

Herzlich Willkommen

Im



*Paul-Ehrlich-Weg 5
61348 Bad Homburg v.d. Höhe
Tel.- 06172-26141
Inh.- M. Lia D'Acri-Gube*

*Öffnungszeiten
11.30 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.00 Uhr
Sa. So. und an Feiertagen während der Saison
durchgehend geöffnet
Dienstag Ruhetag*

Aperitivo

01 – Crodino/ Bitterino alkoholfrei (4)	0,1 l	3,50 €
02 – Prosecco Scavi & Ray Piccolo weiß/rose	0,2 l	5,50 €
03 – Martini Bianco	5 cl	4,00 €
04 - Campari Soda (4)	0,2 l	4,50 €
05 – Campari Orange (4)	0,2 l	5,00 €
06 - Aperol Spritz Aperol / Prosecco	0,2 l	6,00 €
07 – Hugo – Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette	0,2 l	6,00 €

Offene Weine

Rot	0,25l	0,5l
08 - Dornfelder/Portugieser - Lieblich	5,50 €	11,00 €
09 - Montepulciano	5,00 €	10,00 €

Weiß

10 - Chardonnay	5,00 €	10,00 €
11 - Pinot Grigio	5,00 €	10,00 €

Weinschorle

12 – Weißweinschorle	4,50 €	9,00 €
----------------------	--------	--------

Rose'

13 – Rose' Verona	5,00 €	10,00 €
14– Rose' Portugieser – lieblich	5,50 €	11,00 €

Auf unserer Weinkarte finden Sie weitere Weine. Bitte fragen Sie unser Personal.

Alkoholfreie Getränke

15 - Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	4,50 €
16 - Gerolsteiner Medium	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	4,50 €
17 - Coca Cola / Cola Light/Zero (4) (7)	0,2 l	2,00 €
18 - Fanta (3) (4)	0,2 l	2,00 €
19 - Sprite	0,2 l	2,00 €
20 - Schweppes Bitter Lemon (3) (8)	0,2 l	2,50 €
21 - Schweppes Ginger Ale (3)	0,2 l	2,50 €
22 - Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,50 €
23 - Orangensaft	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
24 – Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,00 €
25 - Apfelschorle	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	4,00 €
26 - Traubensaft	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
27 - Grapefruitsaft Spritz	0,2 l	1,40 €
	0,4 l	2,80 €

Biere vom Fass

28 - König Pilsener	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,50 €
29 - Benediktiner Weißbier hell	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,50 €
30 - Früh Kölsch	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,60 €
31.- Benediktiner Hell Lager	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,50 €
32 - Radler	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,50 €

Flaschenbiere

33 - König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
34 - Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
35 - Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,50 €
36 - Köstritzer Keller naturtrüb	0,5 l	4,50 €
37 - Paulaner Kristallweizen	0,5 l	4,50 €

Apfelwein

38 – Hochstätter Apfelwein	0,25 l	1,80 €
	0,5 l	3,60 €
39 – Gespritzter süß/sauer	0,25 l	1,80 €
	0,5 l	3,60 €

Speisen

Vorspeisen:

40 - Tomatensuppe	3,50 €
41 - Tortellini in Brodo	3,50 €
42 - Rinderkraftbrühe mit Gemüse	4,50 €
43 - Räucherlachs mit Meerrettich, Toastbrot und Butter	7,50 €
44 - Bruschetta Classica 2 Stck	3,00 €
45 - Crostini Parma – oder Sardelle 2 Stck	3,00 €
46 - diverse Antipasti	Preis je nach Auswahl
47 - Parmiggiana überbackene Auberginen mit Mozzarella	7,00 €

Salate:

48 - kleiner gemischter Salat der Saison	4,00 €
49 - Insalata Italia Thunfisch, Käse Schinken, Ei	9,00 €
50 - Caprese	9,00 €
51 - Insalata Club, Thunfisch, Mozzarella, Mais, ger.Kürbiskerne	10,50 €
52 - Insalata Tacchino mit Putenbruststreifen	10,50 €

Hauptgerichte;

Pasta:

53 - Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino Piccante Knoblauch, Olivenöl, Chili	6,50 €
54 - Spaghetti Bolognese –	8,50 €
55 - Spaghetti Carbonara Originale	9,00 €
56 - Penne al Pomodoro e Basilico Tomatensauce, Basilikum	6,50 €
57 - Penne Arrabbiata - pikante Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum	7,50 €
58 - Penne Amatriciana – Kräutertomatensauce, ital.Speck, Basilikum	8,50 €
59 - Penne Tonno mit Schafskäse	11,50 €
60 - Fettuccine Zucchini – pikante Parmesansauce, Kirschtomaten	10,50 €
61 - Fettuccine Puttanesca – scharfe Tomatensauce, Knoblauch, Kapern, Oliven(9), Sardellen	10,50 €
62 - Fettuccine Scampi – leicht pikante Weißweinsauce, Knoblauch, Kirschtomaten	13,50 €
63 - Fettuccine Salmone - Weißweinsahnesauce, frischer Dill	13,50 €
64 - Tortellini alla Panna mit Schinkensahnesauce	8,00 €
65 - Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatenpomesansauce	11,50 €
66 - Tortelloni Burro e Salvia – Butter und Salbei	10,50 €

Aus dem Ofen;

67 - Rigatoni Al Forno überbacken mit Schinken und Erbsen	7,50 €
68 - Tortellini Al Forno überbacken	7,50 €
69 - Lasagne	8,50 €

Fleisch:

Vom Schwein:

- 70 - Schnitzel Wiener Art 11,50 €
- 71 - Schnitzel Jäger Art 12,50 €
- 72 - Paprikaschnitzel pikant 12,50 €
- Alle Schnitzel werden serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes und Salat
(Alle Schnitzel sind aus der Oberschale geschnitten und handpaniert)
- 73 - Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Pilzrahmsauce
serviert mit Reis und Salat 12,50 €

Vom Kalb:

- 74 - Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat 18,50 €

Vom Rind:

- 75 - Argentinisches Rumpsteak vom Grill 22,50 €
- 76 - Argentinisches Entrecote vom Grill 23,50 €

Alle Steaks werden serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes und
Tagesgemüse oder Salat
(Die Steaks haben ein Rohgewicht von ca. 350 g)

Burger: (alle Burger werden serviert mit Pommes)

- 77 - Clubburger
200 g Rinderhacksteak mit zwei Burgersaucen, Cheddarcheese,
Bacon, Tomate, Salat 12,50 €
- 78 - Hot Chilliburger
200 g Rinderhacksteak, Burgersauce, Sour Cream, Habaneros,
Cheddarcheese, Tomate, Zwiebel, Salat 12,50 €
- 79 - Italian Burger
Hacksteak aus Fenchelsalsiccia, Burgersauce, Mozzarella, Tomate,
rote Zwiebel, Oliven 13,50 €

Fisch:

80. Calamari Fritti, Aioli und Salat 11,50 €
- 81 - Lachsfilet in Orangensauce mit Reis 18,50 €
- 82 - Riesengarnelen in Knoblauchkräutersauce mit Salat 21,50 €

Pizze Classiche

83 -	Margherita Tomatensauce, Käse	5,00 €
84 -	Margherita Italia Mozzarella Basilikum	7,00 €
85 -	Prosciutto Hinterschinken	6,00 €
86 -	Salami Salami	6,00 €
87 -	Funghi Champignons	6,00 €
88 -	Prosciutto & Funghi Schinken, Champignon	7,00 €
89 -	Salami & Funghi Salami & Champignon	7,00 €
90 -	Tonno & Cipolle Thunfisch, Zwiebel	9,50 €
91 -	Tonno & Mais Thunfisch, Kirschtomaten & Mais	10,50 €
93 -	Capricciosa , Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Paprika	9,00 €
94 -	Vegetaria div. Gemüse, Knoblauch	9,50 €
95 -	Calzone Champignon, Salami, Schinken	9,00 €
96 -	Salmone geräucherter Lachs und Creme Fraiche	14,50 €
97 -	Parma Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Grana Padana.	12,50 €
98 -	Calabrisella Nduja scharfe Salami, Mozzarella & Rucola	12,50 €
980 -	Rustica Mozzarella, Salsiccia,, Basilikum	10,50 €
990 -	Lia's Favorita Mozzarella, Basilikum, Aubergine	9,00 €
150 -	Frank's Liebste Schinken, Ananas, Habaneros (scharfe Chili)	9,00 €
151 -	4 Formaggi Bianca 4 Käse Sorten	12,50 €
152 -	Emilia Bianca (ohne Tomatensauce nur mit Mozzarella) Parmigiano Reggiano, getr. Tomaten, Olivenpaste ⁽⁹⁾	11,50 €
153 -	Coraggiosa Peperoniwurst, Sardellen, Kapern, Gorgonzola	12,50 €

Gerne können Sie Ihre Pizza aus folgenden Zutaten selbst zusammenstellen oder erweitern:

Zusätzlich mit:

Zwiebel	0,50 €	Ananas	1,00 €
Knoblauch	0,50 €	Artischocken	1,50 €
Schinken	1,00 €	Mozzarella	2,00 €
Salami	1,00 €	Thunfisch	2,00 €
Peperoniwurst	1,00 €	Sardellen	2,00 €
Champignons	1,00 €	Oliven ⁽⁹⁾	1,00 €

Dessert:

100 - Tartufo Classico, Espresso, Amaretto, Sahne, frische Minze	6,00 €
101 - Tartufo Limoncello, Zitronen, Limoncello, Sahne, frische Minze	6,00 €
102 - Tiramisu	6,00 €

Für unsere jungen Gäste

Kindergerichte a la carte

103 - Portion Pommes rot/weiß	2,50 €
104 - Pasta Pomodoro Tomatensauce	4,50 €
105- Pasta Bolognese	5,50 €
106 - Tortellini a la Panna	5,50 €
107 - Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes	6,00 €
108 - 6 Chicken Nuggets mit Pommes rot/weiß	7,50 €
200 Bambini Burger mit Pommes	6,90 €
201 Bambini Cheeseburger mit Pommes	6,90 €

Club Frühstück
Sa. – So. und an Feiertagen
9.00 – 11.00 Uhr

108 - BLT (Bacon . Lettuce & Tomato) Sandwich Bacon, Eisbergsalat, Tomaten	6,00 €
109 - Toast Hawaii	5,50 €
110 - Panino Tricolore Tomaten Mozzarella	4,50 €
008 - Vollkornbrötchen Butter, Schinken, Käse	3,90 €

Während der Saison nachmittags von 14.30 – 17.00 Uhr bieten wir Kaffee und Kuchen an.

NUR WÄHREND DER SAISON

Liköre

111 - Amaretto di Saronno (2) (5)	4 cl	3,50 €
112 - Sambuca Molinari (2) (6) (7)	4 cl	3,50 €
113 - Limoncello (5)	4 cl	3,50 €
114 - Baileys (2) (4) (8)	4 cl	4,00 €

Brände

115 - Korn	2 cl	2,80 €
116 - Obstwasser	2 cl	2,80 €
117 - Williamsbirne	2 cl	2,80 €
118 - Kirschwasser	2 cl	2,80 €
119 - Marille	2 cl	2,80 €

Spirituosen

120 - Vodka	2 cl	2,80 €
121- Bacardi Rum	2 cl	3,00 €
122 – Jack Daniels	4 cl	4,00 €
123 - Four Roses	4 cl	4,00 €
124 - Glenfiddisch	4 cl	6,00 €
125 - Grappa Riserva	4 cl	5,00 €

Longdrinks

126. - Vodka Lemon ⁽⁸⁾	0,2 l	6,00 €
127 - Whiskey Cola ⁽⁷⁾	0,2 l	6,00 €
128 - Absolut Vodka Mule Cranberrysaft, Ginger Beer, Orange	0,2 l	6,90 €
129- Tocco Rosso Campari, Prosecco, Eis	0,2l	6,00 €
130- Bacardi Lemon ⁽⁸⁾ / Orange	0,2 l	6,00 €
131 – Moscow Mule Ginger Beer Wodka Limettensaft Gurke	0,2l	6,90 €
132- Bolsini Spritz Pink Grapefruit oder Maracuja Bolsini Likör mit prickelndem Prosecco Eis	0,2l	5,00 €

Digestiv

133 - Amaro Averna	2 cl	2,00 €
134 - Fernet Branca./ Menta	2 cl	2,00 €
135 - Ramazzotti	2 cl	2,00 €
136- Montenegro	2 cl	2,00 €
137 Jägermeister	2 cl	2,00 €
138 Reichs Posti	2 cl	3,00 €

Kaffeespezialitäten

139 - Espresso (7)	2,20 €
140 - Espresso Macchiato (7)	2,20 €
141 - Espresso Corretto (7)	4,50 €
142 – Espresso Doppio (7)	4,00 €
143 - Cappuccino (7)	3,20 €
144 - Latte Macchiato (7)	3,20 €
145 - Kaffee schwarz (7)	2,00 €
146 - Milchkaffee (7)	3,00 €
147 - Schwarzer Tee, Pfefferminz, Kamille, Früchte	2,00 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

(1) – mit Konservierungsstoff (2) - mit Geschmacksverstärker (3)- mit Antioxidationsmittel (4) - mit Farbstoff
(5) - mit Phosphat (6) – mit Süßungsmittel (7) – koffeinhaltig (8) - chininhaltig
(9) – geschwärzt (10) – enthält Phenylalaninquelle

Kennzeichnung der Allergene

Speisen mit den laufenden Nummern 52 – 73 enthalten glutenhaltiges Getreide (sämtliche Pastagerichte, Schnitzel)
Speisen mit den laufenden Nummern Nr. 76 – 78 (Burger) und 88 – 94 und 98 - 108 enthalten Gluten
Gericht Nr. 40 enthält Eier
Gericht Nr. 70 u. 72 enthält Sellerie
Gericht Nr. 61 - 68 enthält Laktose (Sahne)
Gericht Nr. 46, 61 und Nr. 81 enthalten Krebstiere
Gericht Nr. 43,45,46,48,50,58,60,62,78,79,85,92 enthält Fisch
Gericht Nr. 96 kann Spuren von Nüssen enthalten
Alle angebotenen Salate enthalten Senf im Dressing
Weine sind geschwefelt

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig. Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!