

Donnerstag, den 28.10.21

Tel.: 089-21019697

Abendkarte (17.00 bis 21.30)



Liebe Gäste, wir haben unseren Insta-Account neu gestaltet. Schaut doch mal rein: Kaiserotto8

Suppe / Salate

Auberginen-Lauch-Kokos-Suppe(vegan) 6,90

Gebratene Pfifferlinge & Avocado-Spalten an bunter Salatvariation mit Balsamico-Dressing (vegan) 13,90

Winter-Salat mit Baby-Spinat, Brunnenkresse, Waldbeeren, Datteln, gerösteten Walnüssen & Kürbiskernen an Limetten-Dressing (vegan) 11,90

mit Falafel & Mango-Chutney (vegan) 13,90

mit gegrillten Hühnchenbrustfilet-Streifen 15,90

mit Streifen von der Bio-Rinderlende 19,90

Ceaser Salad mit Croutons & Parmesan 10,90

mit gegrillten Hühnchenbrustfilet-Streifen 14,90

mit Streifen von der Bio-Rinderlende 18,90

Vegane Gerichte

Hausgemachte Falafel mit Mango Chutney & Gemüse-Cous Cous 13,90

Afrikanische Tajine mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Süßkartoffeln & Bulgur 13,90

Gegrillte Austernpilze, Zucchini & Paprika auf Süßkartoffel-Kokos-Püree. 13,90

Penne mit Artischockenherzen, Avocado, getrockneten Tomaten & Rucola-Pesto 13,90

Gefüllte Ofen-Kartoffel mit Chili sin carne mit Tofu, Bohnen & Mais an Salatbouquet 13,90

Bio-Fleisch

Knusper-Schnitzel von der Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren & Pommes Frites o. Kartoffel-Gurken-Salat 18,90

Tagliata von der Bio-Rinderlende mit Balsamico-Grill-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Rucola & Parmesan 22,90

Weitere Gerichte

Weißwein-Risotto mit Hokkaido-Kürbis-Ragout, Baby-Spinat, gerösteten Kürbiskernen & Parmesan 13,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian & Honig auf Ratatouille-Gemüse mit gebackenen Baby-Kartoffeln 13,90

Elsässer Flammkuchen mit Speck & roten Zwiebeln an Salatbouquet 13,90

Tapas Teller mit Kartoffel-Ei-Tortilla, Balsamico-Grill-Gemüse, Aioli & Rotwein-Champignons 13,90

Linguine mit Pfifferlingen in Weißwein-Sahne-Sauce mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan 14,90

Knusper-Hühnchenbrustfilet im Cornflakes-Mantel auf Mango-Chili-Limetten-Spiegel mit Reis 16,90

Orientalische Lamm-Koteletts auf Gemüse-Cous-Cous mit Joghurt-Minze-Dip 19,90

Pot au feu: Französisches Fisch-Ragout mit Gemüse & Aioli-Baguette 15,90

Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronen-Butter & Belugalinsen-Gemüse-Ragout 18,90

Spaghetti Nero di Sepia „Monte Mare“ mit Lachsfiletstreifen, Zucchini & Austernpilzen in Tomaten-Creme 19,90

Burger (mit Pommes Frites, Süßkartoffel Pommes Frites (plus 1,50), gebackenen Baby-Kartoffel-Hälften oder Salat)

XXL-Cheeseburger: Safig gegrillter Burger (180 g), Bergkäse, karamellierte rote Zwiebeln,

Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, Pommes Frites 13,90

Chicken-Burger: Gegrilltes Hühnchenbrustfilet, Spiegelei, Bacon, Cocktail-Sauce, Tomate, Eisberg-Salat & Bergkäse 13,90

Crispy Vegan Burger: Knuspriger Gemüse-Burger mit Avocado, Rucola, Tomaten & hausgemachter Curry-Sauce 13,90

Dessert

Schoko-Törtchen auf Himbeer-Spiegel mit Blaubeeren & Sahne 8,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis & Sahne 8,90

Getränke

Wasser

Adelholzer Mineralwasser: Sprudelig / Naturell 0,25 / 0,75 2,50 / 5,50
Tafelwasser 0,5 2,90

Wolfra Fruchtsäfte

Apfel trüb 0,2 2,50
Rhabarber / Schwarze Johannisbeere / Maracuja / Orange /
Kirsch / Pfirsich / Ananas / Mango / Grapefruit / Rote Traube 0,2 2,90

Wolfra Saft-Schorlen

Apfelschorle 0,2 / 0,4 2,50 / 3,70
Schorle aus Rhabarber / Schwarze Johannisbeere /
Maracuja / Orange / Kirsch / Pfirsich / Ananas / Mango /
Grapefruit / Rote Traub 0,2 / 0,4 2,70 / 3,90

Frisch gepresst

Orange 0,2 4,50
Orange-Limette, der Wachmacher 0,2 4,50

fritz-kola, fritz-limo & fritz-spritz 0,33

fritz-kola 2,90
fritz-kola zuckerfrei 2,90
fritz-limo orangenlimonade 2,90
fritz-limo zitronenlimonade 2,90
fritz-limo melonenlimonade 2,90
fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade 2,90
fritz-spritz bio-apfelsaftschorle 2,90
fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle 2,90
fritz-spritz bio-traubensaftschorle 2,90

Paulaner: Spezi 0,5 3,20

LEMONAID Limonaden (Bio & Fair Trade), 0,33

Limetten / Blutorange / Ingwer 3,90

Sommer-Special: ChariTea Eistee (Bio & Fair Trade), 0,33

red (Roisbos/Passionsfrucht) / black (Schwarztee/Zitrone) /
green (Grüntee/Ingwer) / mate (Mate-Tee/Zitrone/Orange)
Mint (Minze / Passionsfrucht 3,90

Biere

Rothaus Tannenzäpfle Pils 0,33 2,90
Tegernseer Hell 0,33 / 0,5 2,90 / 3,60
Hacker-Pschorr Helles alkoholfrei 0,5 3,60
Unertl Weissbier m. Alkohol / alkoholfrei 0,5 3,90
Radler 0,5 3,60
Russ'n 0,5 3,90

Aperitif / Drinks

Aperol Sprizz 0,3 6,90
Hugo (Hollersirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda) 0,3 6,90
Otto, unser Haus-Drink (Sanbitter, Minze, Limette, 0,3 6,90
Prosecco, Soda)
Lille Wild Berry 7,90
Campari Prosecco mit Minze 6,90
Gin Tonic 7,90

Cuba Libre 7,90
Moscow / Munich Mule (Wodka / Gin, Gurke, Limette,
Ginger Beer 8,90

Digestif

Vecchia Romagna 0,02 2,90
Ramazotti 0,02 2,90
Grappa 0,02 2,90
Williams Birne 0,02 2,90

Secco

Wirsching Wi'Secco 0,1 / Fl. 0,7 l 3,90 / 26,00

Wein

	0,1 / 0,2 / Fl.
Weber (Nahe) Riesling Literflasche!	3,50 / 6,90 / 32,00
Milch (Rheinessen) Chardonnay „Valentin“	3,90 / 7,50 / 25,00
Weber (Nahe) Grauburgunder	3,90 / 7,50 / 25,00
Weber (Nahe) Weißburgunder	3,90 / 7,50 / 25,00
Marget (Baden) Sauvignon blanc & Nobling	3,90 / 7,50 / 25,00
Wirsching (Franken) Rivaner Literflasche	3,50 / 6,90 / 32,00
Marget (Markgräfler) Spätburgunder Rotwein	3,90 / 7,90 / 25,00
Knipser (Pfalz) Blauer Spätburgunder Rotwein	4,50 / 8,50 / 29,00
Johner (Kaiserstuhl) Rotwein-Cuvée Maximilian	4,50 / 8,50 / 29,00
Johner (Kaiserstuhl) Rosé „Luise“	3,90 / 7,50 / 25,00

Weinschorle groß (0,4 l) / klein (0,2 l) 7,50 / 3,90

Wechselnde Weinempfehlungen

	0,1 / 0,2 / Fl.
Kimich (Pfalz) Riesling Schnepfenflug Literflasche	3,90 / 7,50 / 26,00
Lamberti (Venetien) Lugana	3,90 / 7,50 / 26,00
Chateau Mezain (Bordeaux) Sauvignon Blanc	3,90 / 7,50 / 26,00
Marques de Cáceres (Rioja) Rosé vom Tempranillo	3,90 / 7,50 / 26,00
Azagador (La Mancha) Tempranillo & Cabernet Sauvignon	3,90 / 7,50 / 26,00
Rigoli (Toskana) N'Etrusco Rotwein-Cuvée Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon	3,90 / 7,50 / 26,00