



RESTAURANT

Vorspeisen/ Appetizers

„Gemeiner“ Cappuccino ^{7,8,9} 6,00 €
Cremesuppe von der gemeinen, grünen Hauserbse mit Milchschaum.
Cream soup from the common, green house pea with milk foam.

Heiß & Rot mit grüner Luft ^{7,9} 6,00 €
Strauchtomatensuppe mit Basilikumschaum.
(Vegane Variante: ohne Basilikumschaum).
Tomatosoup with basil foam
(Vegan variant: without basil foam)

„Cardini´s“ Salat ^{1,3,10} 10,00 €
Römersalat mit Ceasar-Dressing, Croutons, Grana Padano, Ei.
Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, Grana Padano, egg.

mit Bacon 4,00 €
with bacon

mit knusprigen Hähnchenfilet ^{1,3} 6,00 €
with crispy chicken fillet

mit Garnelenspieß ² 8,00 €
with Shrimp pik

Anhalt“er“ Tapas

Geschmorte Brandyleber vom Kalb ^{1,9} 5,00 €
Braised Brandy liver from the calf

Schnitzelflakes mit Aioli ^{1,3} 5,00 €
Schnitzelflakes with aioli

Gebackene Drillinge mit Paprikadip ^{3,7} 5,00 €
Baked small potatoes with paprika dip

Anhalt“er“ Tapas für gute Freunde

12,50 €

(Von allem etwas. Sollte es zum Streit bei der Aufteilung kommen, einfach den Tisch wechseln. Siehe „Specials“ Speisekarte hinten).

(Something of everything. Should there be a dispute about the division, simply change the table. See "Specials" menu at the back).

Vitello „Radisson“^{1,3,9}

14,50 €

Gezupftes Kalbsfleisch, Rucola-Friseesalat, Thunfischcreme, confierte Kirschtomaten, gebackene Kapernäpfel und hausgebackene Focaccia.

Plucked veal, rocket frisee salad, tuna cream, confit cherry tomatoes, baked caper apples and home-baked focaccia.

Vegetarisch/ Vegetarian

Rote „ge“Bete^{5,7}

13,50 €

Carpaccio von der Roten Bete mit Blue Cheese, kandierten Nüssen, Vanille-Birne und hausgebackene Focaccia.

(Vegane Variante: ohne Käse)

Carpaccio of beetroot with blue cheese, candied nuts, vanilla pear and home-baked focaccia.

(Vegan variant: without cheese)

Thai-Curry^{5,6,9}

16,00 €

Mit allerlei frischem Gemüse, Kokosmilch, Ingwer, Nüssen und Basmatireis.

(Vegan)

With all kinds of fresh vegetables, coconut milk, ginger, nuts and basmati rice.

Gnocchis Hoch³ ^{1,3} 16,00 €

Kartoffel Gnocchi, Rote Bete Gnocchi, Süßkartoffel Gnocchi in Salbeibutter gebraten, mit Kirschtomaten und Frischkäserahm.

Potato gnocchi, beetroot gnocchi, sweet potato gnocchi fried in sage butter, with cherry tomatoes and cream cheese.

Burger „Iss Was?!“ ^{1,3,6} 15,00 €

Falafelpatty, Brioche Burger Bun, Sesam-Tahina, Salat, Tomate, dazu Taboulé.
(Vegan)

Falafel patty, brioche burger bun, sesame tahina, lettuce, tomato, with tabbouleh.

„Kichernde“ Good Life Bowl ^{5,6,8,11} 15,00 €

Kichererbsen, Basmatireis, Mango, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Rosa Bohnen, Mandel-Tofu, Jung-Lauch, Koriander, Schwarzer Sesam, geröstete Nüsse und Teriyaki-Limetten-Topping.
(Vegan)

Chickpeas, basmati rice, mango, cucumber, cherry tomatoes, carrots, pink beans, almond tofu, young leeks, coriander, black sesame, roasted nuts and teriyaki lime topping.

Flexitarier? ^{5,6,8,11} 21,00 €

Rindfleischstreifen! Kichererbsen, Basmatireis, Mango, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Rosa Bohnen, Jung-Lauch, Koriander, Schwarzer Sesam, geröstete Nüsse und Teriyaki-Limetten-Topping.

Beef strips! Chickpeas, basmati rice, mango, cucumber, cherry tomatoes, carrots, pink beans, young leek, coriander, black sesame, roasted nuts and teriyaki lime topping.



RESTAURANT

Fleisch/Meat

Ju(hu) – Burger ^{1,3,7,9,10} 16,00 €

Rindfleisch-Patty, Brioche Burger Bun, BBQ Sauce, Bacon, Cheddar, Salat und Kartoffelwedges.

Beef patty, brioche burger bun, BBQ sauce, bacon, cheddar, salad and potato wedges.

„Kaltes“ Rind ^{3,7,10} 21,00 €

Scheiben vom Roastbeef - zart und rosa gebraten - kühl serviert,
heiße Bratkartoffeln, Sauce Remoulade und Blattsalat.

*Slices of roast beef - tenderly roasted pink - served cool,
hot fried potatoes, tartar sauce and lettuce.*

„BEEF“? ^{5,6,9} 21,00 €

Rindfleisch allerlei frisches Gemüse, Kokosmilch, Ingwer, Nüsse und Basmatireis.

Beef all sorts of fresh vegetables, coconut milk, ginger, nuts and basmati rice.

Wiener „Schnitzlein“ ^{1,3,7,9,10} 24,00 €

¼ m² Kalbsschnitzel mit Zitrone im Lemon-Wrap, Sardelle, dazu warmer Kartoffel-Gurkensalat.

¼ m² veal schnitzel with lemon in a lemon wrap, anchovy, with warm potato and cucumber salad.

Tataki „Leopold“ 22,50 €

200g Schweinefilet Sous Vide gegart, danach gegrillt und tranchiert, mit Cremolata,
Schmorzwiebeln, Kräuterdrillinge und Salat.

*200g pork fillet sous vide, then grilled and carved, with cremolata,
braised onions, herb triplets and salad.*

Kalbsleber „Hochgestapelt“ ^{1,7,9} 20,00 €

Türmchen von gebratener Kalbsleber und gegrillten Apfelscheiben,
verfeinert mit einer kräftigen Brandysauce, dazu getrüffeltes Erbsen-Kartoffelpüree.

*Turrets of fried veal liver and grilled apple slices, refined with a strong brandy sauce,
served with truffled pea and potato puree.*

„Schwarze Flanke“ ^{1,7} 28,00 €

200g Flanksteak in Asche gebraten, dazu buntes Gemüse der Saison, gebackene Drillinge und Kräuterbutter.

200g flank steak fried in ashes, with colorful seasonal vegetables, baked triplets and herb butter.

„Dicke Rippe“ ^{3,6,7,9,10} 24,50 €

500g Dicke Rippe vom Schwein 24 Stunden Sous Vide gegart, mit BBQ Sauce gebacken, dazu Krautsalat, Kartoffel Wedges und Sauerrahm.

500g thick pork rib cooked sous vide for 24 hours, baked with BBQ sauce, with coleslaw, potato wedges and sour cream.

Fisch/Fish

S“chill“ mal ^{7,9} 21,00 €

Zanderfilet (auch Schill genannt) auf frischem Gemüse der Saison mit Weißweinsauce, dazu Kartoffelstampf mit fermentiertem Knoblauch.

Pikeperch fillet (also called Schill) on fresh seasonal vegetables with white wine sauce, served with mashed potatoes with fermented garlic.

Pasta „Lax“ ^{1,3,7,9} 19,00 €

Tagliarini mit Blattspinat, Weißweinsauce, Lachs und Grana Padano.

Tagliarini with spinach, white wine sauce, salmon and Grana Padano.



Gerichte für Kinder

„Rabauke“ 0,00 €

Leerer Teller mit Besteck zum Trommeln.
Empty plate with cutlery for drumming.

Heiß & Rot mit Fleckengarantie ^{1,3,9} 10,00 €

Tagliarini mit Tomatensauce, Käse.
(definitiv ohne Petersilie)
Tagliarini with tomato sauce, cheese.
(definitely without parsley)

„Laxe“ Stäbchen ^{1,3,7,9} 12,00 €

Fischstäbchen vom Lachs in Knusperpanade mit Kartoffelstampf und Kräutersauce.
(definitiv mit Petersilie)
Salmon fish fingers in crispy breading with mashed potatoes and herb sauce.
(definitely with parsley)

Wiener „Schnitzelein“ ^{1,3} 14,00 €

Diesmal wirklich ein kleines Kalbschnitzel, dazu Pommes.
This time really a small veal schnitzel, with french fries.



RESTAURANT

Dessert/Dessert

„Poppige“ Creme brûlée ^{3,7} 6,50 €

Creme brûlée mit Popcorn-Sahne zubereitet, dazu Vanilleeis.
Creme brûlée prepared with popcorn cream, with vanilla ice cream.

„Brauwn“ ^{1,3,5,7} 6,50 €

Hausgebackener Brownie mit Honigeis.
Home-baked brownie with honey ice cream.

Käse „lauwarm“ ^{1,3,7} 6,50 €

Hausgebackener Käsekuchen „al la Jacqui“ warm serviert, dazu Vanilleeis.
Home-baked cheesecake "al la Jacqui" served warm with vanilla ice cream.

„Zuckerschok“ ^{1,3,5,7} 10,00 €

Dessert „a la Netti“ mit einem kleinen Brownie, einem kleinen Stück lauwarmen Käsekuchen, einer kleinen Creme brûlée, einer Kugel Honigeis und ein bisschen Feuer.
Dessert "a la Netti" with a small brownie, a small piece of lukewarm cheesecake, a small creme brûlée, a scoop of honey ice cream and a bit of fire.

Specials/ Specials

Netter Sitznachbar 0,00 €

(falls verfügbar)

Nice seat neighbor

(if available)

Gespräch mit dem Küchenchef 0,00 €

(Preis für Rezepturen werden am Tisch verhandelt)

Conversation with the chef

(Price for recipes will be negotiated at the table)