), 0,75 L	32,00
WEINGUT NIPOORT, DOURO, PORTUGAL	
2020 Fabelhaft, 0,75 L	29,00
WEINGUT SCHUBERT, MARTINBOROUGH, NEW ZEALAND	
2020 Pint Noir Selection, 0,75 L	53,50

COCTAILS

Hot Toddy	8,00
Irish Coffee	8,00
Espresso Martini	8,00
Old Fashioned	8,00
Aperol Spritz	7,50
Whiskey Sour	7,90
Mojito	7,50
Cuba Libre	7,50
Caipirinha	7,50
Long Island Ice Tea	7,90
Negroni	7,50
Sweet Martini	7,90
Martini	7,90
Mai Thai	7,90
Manhattan	7,90
Kamikaze	7,90
Gin Tonic	8,50
Whisky Cola	8,00