

Restaurant Edwin.S



Liebe Gäste, dear guests

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern.**

**Please do not hesitate to ask our service staff for any
information about allergens or additives.**

Vorspeisen

starters

Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfeln
tomato cream soup with mozzarella cubes

5,50 €

gemischter Beilagensalat
small mixed salad

5,00 €

Antipasti - Teller mit Mozzarella und Rucolasalat
antipasti – plate with mozzarella and rocket salad

8,50 €

Salate

Schweizer Wurstsalat
mit Schwarzbrot oder Bratkartoffeln
swiss sausage salad with cheese,
served with dark bread or fried potatoes

8,50 € / 9,90 €

Salat „Edwin.s“
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
und Honig-Balsamico-Dressing
salad edwin.s with grilled slices of chicken breast and
honey balsamic dressing

10,80 €

Bunter Salatteller
mit gebackenen Schnitzelstreifen
und Kräuterbaguette
mixed salad with baked schnitzel strips
and herb baguette

10,80 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“,
dazu Pommes Frites oder einen Beilagensalat
pork schnitzel with French fries or a small mixed salad

14,50 €

Natur gebratenes Schweinerückensteak
in Champignonrahmsoße
mit Spätzle und buntem Gemüse
naturally fried pork saddle steak on mushroom sauce,
with swabian noodles and vegetables

15,80 €

Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter,
Süßkartoffel Pommes und Beilagensalat
grilled rumpsteak (200g) with herb butter, yam fries
and a small mixed salad

22,50 €

Zwiebelrostbraten (200 g) mit
geschmälzten Zwiebeln, buntem Gemüsebouquet und
Bratkartoffeln
roast beef (200 g) with
onions, vegetables and fried potatoes

22,50 €

Fischfilet im Bierteig gebacken
dazu Kartoffel - Gurkensalat und Remouladensoße
fish filet baked in beer dough with potato – cucumber salad
and remoulade sauce

14,50 €

Hausgemachte Fleischmaultaschen auf Kartoffelsalat,
mit geschmälzten Zwiebeln und kräftiger Jus
homemade swabian meatpocket, filled with pork and beef,
served on potato salad, onions and jus

14.50 €

Vegetarisches Zucchinischnitzel in Käse - Eihülle
auf Pestonudeln und Mandel - Brokkoli - Gemüse
vegetarian schnitzel from zucchini coated with egg and cheese
on pesto noodles and almond broccoli

12,90 €

Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln,
dazu gemischter Beilagensalat
swabian cheese noodles, onions and a small mixed salad

9,90 €

Gebratene Hähnchenbrust
überbacken mit Tomaten und Mozzarella
dazu Pestonudeln und Mandelbrokkoli
fried chicken breast gratinated with tomato and mozzarella,
pesto noodles and almond broccoli

15,80 €

Bier

Gold Ochsen ^{GL}	0,3 l	3,20
	0,5 l	3,90
Radeberger Pils ^{GL}	0,3 l	3,20
	0,5 l	3,90
Radler ^{GL}	0,3 l	3,20
	0,5 l	3,90

Hefeweizen:

Schöfferhofer hell, dunkel, Kristall, leicht, ^{GL} alkoholfrei	0,5 l	3,70
--	-------	------

Alkoholfreies Bier:

Clausthaler alkoholfrei ^{GL}	0,33 l	3,20
---------------------------------------	--------	------

Offene Weine

WEISS

Riesling ^{so}	0,2 l	5,90
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,1 l	3,30

Riesling, Deutscher Qualitätswein, trocken
Dieser Wein ist geprägt durch seine zarte Säure und wirkt aromatisch im Abgang.

Weißburgunder ^{so}	0,2 l	5,90
Weinhaus Flick, Bronheim,	0,1 l	3,30

RheinhessenWeißburgunder Spätlese, halbtrocken
Ein Bukett von gelben Früchten, eine dezente Säure und die leichte Fruchtsüße machen diesen Wein besonders frisch und spritzig.

Pinot Grigio IGT ^{so}	0,2 l	5,50
Fonte della Vigna, Veneto, Italien	0,1 l	2,80

Pinot Grigio, trocken
Die frischen Früchte in der Nase erinnern an grünen Apfel, am Gaumen ist der Wein spritzig und nachhaltig frisch.

ROSÉ

„Schmetterlinge im Bauch“, Feinherb ^{so}	0,2 l	5,90
Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden,	0,1 l	3,30

Rosé – Cuvée, Qualitätswein, feinherb
Feine Himbeer- und Johannisbeeraromen begleiten diesen vollmundigen Wein auf der Zunge, elegant und harmonisch im Abgang.

ROT

Trollinger QbA ^{so}	0,2 l	5,90
Dürrenzimmern e.G, Württemberg	0,1 l	3,30

Trollinger, halbtrocken
Ein vitaler und beschwingter Trollinger mit feiner Fruchtsüße. Passt perfekt zu leichten Gerichten.

Syrah ^{so}	0,2 l	5,90
Domaine de La Baume, Languedoc	0,1 l	3,30

Shiraz, trocken
Die Note von schwarzen Johannisbeeren gepaart mit einem angenehmen Tanningerüst sind charakteristisch für diesen herrlichen Wein aus Südfrankreich.

Primitivo IGT ^{so}	0,2 l	5,90
------------------------------------	-------	------

Weingut Gabbia d'Oro, Sizilien	0,1 l	3,30
Primitivo IGT, trocken		
<i>Ein Wein mit einer milden Säurestruktur und einem Duft nach Schwarzkirschen und Schokolade.</i>		

Rioja DOC ^{so}	0,2 l	5,90
--------------------------------	-------	------

Weingut Bodegas Muriel, Rioja, Spanien	0,1 l	3,30
Tempranillo, trocken		
<i>Ein kraftvoller und würziger Rioja mit einem ausgeprägten Aroma, dass an Waldbeeren erinnert.</i>		

Softgetränke

Gerolsteiner, Medium	0,25 l	2,70
	0,75 l	6,50
Gerolsteiner, Naturell	0,25 l	2,70
	0,75 l	6,50

Coca Cola ^{1,2,9} Fanta ^{1,2,6}		
Mezzo Mix ^{1,2,3}	0,33 l	3,40
Coca Cola light ^{1,2,9}	0,33 l	3,40

Saftschorle VIO BIO		
Apfelschorle	0,33 l	3,20
Johannisschorle	0,33 l	3,20

Schweppes Bitter Lemon ⁵	0,20 l	2,90
Schweppes Tonic Water ⁵	0,20 l	2,90
Schweppes Ginger Ale ⁵	0,20 l	2,90

Fruchtsäfte aus dem Hause Granini

Orangensaft	0,20 l	2,80
Apfelsaft	0,20 l	2,80
Traubensaft	0,20 l	2,80
Johannisbeernektar	0,20 l	2,80