

## 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

## Apfelwein

0.25l 03.00

0.50l 04.80

## Pülleken <sup>A</sup>

Flasche

0.33l 03.50

## Softdrinks

### Purezza

Medium – Naturell

0.35l 3.50    0.75l 6.50

### Coca-Cola <sup>P QRST</sup>

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

Sprite

0.2l 2.90    0.40l 4.40

### Schweppes <sup>P QRST</sup>

Ginger Ale – Bitter Lemon – Indian Tonic Water

0.2l 2.90    0.40l 4.40

## Hausgemachte Limonaden

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

Zitrone – Minze – Holunder – Soda

0.40l 5.50

### <sup>P QRST</sup> Ladies Limo

Minze – Grenadine – Limette – Wildberry

0.40l 5.50

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

Maracuja Minze – Cranberry Minze – Limette Minze

0.40l 4.90

### Lychee Sunrise

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

0.40l 6.90

## Säfte <sup>P</sup>

Orange – Apfel naturtrüb – Cranberry

Maracuja – Johannisbeere

0.2l 3.60    0.40l 5.50

## Saftschorle <sup>P</sup>

Orange – Apfel naturtrüb – Cranberry

Maracuja – Johannisbeere

0.2l 2.90    0.40l 4.50

## 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
<b>Tee</b>			3.20
Schwarztee – Grüner Tee – Kamille – Kräuter – Pfefferminze – Waldbeere – Früchte			
<b>Tee</b>			4.20
Frische Minze – Frischer Ingwer			
<b>Heiße Schokolade</b>			3.90
Milch – Kakao <sup>GQ</sup>			
<b>Eiskaffee</b>			5.50
Kaffee – Vanille Eis – Milch <sup>GQ</sup>			
<b>Eis – Latte</b>			4.50
Kaffee – Milch <sup>GQ</sup>			

## Suppe

Kartoffelsuppe <sup>G</sup> vegetarisch, glutenfrei		6.60
mit Frankfurter Würstchen <sup>GJ</sup>	+ 1.10	
Orientalische Linsensuppe <sup>GLUX</sup> glutenfrei		7.70
Kürbissuppe – Kürbiskern – Kürbis Öl		8.80

## Salate

EnMi's Marktsalat – Gehobeltes Gemüse – Apfel Balsamico Dressing <sup>KPRV</sup> vegan, glutenfrei		10.70
Lauwarmer Kürbissalat – Rotwein Feigen <sup>GPU</sup>		11.50
Caesar Salat – Parmesan – Tomate – Croutons <sup>ACGMU</sup>		12.90
Quinoa Salat – Gemüse – Avocado <sup>JPUV</sup> vegan		12.90
Fitness Salat – Schafskäse – Avocado – Paprikagemüse – Sesam <sup>M</sup> vegetarisch, glutenfrei		13.50

### Alle Salate wahlweise mit

Thunfisch Zwiebeln	+ 3.00	Pinienkerne	+ 1.20
Hähnchenbrust	+ 5.50	½ Avocado	+ 3.00
Black Tiger Garnele (3 Stk.)	+ 7.50		
Rinderstreifen	+ 7.50		
Lachs	+ 7.50		

## Vorspeise

Burrata – Pesto – Tomaten – Basilikum <sup>GUV</sup> vegetarisch, glutenfrei	11.80
Antipasti Gemüse – Fetakäse – Aceto Balsamico <sup>GPUV</sup> vegetarisch, glutenfrei	13.30

## Hauptgang

EnMi's Thai Curry – Reis – Wok Gemüse – Kokosmilch <sup>U</sup> vegan, glutenfrei 14.50

EnMi's Homburger – Tomaten – eingelegte Zwiebel – Gurken – Käse – Pommes <sup>AGU</sup> 15.80

### Wahlweise mit

Bacon + 2.00

Zweites Patty + 3.50

EnMi's Bowl – Reis – Hähnchen Teriyaki – Sesam – Saisonales Gemüse glutenfrei 16.50

### Thai Curry und Bowl wahlweise mit

Pak Choi + 2.20 vegan

Hähnchenbrust + 5.50

Black Tiger Garnele (3 Stk.) <sup>B</sup> + 7.50

Rinderstreifen + 7.50

Lachs + 7.50

'Schnitzel Wiener Art' – Gurken-Dillsalat – Preiselbeeren <sup>AC</sup> 18.00

'Wiener Schnitzel' – Gurken-Dillsalat – Preiselbeeren <sup>AC</sup> 26.00

Bratkartoffel oder Pommes <sup>A</sup>

Champignon-Rahm-Soße + 2.00

Preiselbeeren + 1.50

Orientalische Pfanne – Rinderhackfleisch – Reis <sup>GKLPUV</sup> glutenfrei 16.50

Maispoulade – zweierlei Kürbis – Erbsenpüree <sup>GU V</sup> glutenfrei 21.00

Surf & Turf – Rinderhüfte – Garnelen – Marktsalat – Pommes <sup>ABDPUV</sup> glutenfrei 26.00

Ochsenbäckchen – Apfelrotkohl – Petersilienkartoffel <sup>GJKU</sup> glutenfrei 26.50

Miso Lachs – Wasabi Kartoffelpüree – Sesam – Spargel <sup>GHL PX</sup> glutenfrei 27.50

Hausgemachte Frikadellen – Pommes <sup>AGU</sup> 11.00



## Pasta

Pasta auch glutenfrei erhältlich + 2.00

Spaghetti – Aglio Olio – Peperoncino (pikant) <sup>A E G</sup> vegetarisch	9.50
Hähnchenbrust	+ 5.50
Black Tiger Garnele (3 Stk.) <sup>B</sup>	+ 7.50
Rinderstreifen	+ 7.50
Lachs	+ 7.50
Spaghetti – selbstgemachtes Basilikum Pesto <sup>A E G</sup> vegetarisch	10.00
Spaghetti – hausgemachte Bolognese <sup>A C</sup>	11.80
Spaghetti – Carbonara <sup>A G C L</sup>	12.50
Spaghetti – Meeresfrüchte <sup>A U V</sup>	20.50
Spaghetti – frischer Trüffel – Parmesan <sup>A G</sup> vegetarisch	24.00
Tortelloni Steinpilze – frischer Trüffel <sup>A C D G H M O</sup> vegetarisch	25.50
Wahlweise mit:	
Rinderstreifen	+ 7.50
Black Tiger Garnele (3 Stk.)	+ 7.50

## 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
10.00	8.00	9.50
Salami <sup>A G</sup>	Peperoniwurst <sup>A G</sup>	Champions <sup>A G</sup> vegetarisch
Tomate, Mozzarella	Tomate, Mozzarella	Tomate, Mozzarella
9.50	10.00	9.00
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
13.00	11.50	6.00

## Beilagen

Pommes <sup>A</sup> <small>vegan</small>	5.00
Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	5.00
Grüner Spargel – Sesam <sup>L</sup> <small>vegan, glutenfrei</small>	6.00
Beilagen Salat <sup>M</sup> <small>vegan, glutenfrei</small>	5.50
Apfelrotkohl <sup>G P U</sup> <small>vegan, glutenfrei</small>	5.50
Trüffel Pommes mit Parmesan <sup>A</sup> <small>vegetarisch</small>	8.00
+ Trüffelmayonnaise <small>vegetarisch, glutenfrei</small>	3.00

## Dessert

Zweierlei Sorbet <sup>C G P</sup> <small>vegan</small>	7.00
Zitronen Sorbet – Hausgemachtem Limoncello <sup>C G P</sup> <small>vegan</small>	8.50
Tonkabohnen Creme Brûlée – Eis – Vanille Knusper <sup>A G</sup>	9.50
Soufflé „Black & White“ – Vanilleeis – Berren <sup>A C G</sup>	14.50

Darlings Empfehlung von unserem 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 & Sulfite | 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.