



Frühlingsgerichte

SPEZIALITÄTEN DER SAISON

🕒 BIS 22:30 UHR



- | | |
|--|---------|
| Spargel-Cremesuppe 😊 | 6,50 € |
| mit Spargelstückchen | |
| Spargel-Salat | 9,80 € |
| mit Parma Schinken ^{1,3} , Kirschtomaten,
gekochtem Ei, und Balsamico-Dressing 😊 | |
| Weißer Spargel | 13,50 € |
| mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln | |
| Lachsfilet | 16,80 € |
| mit weißem Spargel, Bärlauchpesto 😊
und Bandnudeln | |
| Lammkarree | 18,50 € |
| in Kräuterkruste mit Lammjus und
Spargel-Kartoffel-Ragout | |
| Spargel mit Rumpsteak | 21,50 € |
| mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
und Schafskäse überbacken | |
| Frische Erdbeeren | 6,50 € |
| mit Vanilleeis und Schlagsahne | |

Klein & Fein

STARTER UND MEDITERRANES

① BIS 22:30 UHR



Super Mammut Oliven ✓ 5,50 €
Große grüne Oliven ^{3,9} mit Extra Virgin Oil und Röstbrot

Kartoffel-Cremesuppe 5,50 €
mit Croutons ✓
mit Croutons und Parmaschinken-Chips ^{1,3} 6,50 €

Dreierlei Dips ✓ 6,80 €
Hummuscreme, Kräuter-Frischkäsecreme ^{10,11},
Auberginencreme und warmes Röstbrot

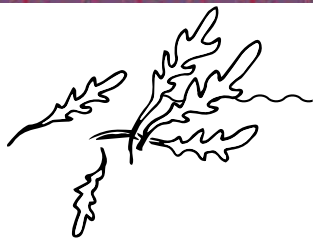
Dreierlei Tomaten-Bruschetta ✓ ☺ 9,80 €
Tomaten-Basilikum und Grana Padano,
Tomaten-Basilikum und Parmaschinken ^{1,3},
Tomaten-Basilikum, Oliven ^{3,9} und Fetakäse

Rindercarpaccio 11,50 €
mit Grana Padano, Rucola und Pinienkernen

Anitpasti-Teller 👍 13,80 €
mit Mozzarella Caprese, Grillgemüse,
Grana Padano, Oliven ^{3,9} Melone, Parmaschinken ^{1,3},
Salami ^{1,3} und Röstbrot



Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.
Wenn Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie gerne nach unserer Allergiker-Karte.



Klein & Fein

SALATE

⌚ BIS 22:30 UHR

Kleiner gemischter Salat ✓ 4,80 €

French-Dressing ^{3,11} ☺, Kirschtomaten, Karotten,
Mais, Gurken, Rettich, Paprika

Großer gemischter Salat ✓ 8,80 €

French-Dressing ^{3,11} ☺, Kirschtomaten, Karotten,
Mais, Gurken, Rettich, Paprika

“Caesar’s Salad“ mit Hähnchen 12,80 €

Romana-Salat, Grana Padano, traditionelles
Caesar-Dressing ^{3,11} ☺ und panierte Hähnchenbrust

Ziegenkäse-Salat ✓ 13,50 €

Grüner Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Tomaten-,
Gurken- und Apfelstücken und hausgemachtem
Honig-Senf-Dressing ^{3,11} ☺

Ofenkartoffel ✓ 10,80 €

mit Kräutersauerrahm und kleinem Salat



Als Beilage zu der Ofenkartoffel wahlweise:



Putenspieß 3,50 €

kleines Rumpsteak 4,50 €

kleines Lachsfilet 4,00 €

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Hauptspeise

GNOCCHI, PASTA & RISOTTO HAUSGEMACHT

① BIS 22:30 UHR



Gnocchi "Pesto Rosso" ♡ ☺ 10,50 €
hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit rotem Pesto,
Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano

Gnocchi "Mozarella" ♡ ☺ 👍 12,50 €
mit Tomaten-Basilikum-Ratatouille

Risotto "Pollo" ☺ 13,50 €
cremig Safran-Risotto mit gegrillten
Hähnchenbruststreifen, Zuckerschoten,
Limetten und Minze

Gnocchi "di Manzo" ☺ 👍 14,80 €
hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Rinderstreifen,
Tomaten, Champignons und Zwiebeln

Spagetti "Gambas" ☺ 15,80 €
mit Garnelen, Tomaten und Kräuter der Provence

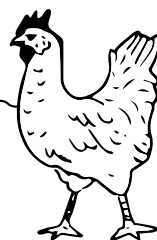
Alle Gnocchi- und Risotto-Gerichte
servieren wir mit Grana Padano

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.



Hauptspeise

FLEISCH – GEFLÜGEL & SCHWEIN



① BIS 22:30 UHR

Gegrillte Hähnchenbrust 😊 14,20 €
mit Ofenkartoffel, Kräutersauerrahm
und kleinem Tomatensalat

Gebratene Maishähnchenbrust 😊👍 14,80 €
mit Tomaten-Mozzarella ¹¹ überbacken,
dazu cremiges Safran-Risotto

Schweinemedallions 16,80 €
mit Champignon-Rahmsauce, hausgemachten
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet 😊

Pikante Hähnchenbrust 15,20 €
in Paprikasoße, mit Potato Wedges und Gemüse

Gebratene Maishähnchenbrust "Merci" 15,50 €
mit hausgemachten Gnocchi 😊 und Steinpilzsoße

UNSERE WEINEMPFEHLUNG – ROT

2013 Lergenmüller Pinot Noir 0,1l / 3,50 €

Pfalz, QbA trocken, kühle Nase nach 0,2l / 6,50 €

wilder Weichsel, etwas Wacholder, 0,75l / 22,50 €

aber auch zart süßlicher Gelbfrucht

und etwas Milchsokolade

Hauptspeise

FLEISCH – SCHWEIN & RIND

① BIS 22:30 UHR



- Saltimbocca vom Kalb** 17,80 €
mit Parmaschinken, Grana Padano, Salbei-Soße,
Babyspinat und Bratkartoffeln
- Wiener Schnitzel vom Kalb** 18,50 €
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat 😊
- “Cordon Bleu“ vom Kalb** 👍 19,50 €
mit Schwarzwälderschinken^{1,3} und Bergkäse gefüllt,
dazu Pommes Frites
- Rumpsteak** 22,80 €
mit mediterranem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
und Kräuterbutter

BURGER



- “merci“- Cheeseburger** 😊 13,80 €
100% Rindhackfleisch mit Salat, Käse, Bacon^{1,3,10},
Zwiebelringe, Tomaten, hausgemachter Cocktailsauce^{2,9}
und Pommes Frites

Hauptspeise

FISCH



① BIS 22:30 UHR

Gegrilltes Lachsfilet 🍷 16,80 €
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

Gebrautes Zander-Filet 18,50 €
mit Kohlrabi, Pak Choi, Karotten und Tymian-Kartoffeln

Scampi-Spieß Gondoliere 19,50 €
mit Ofenkartoffel, Dillcreme, Cocktailtomaten
und Knoblauchsoße

UNSERE WEINEMPFEHLUNG – WEISS

2014 Chardonnay IGT 0,1l / 3,20 €
Terre di Chieti, Farnese, Abruzzen, 0,2l / 6,30 €
Italien, tropisch-fruchtiger Geschmack, 0,75l / 21,50 €
einzigartig frisch und saftig

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Hauptspeise

WRAPS

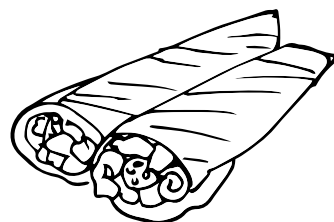
① BIS 22:30 UHR

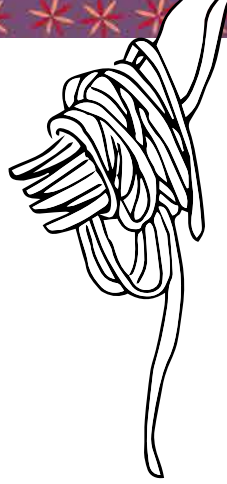


Wrap "Vegetables" ^{1,11,12} ✓ 11,80 €
gefüllt mit Grillgemüse, Joghurtsoße und Guacamole ☺,
mit Käse überbacken, dazu ein kleiner gemischter
Salat und Süßkartoffel-Chips

Wrap "Thai" ^{1,11,12} 🍷 12,80 €
gefüllt mit Hähnchen-Streifen und
Thai-Curry-Gemüse ¹¹ ☺, dazu ein Salat mit Ananas-
Chili-Chutney ¹¹ ☺ und Mango-Tomaten-Ragout

Wrap "Argentina" ^{1,11,12} 🍷 12,90 €
gefüllt mit argentinischen Rumpsteak-
Streifen und Paprika-Tomaten-Mais-Gemüse,
dazu Cheddar-Käse-Dip, Jalapeños
und Pommes Frites





Kindergerichte

FÜR KLEINE GÄSTE

☺ BIS 22:30 UHR

Hähnchen-Nuggets ☺ 5,80 €
mit Pommes Frites

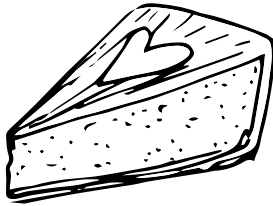
Spaghetti 4,80 €
mit Tomaten-Sauce ☺

Spätzle 4,80 €
mit Rahmsauce

Portion Pommes Frites 4,50 €

.....
+ 3 € Aufpreis für
Erwachsene
.....

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.



Nachspeise

DESSERT

⌚ BIS 22:30 UHR

Hausgemachter Apfelstrudel ☺ 6,80 €
mit Vanille-Eis^{10,12} und Sahne

Lauwarmer Schokokuchen ☺ 7,80 €
hausgemacht mit Vanilleeis^{10,12} und Obst der Saison
(ca. 15 min Wartezeit)

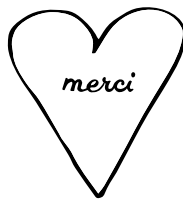
“merci“- Tiramisu 6,80 €
mit frischem Obstsalat

DESSERT-VARIATIONEN ☺

Tiramisu, Panna Cotta, lauwarmer Schokokuchen
Apfelstrudel und Vanilleeis^{10,12} 12,80 €
dazu ein Espresso



Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.



Gutschein

GESCHMACKVOLL SCHENKEN

Verschenken Sie Genussmomente im merci.
Zum besonderen Anlass, an Ihre Liebsten oder einfach
als Dankeschön. Sprechen Sie unser Personal an.
Der Betrag ist frei wählbar.

LEGENDE ZUSATZSTOFFE

- 1 - mit Konservierungsstoffen
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Süßungsmittel
- 5 - mit Phosphat
- 6 - geschwefelt
- 7 - chininhaltig
- 8 - koffeinhaltig
- 9 - mit Geschmacksverstärker
- 10 - mit Stabilisatoren
- 11 - mit Säuerungsmittel
- 12 - mit Emulgatoren