

**Der Treffpunkt  
für Genießer**



**Kulinarisches und mehr  
im Herzen  
von Haarzopf**



## SUPPIG

<b>Fischsuppe „G.-Style“</b>	small	8,50 €
	big	14,00 €

<b>Mulligatawny</b> indische scharfe Hühnersuppe klassiker der britischen Küche und ausserdem der 1. Gang im Dinner for One	small	6,50 €
	big	10,50 €



## HAPPIG

<b>2-erlei Aioli</b> mit Landbrot	6,90 €
-----------------------------------	--------

<b>Baba Ganoush Libanais</b> Auberginenpürree mit Brot	6,90 €
---	--------

<b>Gambas „Black Tiger“</b> in Chili-Olivenöl dazu Brot und Aioli	15,00 €
--	---------

<b>Tapasteller</b> mit Köstlichkeiten vom Land und aus dem Meer	15,50 €
--	---------

<b>Spanische Hackbällchen</b> in peppiger Tomatensugo mit Landbrot	8,50 €
---	--------



## KLASSISCH

<b>Salatbowl</b> knackige Salate wahlweise mit: Schafskäse, Geflügelstreifen oder gebratenem Fischfilet	14,00 €
---	---------

<b>Pasta mit Olivenöl „Aglio e olio“</b> Knoblauch mit vornehmer Schärfe	9,50 €
---	--------

<b>Pasta „Vedura“</b> , mediterrane Gemüse in Tomaten-Kräuterjus	12,00 €
---	---------

<b>Pasta mit Gambas</b> Kirschtomaten und Frühlauch	16,00 €
--	---------

<b>Roastbeef</b> zart rosa gebraten und kalt aufgeschnitten, dazu Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade	16,50 €
---	---------

<b>Schnitzel</b> mit einer Soße nach Wahl, Pommes frites und Salat	15,90 €
---	---------



## WÄSSRIG

- Fang des Tages** 18,00 €  
mit Rosmarinkartoffeln und knackigem Gemüse
- Oktopus Tentakel gegrillt** 16,00 €  
mit Knoblauch, glasierten Tomaten, Aioli und Brot
- Gebratene Muscheln** 13,50 €  
mit Speck, Zwiebeln, knackigen Salaten und Brot
- ≈ 1 Kilo Gambas zum „selber Pulen“** 34,00 €  
mit Aioli und Landbrot



## AUSSERGEWÖHNLICH

- Rindersteak „Georgie’s Best“** 34,00 €  
**Rindersteak „Lady’s Cut“** 26,00 €  
in Pfefferschrot paniert mit Bratkartoffeln und Salat
- Haarzopfer Hantel** 16,50 €  
das ultimative Schaschlikerlebnis,  
serviert mit Pommes frites und Salat
- Lammragout** 17,00 €  
mit Sternanissoße, glacierten Gemüsen  
und Knoblauchkartoffeln
- Ochsenbäckchen  
vom heimischen Rind** 18,00 €  
in dunkler Soße mit Schmorgemüse und Kartoffeln
- Pochierter Kalbstafelspitz** 18,00 €  
mit Apfel- Meerrettichsoße, Butterkartoffeln  
und Salat
- Cordon Bleu „Korsika“** 17,00 €  
gefüllt mit Schafskäse und Bauernschinken,  
Rosmarinkartoffeln und Salat



## DANACH

- Cremig gerührter Joghurt** 6,50 €  
mit Nüssen und Honig
- Armer Ritter vom Butterbrioche** 9,50 €  
mit Krokant und Vanillesoße
- Pasteis de Nata** 8,50 €  
mit einer Kugel Eis oder einem Espresso



## HEISSES

Kaffeetasse	2,00 €
Espresso	2,10 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €



## VORSICHT!

Ouzo/Vodka	2,00 €
Malteser/Linie/Ramazotti	3,00 €
Grappa	3,00 €
Edelbrände	3,50 €
Marille, Zirbe, Nuss ...	



## HOPFIG

Stauder Pils	0,3 l	2,40 €
Früh Kölsch	0,3 l	2,40 €
Weizen	0,5 l	4,00 €
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Stauder alkoholfrei	0,33 l	2,60 €



## NULL PROMILLE

Cola-Fanta-Sprite-Apfelschorle	0,3 l	2,20 €
H <sub>2</sub> O	0,3 l	2,10 €
	0,7 l	5,10 €
Malzbier	0,33 l	2,60 €



## PRICKELND

Sekt Hausmarke	0,7 l	19,00 €
----------------	-------	---------

Regelmäßig finden bei uns Themenabende und Aktionen statt. Gerne nehmen wir Sie in unseren **E-Mail-Verteiler** auf.

Für Veranstaltungen, Feiern und Buffets fragen Sie bitte auch nach unserem **Catering-Prospekt**.

Für besondere Weinerlebnisse empfehlen wir Ihnen einen Blick in unsere **Weinkarte**.