

## TAGESKARTE BIS 18 UHR

### SUPPEN

**Kartoffel-Selleriecreme Suppe<sup>2,8</sup>**

8,50 €

**Arche Noah Krabbensuppe<sup>1,2,8</sup>**

10,50 €

### VORSPEISEN

**Arche Noah Knoblauchbrot**

9,50 €

mit Sour Cream<sup>2</sup> oder Knoblauchdip

**Arche Noah Anti Pasti<sup>1,8</sup>**

21,90 €

**Antipasti** rein vegetarisch<sup>2</sup>

13,90 €

**Caprese von Büffelmozzarella<sup>8</sup>**

13,90 €

auf Tomaten und Pesto

### SALATE

**Großer gemischter Salat**

12,00 €

mit Karotte, Chicorée, Rucola, Paprika und Hausdressing

- **Kleine Portion** -

6,00 €

**Mais-Hühnchen Brust**

### FISCHGERICHTE

**Rotbarbe** 21,90 €

auf Blattspinat, Bratkartoffeln, Ingwer-Senf Sauce

**Fischteller** 24,90 €

mit Riesengarnele, Rotbarsch, Kabeljau und Zander dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

**Riesengarnelen Teller** 29,90 €

gebratene Riesengarnelen auf Rucola mit Lauchzwiebel und Cherrytomaten, geschwenkt in einer Cognac-Weißweinsauce<sup>2,3</sup>

### FLEISCHGERICHTE

**Arche Noah Currywurst<sup>7,4</sup>** 12,90 €

mit Pommes und hauseigener Currysauce<sup>1,2</sup>

**Schnitzel Wiener Art** vom Schwein 16,50 €

mit Pommes<sup>11</sup>

**Arche Noah Cheeseburger<sup>8</sup>** 16,50 €

mit 230g reinstem Rinderhack und Pommes

**Portion Pommes<sup>11</sup>** 5,50 €

**Portion Pommes** 8,50 €

mit Trüffel-Öl und geriebenem Parmesan<sup>8</sup>

**Mayonnaise<sup>1,2,3</sup> oder Ketchup<sup>1,2</sup>** je 0,50 €

**Australisches Rumpsteak** ca. 300g 39,90 €

**US-Rib-Eye-Steak** ca. 350g 47,50 €

*Alle Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet und mit Sauerrahm<sup>8</sup>-Ofenkartoffel, Café de Paris Butter<sup>8</sup>, Salat und Pfeffersauce serviert.*

### VEGAN

✓ **Tortelloni** mit Auberginenfüllung und Spinat 17,50 €

✓ **Jackfruit Burger** mit Pommes 15,90 €

### DESSERT

**Milchreis<sup>8</sup> mit Roter Grütze** 9,90 €

**Schoko-Brownie<sup>2,3,4,11</sup>** 11,90 €  
 lauwarm serviert mit Summerberrykompott und Früchten

**Arche Noah Kaiserschmarrn<sup>8</sup>** 16,90 €

mit Vanilleeis<sup>1,2,8</sup>, Beerenkompott und Apfelkompott ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

### EISCREME

**Langnese Eiscreme** 3,00 € je Kugel

- für die Kleinen gerne mit Smarties -

Sorten:

Vanille

Erdbeer

Joghurt

Stracciatella

Schokolade

Smartie-Eis<sup>1,2,8</sup>

### WAFFELN BIS 18 UHR

**Frisch gebackene Waffel** 5,50 €

mit Puderzucker<sup>8</sup>

**Frisch gebackene Waffel** 8,50 €

mit Vanilleeis<sup>1,2,8</sup>, heißen Kirschen und Sahne<sup>8</sup>

*Da unsere Waffeln frisch zubereitet werden, kann es zu einer Wartezeit von bis zu 10 Minuten kommen.*

### KUCHEN BIS 18 UHR

**Mandarinenkuchen** 4,50 €

**Apfel Streuselkuchen** 4,50 €

**Pflaumen Streuselkuchen** 4,50 €

**Käsekuchen** 4,50 €

**Portion Sahne<sup>8</sup>** 1,00 €

*Eine Speisekarte mit „Allergenauszeichnung“ erhalten Sie auf Nachfrage beim Servicepersonal*

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe,  
 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker,  
 5 = geschwefelt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß,  
 11 = Süßungsmittel

## ABENDKARTE AB 18 UHR

### SUPPEN

<b>Avocado-Kürbiscreme Suppe<sup>2,8</sup></b>	<b>11,50 €</b>
<b>Arche Noah Fischsuppe<sup>1,2</sup></b>	<b>14,90 €</b>

### VORSPEISEN

<b>Caprese von Büffelmozzarella<sup>8</sup></b> auf Tomaten und Pesto	<b>13,90 €</b>
<b>Arche Noah Anti Pasti<sup>1,8</sup></b>	<b>21,90 €</b>
<b>Antipasti</b> rein vegetarisch <sup>2</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>Ziegenkäse</b> auf Avocado-Himbeer-Feigenmousse	<b>15,90 €</b>
<b>Duo vom Rinder-/und Oktopuscarpaccio<sup>8</sup></b>	<b>17,50 €</b>

### SALATE

<b>Großer gemischter Salat</b> mit Karotte, Chicorée, Rucola, Paprika und Hausdressing	<b>12,00 €</b>
<b>- Kleine Portion -</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Mais-Hühnchen Brust</b> in Tandoori <sup>1,8</sup> Marinade auf gemischtem Salat	<b>19,00 €</b>
<b>- Kleine Portion -</b>	<b>12,00 €</b>

### VEGAN

<b>✓ Tortelloni</b> mit Auberginenfüllung und Spinat	<b>17,50 €</b>
<b>✓ Jackfruit Burger</b> mit Pommes	<b>15,90 €</b>

### PASTA / RISOTTO

<b>Pappardelle Toscana</b> mit Rinderfiletspitzen in feiner Tomatensauce	<b>19,50 €</b>
<b>Trofie</b> mit Flusskrebse in Hummer-Krabbensud <sup>2,1</sup>	<b>18,50 €</b>
<b>Linguine ai frutti di mare</b> frische Meeresfrüchte in feiner Tomatensauce <sup>1,2</sup>	<b>21,50 €</b>
<b>Safranrisotto</b> mit Riesengarnelen	<b>21,90 €</b>

### FISCHGERICHTE

<b>Loup de mer</b> in Kräuterbutter gebraten dazu mediterranes Gemüse <sup>2</sup>	<b>32,50 €</b>
<b>Seekabeljau</b> auf Limetten-Risotto <sup>2,5</sup> , Safransauce <sup>8</sup>	<b>32,50 €</b>
<b>Riesen Mittelmeer Gambas vom Grill</b> auf Rucola und Cherrytomaten	<b>39,90 €</b>
<b>Nordsee-Seezunge</b> Salzkartoffeln, gemischter Salat <sup>9</sup>	<b>42,00 €</b>

### FLEISCHGERICHTE

<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Kartoffelpüree <sup>9</sup> und Gurkensalat <sup>2,8</sup>	<b>24,50 €</b>
<b>Lammkarree mit Kräuterkruste</b> im Ganzen gebraten mit Süßkartoffelpüree <sup>9</sup> und Portwein-Schalotten	<b>39,90 €</b>

*Unser Lamm beziehen wir von Donald Russell aus Schottland*

### STEAKS

<b>Australisches Rumpsteak</b> ca. 300g	<b>39,90 €</b>
<b>US-Rib-Eye-Steak</b> ca. 350g	<b>47,50 €</b>
<b>US-Rinderfiletsteak</b> ca. 300g	<b>49,50 €</b>

*Alle Steaks werden auf dem Lavasteingrill zubereitet und mit Sauerrahm<sup>8</sup>-Ofenkartoffel, Café de Paris Butter<sup>8</sup>, Salat und Pfeffersauce serviert.*

### DESSERT

<b>Crème brûlée<sup>8</sup></b> mit Vanilleeis <sup>1,2,8</sup> und Beerenkompott	<b>11,90 €</b>
<b>Schoko-Brownie<sup>2,3,4,11</sup></b> lauwarm serviert mit Summerberrykompott und Früchten	<b>11,90 €</b>
<b>Arche Noah Kaiserschmarrn<sup>8</sup></b> mit Vanilleeis <sup>1,2,8</sup> , Beerenkompott und Apfelkompott ca. 25 Minuten Zubereitungszeit	<b>16,90 €</b>

### EISCREME

<b>Langnese Eiscreme</b> - für die Kleinen gerne mit Smarties -	<b>3,00 € je Kugel</b>
<b>Sorten:</b>	
<b>Vanille</b>	<b>Stracciatella</b>
<b>Erdbeer</b>	<b>Schokolade</b>
<b>Joghurt</b>	<b>Smartie-Eis<sup>1,2,8</sup></b>

*Eine Speisekarte mit „Allergenauszeichnung“ erhalten Sie auf Nachfrage beim Servicepersonal*

*1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe,  
 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker,  
 5 = geschwefelt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß,  
 11 = Süßungsmittel*

# GETRÄNKEKARTE

## WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Grauburgunder</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Grauburgunder</b> Schneider, Pfalz, Deutschland		34,50 €
<b>Weissburgunder</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Dreissigacker</b>	8,50 €	29,90 €
Weissburgunder/Chardonnay, Rheinhessen, Deutschland		
<b>„Vom muscheligen Kalk“</b>		45,50 €
- Cuvéé - Weissburgunder/Grauburgunder, Rheinhessen, Deutschland		
<b>Pinot Jermann</b> , Friaul, Italien		49,50 €
<b>Sansibar Riesling</b> , Rheingau, Deutschland		45,00 €
<b>Weedenborn Terra Rossa</b>		48,00 €
Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Deutschland		
<b>Chablis</b> , Chardonnay, Frankreich		49,50 €

## ROTWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Primitivo / Syrah</b>	8,50 €	29,90 €
<b>Shiraz / Cabernet Sauvignon</b>	8,50 €	29,90 €
<b>TUR-TUR</b>	9,50 €	33,50 €
Schneider, Merlot / Syrah, Pfalz		
<b>Black Print</b>		49,00 €
Schneider, Cabernet Sauvignon/Merlot, Pfalz, Deutschland		
<b>La Massa</b> , Cabernet Sauvignon/Merlot, Italien		49,00 €

## ROSÉWEIN

	0,2l	0,75l
<b>Leichtigkeit des Seins</b>	8,50 €	29,90 €
Grenache, Frankreich		
<b>Weinschorle</b>	6,50 €	

## APERITIF

<b>Prosecco</b> Glas 0,1 l	5,00 €
<b>Lillet Wildberry</b> <sup>1</sup> Glas 0,2 l	8,70 €

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup> Glas 0,2 l	8,70 €
<b>Rhasecco</b> Glas 0,2 l	8,70 €
Prosecco mit Rhabarbernektar und frischer Minze	
<b>Hugo</b> mit frischer Minze und Limette Glas 0,2 l	8,70 €
<b>Sansibar Prosecco</b>	35,00 €
(Borgo Santo) Spumante Brut 0,75 l	

## ALKOHOLFREI

<b>Flo reale Peach</b> Glas 0,2 l	7,50 €
Martini alkoholfrei Flo reale auf Eis mit Schweppes White Peach aufgegossen und mit Zitronenscheibe garniert	
<b>Vibrante Limonata</b> Glas 0,2 l	7,50 €
Martini alkoholfrei Vibrante mit Thomas Henry Bitter Lemon serviert und mit Orangenscheibe garniert	

## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon „Brut Impérial“</b> Glas 0,1 l	14,50 €
<b>Moët &amp; Chandon "Brut Rosé"</b> Glas 0,1 l	15,50 €
<b>Moët &amp; Chandon „Ice Impérial“</b> auf Eis, Glas 0,1 l	15,50 €
wahlweise mit frischer Minze, Limette oder Orange	
<b>Moët &amp; Chandon „Brut Impérial“ 0,75 l</b>	105,00 €
<b>Moët &amp; Chandon "Brut Rosé" 0,75 l</b>	110,00 €
<b>Moët &amp; Chandon „Ice Impérial“ 0,75 l</b>	110,00 €

## KROMBACHER BIERE

<b>Bier / Alster</b> 0,25 l	3,90 €
<b>Bier / Alster</b> 0,4 l	4,90 €
<b>Krombacher alkoholfrei</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Weizen vom Fass</b> 0,3 l	4,90 €
<b>Weizen vom Fass</b> 0,5 l	5,90 €
<b>Weizen alkoholfrei</b> 0,5 l	5,50 €
<b>Krombacher Dunkel</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Corona Bier</b> 0,33 l Flasche	5,50 €

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	3,30 €
<b>Becher Kaffee</b>	3,90 €
<b>Becher heiße Schokolade</b>	4,80 €
- mit Sahne -	5,50 €
<b>Espresso</b>	3,50 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,70 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,90 €
<b>Cappuccino</b>	4,50 €
<b>Milchkaffee</b>	4,90 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,90 €
<b>Frischer Minztee</b>	4,90 €
<b>Frischer Ingwertee</b>	4,90 €

## MIT ALKOHOL

<b>Irish Coffee</b>	5,90 €
<b>Pharisäer</b>	5,90 €
<b>Lumumba</b>	5,90 €
Heiße Schokolade mit Brandy und Sahnehaube	
<b>Schoko Libre</b>	5,90 €
Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube	
<b>Grog vom Rum</b>	4,90 €

## KALTE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> <sup>1,4,6,10</sup> , <b>Coca Zero</b> <sup>1,4,6,10</sup> 0,3 l	4,20 €
<b>Spezi</b> <sup>1,4,6,10</sup> , <b>Fanta</b> <sup>1,4,6</sup> , <b>Sprite</b> <sup>1,4,6</sup> 0,3 l	4,20 €
<b>Vita Malz</b> 0,33 l	4,50 €
<b>Granini Säfte</b> 0,3 l	4,20 €
Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Kirsch-, Bananen-, Maracujasaft	
<b>Alle Säfte sind zum gleichen Preis auch als Schorle erhältlich!</b>	
<b>Thomas Henry</b> 0,3 l	4,20 €
Tonic Water <sup>11</sup> , Ginger Ale <sup>11</sup> , Bitter Lemon <sup>11</sup>	
<b>San Pellegrino / Acqua Panna</b> 0,3 l	4,20 €
<b>San Pellegrino / Acqua Panna</b> 0,75 l	8,90 €

## SCHWARZER TEE

<b>Classic Darjeeling</b>	3,90 €
<b>Earl Grey</b>	3,90 €
<b>Chai</b>	3,90 €

## GRÜNER TEE

<b>Moroccan Mint</b>	3,90 €
<b>Morgentau</b>	3,90 €

## KRÄUTERTEE

<b>Ayurveda</b>	3,90 €
<b>Wellness</b>	3,90 €
<b>Rooibos Orange</b>	3,90 €

## FRÜCHTETEES

<b>Sweet Berries</b>	3,90 €
<b>Lemon Fresh</b>	3,90 €

Weitere Getränke auf Anfrage.

Bei unseren Weinempfehlungen kann es aufgrund von Lieferengpässen des Winzers / Weinlieferanten zu Abweichungen kommen.

1 = Farbstoff, 4 = Säuerungsmittel, 6 = Süßstoffe, 10 = Koffeinhaltig, 11 = Chininhaltig, 17 = Taurin