

Remarque's Specials

Karotten-Mangosuppe

mit Kokosmilch
und Cashewkernen

I,J

€ 6,90



Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel-Bratling

C,G,L,3,5,7

€ 14,90



Ein Reibekuchen

mit Räucherlachs und Sour Crème

A,C,D,G,I,J,7,8,10

€ 7,90

Remarque's Surf & Turf Burger

225g Rindfleisch, drei Riesengarnelen,
geröstetes Vollkornbrot,
Cheddar, Tomate und Salat
dazu Steakhouse-Pommes
mit Tomaten-Avocado-Dip

A,B,G,K,5,8,10

€ 26,90

Rinderfiletmedaillons

mit Rotweinsauce,

Bohnen-Tomatengemüse, Speck
und Steakhouse-Pommes

C,F,G,2,5,7

€ 29,90

Riesling Risotto

mit rosa gebratener Entenbrust,
Kaiserschoten und Hobelparmesan

A,C,G,L

20,90 €

Kleiner gemischter Salat

€ 4,90

Wahlweise mit:

Caesar's Dressing C,G,J,7,8

Vinaigrette 10

Hagebutten-Honig-Dressing J,L,5,8

Weinwirtschafts Klassiker

Blumenkohl-Parmesansuppe

mit Chorizo

C,G,I, Knoblauch

€ 7,90

Rinderroulade

mit Senf-Sauerkraut

und Kräuter-Kartoffelpüree

G,J,2,5,8,10

€ 18,90

Caesar's Salad

mit Bacon und Parmesan

A,C,G,J,7,8,10

€ 10,90

mit gebratenen Putenbruststreifen

A,C,G,J,7,8,10

€ 15,90

low carb

mit gebratenen Riesengarnelen

A,B,C,J,G,7,8,10

€ 16,90

mit gebratenen Pilzen

A,C,G,J,7,8

€ 14,90

veggie

Panierte Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln, Speck

und Lauchzwiebeln

dazu ein kleiner Caesar's Salad

A,C,G,I,J,7,8,10

€ 20,90

Putenstreifen aus dem Wok

mit Quitten-Chili-Sauce, Anis,

knackigem Gemüse und Basmatireis

F,2,7,8,10, Knoblauch

€ 16,90

Fisch und Krustentiere

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Filet vom Norwegischem Lachs

D

€ 18,90

Fünf Black Tiger Garnelen

B

€ 19,90

„Low Carb“

Rüben- und Wurzelgemüse
mit gerösteten Kürbiskernen
und ein kleiner Blattsalat
mit Hagebutten-Honig-Dressing
G,L,I,5,8



“Asiatischer Art”

Knackiges Wok Gemüse, Sprossen,
scharfe Teriyakisauce
und Basmatireis
A,F,3

“Pasta Style”

Spaghetti mit Basilikum Pesto,
Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen
A,C,G,I,H

“Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,
Rosmarinkartoffeln
und Tomaten-Orangenbutter
G,L,3,5, Knoblauch

Vom Grill

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Maishähnchenbrust
mit Rosmarin gebraten

G
€ 16,90

Zwei Schweinefiletmedaillons ca. 180 g
mit Bacon

2,5,10
€ 18,90

Flanksteak ca. 220 g

-sehr zartes und mageres Fleisch aus
dem Bauchmuskel-

€ 25,90

Rib-Eye Steak aus Argentinien ca. 250 g

-aus der Hochrippe, mit aromatischem
Fettanteil-

€ 27,90

Rumpsteak aus Argentinien ca. 250 g

-aus dem Rinderrücken-

€ 28,90

„Low Carb“

Rüben- und Wurzelgemüse
mit gerösteten Kürbiskernen
und ein kleiner Blattsalat
mit Hagebutten-Honig-Dressing
G,L,I,5,8



“French Style”

Pommes Frites, Café-de-Paris-Butter
und kleiner Caesar's Salad
A,C,G,I,J,3,7,8,10

“Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,
Rosmarinkartoffeln
und Tomaten-Orangenbutter
G,L,3,5, Knoblauch

„Florentiner Art“

Babyspinat, Tomate,
und Kartoffelkrusteln
A,C,G,I,7,8,10

Unsere Allergenkennzeichnung

- A – Gluten
- B – Krebstiere
- C – Eier
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Soja
- G – Milch
- H – Schalenfrüchte
- I – Sellerie
- J – Senf
- K – Sesam
- L – Schwefeldioxid
- M – Lupine
- N – Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 – Phosphat
- 2 – Konservierungsstoffe
- 3 – Farbstoff
- 4 – Süßungsmittel
- 5 – Antioxidationsmittel
- 6 – Geschmacksverstärker
- 7 – Verdickungsmittel
- 8 – Säuerungsmittel
- 9 – Emulgator
- 10 – Stabilisator
- 11 – Geschwefelt
- 12 – Geschwärzt
- 13 – Gewachst
- 14 – Koffein
- 15 – Chinin
- 16 – Milcheiweiß
- 17 – Taurin