

FRÜHSTÜCK

Breakfast

9⁰⁰ - 15⁰⁰

Das Schnelle **4,90**

Ein Croissant Serviert mit Butter und Marmelade

One Croissant served with butter and jam

Das Leichte **11,90**

Avocado Creme , Körniger Pestofrischkäse, grieschicher Naaturjoghurt, frisches Obst, Oliven, Honig, Hummus, Butter, Rucola und Zwei Volkkornbrötchen

Avocado Cream , Granular Pesto Cream Cheese, Greek Naatur Yoghurt, Fresh Fruit, Olives, honey, hummus, butter, arugula and two full-grain rolls

Das Kanadische **12,90**

Drei Pancakes mit frischem Obst, Ahornsirup , Beerenkompott , Staubzucker und Schlagsahne

Three pancakes with fresh fruit, maple syrup, berry compote, icing sugar and whipped cream

Das kleine Arema **11,90**

Schwarzwälder Schinken, Fenchel Salami, Emmentaler, körniger Pestofrischkäse, Butter, Marmelade und Ein Brötchen und Brot

Black Forest ham, fennel salami, Emmental, granular pesto cream cheese, butter, jam, and A Bread and Bread

Arema Frühstück **13,90**

Schwarzwälder Schinken, Fenchel Salami, Emmentaler, Räucherkäse, Brie , Tomaten - Olivenkäse, körniger Pestofrischkäse, ein hart gekochtes Ei, Butter, Marmelade und Zwei Brötchen und Brot

Black Forest ham, fennel salami, Emmental, smoked cheese, brie, tomato-olive cheese, grainy pesto cream cheese, a hard-boiled egg, butter, jam and two rolls and bread

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not included!

FRÜHSTÜCK

Breakfast

9⁰⁰ - 15⁰⁰

Das kleine Käse **10,90**

Emmentaler, Räucherkäse, Brie, körniger Pestofrischkäse, Butter, Marmelade und Ein Brötchen und Brot

Emmental, smoked cheese, brie, granular pesto cream cheese, butter, jam and bread

Käse Frühstück **12,90**

Emmentaler, Tomaten-Olivenkäse, Räucherkäse, Körniger Pestofrischkäse, Brie, Oliven, Butter, Marmelade, Zwei Brötchen und Brot

Emmental, tomato-olive cheese, smoked cheese, granular pesto cream cheese, brie, olives, butter, jam, two rolls and bread

Das Mittelmeer Frühstück **14,90**

Weichkäse, mariniertes Grillgemüse, Oliven, Schwarzwälder Schinken, Fenchel Salami, körniger Pestofrischkäse, Hummus, Honig, Butter, und Baguette

Soft cheese, marinated grilled vegetables, olives, Black Forest ham, fennel salami, granular pesto cream cheese, hummus, honey, butter, and baguette

Das Englische **15,90**

Zwei Spiegeleier, krosser Bacon, baked Beans, Nürnberger Würstchen, Champions, Gebratene Tomatenhälfte, Orangen Konfitüre, Butter und Toast

Two fried eggs, crispy bacon, baked beans, Nuremberg sausages, champions, fried tomato half, orange jam, butter and toast

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not included!

Süß und Herzhaft

9⁰⁰-15⁰⁰Uhr

Avocado with Throbing Eggs 13,90

Zwei pochierte Eier im Wasserbad sanft gegart auf geröstetem Brot, Guacamole Verfeinert mit Gomasio (Sesamsalz) dazu Beilagensalat

Two poached eggs gently cooked in a water bath on toasted bread, guacamole Refined with gomasio (sesame salt) with side salad

Pancake Süß 14,90

Drei Pancakes mit Karamelisierten Zimtäpfeln, Apfelmuß und Ahornsirup

Three pancakes with caramelized cinnamon apples, apple puree and maple syrup

Eggs Benedict 14,90

Zwei pochierte Eier im Wasserbad sanft gegart, Avocadocreame, Rucola, Hollandaisesoße, Geröstetes Brioch mit Speck oder Graved Lachs und Salat

Two poached eggs gently cooked in a bain-marie, avocado cream, arugula, hollandaise sauce, Roasted brioch with bacon or graved salmon and salad

Hummus Vegan 12,90

Hausgemachter Hummus mit Grillgemüse, eingelegte Rote Beete, gefüllte Weinblätter, karamellisierte Zwiebeln mit einer Salatgarnitur

Homemade hummus with grilled vegetables, pickled beetroot, stuffed vine leaves, caramelized onions with a salad garnish

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not included!

Omelets und Rühreier

9⁰⁰-15⁰⁰Uhr

Omelette oder Rührei Natur **8,90**

Drei Eier aus nachhaltiger Haltung serviert mit Brot, frischem Obst, Butter und Salat

Three eggs from sustainable farming served with bread, fresh fruit, butter and salad

Omelette oder Rührei mit Frischen Kräutern **9,90**

Drei Eier aus nachhaltiger Haltung mit frischen Kräutern serviert mit Butter, frischem Obst, Brot und Salat

Three eggs from sustainable farming with fresh herbs served with butter, fresh fruit, bread and salad

Bauernomlette **12,90**

Drei Eier aus nachhaltiger Haltung, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Brot, Butter, frischem Obst und Salat

Three eggs from sustainable farming, bacon, onions, potatoes, bread, butter, fresh fruit and salad

Omelette Hirtenkäse **11,90**

Drei Eier aus nachhaltiger Haltung, Kirschtomaten, Weichkäse, Kräuter, Butter, Brot, frischem Obst und Salat

Three eggs from sustainable farming, cherry tomatoes, soft cheese, herbs, butter, bread, fresh fruit and salad

Omelette oder Rührei Zwiebel und Speck **11,90**

Drei Eier aus nachhaltiger Haltung, Zwiebeln, sautierter Speck, Brot, Butter, frischem Obst und Salat

Three sustainably raised eggs, onions, sautéed bacon, bread, butter, fresh fruit and salad

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not included!

Fitmacher

9⁰⁰-15⁰⁰

Grieschicher Naturjoghurt **7,40**

Mit frischem Obstsalat, Honig, Cranberries und Mangopüree

With fresh fruit salad, honey, cranberries and mango puree

Müsli **8,90**

Mit frischem Obstsalat, griechischem Naturjoghurt, Kokosflocken, Cranberries und einem könnchen Milch

With fresh fruit salad, Greek natural yoghurt, coconut flakes, cranberries and a jug of milk

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not included!

KALTE VORSPEISEN

Ab 12⁰⁰- 23⁰⁰Uhr

Arema Vegeteriano **13,90**

Baba Ganoush, Veganer Hummus, Tzatziki mit einer Salatgarnitur

Baba Ganoush, Vegan Hummus, Tzatziki with a Salad Garnish

Käse Platte **14,90**

Brie, Grana Padano, Emmentaler Scheiben, Räucher Käse, Kalamata Oliven, Rauke, Erdbeermarmelade, Wallnüsse, Knäckebrot

Brie, Grana Padano, Emmental slices, smoked cheese, Kalamata olives, rocket, strawberry jam, walnuts, crispbread

Gemischte Platte **15,90**

Schwarzwälder Schinken, Fenchel Salami, Weichkäse, Gorgonzola, Rauke, Getrocknete Blaubeeren, Wallnüsse, Grana Padano

Black Forest ham, fennel salami, soft cheese, gorgonzola, rocket, dried blueberries, walnuts, Grana Padano

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not Included

Warme Vorspeisen

Ab 12⁰⁰-23⁰⁰Uhr

Gegrillte Brie Platte 13,90

Gegrillte Brie aus dem Ofen mit selbstgemachten Briochbrot, frischem Thymian und Confiertes Knoblauch

Grilled brie from the oven with homemade brioche bread, fresh thyme and confit garlic

Dynamitesauce Shrimps 12,90

Selbstgemachte Dynamitesauce mit Tempurashrimps

Selfmade Dynamite sauce with tempura shrimp

Suppen

Tomatensuppe (Vegan) 6,90

Croutons und Basilikumpesto

Croutons and basil pesto

Gulaschsuppe 7,90

Mit Kartoffeln , Paprika und Chili

With potatoes , bell pepper and chilli

Desserts

Kaiserschmarrn 14,50

Mit Zwetschgenröster, Staubzucker, Rosinen und Vanilie Eis

With stewed plums, icing sugar, raisins and vanilla ice cream

Crème Brûlée mit Vanilie Eis 7,90

Mit Beerenkompott , Minze und Vanilie Eis

With berry compote , mint and vanilla ice cream

Apfelstrudel 9,90

Hausgemachter Apfelstrudel mit Cranberry sauce , gerösteten Mandeln, Staubzucker, Schlagobers , Minze und Vanilie Eis

Homemade apple strudel with cranberry sauce, roasted almonds, icing sugar, whipped cream, mint and vanilla ice cream

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not included !

Salate

Ab 12⁰⁰-23⁰⁰Uhr

Junger Römersalat 12,50

In Ceasar Dressing mariniert, Kirschtomaten, Kapernäpfel, rote Zwiebeln, Croutons und Grana Padano-Splitter

Marinated in ceasar dressing, cherry tomatoes, caper apples, red onions, croutons and Grana Padano slivers

Jahreszeitliche Blattsalate 7,50

Bunte Variation von Blattsalaten, Mariniert, Kirschtomaten, Radieschen, Gartengurken und Croutons

Colourful variation of leafsalads, marinated, cherry tomatoes, radishes, garden cucumbers and croutons

Hirtensalat 13,90

Bunte Variationen von Blattsalaten, Mariniert, Kirschtomaten, Gartengurken, Hirtenkäse, Radieschen, Paprika, Zwiebeln und Croutons

Colourful variations of leafsalads, marinated, cherry tomatoes, garden cucumbers, shepherd's cheese, radishes, peppers, onions and croutons

Salade de Filet de Soumon 14,90

Bunte Variationen von Blattsalaten, Kirschtomaten, Gartengurken, Gebratene Lachsstreifen, Sesam, Radieschen, Teryakisauce

Colorful varieties of leafy salads, cherry tomatoes, garden cucumbers, grilled salmon strips, sesame, radishes, teriyaki sauce

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not Included !

Salate

Ab 12⁰⁰-23⁰⁰Uhr

Salat Huhn **15,90**

Bunte Variationen von Blattsalaten, Kirschtomaten, Gartengurken, Pilze, Croutons, Radieschen, glasierte Hähnchenstreifen, Rosmarin, Knoblauch, Basilikum und Sojasauce

Colorful variations of leafsalads, cherry tomatoes, garden cucumbers, mushrooms, croutons, radishes, glazed chicken strips, rosemary, garlic, basil and soy sauce

Salat Rind **16,90**

Bunte variationen von Blattsalaten, Kirschtomaten, Gartengurken, Pilze, Croutons, Radieschen, rosa gebratene Rinderstreifen, Rosmarin, Grana padano und Croutons

Colorful variations of lettuce, cherry tomatoes, garden cucumbers, mushrooms, croutons, radishes, pink roasted beef strips, rosemary, grana padano and croutons

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not Included !

Warme Speisen

Ab 12⁰⁰-23⁰⁰Uhr

Maultaschen

Steinpilz Maultaschen (Vegetarisch) **14,90**

Mit Nussbutter, Pankocrumble und einer Salatgarnitur

Pasta pockets filled with porcini mushrooms, nut butter, Pancocrumble and Saladgarnish

Rote Beete Maultaschen (Vegan) **13,90**

Gebraten mit Wurzelgemüse, Walnüsse und Salatgarnitur

Pasta pockets filled with beetroot, fried with root vegetables, walnuts and Saladgarnish

Spätzle

Spätzle mit Zwiebeln **13,90**

Zillertaler Bergkäse , Salatgarnitur und Röstzwiebeln

Spätzle with onions, Zillertaler mountain cheese , Saladgarnish and roastet onions

Auswahl mit Speck 2,00

Zwei grobe Bratwürste **16,90**

Mit Sauerkraut, Kartoffelpüree, Senf und Röstzwiebeln

With sauerkraut, mashed potatoes, mustard and fried onions

Berliner Bouletten **14,90**

Zwei Selbstgemachte Bouletten serviert mit Kartoffel-gurkensalat, Sauerkraut, Spreewaldgurken und Senf

Two homemade meatballs served with potatoe-cucumbersalat, sauerkraut, Spreewald - cucumbers and mustard

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not Included !

Hauptgerichte

Ab 12⁰⁰-23⁰⁰Uhr

Wiener Kalbschnitzel **23,50**
Viennese veal schnitzel

Mit lauwarmen Kartoffel-gurkensalat: *mit Kaltgerührten Preiselbeeren, Zitrone*
With lukewarm potato and cucumber salad: with cold-stirred cranberries, lemon

Mit Röstkartoffeln : *Mit Kaltgerührten Preiselbeeren, Zitrone, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Speck*
With roasted potatoes : With cold-stirred cranberries, lemon, spring onions, onions and bacon

Schnitzel Wiener Art vom Landschwein **17,90**
Pork Schnitzel

Im Knuspermantel mit Röstkartoffeln , Speck ,und Zitrone
In a crispy coat with roasted potatoes, bacon and lemon

Backhendl **16,90**
In Buttermilch marinierte Hähnchenbrust in einer Kürbiskernpanade, Pommes, Preiselbeeren und Salatgarnitur

Buttermilk-marinated chicken breast in a pumpkin seed breading, fries, cranberries and salad garnish

Extra Beilagensalat zum Gericht: **3,90**
Extra side salad to the dish

Pfeffersoße **4,90**
Pepper sauce

Championsoße **4,90**
Champion sauce

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not Included !

Hauptgerichte

Ab 12⁰⁰-23⁰⁰Uhr

Argentinisches Rumpsteak 28,90

Argentine rump steak

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Rosmarin Kartoffeln, Wurzelgemüse und Pfefferjus

Pink roasted rump steak with rosemary potatoes, root vegetables and pepper jus

Königsberger Klopse vom Kalb 18,90

Meatballs of Veal

Mit Kartoffelpüree, Schmelze, Rote Beetesalat, Kapernäpfel und Röstzwiebeln

With mashed potatoes, melted, beetroot salad, caper apples and fried onions

Berliner Kalbsleber 20,90

Berlin Calf's liver

Mit Kartoffelpüree, Brandenburger Äpfel, Schmorzwiebeln und Wildkräuter

With mashed potatoes, Brandenburg apples, braised onions and wild herbs

Burger a la Arema 14,90

Mit Selbstgemachten 160gr patty's, selbstgemachter Burgersoße, Brioch-brot, Kopfsalat, Emmentaler Käse, Knusprigen Röstzwiebeln, Bacon und Pommes

With homemade 160gr patty's, homemade burger sauce, brioche bread, lettuce, Emmental cheese, crispy fried onions, bacon and fries

Gegrilltes Frisches Lachsfilet 26,90

Grilled fresh salmon fillet

Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree , gegrillte Zitrone, Babyspinat und verziert mit einer Kapern creme Soße

Grilled salmon fillet with mashed potatoes, grilled lemon, baby spinach and decorated with a caper cream sauce

Extra Beilagensalat zum Gericht 3,90

Extra side salad with the dish

Pfeffersoße 4,90

Pepper sauce

Championsoße 4,90

Champion sause

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not Included !

Hauptgerichte

Ab 12⁰⁰- 23⁰⁰ Uhr

Nudelgerichte

Pasta alla Vesuviana 11,90

Kurze Nudeln, frische Chilis, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch, Mozzarella und Tomatenragout

Short pasta, fresh chillies, cherry tomatoes, capers, olives, garlic, mozzarella and tomato ragout

Penne con Shrimps 13,90

Kurze Nudeln, Shrimps, frische Chilis, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenragout und Grana Padano

Short pasta, shrimps, fresh chillies, onions, garlic, tomato ragout and Grana Padano

Linguine A la Rind 14,90

Schmale Nudeln, Sahnesoße, Rindfleisch, Zwiebeln, Grüne Pfefferkörner und Frühlingszwiebeln

narrow noodles, cream sauce, beef, onions, green peppercorns and spring onions

Linguine Alfredo 14,90

Schmale Nudeln, Sellerie, Schwarzer Pfeffer, frische Lachsstreifen, Dill, Veloute a la Creme und Grana Padano

narrow pasta, celery, black pepper, fresh salmon strips, dill, veloute a la crème and Grana Padano

Linguine Cacio e Pepe 13,90

Schmale Nudeln, Grüne Pfefferkörner, sautierten Hähnchenstreifen, Rauke, Veloute a la Creme und Grana Padano

narrow pasta, green peppercorns, sautéed chicken strips, rocket, veloute a la crème and grana padano

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is Not Included!

Flammkuchen

Ab 12⁰⁰-23⁰⁰Uhr

Der Originale Elsasser 10,50

Schmand, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

Sour Creme, Bacon, Onions and Chives

Knoblauch Flammkuchen mit Shrimps 12,90

Tomatensoße, Knoblauch, Shrimps, Schwarze Oliven, frische Chilis

Tomato sauce, garlic, shrimps, black olives, fresh chillies

Flammkuchen Drei Käse 11,90

Schmand, Edamer, Gorgonzola, Mozzarella, schwarze Oliven, weiße Champions und Frühlingszwiebeln

Sour cream, Edam, gorgonzola, mozzarella, black olives, white champions and spring onions

Flammkuchen Rucola 11,90

Schmand, Kirschtomaten, Weichkäse, Brokkoli, schwarze Oliven und Rucola

Sour cream, cherry tomatoes, soft cheese, broccoli, black olives and arugula

Flammkuchen Mediterran 13,90

Schmand, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Räucher Lachs, rote Zwiebeln, Rucola

Sour cream, black olives, dried tomatoes, smoked salmon, red onions, arugula

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

Tip is not Included !

Getränke

Heißgetränke:

Tasse Kaffee	3,50
Große Tasse Kaffee	4,90
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,80
Mit Sirup: Karamell, Mandel, Haselnuss, Vanillie oder Kokosnuss	5,20
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso	4,10
Getreide Milchkaffee	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Mit Sahne	4,80
Tee verschieden Sorten im Beutel	3,20
(Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Früchte, Roibusch Vanillie, Grüner Tee)	
Frischer Minztee	4,40
Frischer Ingwertee	4,60
Frischer Ingwer – Minztee	4,90
Heiße Zitrone	3,50
Heiße Zimt-Orange	5,50
Mit Frischem Orangensaft einer Scheibe Orange mit Nelken und einer Zimtstange	
Heiße Zimt-Apfel	5,50
Mit Apfelsaft einer Scheibe Orange mit Nelken und einer Zimtstange	
Heiße Zimt-Kirsche	5,50
Mit Kirschsaff einer Scheibe Orange mit Nelke und einer Zimtstange	

Alkoholhaltige Heißgetränke

Heiße Zimt-Orange mit Rum	8,50
Mit frischem Orangensaft, Orangenscheibe, Zimtstange und Zwei cl brauner Rum	
Grog mit Zwei cl Rum	4,90
Tee mit Zwei cl Rum	5,20
Glühwein	5,90

Eisgetränke

Eiskaffee	8,50
Mit Zwei Kugeln Vanillie Eis , Kaffee und Sahne	
Eisschokolade	8,50
Mit Zwei Kugeln Vanillie Eis, Kaffee und Sahne	

Laktosefreie, Hafermilch kostet 0,50 Cent Extra

Alle Preise inkl. MwSt sind in Euro (€)