

## Longdrinks

### Gin Tonic<sup>RS</sup>

Tanqueray Gin – Limette – Tonic Water  
09.50

### Makers Mark Coke<sup>PQRST</sup>

Makers Mark Bourbon – Coca-Cola  
09.50

### Hendricks Tonic<sup>PS</sup>

Henricks Gin – Tonic Water – Gurke  
10.50

### <sup>AR</sup> Skinny Beep

Vodka – Limette – Soda  
09.50

### <sup>AR</sup> Screwdriver

Vodka – Orange  
09.50

### <sup>AP</sup> Vodka Passion

Vodka – Maracuja  
09.50

## Aperitif

### Aperol Spritz<sup>MS</sup>

Aperol – Prosecco – Orange – Soda  
07.80

### Limoncello Spritz<sup>PRS</sup>

Hausgemachter Limoncello – Prosecco – Minze  
Soda  
08.40

### Lillet Wildberry<sup>MPRST</sup>

Lillet Blanc – Wildberry – Beeren – Limette  
  
08.40

### Black Hugo<sup>PS</sup>

Holundersirup – Prosecco – Johannisbeere –  
Minze  
08.40

### <sup>PS</sup> Hugo

Holundersirup – Prosecco – Soda – Minze  
07.80

### <sup>ST</sup> Campari Spritz

Campari – Prosecco – Orange – Soda  
  
07.80

### <sup>MRST</sup> EnMi's Aperol

Aperol – Grenadine – Limette,  
Cremant – Soda  
12.90

### <sup>MS</sup> Hot Aperol

Aperol – Apfelsaft – Wein – Orange  
  
8.40

## Erfrischer

### Prosecco

Biscario Prosecco Millesimato Spumante<sup>M VENETIEN</sup>

0.10l 05.50                      0.75l 28.00

### Cremant Rosé

<sup>LOIRE</sup> Bouvet – Ladubay Brut Tresor

0.10l 6.90                      0.75l 45.00

## Bier - Apfelwein

### Königspilsner <sup>A</sup>

Vom Fass - Radler <sup>A PR</sup>

0.25l 03.30      0.40l 04.70

### <sup>A</sup> Königspilsner

Alkoholfrei

0.33l 03.50

### Weißbier <sup>A</sup>

Vom Fass

0.50l 05.00

### <sup>A</sup> Alkoholfreies Weißbier

0.50l 05.00

### Helles <sup>A</sup>

Vom Fass

0.50l 05.00

0.25l 03.00

### Apfelwein

0.50l 04.80

### Pülleken <sup>A</sup>

Flasche

0.33l 03.50

## Softdrinks

### Purezza

Medium - Naturell

0.35l 2.50    0.75l 5.90

### Coca-Cola <sup>PQRST</sup>

Coca-Cola Classic - Coca-Cola Zero Spezi - Fanta

Sprite

0.2l 2.60    0.40l 3.90

### Schweppes <sup>PQRST</sup>

Ginger Ale - Bitter Lemon - Indian Tonic Water

0.2l 2.60    0.40l 3.90

### Säfte <sup>P</sup>

Orange - Apfel naturtrüb - Cranberry

Maracuja - Johannisbeere

0.2l 3.40    0.40l 4.80

### Saftschorle <sup>P</sup>

Orange - Apfel naturtrüb - Cranberry

Maracuja - Johannisbeere

0.2l 2.60    0.40l 4.20

## Hausgemachte Limonaden

### <sup>PR</sup> Oma's Limo

Zitrone - Minze - Holunder - Soda

0.40l 4.90

### <sup>PQRST</sup> Ladies Limo

Minze - Grenadine - Limette - Wildberry

0.40l 4.90

### Schorlen <sup>P</sup>

Maracuja Minze - Cranberry Minze - Limette Minze

0.40l 4.50

### Lychee Sunrise

<sup>P</sup> Lychee - Maracuja - Minze - Soda

0.40l 6.50

## Kaffee – Tee

Espresso <sup>Q</sup>	2.30	Flat White <sup>GQ</sup>	3.80
Espresso Macchiato <sup>GQ</sup>	2.90	Cappuccino <sup>GQ</sup>	3.50
Dopio <sup>Q</sup>	3.50	Latte Macchiato <sup>GQ</sup>	4.20
Dopio Macchiato <sup>GQ</sup>	3.90	Milchkaffee <sup>GQ</sup>	4.50
Café Creme <sup>Q</sup>	3.30	Lactosefreie Milch – Hafermilch	0.50
Tee			3.20
Schwarztee – Grüner Tee – Kamille – Kräuter – Pfefferminze – Waldbeere – Früchte			
Tee			4.20
Frische Minze – Frischer Ingwer			
Heiße Schokolade			3.90
Milch – Kakao <sup>GQ</sup>			
Eiskaffee			5.50
Kaffee – Vanille Eis – Milch <sup>GQ</sup>			
Eis – Latte			4.50
Kaffee – Milch <sup>GQ</sup>			

## Suppe

Kartoffelsuppe <sup>G</sup> vegetarisch, glutenfrei mit Frankfurter Würstchen <sup>GJ</sup> + 1.00	5.90
Orientalische Linsensuppe <sup>GLUX</sup> glutenfrei	6.90
Kürbissuppe – Kürbiskern – Kürbis Öl	7.90

## Salate

EnMi's Marktsalat – Gehobeltes Gemüse – Apfel Balsamico Dressing <sup>KPRV</sup> vegan, glutenfrei	9.50
Lauwarmer Kürbissalat – Rotwein Feigen <sup>GPU</sup>	10.50
Caesar Salat – Parmesan – Tomate – Croutons <sup>ACGMU</sup>	11.50
Quinoa Salat – Gemüse – Avocado <sup>JPUV</sup> vegan	11.50
Fitness Salat – Schafskäse – Avocado – Paprikagemüse – Sesam <sup>M</sup> vegetarisch, glutenfrei	12.00

### Alle Salate wahlweise mit

Thunfisch Zwiebeln	+ 2.50	Pinienkerne	+ 0.90
Hähnchenbrust	+ 5.00	½ Avocado	+ 2.50
Black Tiger Garnele (3 Stk.)	+ 6.50		
Rinderstreifen	+ 6.50		
Lachs	+ 6.50		

## Vorspeise

Burrata – Pesto – Tomaten – Basilikum <sup>GUUV</sup> vegetarisch, glutenfrei	10.50
Antipasti Gemüse – Fetakäse – Aceto Balsamico <sup>GPUUV</sup> vegetarisch, glutenfrei	11.90

## Hauptgang

EnMi's Thai Curry – Reis – Wok Gemüse – Kokosmilch <sup>U</sup> <small>vegan, glutenfrei</small>	12.50
EnMi's Homburger – Tomaten – eingelegte Zwiebel – Gurken – Käse – Pommes <sup>AGU</sup>	14.00
<u>Wahlweise mit</u>	
Bacon	+ 2.00
Zweites Patty	+ 3.50
EnMi's Bowl – Reis – Hähnchen Teriyaki – Sesam – Saisonales Gemüse <small>glutenfrei</small>	14.50
<u>Thai Curry und Bowl wahlweise mit</u>	
Pak Choi	+ 2.00 <small>vegan</small>
Hähnchenbrust	+ 5.00
Black Tiger Garnele (3 Stk.) <sup>B</sup>	+ 6.50
Rinderstreifen	+ 6.50
Lachs	+ 6.50
‘Schnitzel Wiener Art’ – Gurken-Dillsalat – Preiselbeeren <sup>AC</sup>	16.00
‘Wiener Schnitzel’ – Gurken-Dillsalat – Preiselbeeren <sup>AC</sup>	23.00
<u>Bratkartoffel oder Pommes <sup>A</sup></u>	
Champignon-Rahm-Soße	+ 1.00
Preiselbeeren	+ 1.00
Orientalische Pfanne – Rinderhackfleisch – Reis <sup>GKLPUV</sup> <small>glutenfrei</small>	14.50
Maispurlade – zweierlei Kürbis – Erbsenpüree <sup>GU V</sup> <small>glutenfrei</small>	18.50
Surf & Turf – Rinderhüfte – Garnelen – Marktsalat – Pommes <sup>ABDPUV</sup> <small>glutenfrei</small>	21.00
Ochsenbäckchen – Apfelrotkohl– Petersilienkartoffel <sup>GJKU</sup> <small>glutenfrei</small>	23.50
Miso Lachs – Wasabi Kartoffelpüree – Sesam – Spargel <sup>GHL PX</sup> <small>glutenfrei</small>	24.50
Hausgemachte Frikadellen – Pommes <sup>AGU</sup>	9.00

## Pasta

Pasta auch glutenfrei erhältlich + 2.00

Spaghetti – Aglio Olio – Peperoncino (pikant) <sup>A E G</sup> vegetarisch	8.50
Hähnchenbrust	+ 5.00
Black Tiger Garnele (3 Stk.) <sup>B</sup>	+ 6.50
Rinderstreifen	+ 6.50
Lachs	+ 6.50
Spaghetti – selbstgemachtes Basilikum Pesto <sup>A E G</sup> vegetarisch	9.00
Spaghetti – hausgemachte Bolognese <sup>A C</sup>	10.50
Spaghetti – Carbonara <sup>A G C L</sup>	11.00
Spaghetti – Meeresfrüchte <sup>A U V</sup>	18.50
Spaghetti – frischer Trüffel – Parmesan <sup>A G</sup> vegetarisch	20.00
Tortelloni Steinpilze – frischer Trüffel <sup>A C D G H M O</sup> vegetarisch	22.50
Wahlweise mit:	
Rinderstreifen	+ 6.50
Black Tiger Garnele (3 Stk.)	+ 6.50

## Pizza

Pizza donnerstags nicht erhältlich

EnMi's Pizzabrot <sup>A</sup> vegetarisch	Mozzarella <sup>A G</sup> vegetarisch	Schinken <sup>A G</sup>
Trüffel	Tomate	Mozzarella, Tomate
9.00	7.00	8.50
Salami <sup>A G</sup>	Peperoniwurst <sup>A G</sup>	Champions <sup>A G</sup> vegetarisch
Tomate, Mozzarella	Tomate, Mozzarella	Tomate, Mozzarella
8.50	9.00	8.00
Antipasti Gemüse <sup>A G</sup> vegetarisch	Thunfisch <sup>A G</sup>	Pizzabrot <sup>A</sup> vegetarisch, vegan
Tomate, Mozzarella	Tomate, Mozzarella, Zwiebel	Oregano, Knoblauch
11.00	10.00	5.00

## Beilagen

Pommes <sup>A</sup> <small>vegan</small>	4.50
Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	4.50
Grüner Spargel – Sesam <sup>L</sup> <small>vegan, glutenfrei</small>	5.00
Beilagen Salat <sup>M</sup> <small>vegan, glutenfrei</small>	5.00
Apfelrotkohl <sup>G P U</sup> <small>vegan, glutenfrei</small>	5.50
Trüffel Pommes mit Parmesan <sup>A</sup> <small>vegetarisch</small>	7.00
+ Trüffelmayonnaise <small>vegetarisch, glutenfrei</small>	3.00

## Dessert

Zweierlei Sorbet <sup>C G P</sup> <small>vegan</small>	5.90
Zitronen Sorbet – Hausgemachtem Limoncello <sup>C G P</sup> <small>vegan</small>	8.00
Tonkabohnen Creme Brûlée – Eis – Vanille Knusper <sup>A G</sup>	9.50
Soufflé „Black & White“ – Vanilleeis – Berren <sup>A C G</sup>	13.90

Darlings Emfegung vom Küchenchef

*Tagespreis*

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE – A Gluten | B Krustentiere | C Eier | D Fisch | E Nüsse | F Sojabohnen | G Laktose | H Schalenfrüchte | J Sellerie | K Senf | L Sesam | M Schwefeldioxid & Sulfit | N Lupinen | O Weichtiere | P Zucker | Q Koffein | R Säuerungsmittel | S Antioxidationsmittel | T Farbstoffe | U Knoblauch | V Zitrone | X Sojasoße  
Alle Preise in €, inkl. der gesetzlichen MwSt.