



MENU

KLEINES

Mozzarella Sticks (6 Stück) 5,40
mit einem Dip nach Wahl

Bruschetta (4 Stück) 5,50
mit fruchtigen Tomaten, frischem Rucola und Mozzarella

Oliven (v) 4,50
Portion eingelegte Oliven grüne & oder schwarze mit Brot

David's Kartoffelwürfel (v) 4,90
knusprig ausgebackene Kartoffelwürfel mit Schale, gewürzt mit einer hausgemachten, bunten Pfeffermischung mit zwei Dips nach Wahl

Pommes (14mm) 4,20
inklusive Ketchup und Mayonnaise

Tagessuppe 4,50
täglich frisch zubereitete Tagessuppe dazu frisches Brot

David's hausgemachte Dips (v) 0,70

fruchtig-pikanter Tomatendip

Kräuterrahm

Erdnuss-Basilikum-Dip

scharfer Käse-Dip

' DAVID'S EMPFEHLUNG '

David's Vorspeisenteller (v)

mariniertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons) Oliven, Kartoffelwürfel, Tomate und Mozzarella

€9,50

David's Antipasti

mariniertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons) Oliven, Kartoffelwürfel, Tomate und Mozzarella, Parmaschinken und pikante Salami

€12,50

(v) Vegetarisch

Bitte fragen Sie einen Mitarbeiter nach detaillierten Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen. Bedienungsgeld und MwSt. sind im Preis enthalten



MENU

SALATE

*alle Salate mit frischem Brot
und einem Dressing nach Wahl*

David's Salat (v) **6,90**
Knackig frische Blattsalate der Saison
mit Kirschtomaten, Gurken, Mais,
Paprika und Möhren

mit gebratenen Champignons **9,40**

mit gebratenen Garnelen **11,90**

**mit gegrilltem
Hähnchenbrustfilet** **10,40**

**mit gegrilltem
Rinderhüftsteak** **11,90**

mit Thunfisch und Ei **10,90**

Rucola Salat (v) **8,40**
Knackiger Rucola mit Kirschtomaten und
Gran Padano geraspelt

DRESSINGS (V)

Olivenöl-Balsamico

Himbeer-Vinaigrette

Walnuss-Dressing

Joghurt-Dressing

OFENKARTOFFELN

Ofenkartoffel Sauerrahm (v) **6,90**
mit cremigem Sauerrahm
und Beilagensalat

Vegetarische Ofenkartoffel (v) **9,50**
mit mediterranem Gemüse gefüllt, Salat
und zwei Dips nach Wahl

Ofenkartoffel Hähnchen **9,90**
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet in
Streifen und Champignons, gemischter
Salat und zwei Dips nach Wahl

Ofenkartoffel Garnelen **11,90**
mit gebratenen Garnelen, mediterranem
Gemüse, gemischter Salat und zwei Dips
nach Wahl

Ofenkartoffel Rind **11,90**
mit gegrilltem Rinderhüftsteak in Streifen,
mediterranem Gemüse, gemischter Salat
und zwei Dips nach Wahl

(v) Vegetarisch

Bitte fragen Sie einen Mitarbeiter nach detaillierten Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen.
Bedienungsgeld und MwSt. sind im Preis enthalten



MENU

BURGER

Feinstes Hackfleisch aus 100% reinem Rindfleisch, fettarm und gut gewürzt, auf dem Lavastein saftig gegrillt im warmen original Burger-Brötchen

Hamburger 9,90

180g David's Burger mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, dazu Pommes

Cheeseburger 9,90

180g David's Burger mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und mit würzigem Cheddar-Cheese dazu Pommes

Crispy Chicken Burger 9,40

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, dazu Pommes

Veggie Burger (v) 8,90

Gemüseburger mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, dazu Pommes

'DAVID'S EMPFEHLUNG'

Big David's Burger

Den müssen Sie schaffen, sonst schafft er Sie!
360g David's Burger mit Ketchup, Remoulade, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und mit würzigem Cheddar-Cheese dazu Pommes

14,90

NUDELN

Penne Pesto (v) 7,90

Penne mit hausgemachtem Basilikum Pesto

Penne dello Chef 11,90

mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse in einer Tomaten-Curry Sahnesauce

Penne Puttanesca (v) 10,90

mit frischem Gemüse in Tomatensauce

Linguine Rind 12,90

mit Rinderhüftsteak in Streifen und Gemüse in einer Portweinsauce

Linguine Garnelen 12,90

mit Garnelen in einer leichten Weißwein-Tomatensauce

'David's Empfehlung'

Linguine mit Lachs

mit Lachswürfeln und Gemüsestreifen in einer hellen Balsamico-Sauce

12,90

(v) Vegetarisch

Bitte fragen Sie einen Mitarbeiter nach detaillierten Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen. Bedienungsgeld und MwSt. sind im Preis enthalten



MENU

STEAK

Steaks- 100 % feinstes argentinisches Steak, saftig, zart, punktgenau zubereitet.
Dabei erhält er den einmaligen Geschmack des Lavagrills. (ca.240g Rohgewicht)

Rinderhüftsteak

Wahlweise mit mediterranem Gemüse oder Salat,
dazu Pommes oder Cajun-Kartoffeln

mit Portwein-Jus	17,90
mit Gorgonzola-Sauce	17,90
mit Kräuterbutter	17,90

Rumpsteak

Wahlweise mit mediterranem Gemüse oder Salat,
dazu Pommes oder Cajun-Kartoffeln

mit Portwein-Jus	21,90
mit Gorgonzola-Sauce	21,90
mit Kräuterbutter	21,90

Rahmschnitzel

Schnitzel in einer Champignonrahmsauce,
mit Salat, dazu Pommes

13,90

Fisch

Lachssteak an einer Wermut-Dill-Sauce, wahlweise
mit mediterranem Gemüse oder Salat, dazu Pommes
oder Cajun-Kartoffeln

16,90

DESSERT

Mousse au Chocolat **5,90**

mit Vanillesauce

Apfelstrudel **4,90**

mit Vanillesauce

Panna Cotta **5,40**

mit Waldfrüchten ODER Karamellsauce

Gemischtes Dessert **7,90**

mit Tiramisu, Panna Cotta
und Mousse au Chocolat

(v) Vegetarisch

Bitte fragen Sie einen Mitarbeiter nach detaillierten Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen.
Bedienungsgeld und MwSt. sind im Preis enthalten



MENU

PIZZA

Original Italian Style Steinofen Pizza,
mit knusprig dünnem Teig.
Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarella.

Margherita (v) 7,90

Funghi (v) 8,90
mit frischen Champignons

Tonno 9,40
mit Thunfisch und rote Zwiebeln

Gamberetti 13,40
mit Garnelen, Kirschtomaten
und Knoblauch

Quattro Formaggi (v) 10,40
vier Käsesorten

Vegetariana (v) 11,90
mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch

Calabrese 9,90
mit Salame Spianata piccante
(schärfer gewürzt)

Popeye Pie (v) 10,90
mit Gorgonzola, frischem Spinat und
Knoblauch

Parma Power 13,50
mit Parmaschinken, Rucola und Par-
mesan

Rucola (v) 10,40
mit Rucola, Knoblauch und Parmesan

FLAMMKUCHEN

Original Elsässer Art 7,90
Crème fraîche, Speck und rote Zwiebeln

Parma 9,90
Crème fraîche, Parmaschinken, Rucola
und Parmesan

Thunfisch 8,90
Crème fraîche, rote Zwiebeln,
Kirschtomaten, Thunfisch

Schrimps & Spinat 9,90
Crème fraîche, frischer Spinat, Kirschtomaten
und Mozzarella

Lauch-Käse (v) 7,90
Crème fraîche, Mozzarella, Lauch und
rote Zwiebeln

David's Art (v) 8,90
Crème fraîche, Champignons, Lauch,
Zucchini und Mozzarella

(v) Vegetarisch

Bitte fragen Sie einen Mitarbeiter nach detaillierten Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen.
Bedienungsgeld und MwSt. sind im Preis enthalten



GETRÄNKEKARTE

KAFFEE & CO

Espresso	1,90
Espresso Macchiato	2,30
Espresso Doppio	3,10
Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,30
Kaffee	2,40
Flavoured Kaffeespezialitäten	+0,70
Heisse Schokolade	2,90

Tee Sorten

Assam, Earl Grey, Darjeeling, Bergkräuer, Grüner Tee, Waldfrüchte, Minze	3,00
---	-------------

Tee Spezialitäten

Frischer Minztee	3,00
Frischer Minztee mit Honig	3,50
Zitronade; mit frisch gepresstem Orangen- und Zitronensaft dazu Honig	3,90
Heiße Zitrone	2,50

SOFT DRINKS

Coca-Cola/ Light/ Zero/ Fanta/ Sprite	0,20l	2,20
	0,40l	3,80
Fritz-Kola	0,2l	2,40
Thomas Henry		
Bitter Lemon	0,20l	2,90
Ginger Ale	0,20l	2,90
Spicy Ginger	0,20l	2,90
Tonic Water	0,20l	2,90
Selters Classic/ Medium/ Naturell	0,25l	2,20
	0,75l	5,90
Bionade Holunder/ Litschi	0,33l	2,90
Diverse Fruchtsäfte	0,20l	2,90
	0,40l	3,90

Saftschorlen

	0,20l	2,40
Apfel, Maracuja, Ananas, Mango, Pfirsich, Rhabarber, Schwarze Johan- nisbeere, Banane, Kirsche, Orange, Cranberry	0,40l	3,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	4,00



GETRÄNKEKARTE

BIER

Brinkhoff's vom Fass	0,25l	2,40
	0,50l	4,00
Hövels vom Fass	0,20l	2,40
	0,40l	4,00
Schlösser Alt dunkel	0,33l	2,90
Sol	0,33l	3,90
Corona	0,33l	3,90
Heineken	0,33l	3,90
Malzbier	0,33l	2,70
Schöffelhofer Hefeweizen hell vom Fass	0,50l	4,00
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,50l	4,00
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	4,00
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,40
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,90
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33l	2,90

WEISSWEINE

David's Weiß	0,2l	3,90
	0,75l	13,90
Grauburgunder, Deutschland Fruchtig, exotischer Duft mit erdig-mineralischen Noten, ein typisch, harmonischer Grauburgunder.	0,2l	5,20
	0,75l	18,00
Riesling No. 9, Deutschland Herrlich fruchtintensiver, kristallklarer Riesling mit mineralischer Frische und feinwürzigen Noten.	0,2l	5,50
	0,75l	18,50
Chardonnay, Frankreich Fruchtaromen von Apfel und Tropik, trocken, wenig Säure, ausgeglichener Speisebegleiter.	0,2l	5,50
	0,75l	18,50
Verdejo, Spanien Feinste subtile Frucharomatik, gut eingerahmte Mandeltöne, weißer Pfirsich im Duft und Geschmack, knackig und frisch.	0,2l	6,00
	0,75l	21,50
Sauvignon Blanc, Südafrika Elegant und erfrischend mit ausgeprägtem, lebendigen Bouquet.	0,2l	5,20
	0,75l	18,00



GETRÄNKEKARTE

ROSÉ

Klare-Kirsch und Erdbeernote am Gaumen, sehr saftig und fein.	0,2l	5,20
	0,75l	18,90

ROTWEINE

David's Rot	0,2l	4,90
	0,75l	17,90

Dornfelder, Deutschland Viel fruchtige Würze von eingedickten Pflaumen mit dunkler Schokolade, Lakritz Noten und etwas Vanille.	0,2l	5,50
	0,75l	19,50

ARTHUS Rioja Crianza, Spanien Beerige, saftige Früchte, die elegant dem Gaumen schmeicheln, gut integrierte Tannine untermalen die Komplexität und dem sanften Nachhall.	0,2l	5,80
	0,75l	20,90

Le Cirque, Frankreich Himbeeren und Cassis, von verlockend salziger Mineralität begleitet, mit Anklängen von Rosmarin und schwarzem Pfeffer.	0,2l	5,50
	0,75l	18,90

Shiraz, Südafrika In der Nase sehr ausdruckstark, Aromen von reifen Früchten, schwarze Johannisbeere und Brombeere, Tabak.	0,2l	6,00
	0,75l	20,50

Kaiken Malbec, Argentinien Opulentes Bouquet von Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren begleitet von feinen Zartbitterschokolade-Aromen, Tabak, Mokka, Vanille und Kaffee.	0,2l	5,70
	0,75l	20,70

HUGO & CO.

Der Hugo Prosecco & Holunder, etwas Minze machen diesen spritzigen Drink aus.		5,50
Der Hugo alkoholfrei mit Ginger Ale		4,90



GETRÄNKEKARTE

Die Ina 5,50

Hugos „weibliche“ Seite mit Ingwer

Aperol Spritz 3-2-1 5,90

Aperol, Prosecco, Soda erfrischend herb,
mit Orange

Campari Tocco Rosso 6,50

„nicht Yin, nicht Yang“ Das beste aus Hugo
& Aperol Spritz vereint

Chambord Royal 6,90

Prosecco mit Chambord, Waldfrüchten und
frischer Minze

SPORTYS (Non Alcoholic Cocktails)

Tropical Orange 5,90

Erfrischend mit Orange, Ananas, Zitrone
und Grenadine

Wake UP 5,90

Spiel zwischen Süße und Säure, durch Man-
go, Maracuja, Ananas & Citrussäfte macht
jeden wieder munter!

Ipanema 5,90

Der Caipirinha für den Sportler

Fresh UP 5,90

Mojito in der Light-Version

Princess 5,90

Erdbeer & Mandel gepaart
mit Sahne und Maracuja

Baby Colada 5,90

Die Piña Colada ohne

BARTENDER'S Choice - Cocktails

Little Bandit 6,90

Frisch herb und doch Vanillig Licor 43 mit
Cranberry, Pfirsich & Maracuja

Long Island Ice Tea 8,90

Nicht zu verwechseln mit einem Ice Tea viel
Alkohol in den verschiedensten Versionen,
mit Cola

VODKA COCKTAILS

Touch Down 6,90

Erst Vodka und dann? Apricot & Maracuja
streiten um die Vorherrschaft mit Lime & Grenadine

Moscow Mule 6,90

Thomas Henry Spicy Ginger mit Vodka und
frischer Limette.

Sex on the Beach 6,90

Ein Fancy-Klassiker in unserer ur-eigenen
Version mit Pfirsich, Erdbeer, Orange & Cranberry



GETRÄNKEKARTE

RUM COCKTAILS

- Bahama Mama** 6,90
Bacardi Gold mit karibischem Cocosrum, sowie Ananas, Orange, Lime & Grenadine
- Havana Slummer** 6,90
Havana Club 3Añejo duelliert sich mit Pfirsich & Apricot, abgerundet durch Apfel, Maracuja & Citrus
- Cuba Libre** 6,90
Vielleicht der berühmteste Kubanische Cocktail Bacardi Gold, Limette, Cola
- Mojito** 7,90
Bacardi Gold mit frischer Minze und Limettensaft.
- Piña Colada** 6,90
Bacardi Gold sahnig & süß mit Cocos & Ananas
- Mai Tai** 7,90
Cocktail aus der Karibik, mit viel und starkem Rum sowie Citrusaft & Mandel
- Zombie** 8,90
pro Gast nur 2 Zombies, denn hier steckt nur RUM, RUM und noch mehr RUM drin (mit Spuren von Orange, Ananas, Citrus & Grenadine)

GIN COCKTAILS

- Munich Mule (Jörg Meyer, Hamburg). 6,90
Gin mit Limette, Gurke und Spicy Ginger

CACHAÇA

- Caipirinha** 6,90
Das Brasilianische Nationalgetränk Limetten, Zucker und Cachaça
- Strawberry Caipirinha** 6,90
Caipirinha mit Erdbeerpüree die etwas süßere Art
- David`s Caipi** 7,40
Unsere Variante, mit einem Hauch von Himbeere, Minze & Maracuja

TEQUILA COCKTAILS

- Black Death** 6,90
Der Name ist Programm, Spiel zwischen Süße, Säure und Farbe Tequila, Blue Curacao, Grenadine, Citrus & Orange
- Tequila Sunrise** 6,90
Der Standard, erfrischend mit Orange, Grenadine und Citrus



GETRÄNKEKARTE

Prince

7,90

Agave küsst Licor 43° Sahne, Cocos, Mango und Maracuja sahnig erfrischend Mexikanisch

WHISKY

Lynchburg Lemonad

6,90

Jack Daniel's „Heimat-Limonade“ der süßsäuerliche Bourbon Drink

SPIRITS, BITTERS & LIQUORS

Jägermeister	3cl	3,50
Ramazotti	3cl	3,50
Averna	3cl	3,50
Fernet Branca	3cl	3,50
Moskovskaya	3cl	3,50
Eristoff	3cl	3,50
Absolut Blue	3cl	4,00
Belvedere	3cl	6,00
Grey Goose	3cl	6,00
Jim Beam	3cl	4,00
Jack Daniel's	3cl	4,00
Tequila Sauza Silver/ Gold	3cl	4,00
Underberg	3cl	3,00
Sambuca Molinari	3cl	3,50
Sambuca Caffè	3cl	4,00
Baileys	3cl	3,50
Grappa	3cl	4,00