

## *Frühstück*

<b>Süßes Frühstück</b>	<b>4,90€</b>
2 Brötchen, Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Obst	
<b>Gemischtes Frühstück</b>	<b>7,90€</b>
2 Brötchen, gekochtes Ei, Serranoschinken <sup>3</sup> , Salami <sup>2,3,4,15</sup> , Käse, wahlweise mit Nutella, Honig, Konfitüre	
<b>Rührei</b>	<b>5,10€</b>
von 3 Eiern, Schnittlauch, Butter und 1 Brötchen	
Kirschtomaten, Mozzarella, Schnittlauch und Rucola	<b>6,20€</b>
<b>Fitness Frühstück</b>	<b>4,90€</b>
Früchtemüsli, Naturjoghurt oder Milch und frisches Obst	
<b>Für Zwei</b>	<b>18,90€</b>
2 Brötchen, 2 Körnerbrötchen, 2 Croissants, 2 gekochte Eier, Schinken <sup>3</sup> , Salami <sup>2,3,4,15</sup> , Käse, Konfitüre, Nutella, Honig, Butter, Salat- und Obstgarnitur, 2 O-Saft	

## *Vorspeisen und Suppen*

<b>Tomaten-Paprikasuppe</b> mit Rucola Pesto	<b>4,50€</b>
<b>Sellerie-Parmesan-Suppe</b>	<b>4,50€</b>
<b>Bruschetta</b> mit Feta, Oliven <sup>6</sup> und sonnengetrockneten Tomaten	<b>4,90€</b>
<b>Bruschetta</b> mit Tomaten und Mozzarella	<b>4,90€</b>
<b>Ziegenkäse im Sesammantel</b> an Mango-Ragout und Rucola	<b>6,90€</b>
<b>Fruchtiger Mango-Avocadosalat</b> mit knusprig gebackenen Garnelen	<b>9,90€</b>

## *Backkartoffeln*

Backkartoffel mit Kräuterquark und Salat	<b>5,90€</b>
Backkartoffel mit Hähnchen und Kräuterquark, dazu Salat	<b>10,90€</b>

## *Salate*

<b>Caesar Salat</b>	<b>12,90€</b>
verschiedene Blattsalate, Garnelen, Tomaten, Paprika, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing	
<b>Salat des Hauses</b>	<b>10,90€</b>
Blattsalate der Saison in Balsamico-Dressing mit gebratenen Hähnchenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Croutons	
<b>Mozzarella Caprese "Felix Art"</b>	<b>7,90€</b>
mit Tomaten und Rucolapesto, roten Zwiebeln und Mangostreifen	
<b>Rucola Salat</b>	<b>10,90€</b>
Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan, Rinderfiletstreifen, gebratene Champignons, Balsamico-Dressing	

## *Beste Steaks vom offenen Lavasteingrill*

	200g	300g
<b>Rinderfilet</b> mit Spinatküchlein, gebratenen Pilzen, Jus, Sellerieschaum und Salatbouquet	22,90€	28,90€
<b>Rumpsteak</b> an Wurzelgemüseragout, dazu reichen wir Ihnen knusprige Röstkartoffeln	19,90€	24,90€
<b>Rib Eye</b> auf Spinat-Pilz-Gemüse, dazu reichen wir Ihnen Chili-Steakhouse Pommes		22,90€
<b>Tomahawk Steak 1000g</b> Ribeye Steak aus der Hochrippe mit extra langem Knochen, dazu Röstbrot und Salat	62,90€	

Gewicht und Garstufe nach ihrem Wunsch

Rare.....fast roh, blutig

Medium / rare.....roher Kern, sehr saftig

Medium.....rosa im Kern

Medium / well.....kaum noch rosa, fast durch

Well done.....durchgebraten, kein austretender Fleischsaft

## *Burger (hauseigene Rezeptur)*

<b>Cheeseburger</b> mit extra viel Käse, Rindfleisch, Gorgonzola, Gouda, Gewürzgurken <sup>1</sup> , Tomate, Zwiebelringe, Felix-Burgersauce <sup>1</sup>	11,90€
<b>Don Carlos</b> mit Rindfleisch, Gewürzgurken <sup>1</sup> , Bacon <sup>3,15</sup> , Zwiebeln, Salat, Tomate, Felix-Burgersauce <sup>1</sup>	11,90€
<b>Sunny Veggi Burger</b> mit gebratenem Gemüsetaler, Tomate, Blattsalat, Mozzarella, Felix-Burgersauce <sup>1</sup>	10,90€
<b>Crunchy Chick'n Burger</b> mit Hähnchenfleisch in Knusperpanade, Salat, Rucola, Tomate, Parmesan, Felix-Burgersauce <sup>1</sup>	10,90€
<b>Big Mama</b> mit doppelt Rindfleisch, Bacon <sup>3,15</sup> , Gouda, Tomate, Gewürzgurke <sup>1</sup> , Zwiebelringe, Felix-Burgersauce <sup>1</sup>	15,90€

**zu allen Burgern servieren wir Steakhouse Pommes mit Mayonnaise und Ketchup**

## *Fleischgerichte*

### *vom Huhn*

- gefülltes Maishähnchen** 14,90€  
mit Frischkäsefüllung, dazu Süßkartoffel-  
Frischkäse-Stampf und Zuckerschoten-Paprika-Gemüse
- Hähnchen in Knuspermantel** 11,90€  
paniert mit Cornflakes & Sesam, dazu Kartoffel-Parmesanstampf und Salatbouquet
- gebratene Hähnchenbrust** 11,90€  
mit Pfannengemüse und leicht roter Currysauce, dazu Basmatireis

### *vom Schwein*

- Saftige Schweinemedallions** 11,90€  
mit Tempurahaube auf Wurzelgemüseragout mit Süßkartoffel-  
Frischkäse-Stampf und Serranochips
- SchniPoPi** 11,90€  
mit Pilzrahmsauce und Steakhouse Pommes
- Lady's Schnitzel** 12,90€  
mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Tomatenjus
- Cordon bleu „Felix Art“** 12,90€  
mit Camembert-Schinken-Füllung, dazu Röstkartoffeln und Salatbouquet

### *vom Kalb*

- Original Wienerschnitzel** 15,90€  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren garniert

### *vom Schwein und Rind*

- Lendentopf nach „Felix Art“** 13,90€  
Filetspitzen, Röstkartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Oliven im Topf  
gratiniert, dazu ein kleiner Salat

## *Fisch*

- gebratenes Lachsfilet** auf in Kokosmilch geschwenktem Pfannengemüse,  
dazu Basmatireis 12,90€
- Zanderfilet** auf Paprikagemüse mit lauwarmem Tomaten-Brotsalat  
und Knoblauchschaum 12,90€

## *Pasta*

<b>Strozzapreti* al vegetable</b> gebratenes Pfannengemüse in fruchtiger Tomatensauce, verfeinert mit Ricotta und Parmesan	<b>8,90€</b>
<b>Strozzapreti* Broccoli</b> mit Gorgonzola und Cocktailtomaten in Sahnesauce	<b>8,90€</b>
<b>Fettuccine* con Gambaretti</b> Garnelen in einer Cherrytomatensauce mit Rucola und Parmesan	<b>12,90€</b>
<b>Strozzapreti* vitello</b> gebratene Kalbsfleischstreifen in Gorgonzola-Zuckerschotensauce	<b>12,90€</b>
<b>Fettuccine* di Monza</b> gebratene Rindfleischstreifen in einer fruchtigen Tomatensauce mit Sardellen und Kapern	<b>12,90€</b>
<b>Fettuccine* al Salmone</b> feine Lachsstücke in einer Tomaten-Ricotta-Sauce mit Frühlingslauch und Rucola	<b>10,90€</b>
<b>Gnocchi al forno</b> mit roten Zwiebeln, Kalbsfleischstreifen, Brokkoli in einer Tomaten-Ricotta-Sauce mit Mozzarella überbacken	<b>12,90€</b>

\*Die Fettuccine ist eine dünne, breit gerollte Nudel.

\*Die Strozzapreti ist eine kurze geschwungene, italienische Nudel.

## *Vegan*

<b>Strozzapreti* vegan</b> mit Zucchini, Zuckerschoten, Paprika und Kokosmilch	<b>9,10€</b>
<b>Rote Beete Puffer</b> auf Kokos-Curry-Gemüse, dazu Basmatireis	<b>9,90€</b>
<b>Gnocchi</b> mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce	<b>8,90€</b>

## *Dessert*

<b>Schokoladensoufflé mit Beerenragout und Eispraline</b>	<b>4,50€</b>
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</b>	<b>3,90€</b>
<b>oder ein leckeres Eis (finden Sie in unserer Karte auf der letzten Seite)</b>	

### Allergenkennzeichnung & Zusatzstoff-Verordnung

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

1)mit Farbstoff2)mit Konservierungsstoff 3)mit Antioxidationsmittel 4)mit Geschmacksverstärker5)geschwefelt 6)geschwärzt 7)mit Phosphat8)mit Milcheiweiß 9)koffeinhaltig 10) chininhaltig 11)mit Süßungsmitteln 12)enthält eine Phenylalaminquelle 13) gewachst 14)mit Taurin15)mit Nitritpökelsalz



## *Kaffee & Specials*

Tasse Kaffee <sup>9</sup>		2,10€
Tasse Kaffee entkoffeiniert		2,10€
Großer Kaffee <sup>9</sup>		3,60€
Espresso <sup>9</sup>		1,90€
Doppelter Espresso <sup>9</sup>		3,20€
Milchkaffee <sup>9</sup>		2,90€
Latte Macchiato <sup>9</sup>		3,20€
Cappuccino mit Milchschaum <sup>9</sup>		2,90€
Cappuccino mit Sahne <sup>9</sup>		3,20€
Baileys <sup>1</sup> Coffee <sup>9</sup>		4,90€
Baileys Latte Macchiato <sup>1,9</sup>		4,90€
Irish Coffee <sup>1,9</sup>		4,90€
Amaretto Coffee <sup>1,9</sup>		4,90€

## *Schokoladen & Tee*

Kakao mit Sahne		2,90€
Amaretto hot chocolate <sup>1</sup>		4,90€
Baileys hot chocolate <sup>1</sup>		4,90€
Assam Tee		2,40€
Früchtetee		2,40€
Rotbusch-Vanilletee		2,40€
Grüner Tee		2,40€
Kräutertee		2,40€
Heiße Zitrone		1,90€
Frische Minze mit Honig		2,90€

## *Alkoholfreies*

Sinalco Cola <sup>1,9</sup>	0,2ℓ	2,10€	3,80€
Sinalco Cola light <sup>1,9,11,12</sup>		2,10€	3,80€
Sinalco Orange <sup>1,3</sup>		2,10€	3,80€
Sinalco Zitrone		2,10€	3,80€
Apfelschorle		2,10€	3,80€
Ginger Ale <sup>1</sup>		2,30€	4,20€
Bitter Lemon <sup>3,10</sup>		2,30€	4,20€
Tonic <sup>3,10</sup>		2,30€	4,20€
Spicy Ginger		2,30€	
Red Bull <sup>1,9,14</sup>		3,60€	

Gerolsteiner	0,25ℓ		0,75ℓ
Naturell	2,10€		5,90€
Medium			5,90€
Sprudel	2,10€		5,90€

## *Granini Säfte & Nektare*

0,2l      0,4l

Orangensaft	2,30€	4,20€
Ananassaft	2,30€	4,20€
Rhabarbersaft	2,30€	4,20€
Grapefruitsaft	2,30€	4,20€
Kirschnektar	2,30€	4,20€
Maracujanektar	2,30€	4,20€
Bananennektar	2,30€	4,20€
Apfelsaft	2,30€	4,20€

## *Bier*

### *vom Fass*

0,2l      0,4l

Warsteiner Pils	1,90€	2,90€
Diesel <sup>1,9</sup>	1,90€	2,90€
Radler	1,90€	2,90€

König Ludwig dunkel	0,3l	0,5l
Krefelder <sup>1,9</sup>	2,40€	3,20€
	2,40€	3,20€

## *Flaschenbiere*

König Ludwig Hefe (hell, dunkel, alkoholfrei, Kristall)	0,5l	3,60€
Banane/ Colaweizen <sup>1,9</sup>	0,5l	3,60€
Warsteiner Alkoholfrei	0,33l	2,80€
Salitos Tequila <sup>3</sup>	0,33l	3,60€

## *Sekt/ Prosecco/ Champagner*

0,1l      0,75l

Rotkäppchen (trocken, halbtrocken)	2,90€	16,90€
Asti Cinzano (süß)	2,90€	18,90€
Scavi & Ray (Prosecco, trocken)	2,90€	18,90€
Lanson Black		65,00€

## *Aperitifs*

Martini Bianco	2,90€
Aperol Spritz	5,50€
Rosato Wild Berry <sup>1</sup>	5,50€
Rosato Prosecco <sup>1</sup>	5,50€
Licor 43 <sup>1</sup> mit Milch	4,50€

Unser Knabberkorb-Mix	4,10€
-----------------------	-------

## *Weine*

### *Offene Weine / weiß*

**Marktgräfler Gutedel** halbtrocken, klares hellgelb im Glas, zartfruchtiges Bukett mit dezent nussiger Note, harmonisch, weich, mit milder Fruchtsäure und harmonischer Süße **4,50€**

**Concha y Toro Chardonnay/ Sauvignon Blanc, Chile** trocken, fruchtig, dezent, Aromen von Melone, exotischen Früchten und Stachelbeere **4,50€**

### *Offene Weine/rot/rosé*

**Somberbosch Rosé Medium Rosé**, halbtrocken, feine Frucht, harmonische Säure, Südafrika Cape **4,50€**

**Concha y Toro Cabernet Sauvignon/ Merlot, Chile** trocken, rot, kräftiger fruchtbetonter Charakter von roten Früchten mit einem Hauch Vanille **4,50€**

**Marichal M/T Bodega Marichal** trocken, rot, gehaltvoll, fruchtig, ausgewogen, Uruguay Canelones **4,50€**

**Spätburgunder Diedert** halbtrocken, rot, feiner fruchtiger Wein, gehaltvoller Körper, samtig, weiche Tannine **4,50€**

### *Flaschenweine/weiß*

**Sileni Sauvignon Blanc Cellar Selektion Sileni Estates, Marlborough** trocken, klassische Fruchtaromen, elegant feine Säure Neuseeland Marlborough **13,90€**

**Castell de Raimat Chardonnay Bodega Raimat** trocken, strohgelb, intensive Pfirsicharomen, exotisch, frisch, langanhaltender Abgang, Spanien Costers Del Segre **13,90€**

**Vina Tendida Blanco, Dulce D.O.Bodegas Ancoop, Valencia** halbtrocken, vollfruchtig, ausgewogen feine Säure, Spanien Valencia **13,90€**

### *Flaschenweine/rot*

**Marichal Tannat „Premium“ Bodega Marichal** trocken, tiefe Farbe, beeriger Duft, leichte Tannine, angenehm, Uruguay Canelones **13,90€**

**Vina Tendida Tinto semi Dulce D.O. Bodegas Ancoop, Valencia** halbtrocken, vollfruchtig, ausgewogen, feine Säure, Spanien Valencia **13,90€**

## *Deutsche Weißweine*

*Gl.0,2 Fl.0,75l*

Q.b.A Cuvee aus <b>Müller Thurgau</b> Elbling und Weißburgunder hell, trocken, frische Fruchtaromen an Pfirsich, Sommerbeeren und Melonen, Weinhaus zu Weimar	<b>4,50€</b>	<b>13,90€</b>
<b>Dr. Pauly Riesling</b> , weiß, halbtrocken, feinherb, fruchtig, gehaltvoll, feine Säure, harmonisch	<b>4,50€</b>	<b>13,90€</b>
<b>Traumtänzer</b> , weiß, lieblich, vollfruchtig, mild, Weingut Seeliger	<b>4,50€</b>	<b>13,90€</b>

## *Deutsche Rotweine*

Q.b.A Cuvee aus <b>Dornfelder Spätburgunder</b> und Zweigelt, trocken, Holunder, Kirsche und Brombeeren prägen den Wein, Weinhaus zu Weimar	<b>4,50€</b>	<b>13,90€</b>
<b>Portugieser Q.b.A.</b> , rot, trocken, harmonisch fruchtig, Weingut Carl Adelseck	<b>4,50€</b>	<b>13,90€</b>
<b>Dornfelder Q.b.A.</b> , rot, lieblich, vollfruchtig, gehaltvoll, Edenkoben	<b>4,50€</b>	<b>13,90€</b>

## *Pur & mixed*

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Ramazotti	2,10€	3,80€
Jägermeister	2,10€	3,80€
Wildkräuter	2,10€	3,80€
Three Sixty Wodka	2,10€	3,80€
Wodka Absolut	2,10€	3,80€
Bacardi	2,10€	3,80€
Old Pascas Rum 73%	2,10€	3,80€
Beefeater Gin	2,10€	3,80€
Nordhäuser Gin	2,10€	3,80€
Olmecca Tequila silver	2,10€	3,80€
Olmecca Tequila gold	2,10€	3,80€
Sambuca	2,10€	3,80€
NDH Korn	2,10€	3,80€
Feiner Alter (auch als Kümmelkorn erhältlich)	2,10€	3,80€
Grappa Poli	3,10€	5,80€
Obstler (Hausschnaps – Marille)	2,10€	3,80€
Amaretto <sup>2</sup>	2,10€	3,80€
Baileys <sup>1</sup>	2,10€	3,80€
Licor 43 <sup>1</sup>	2,10€	3,80€
Pfeffi <sup>1</sup>	2,10€	3,80€
Dos Mas <sup>1</sup> (Tequila-Zimtlikör)	2,10€	3,80€



## *Whisky/ Whiskey*

2cl

<b>The Glenlivet<sup>2</sup></b> (Founders Res.)	3,80€
<b>The Glenlivet<sup>2</sup></b> (15 Jahre)	4,50€
<b>The Glenlivet<sup>2</sup></b> (18 Jahre)	4,90€
<b>Glennfiddich<sup>2</sup></b> ( 12 Jahre)	3,50€
<b>Lagavulin<sup>2</sup></b> (16 Jahre)	4,90€
<b>Dalwhinnie<sup>2</sup></b> (15 Jahre)	3,80€
<b>Talisker<sup>2</sup></b> (10 Jahre)	3,50€
<b>Oban<sup>2</sup></b> (14 Jahre)	4,50€
<b>Jim Beam</b>	2,10€
<b>Jack Daniels</b>	2,50€

## *Cocktails*

### *Caipirinhas & Mojitos*

<b>Caipi Janeiro</b> , Limetten, Rohrzucker	5,90€
<b>Caipi Strawberry Janeiro</b> , Limette, Erdbeeren, Rohrzucker	6,50€
<b>Caipi Mango Janeiro</b> , Limette, Mango, Rohrzucker	6,50€
<b>Caipi Pineapple Janeiro</b> , Limette, Ananas, Rohrzucker	6,50€
<b>Mojito Havana</b> , Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	6,50€
<b>Mojito Bacardi Razz</b> Bac Razz, Limette, Himbeeren, Minze, Rohrzucker	6,50€

### *Tropicals (fruchtig, süß)*

<b>Bacardi Razz</b> Bac Razz, Himbeeren, Sinalco Zitrone	6,50€
<b>Secret Dream</b> Wodka, Licor43, Pfirsichlikör <sup>1</sup> , Milch, Maracujanektar	6,90€
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Triple sec, Grenadine <sup>1</sup> , O-Saft	6,50€
<b>Mai Tai</b> brauner Rum, Havana, Amaretto <sup>1</sup> , O-Saft	6,90€
<b>Barbaros43</b> Licor43 <sup>1</sup> , Zitronensaft, Rhabarbersaft	6,50€

### *Classics*

<b>Cuba Libre</b> Pampero Rum, Limette, Cola <sup>1,9</sup>	5,90€
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Lime Juice <sup>2</sup> , Spicy Ginger, Gurke	5,90€
<b>London Leaves</b> Gin, lime juice <sup>2</sup> , Apfelsaft, Soda, Minze, Gurke	6,90€

### *Karibiks (cremig, süß)*

<b>Pina Colada</b> Havana, Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft	6,90€
<b>Sex on the beach</b> Wodka, Amaretto <sup>2</sup> , Pfirsichlikör, O-Saft, Sahne, Erdbeersirup <sup>1</sup>	7,50€
<b>Swimming Pool</b> Havana, Wodka, Curacao <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft	7,50€
<b>Question</b> Licor43 <sup>1</sup> , Erdbeersirup <sup>1</sup> , Sahne, Bananennektar	6,90€

### *Non alcoholic*

<b>Ipanema</b> Ginger Ale <sup>1</sup> , Limette, Rohrzucker	4,50€
<b>Virgin Pina Colada</b> Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft	4,90€
<b>Driving Cangaroo</b> Kokossirup <sup>1</sup> , Vanillesirup <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft	4,90€

<b>Erdbeer Tonic</b> Erdbeersirup <sup>1</sup> , Zitronensaft, Tonic <sup>3,10</sup>	<b>4,50€</b>
<b>Sixteen</b> Maracujasirup <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , O-Saft, Zitronensaft, Ananassaft	<b>4,90€</b>
<b>Cinderella</b> Kokossirup <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Sahne, O-Saft, Ananassaft	<b>4,90€</b>
<b>Felix special</b> O-Saft, Ananassaft, Zitronensaft, Grapefruit, Maracujanektar	<b>4,90€</b>

### *Shots*

<b>B52</b> Kahlua, Baileys <sup>1</sup> , Rum 73%	<b>3,90€</b>
<b>Small beer</b> , Licor43 <sup>1</sup> , Sahne	<b>3,90€</b>
<b>Orgasmus</b> Sambuca, Baileys <sup>1</sup>	<b>3,90€</b>

### *Hardware (stark)*

<b>Long Island Iced Tea</b> Wodka, Gin, Tequila, Havana, Triple sec, Zitronensaft, O-Saft, Cola <sup>1,9</sup>	<b>7,90€</b>
<b>Hurricane</b> brauner Rum, Havana, Old Pascas, Rum (73%), Maracujasirup, lime juice <sup>2</sup> , Ananassaft, O-Saft	<b>7,90€</b>

### *Eiskarte ( selbstgemachtes Eis aus dem Hause Brehm )*



#### **Eischokolade 3,40€**

2 Vanilleeis, kalter Kakao, Schokosauce, Sahne

#### **Eiskaffee 3,40€**

2 Vanilleeis, Kaffee, Schokosauce, Sahne

#### **Schokobecher 4,50€**

1 Vanilleeis, 2 Schokoeis, Schokosauce, Sahne

#### **Erdbeerbecher 5,90€ ( saisonbedingt)**

1 Vanilleeis, 2 Erdbeereis, Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne

#### **Schwedenbecher 5,60€**

3 Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne

#### **Nussbecher 5,60€**

1 Vanilleeis, 2 Schokoeis, verschiedene Nüsse, Nuss-Sauce, Sahne

#### **Eierlikörbecher 5,60€**

2 Vanilleeis, 1 Schokoeis, Eierlikör, Schokosauce, Sahne

#### **Einzelne Kugel 0,60€**

Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis

#### **Extra Sahne 0,50€**