



Brotsorten

Weizenbaguette

2

Walnussbaguette

3,5

Oliven-Bergbauernbrot

3,5

Feigenbrot

3

Fladenbrot

2

Weinempfehlung
Riesling - Hipping

Dips

Kräuterbutter

2,5

Aioli (vegan)

2,5

Mojo Rojo - pikante kanarische Sauce (vegan)

2,5

Mojo Verde - kanarische Kräutersauce (vegan)

2,5

Hummus - Kichererbsenmus (vegan)

2,5

Muhammara - orientalischer Paprika-Walnuss-Dip (vegan)

2,5

Avocado-Creme

2,5

Curry-Dattel-Creme

2,5

Thunfisch-Creme

2,5

Sour Cream

2

Drei Dips nach Wahl

6,5

Weinempfehlung
Grauer Burgunder - Feldstärke

Mediterrane Tapas

Sopa de Ajo

Spanische Knoblauch-Brot-Suppe mit Ei

5

Franz. Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf & Baguette (vegetarisch)

Petit Cantal Jeune, Brie, Carré d'Aurillac, Ziegenweiskäse, Emmentaler

15

Spanische Wurst & Käsespezialitäten mit Baguette

Juiles Serrano, Chorizo Costellano, Manchego, Mariniertes Hirtenkäse

12

Albondigas

Spanische Hackbällchen in Tomatensauce

8

Gebratene Datteln im Speckmantel

auf Aprikosen-Chutney

8

Gambas al ajilo

Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl

10

Gebratener Pulpo

auf Avocado-Mousse

10

Boquerones fritos

Knusprig frittierte Sardellenfilets mit Meersalz und Zitrone

8

Weinempfehlung

Lugana DOC Tenuta - Fraccaroli
Primitivo Cinquenoci

Croquetas Langosta

Spanische Hummer-Kroketten auf Hollandaise

10

Croquetas Queso (vegetarisch)

Spanische Manchego-Kroketten

7

Croquetas Chorizo

Spanische Chorizo-Kroketten

8

Tortilla Francesa (vegetarisch)

Spanisches Omelette aus Eiern, Kartoffeln und Zwiebeln

8

Papas arrugadas mit Mojo Rojo oder Mojo verde (vegan)

Kanarische Kartoffeln im Salzmantel mit Dip

7

Pimientos de Padrón (vegan)

Gebratene, milde Mini-Paprikas mit Meersalz

6

Gebratene Kräuter-Champignons (vegan)

auf Aioli

7

Eingelegte Oliven (vegan)

6

Weinempfehlung

Grauer Burgunder - Feldstärke
Riesling - Hipping

Crossover Tapas

Kürbis-Kokos Süppchen

mit Ingwer-Zitronengrasschaum und Kokosbällchen (vegan)

5

Zarte BBQ-Schweinebauchhäppchen

knusprig gebraten mit Röstzwiebeln

8

Gebackene Fetabällchen (vegetarisch)

Auf orientalischem Ratatouille

9

Würziges Chicken Biryani

Zartes Hähnchenfleisch in indischer Tomaten-Joghurtsauce mit gerösteten Mandeln und frischen Korianderblättern

9

Dreierlei Falafel

auf buntem Gemüsecurry (vegan)

8

Batata Harra

Libanesische Kartoffeln (pikant) mit Knoblauchcreme (vegetarisch)

8

Hessische Frühlingsrollen

gefüllt mit Leberwurst, Blutwurst & Sauerkraut auf Kräuter-Senf-Schmand

8,5

Weinempfehlung

Rivaner - feinherb von Kiefer
Tapas Tempranillo

Bananen-Chili Suppe mit Kokosmilch

dazu ein gebackenes Bananenbällchen (vegan)

5

Knusprige Wüstenheuschrecken

an Mango-Chili-Chutney

8,5

Gegrillter Kebab-Spieß vom Zebra

auf Chakalaka (südafrikanisches Gemüse Relish)

10

Hausgemachte Moussaka vom Känguru

Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Kängurufleisch

9

Pulled Pork Bites

auf Kimchi (koreanischer Chinakohl)

8,5

Asiapflanzerl vom Lachs mit geröstetem Sesam

auf Wakame (asiatischer Seelgenschalat)

10

Libanesische Kibbeh

Bulgurbällchen mit Rinderhackfleisch und Walnüssen auf Joghurtsauce

9

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc - False Bay
Pinotage - False Bay

Fleisch vom Feinsten

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitrone, Pommes Frites und kleinem Salat
18,5

BBQ Burger

Angus Beef Patty/ Burger Sauce/ BBQ Sauce
Salat/ Tomate/ Gurke/ Cheddar/ Bacon
15

Crispy Chicken Chili Cheese Burger (auch ohne Chili & Jalapenos)

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel
Salat/ Tomate/ Gurke/ Cheddar Sauce/ Jalapenos
15

Currywurst

Bratwurst mit haus eigener Currywurstsauce
und Pommes frites
8,5

Feinster Cut aus dem argentinischen Black Angus Beef

rosa gebraten serviert mit Kräuterbutter & Rauchsatz
Rumpsteak 250g
27

Weinempfehlung: Primitivo – Cinquenoci aus Apulien

Beilagen

Beilagensalat

6

Kleiner „Two for You“ Salat

8

Bratkartoffeln

6

Pommes frites

4,5

Süßkartoffel Pommes

6

Baked Potatoe mit Sour Cream

8

Grillgemüse

7

Schmorzwiebeln

3.5

Saucen

Jäger / Pfeffer / Rahm

3.5

Ketchup / Mayonnaise

1

Vegetarisch & Vegan

Großer gemischter Salat der Saison (vegan)

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten

Weinempfehlung: Rivaner - feinherb von Kiefer

11

Signature „Two for You“ Salat (vegan)

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, kandierte Walnüssen und frische Beeren

Weinempfehlung: Riesling - Hipping aus Rheinhessen

13

Fettuccine „aglio olio e peperoncino“ (vegetarisch)

garniert mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Weinempfehlung: Lugana DOC von Fraccaroli aus der Lombardei

13

Beyond Meat Burger (vegan)

Beyond Meat Paddy aus Erbsenprotein/ Hummus/ Salat/ Tomate/ Gurke/ Avocado

15

Frische Reibekuchen (vegetarisch)

an bunter Salatbeilage und veganem Kräuterdip

12 (16 mit Räucherlachs)

Pasta al Tartofu (vegetarisch)

Frische Bandnudeln mit schwarzem Trüffel, Rucola und Parmesankäse

17

Toppings

Weizenbaguette

2

warme Croutons

1

gebratene Champignons

3,5

gebratene Hähnchenfiletstreifen

5,5

gebratene Garnelen (5 Stk.)

7

gehobelter Parmesan

2

gratinierter Ziegenkäse

6

knusprige Wüstenheuschrecken

1,5 / Stk.

Kindermenü

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites und Ketchup

10

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites und Ketchup

10

Kindernudeln

mit Tomatensoße oder Sahnesauce oder Hackfleischsauce

9

Zwei Kartoffelpuffer (vegan)

mit Apfelmus

7,5

La buena **comida** es la base de la verdadera felicidad
Gutes Essen ist die Grundlage wahrer Glückseligkeit
Good **food** is the basis of true **happiness**
La bonne nourriture est le **fondement** du vrai bonheur
Хорошая еда – основа истинного **счастья**
Goed **kos** is die fondament van ware geluk
Chakula kizuri ni msingi wa **furaha** ya kweli
il buon cibo è **la base** della vera felicità

Allergene



Brot

Weizen Baguette (GL); Oliven-Bergbauernbrot (GL); Feigenbrot (GL);
Walnuss Baguette (GL,SC); Fladenbrot (GL)

Dips

Kräuterbutter (MI); Aioli (SJ); Hummus (SE); Muhammara (GL,SE,SC);
Avocado Creme (MI); Curry-Dattel-Creme (MI); Thunfischcreme (MI,FI) Sour Cream (MI)

Mediterrane Tapas

Sopa de Ajo (2,3,GL,EI); Käseauswahl (MI); Wurst- & Käsespezialitäten (2,3,MI);
Albondigas (GL, EI); Datteln im Speckmantel (2,3); Gambas al ajillo (KR);
Gebratener Pulpo (FI,MI); Bouquerones (FI); Croquetas Langosta (GL,MI,KR,EI);
Croquetas Queso (GL,MI); Croquetas Chorizo (GL,MI);
Tortilla Fresca (EI); Gambas al ajillo (KR)

Crossover Tapas

Kokosbällchen (GL); Chicken Biryani (MI,SC); Falafel (SE); Batata Harra (SJ);
Hess. Frühlingsrolle (2,3,SF,MI); Bananebällchen (GL); Wüstenheuschrecken (KR);
Kebab Spieß vom Zebra (GL,EI); Moussaka (MI); Pulled Pork Bites (4,GL,SJ,SF);
Asiapflanzerl vom Lachs (FI,SJ,SE,GL); Kibbeh (GL,SC,SE,MI); Fetabällchen (GL,MI)

Fleisch vom Feinsten

Schnitzel „Wiener Art“ (GL,EI); BBQ Burger (2,3,GL,MI,EI);
Crispy Chili Cheese Burger (GL,MI,EI); Currywurst (2)

Beilagen /Saucen

Beilagensalat (SO,S); Kleiner Two for You Salat (SO,S);
Jägersauce/Pfeffersauce/Rahmsauce (MI)

Vegetarisch/Vegan

Großer gemischter Salat (SO, S); „Two for You Salat“ (SO,SF,SC); Fettuccine „aglio olio“
(GL,EI); Beyond Meat Burger (GL,SJ); Reibekuchen (GL,EI); Räucherlachs (FI); Kräuter dip (MI);
Pasta al Tartofu (GL,EI)

Kindermenüs

Chicken Nuggets (GL); Kinderschnitzel (GL,EI); Kindernudeln (GL);
Sahnesauce (MI); Kartoffelpuffer (GL,EI)

Toppings

Weizenbaguette (GL); warme Croutons (GL); Gamelen (KR); gehobelter Parmesan (MI);
Ziegenkäse (MI); Knusprige Wüstenheuschrecken (KR)

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (Fleisch)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chinin-/ taurinhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 gewachst
- 13 gentechnisch verändert