

ERFRISCHUNGEN

Hausgemacht 0,3L

- Limetten-Limonade oder –Schorle € 2,00
 Cranberry-Limonade oder –Schorle € 2,00
 Eistee oder –Schorle € 2,00
-
- San Pellegrino 0,75L € 5,00 – 0,3L € 2,00
 Acqua Panna 0,75L € 5,00 – 0,3L € 2,00
 Apfelsaft oder Schorle 0,3L € 2,50
 Orangensaft 0,3L € 2,50
-
- Frisch gepresster Orangensaft 0,2L € 3,00
 Eis-Kaffee oder -Schokolade 0,2L € 2,00
 Sanbitter mit frischem O-Saft 0,2L € 5,00

KAFFEE & CO.

APE HOUSE-BLEND trifft Gorilla

- Espresso € 1,00 -Macchiato € 1,50
 Doppio € 1,50 -Macchiato € 2,00
 Cappuccino € 2,00
 Latte Macchiato € 2,90
 Pott Kaffee € 2,00
 Pott Milchkaffee € 2,50
 Heisse Schokolade € 2,50
 Heisse weisse Schokolade € 2,50
 Heisse Nougatmilch € 2,50
 Heisse Milch mit Honig € 2,50
-
- +Sahne € 0,50
-
- Hausgemachter Yogi Chai Latte € 3,00
 Earl Grey € 3,00
 English Breakfast € 3,00
 Rooibos Vanilla € 3,00
 Grüner Tee € 3,00
 Frischer Minztee € 3,00
-
- Kanne Golden Jasemine € 6,00
 Kanne Lavender Dream € 6,00
 Kanne Shooting Star € 6,00
 Kanne Sunset Oolong € 6,00

LUNCH

Mittagstisch an Arbeitstagen von 12-15 Uhr

Suppe des Tages (siehe Aushang)

Tasse € 3,00 – Teller € 4,00

Blattsalate der Saison mit

Kräutervinaigrette (standard) oder

Joghurtdressing oder Cocktaildressing

Portion € 4,00

+Parmesanspäne € 0,50

+Streifen vom Sesamhähnchen € 1,00

+Flusskrebse € 1,50

Frische Pasta des Tages wahlweise mit

/Rucola-Walnuss-Pesto

/Spinat-Gorgonzola-Sauce

/all' Arrabiata

Portion € 5,00 serviert mit einer Prise Parmesan

Spezial 1 (siehe Aushang)

Spezial 2 (siehe Aushang)

Joghurt des Tages (siehe Aushang)

The Cooking Ape

SPEISEN

MANUFAKTUR DER ESSKULTUR



APERITIF

Cheers!

- Scavi & Ray Prosecco rosado
 spumante
 0,1L € 4,00
-
- Sanbitter
 mit frischem Orangensaft
 0,2L € 5,00

WEISSWEIN

Im glasweisen Ausschank

- Weißer Burgunder Kabinett, trocken
 Weingut Benz - Tauberfranken
 0,1L € 2,00 – 0,2L € 4,00
-
- Verdejo Trascampanas
 Bodega Gótica - Rueda
 0,1L € 2,50 – 0,2L € 5,00
-
- Chablis Vieilles Vignes
 Lamblin Fils - Chablis
 0,1L € 3,00 – 0,2L € 6,00

ROSE

Im glasweisen Ausschank

- „Noemie“
 Château Laval - Bordeaux
 0,1L € 2,00 – 0,2L € 4,00

ROTWEIN

Im glasweisen Ausschank

- Spätburgunder, trocken
 Weingut Benz - Tauberfranken
 0,1L € 2,50 – 0,2L € 5,00
-
- „Eliseo“ Val di Cornia
 Gualdo del Re' – Toskana
 0,1L € 3,50 – 0,2L € 7,00
-
- Les Trois Soers
 Grands-Bois - Côtes du Rhône
 0,1L € 3,00 – 0,2L € 6,00

BIER & APFELWEIN

knackig-kühl

- Weihenstephan Weizen hell vom Fass
 0,2L € 1,90 – 0,3L € 2,80 – 0,5L € 3,50
-
- Weihenstephan Pils vom Fass
 0,2L € 1,90 – 0,3L € 2,80 – 0,5L € 3,50
-
- Radler
 0,3L € 2,80 – 0,5L € 3,50
-
- Der Alte Hochstädter Schoppepetzer
 Vorerst 0,2L € 1,90



The Cooking Ape SPEISEN

MANUFAKTUR DER ESSKULTUR

SUPPEN

ab 12 Uhr durchgehend serviert mit Brot

Unsere heiße
Suppe des Tages
Tasse € 4,00
Teller € 5,00

Gazpacho von
San-Manzano-Tomaten
Tasse € 4,00
Teller € 5,00

Unsere hausgemachten Suppen gibt es auch für zuhause!

BLATTSALATE

serviert mit Brot zum Lunch und Dinner

der Saison mit
/Kräutervinaigrette (standard)
/Joghurtdressing
/Cocktaildressing
Portion € 6,00

auf Wunsch zusätzlich
+Parmesanspäne € 0,50
+Streifen vom Sesambähnchen € 1,00
+Flusskrebse € 1,50

VORSPEISEN

ab 15 Uhr, außer am Wochenende und Feiertagen ab 12 Uhr

Tomaten-Mozzarella-Cocktail
mit Rucola-Pesto
Gläschen € 3,50

Tafelspitz-Salat
mit Staudensellerie, Zwiebeln und Kapern
Gläschen € 4,50

“Ceviche Chapin“
Shrimps in Limonensaft, Koriander
Zwiebeln, Tomaten, Tabasco
Gläschen € 4,00

“Cube-Triologie“ – Miniwürfel
- „Grüne Soße“
- Rote Beete und Meerrettich
- Kartoffel, Trüffel und Pumpernickel
Portion € 6,50

Yellow-Fin Tuna mit Süßholz hausgebeizt
auf Avocadosalat, dazu
Limonenschäum
Portion € 6,00

MENUE DES TAGES

Bitte fragen Sie nach unserem heutigen Menü

Suppe~Pasta~Hauptgang~Dessert
Preis pro Person
€ 25,00

HAUSGEMACHTE PASTA

serviert mit einer Prise Parmesan, zum Lunch und Dinner

Unsere frische Pasta wahlweise mit
/Rucola-Walnuss-Pesto
/Spinat-Gorgonzola-Sauce
/all' Arrabiata
Portion € 8,00

ab 18 Uhr, außer am Wochenende und Feiertagen ab 12 Uhr
Auch aus Dinkelmehl erhältlich
+ € 1,00

Unsere hausgemachte Pasta und Pastasaucen gibt es auch für zuhause!

HAUPTGERICHTE

ab 18 Uhr, außer am Wochenende und Feiertagen ab 12 Uhr

Grüne Soße mit 4 halben Eiern
Kartoffeln
Portion € 7,50

Rinderrückensteak mit Safranchicoree
Thymiankartoffeln
Portion € 16,50

Maispoulardenbrust mit
Ingwermöhren und Reis
Portion € 12,50

Lammkarree mit
Spinatsalat und Reis
Portion € 13,50

SNACKS

ab 12 Uhr durchgehend zum Mitnehmen

Kaltes Focaccia-Brot
unterschiedlich belegt
/Frischkäse-Schinken-Rucola
/Camembert-Preiselbeere
/Pute-Frischkäse
Stück € 2,50

am Tisch serviert
+ € 0,50

Gref Völsing's Rindswurst
Brötchen
Portion € 3,00

am Tisch serviert
+ € 0,50

SUPPLEMENTS

Beilagen & Extras
Taggiasca-Oliven
Schälchen € 2,80

Beilagensalat mit Kräutervinaigrette
Portion € 2,00

Extra Brot
Portion € 1,00

Extra Dressing
Portion € 1,00

Extra Parmesan
Portion € 0,50

