Willkommen

IM GRANDE BEACH CAFÉ SCHARBEUTZ

Herzlich willkommen im Grande Beach Café – Genuss mit Meerblick!

Unser Strandrestaurant an der wunderschönen Ostsee bietet Ihnen nicht nur **köstliche Speisen**, sondern auch eine **entspannte Atmosphäre** mit traumhaftem Blick aufs Meer. Ob ein **genussvolles Frühstück**, eine **schmackhafte Mittagspause**, eine **gemütliche Kaffeestunde** oder ein **stilvolles Abendessen** – wir schaffen den perfekten Rahmen für Ihre **Auszeit**.

Unsere Speisekarte spiegelt unsere Leidenschaft für **hochwertige, nachhaltige und regionale Zutaten** wider. Wir setzen bewusst auf **biologische Produkte** und tragen mit Stolz unser **Bio-Zertifikat** *(Kontrollstellencode: DE-ÖKO-009)*. Dabei legen wir großen Wert auf eine **faire und transparente Preisgestaltung**. Als verantwortungsbewusste Gastgeber kalkulieren wir unsere Preise mit Bedacht – mit einem klaren Ziel: **Höchste Qualität unserer Zutaten, faire Löhne für unser engagiertes Team und ein Preis-Leistungs-Verhältnis, das Genuss für jeden ermöglicht**. Je länger Sie bei uns verweilen, desto mehr können Sie genießen.

Probieren Sie doch einmal unser **Foodsharing-Konzept** aus: **Wählen Sie Ihre Lieblingsspeisen von der Karte**, und wir servieren sie Ihnen in die **Mitte des Tisches auf einer erhöhten Platte** – perfekt zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Entdecken. Essen bringt Menschen zusammen, also warum nicht gemeinsam genießen?

Neben unserem beliebten **3-Gänge-Kennenlernmenü** bieten wir auch ein **2-Gänge-Business-Lunch** an – ideal für eine entspannte Mittagspause ohne lange Wartezeiten. Zudem laden unsere **fair kalkulierten Weinflaschen** dazu ein, den Moment auszukosten und Ihren Aufenthalt noch besonderer zu machen.

Sollte einmal etwas nicht ganz Ihren Erwartungen entsprechen, sprechen Sie uns bitte direkt an. Ihre **Zufriedenheit liegt uns am Herzen**, und wir tun unser Bestes, um Ihren Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße,

Ihre Anka Casagrande & Ralf Casagrande
und Ihr Tung Truong (GF)

Kennenlernmenü

KW 22 | Täglich ab 17:00

EIN MENÜ, DAS DEN SOMMER EINLÄUTET: FRISCHES CEVICHE, ZARTES RUMPSTEAK UND EIN FRUCHTIGER SORBETTRAUM ZUM ABSCHLUSS.

CEVICHE VOM NORWEGISCHEN LACHS
AVOCADO | LIMETTE | PONZU | KORIANDER | CHILI | SESAM | PINSA-BROT

FRISCH, LEICHT UND VOLLER AROMA – UNSER CEVICHE VOM NORWEGISCHEN LACHS BRINGT MIT LIMETTE, CHILI UND PONZU EINEN HAUCH FERNWEH AUF DEN TELLER.

***

RUMPSTEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE *CA. 220 G*
GEGRILLTER WEISSER SPARGEL | PILZE | KARTOFFELN | BÄRLAUCH | GRANA PADANO | SAUCE HOLLANDAISE

ZARTES RUMPSTEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE – BEGLEITET VON FRÜHLINGSAROMEN WIE BÄRLAUCH, SPARGEL UND EINER PORTION PURER GENUSS.

***

MANGOSORBET
BEERENFRÜCHTE | MANDEL-CRUMBLE | HIMBEERGEL

FRUCHTIG, FRISCH & VOLLER TEXTUR – CREMIGES SORBET TRIFFT AUF SÜSS-SÄUERLICHEN MANGO, KNUSPRIGEN MANDEL-CRUMBLE & EIN FEINES HIMBEERGEL.

3–GÄNGE-MENÜ 52 P.P.

VORSPEISE 15,5 | HAUPTGANG 36,5 | DESSERT 8,5

Drink der Woche:

PALM KISS *7,8*
WEISSER RUM | BRAUNER RUM | KIRSCHSAFT | ANANASSAFT | MARACUJASAFT | GRENADINE

PALM KISS – DER URLAUBSFLIRT IM GLAS!
ZWEI SORTEN RUM TREFFEN AUF EXOTISCHE SÄFTE – DER NAME ERINNERT AN DEN SONNENUNTERGANG UNTER PALMEN, DER ANGEBLICH MEHR URLAUBSFLIRTS AUSLÖST ALS JEDE DATING-APP.

ONLINE TISCHRESERVIERUNG IN ECHTZEIT MIT BESTÄTIGUNGSEMAIL:
WWW.GRANDEBEACH-CAFE.DE

Vorspeisen

- Abend -

Täglich ab 17:00 Uhr

DYNAMISCHES BROT & DIP DUO *P.P.* 4,5

UNSER „DYNAMISCHES BROT & DIP DUO" BIETET EIN STÄNDIG WECHSELNDES ERLEBNIS MIT FRISCH GEBACKENEM BROT UND SAISONAL INSPIRIERTEN, HAUSGEMACHTEN DIPS. BEI JEDEM BESUCH ENTDECKEN SIE NEUE AUFREGENDE GESCHMACKSKOMBINATIONEN, DIE IHRE SINNE BELEBEN UND IHRE NEUGIERDE AUF DIE VIELFALT UNSERER KULINARISCHEN KREATIVITÄT WECKEN.

MÖHRENCREMESUPPE 9,5

AYRAN | FIVE SPICE GEWÜRZ | SESAM | KORIANDER

EINE HARMONISCHE BALANCE AUS CREMIGKEIT, WÜRZE UND ORIENTALISCHER FRISCHE – WÄRMEND UND AROMATISCH.

SPICY BEEF CARPACCIO 14,5

RINDFLEISCH | LIMETTE | EDAMAME | MISO CREME | TOMATE | BONITO | CASHEWKERNE | KORIANDER | CHILI CRISP

UNSERE NEUINTERPRETATION DES RINDERCARPACCIOS MIT EXOTISCHEN AROMEN VON LIMETTE, EDAMAME, MISO-CREME, TOMATEN UND BONITO-FLOCKEN, VERFEINERT MIT CASHEWKERNEN, KORIANDER UND EINEM HAUCH VON SCHARFEM CHILI CRISP.

CHẢ GIÒ SPRINGROLLS *(5 STÜCK)* 11,5

HACKFLEISCH | KAROTTEN | PILZE | GLASNUDELN | REISPAPIER

SERVIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, KNACKIGEM SALAT ZUM EINWICKELN DER FRÜHLINGSROLLEN & UNSERER AROMATISCHEN NUOC CHAM SAUCE – EIN PERFEKTES FINGERFOOD ZUM TEILEN & GENIESSEN.

KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE CROSTINI 16,5

FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE AUS PERIGORD | OLIVEN | WILDKRÄUTERSALAT | PAPRIKA-PESTO | GRÜNER SPARGEL

KNUSPRIG, CREMIG, SÜSS & HERZHAFT – EIN KROSS GERÖSTETES BROT („CROSTINI"), DAS FRANKREICH & DIE MEDITERRANE SONNE VEREINT."

Crostini sind dünne, knusprig geröstete Brotscheiben, oft mit feinen Belägen veredelt – ein italienischer Klassiker mit grenzenlosen Möglichkeiten.

AUFGRUND DES MEHRAUFWANDS BEI EINER UMBESTELLUNG DER SPEISEN BERECHNEN WIR € 2,00 EXTRA

Beachfood & Soulfood

– Abend –

Täglich ab 17:00 Uhr

DOUBLE SMASH CHEESEBURGER 17,5

POTATO-BRIOCHE-BUN | BEEF PATTY | HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE | CHEDDAR CHEESE | TOMATE | SALAT | ZWIEBELN | FRITTEN | SOUR CREAM

DOPPELT GESMASHED, DOPPELT GENIAL – SAFTIGES BEEF, EXTRA CHEDDAR & UNSERE GEHEIME BURGERSAUCE IM FLUFFIGEN POTATO-BUN. DAZU KNUSPRIGE FRITTEN & SOUR CREAM.

GRANDE SMASH DOUBLE BURGER 18,5

POTATO-BRIOCHE-BUN | BEEF PATTY | GUACAMOLE | WHITE BBQ SAUCE | SPECKSTREIFEN | TOMATE | SALAT | ZWIEBELN | FRITTEN | SOUR CREAM

CRISPY, CREAMY, SMOKY – SAFTIGES BEEF MEETS GUACAMOLE, WHITE BBQ SAUCE & KNUSPRIGEN SPECK. SERVIERT IM FLUFFIGEN POTATO-BUN MIT FRITTEN & SOUR CREAM.

UPGRADE: (ANSTELLE)	*KLEINER CAESAR SALAD*	*+ 3,5*
	KNOBLAUCHFRITTEN	*+ 2,5*
	SOUR CREAM EXTRA	*+ 1,2*

BURRATA BELLA - POMODORO PIZZA *(CA. 28CM)* 18,5

TOMATENSAUCE | MOZZARELLA | BURRATA | GETROCKNETE TOMATE | BASILIKUM-PESTO

CREMIGE BURRATA TRIFFT AUF FRUCHTIGE TOMATENSAUCE, ZARTSCHMELZENDEN MOZZARELLA & AROMATISCHES BASILIKUM-PESTO – EINE HOMMAGE AN ITALIENS BESTE ZUTATEN

FORNO CLASSICO - PROSCIUTTO E FUNGHI PIZZA 16,5

SCHINKEN | OREGANO | TOMATENSAUCE | MOZZARELLA | PILZE

AUS DEM STEINOFEN, DIREKT AUF DEN TELLER – KNUSPRIGER TEIG, SAFTIGER SCHINKEN, AROMATISCHE PILZE & FRISCHER OREGANO AUF PERFEKT GESCHMOLZENEM MOZZARELLA.

AUFGRUND DES MEHRAUFWANDS BEI EINER UMBESTELLUNG DER SPEISEN BERECHNEN WIR € 2,00 EXTRA

Beachfood & Soulfood

– Abend –

Täglich ab 17:00 Uhr

TABLESIDE CAESAR SALAD 16,5
[AM TISCH ZUBEREITET]

ROMANASALAT | CROUTONS | CHERRYTOMATEN | GRANA PADANO

CAESAR LIKE NO OTHER – FRISCHE, DIE MAN SIEHT & SCHMECKT! IHR SALAT WIRD DIREKT AM TISCH ZUBEREITET: KNACKIGER RÖMERSALAT, AROMATISCHES DRESSING, KNUSPRIGE CROUTONS & GRANA PADANO – LIVE GEMIXT FÜR MAXIMALE FRISCHE & GENUSS.

ADD ON:
- *AVOCADO UND HIRTENKÄSE + 7,5*
- *GEBRATENE RIESENGARNELEN (5 STK.) + 12,5*
- *KNUSPRIGES PANKO HÜHNCHEN + 8,5*
- *TRANCHEN VOM FLANKSTEAK (CA. 120G) + 13,5*

BERLINER BISTRO DELUXE 15,5

GEFLÜGELCURRYWURST | FRITTEN | SOUR CREAM |
CAESAR SALAD | CROUTONS | GRANA PADANO

CURRYWURST MEETS CLASSY – KNUSPRIGE FRITTEN, CREMIGE SOUR CREAM & EIN CAESAR SALAD MIT EXTRA CRUNCH MACHEN DIESES BERLINER ORIGINAL ZUM BISTRO DELUXE.

ADD ON:
- *FRISCH GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL + 6,5*
- *GEBRATENE RIESENGARNELEN (3 STK.) + 8,5*
- *MINI MOET ROSÉ 0,2L + 31,5*

FAT NOODLE BOWL 17,5

FRISCHE JAPANISCHE UDON NUDELN | ROTES CURRY | KOKOSMILCH |
HÜHNERBRÜHE | RINDERHACKFLEISCH | TOFU | BIO EI |
FRÜHLINGSLAUCH | KORIANDER | CHILI CRISP

EIN LÖFFEL & DU BIST VERLIEBT – DICKE, SEIDIGE UDON-NUDELN BADEN IN EINER TIEF AROMATISCHEN BRÜHE, DIE SO KOMPLEX & WOHLIG IST, DASS JEDER SCHLUCK NACH MEHR SCHMECKT. VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN & FEINEN GEWÜRZEN – KOMFORTFOOD AUF EINEM NEUEN LEVEL.

„STICKY“ TOFU 17,5

MISO-KARTOFFELSTAMPF | PAK CHOI |
TERIYAKI | CHILI | ANANAS | SESAM

EIN HARMONISCHES ZUSAMMENSPIEL AUS ZARTEM TOFU, SERVIERT AUF EINEM BETT AUS CREMIGEM MISO-KARTOFFELSTAMPF, ERGÄNZT DURCH KNACKIGEM PAK CHOI. ABGERUNDET WIRD DIESES GERICHT DURCH EINE WÜRZIGE TERIYAKI-GLASUR, EINEM HAUCH VON CHILI UND FRISCHE ANANAS, DIE EINE PERFEKTE BALANCE AUS SÜSSE UND SCHÄRFE BIETEN.

Hauptspeisen

– Abend –

Täglich ab 17:00 Uhr

NORDIC SOUL – DORSCH & HERZHAFTE BEGLEITER 29,5

KARTOFFEL-SPECK-STAMPF | GRÜNER SPARGEL | SENFSAUCE | ZWIEBELN | ZITRONE

ECHTE HANDARBEIT – UNSERE KARTOFFELN WERDEN WÖCHENTLICH FRISCH VOM BAUERN AUS DER REGION GELIEFERT & MACHEN DEN KARTOFFEL-SPECK-STAMPF ZUM PERFEKTEN BEGLEITER FÜR DEN ZARTEN DORSCH MIT SENFSAUCE. AUF WUNSCH GLASIG ODER DURCHGEBRATEN.

ARCTIC TEMPURA - NORDISCHES LACHSFILET IM KNUSPRIGEN TEMPURATEIG 28,5

MISO-KARTOFFELSTAMPF | PONZU-GEL | CHILI | PAK CHOI | APFEL | SESAM | KORIANDER

CRUNCH MEETS UMAMI – KNUSPRIGER LACHS TRIFFT AUF ASIATISCHE FRESHNESS MIT EINEM HAUCH NORDIC SOUL

THAI CURRY – CHICKEN EDITION 23,5

ROTES THAI-CURRY | KAISERSCHOTEN | BAMBUS | ZUCCHINI | CHILI MÖHRE | BLUMENKOHL | BROKKOLI | TOFU | KORIANDER

CREMIG, AROMATISCH & LEICHT FEURIG – EIN ROTES THAI-CURRY MIT FRISCHEM GEMÜSE & EXOTISCHEN GEWÜRZEN.

ALS VEGETARISCHES GEMÜSECURRY *(VEGAN)* 19,5

GOLDEN CHICK - KIKOK MAIS-HÄHNCHENBRUST 27,5

KARTOFFEL-PILZ-RAGOUT | TOMATE | GRÜNER SPARGEL | PONZU-JUS

ZART, HERZHAFT, UMAMI – KIKOK-HÄHNCHENBRUST TRIFFT AUF PILZIGES SOULFOOD & ASIATISCHE FRISCHE. KIKOK-HÄHNCHEN STEHT FÜR LANGSAMES WACHSTUM, MAISFÜTTERUNG & BESONDERS SAFTIGES, AROMATISCHES FLEISCH.

TRUFFLE TEMPTATION - HAUSGEMACHTE SPAGHETTI 24,5

HARTWEIZENMEHL | HARTWEIZENGRIESS | BIO EIER | SCHWARZER TRÜFFEL | PECORINO

FRISCH, EHRLICH, DEZENT LUXURIÖS – HAUSGEMACHTE SPAGHETTI, VERFEINERT MIT AROMATISCHEM SCHWARZEM TRÜFFEL & PECORINO.

ADD ON: *GEBRATENE RIESENGARNELEN (5 STK.) + 12,5*

TRANCHEN VOM FLANKSTEAK (CA. 120G) +13,5

AUFGRUND DES MEHRAUFWANDS BEI EINER UMBESTELLUNG DER SPEISEN BERECHNEN WIR € 2,00 EXTRA

Hauptspeisen

- Abend -

Täglich ab 17:00 Uhr

OUTBACK PRIME - AUSTRALISCHES FLANKSTEAK *(CA. 240G)* 32,5

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | CHILI-CHEESEFRIES |
CONFIERTE TOMATE |

RICH, JUICY, BOLD – OUTBACK-FLANKSTEAK, SAFTIG, AROMATISCH & VOLLER CHARAKTER. DAZU CHILI-CHEESEFRIES MIT DEM RICHTIGEN KICK, GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL & BUTTERZARTE CONFIERTE TOMATE.

SLOW & TENDER – RINDERSCHULTER DELUXE 27,5

- VON DER DEUTSCHEN FÄRSE -

BLUMENKOHLCREME | WILDER BROKKOLI |
KRÄUTERSEITLING | PORTWEIN-JUS

ZART GESCHMORT, INTENSIV IM GESCHMACK – AROMATISCHE RINDERSCHULTER VON DER DEUTSCHEN FÄRSE, SERVIERT MIT SAMTIGER BLUMENKOHLCREME, WILDEM BROKKOLI & EINER TIEFEN PORTWEIN-JUS.

SUN-KISSED GAMBAS – CHILI, GARLIC & LOVE *(7 STK.)* 26,5

KNOBLAUCH | CHILI | GETROCKNETE TOMATE |
LIMETTE | GUACAMOLE | CIABATTA BROT

SAFTIGE RIESENGARNELEN IN AROMATISCHEM OLIVENÖL GEBRATEN, VERFEINERT MIT KNOBLAUCH, CHILI & SONNENGETROCKNETEN TOMATEN. DAZU FRISCHE GUACAMOLE, EIN SPRITZER LIMETTE & KNUSPRIGES CIABATTA.

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 29,5

KALBSRÜCKEN | SEMMELBRÖSEL | BUTTER | PREISELBEERKOMPOTT |
ZITRONE | GURKENSALAT | DILL | ZWIEBELN

SERVIERT MIT SPECK-BRATKARTOFFELN UND ZWIEBELN
ODER FRITTEN UND SOUR CREME

EIN GUTES WIENER SCHNITZEL IST KEINE EINFACHE ANGELEGENHEIT.

BEHUTSAM GEKLOPFTES KALBFLEISCH, GOLDGELB AUSGEBACKEN IN SCHÄUMENDER BUTTER, SERVIERT MIT SELBSTGEMACHTEN BRATKARTOFFELN UND EINEM GURKENSALAT MIT DILL UND ZWIEBELN

Kindergerichte*

** FÜR UNSERE GÄSTE BIS 12 JAHRE / FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH BUNTSTIFTEN UND UNSEREM GRANDE MALHEFT*

TÄGLICH
AB 17:00 UHR

SELBSTGEMACHTE PASTA ALLA MAMA 9,5
HARTWEIZENMEHL | HARTWEIZENGRIESS | BIO EIER | TOMATENSAUCE | GRANA PADANO

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTFILETS 13,5
BRATKARTOFFELN | SPECK

GEBRATENES DORSCHFILET 16,5
REIS | GEMÜSE

KINDER SMASH CHEESEBURGER 9,5
MIT FRITTEN UND TOMATENKETCHUP + 3,5

KIDS BIG PIZZA 10,5
MOZZARELLA | TOMATEN-PIZZA-SAUCE
ODER BELEGT MIT SALAMI ODER SCHINKEN + 2,5

EINE PIZZA, DIE IHREM NAMEN EHRE MACHT – RICHTIG GROß, LUFTIG-KNUSPRIG & BELEGT MIT ZARTSCHMELZENDEM MOZZARELLA UND FRUCHTIGER TOMATENSAUCE. AUF WUNSCH MIT SALAMI ODER SCHINKEN FÜR EXTRA GENUSS.

FISCHSTÄBCHEN
3 STÜCK 7,5 / 5 STÜCK 9,5
FRITTEN | TOMATENKETCHUP

CHICKEN BEARS
3 STÜCK 7,5 / 5 STÜCK 9,5
HÄHNCHEN NUGGETS | FRITTEN | TOMATENKETCHUP

KIDS CURRYWURST 9,5
GEFLÜGELCURRYWURST | FRITTEN | TOMATENKETCHUP

KINDER SOFTEIS 5
SMARTIES | BUNTE STREUSEL

2-GÄNGE KINDER MENÜ* 16,5
MIT EINEM KINDERGERICHT ZUR WAHL + KINDER SOFTEIS + EINEM SOFTDRINK *(COLA, FANTA, SPRITE ODER SAFT/SAFTSCHORLE 0,3L)*
DAZU BUNTSTIFTE & UNSER GRANDE MALHEFT



Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer. All stated prices are Euro amounts and are stated including the legal sales tax.

Dessert

- Abend -

Täglich ab 17:00 Uhr

GRILLED MARSHMALLOWS *(7 STÜCK)* 9,9

ZUM SELBSTGRILLEN AM TISCH ÜBER HIBACHIFEUER.

SCHOKOLADENSAUCE | BUTTERKEKSE

IDEAL ZUM TEILEN MIT „GUTEN" FREUNDEN.

ZUM NACHBESTELLEN:

JE WEITERER MARSHMELLOW AM SPIESS + 0,9

BUTTERKEKS + 0,6

TABLESIDE TIRAMISU *- AM TISCH ZUBEREITET* 11,5

MASCARPONE-CREME | BISQUIT |
KAFFEE | KAKAO | AMARETTO 0% *(alkoholfrei)*

TIRAMISU, NEU ERLEBT – DIREKT AM TISCH ZUBEREITET, VERFÜHRT ES MIT EINER LEICHTEN, LUFTIGEN KONSISTENZ & EINER FRISCHEN INTERPRETATION.

UPGRADE: MIT WEISSEM SCHOKOLADEN-LIKÖR 15%VOL (2CL) + 2,5
M IT PISTAZIEN-LIKÖR 17%VOL (2CL) + 3

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN 11,5

MARINIERTE BEEREN | CREMIGES LUFTEIS | AKAZIENHONIG

ZERGEHT IM MUND WIE PURE GLÜCKSELIGKEIT.

MINI SCHOKOLADENFONDUE 12,5

FRISCHES OBST | MARSHMALLOWS | BUTTERKEKSE

ZUM TUNKEN UND EINTAUCHEN – EIN ENTZÜCKENDES DESSERT-ERLEBNIS

PETIT FOUR AUSWAHL *(7 STÜCK)* 11,5

MIT UND OHNE ALKOHOL, SERVIERT AUF EINER MINI ETAGERE

KLEINGEBÄCK | FEINGEBÄCK

MANGO SORBET 8,5

FRISCHE BEERENFRÜCHTE | HIMBEER-GEL | MANDELCRUMBLE

EINE FARBENFROHE KOMPOSITION AUS SÜSSEN UND SÄUERLICHEN AROMEN, ABGERUNDET DURCH DIE KNUSPRIGE TEXTUR DES CRUMBLES.

AUFGRUND DES MEHRAUFWANDS BEI EINER UMBESTELLUNG DER SPEISEN BERECHNEN WIR € 2,00 EXTRA

Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.
All stated prices are Euro amounts and are stated including the legal sales tax.

Grande Beach Café Scharbeutz

Kennzeichnungspflichtige Allergene

ABEND

		A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)	B: Krustentiere	C: Eier	D: Fisch	E: Walnuss	F: Haselnuss	G: Cashewnüsse	H: Mandeln	J: Erdnüsse	K: Soja	L: Milch/ Laktose	M: Schalen-früchte	N: Sellerie	O: Senf	P: Sesam-samen	Q: Schwefel-dioxid/ Sulfite	R: Süßlupine	S: Weichtiere
Suppe & Vorspeisen	**Cha Gio - Frühlingsrollen**	x		x	x					x	x	x	x		x	x			
	Dynamisches Brot & Dip Duo	X	X			X	X	X		X	X			X	X	X			
	Grande Fritten											x							
	Spargel Salat Lauwarm	X										X		x	x				
	Spargelcremesuppe	X	X		X						X	X				X			
	Spicy Beef Carpaccio	X			X			X			X	x				X			
Beachfood & Soulfood	**Berliner Bistro Deluxe**	X										X		x	x				
	Burrata Bella - Pomodoro Pizza	X	X									X							
	Double Smash Cheeseburger																		
	Fat Noodle Bowl	X			X	X					X			X		X			
	Forno Classico - Prosciutto e F.	X	X									X		X					
	Grande Smash Double Burger	X	X		X						X	X		X	X	X			
	Tableside Caesar Salad	x			x	x						x		x	x				
Hauptspeisen	**Outback Prime - Flanksteak**										X	X		X	X				
	Sticky Tofu	X						X			X	X		X		X			
	Nordic Soul - Dorsch					X						X		X	X				
	Artic Tempura - Lachsfilet	X	X		X	X					X	X							
	In Olivenöl gebratene Garnelen	X		X								X							
	Thai Chicken Curry	X								X	X			X		X			
	Golden Chick - Kikok Hähnchen										X	X							
	Original Wiener Schnitzel	x	x		X							X							
	Trüffel Spaghetti	x			x							x							
	Frischer Spargel				X							X							
	Vegetarisches Gemüsecurry	X									x			x		x			
Kinderkarte	**Chicken Bears**	x			x							x		x	x				
	Dorschfilet					x						x		x					
	Eiszwerg Anton				x							x	x						
	Fischstäbchen	x			x	x						x							
	Hähnchenbrust											x		x			x		
	Kinder Cheeseburger	X	X		X						X	X		X	X	X			
	Mini Currywurst	X			x							x			x				
	Pizza Margherita	x										x							
	Pizza Salami	x										x							
	Pizza Schinken	x										x							
Desserts	**Grilled Marshmellows**	x			x						x	x					x		
	Lauwarmer Schokoladenkuchen	x			x					x		x							
	Mango Sorbet	X	X																
	Mini Schokoladenfondue	X			X				X			X							
	Petit Fours	x			x							x	x						
	Tiramisu	X			X				X			X							

Unsere BIO Produkte	
Cocaya Premium Kakao	Andechser BIO Joghurt
Darboven Verde Café	BIO Butter - Frühstück
BIO Milch 3,8%	BIO Gouda
BIO Haferdrink	BIO Hofkäse
BIO Eilles Tee	BIO Salami
BIO Mango Lassi	BIO Eier