



RELAX
FOOD, DRINKS & YOU



STARTERS

COLD CUTS (Portion ca 50 g)

Frisch aufgeschnittene Leckereien, serviert mit Steinofen-Landbrot^{C1} und nativem Olivenöl, der Käse wird mit Feigensenf 2,3,1,N serviert

Fresh sliced delicacies, served with rustic wheat bread, cheese served with fig mustard

Parma-Schinken ^{1,3} <i>Italian Parma ham</i>	4,90	Grana Padano ^{1,A,B} <i>Italian Grana Padano cheese</i>	4,90
Fenchelsalami ^{1,3} <i>Italian salame Finocchiona</i>	4,90	Pecorino Dolce ^B <i>Italian sheep milk cheese</i>	4,90
Roastbeef <i>Roastbeef</i>	4,90	Tête de Moine ^B <i>Tete de moine cheese</i>	4,90

WAS ZUM TEILEN / SOMETHING TO SHARE

DIE GROSSE PORTION – ALLE SECHS (je ca 30 Gramm),
dazu Hummus^F, Oliven³, getrocknete Tomate, Steinofen-Landbrot^{C1}

23,50

The big plate – All six (each 30 gramm),

served with hummus, olives, dried tomato, rustic wheat bread

SNACKS

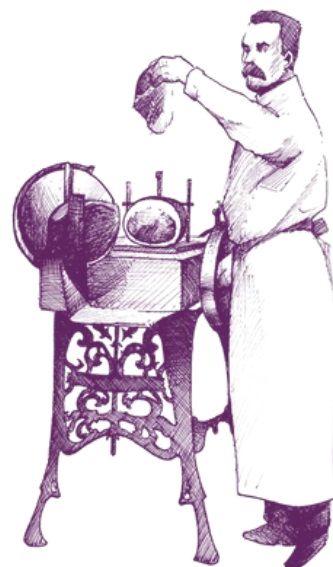
Hummus^F
mit Steinofen-Landbrot^{C1}
Hummus / rustic wheat bread

 4,50

Oliven La Gigante Bella de Cerignola³  4,50
Olives La Gigante

JEDER SCHNITT EIN KLEINES KUNSTWERK

1899. Ein wahrlich einschneidendes Jahr für alle Feinschmecker:
Der Rotterdamer Fleischermeister van Berkel erfand nicht nur als
Erster eine „Schneidemaschine mit Handautomatik“, die präzise
frische Scheiben von Käse und edlem Schinken schnitt, sondern
er erschuf mit seiner „Berkel-Maschine“ eine Stilikone, die bis
heute ihresgleichen sucht. Eine dieser Maschinen finden Sie hier
bei uns.





RELAX
FOOD, DRINKS & YOU



GREEN & HEALTHY

Kleiner gemischter Sommersalat ^{J,L,1,3}	 	6,50
Frische Blatt- & Rohkostsalat mit hausgemachtem Dressing <i>Leaf and Raw Vegetable Salad with light house dressing</i>		
Caesar Salad ^{1,A,B,C1,C2,H,I,J}		11,50
Romanasalat Knoblauchcroûtons Grana Padano Caesar-Dressing <i>romaine salad garlic croutons Grana Padano Caesar dressing</i>		
Caesar Salad mit Hähnchenbrust ^{1,A,B,C1,C2,H,I,J}		17,50
Romanasalat Knoblauchcroûtons Grana Padano Caesar-Dressing Hähnchenbrust <i>romaine salad garlic croutons Grana Padano Caesar dressing chicken breast</i>		
Chef Salatteller, C,G,A,1,2,3,5,9		
Mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Ei, roten Zwiebeln, Schinken und Käse, serviert mit Joghurtdressing und Croutons		14,00
<i>Chef's Salad Plate with tomatoes, cucumbers, bell peppers, olives, egg, red onions, ham and cheese, served with yoghurt dressing and croutons</i>		
Salat von der Wassermelone ^{G,3}		13,50
<i>Mit Oliven, Schafskäse, roten Zwiebeln und frischer Zitronenmelisse Watermelon Salad with olives, feta cheese, red onions and fresh lemon balm</i>		

ZWISCHENGANG

Geräucherter Lachs & Avocado im Noriblatt ^{D,K,F,O,A,C,J}		
Feingeräucherter Lachs und cremige Avocado. Gerollt im zarten Noriblatt		14,00
<i>Smoked Salmon & Avocado in Nori Leaf, delicately smoked salmon and creamy avocado, artfully wrapped in a tender nori leaf</i>		
Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senf-Creme ^{D,A,J,C,G,F,K,O}		13,50
Zarter Räucherlachs in einem weichen Wrap, verfeinert mit einer aromatischen Dill-Senf-Creme <i>Smoked Salmon Wrap with Dill Mustard Cream, Tender smoked salmon in a soft wrap, refined with a flavorful dill mustard cream</i>		
Mini-Hähnchenroulade mit Gemüsefüllung und Farce, verfeinert mit Zitrone ^{A,C,G,I,J,F,H,M}		
Zartes Hähnchenfilet, gefüllt mit einer feinen Gemüse-Farce, und mit einem Hauch frischer Zitrone abgerundet		15,50
<i>Mini Chicken Roulade with Vegetable Stuffing and Lemon, Tender chicken fillet filled with a delicate vegetable farce, with a touch of fresh lemon</i>		





RELAX
FOOD, DRINKS & YOU



BURGER_SANDWICH

Burger^{A,B,C1} 19,50

Angus-Burger (198g) | Trüffelmayonnaise | Romanasalat | Tomate | Käse | Pommes Frites
angus beefburger | truffle mayonnaise | romaine salad | tomato | cheese | french fries

Veggie-Burger^C



17,50

Gemüse-Patty(130g) | Guacamole | Rucola | Tomate | Gurke | Zwiebel | Käse | Pommes Frites
vegetable patty | guacamole | rocket | tomato | cucumber | onion | cheese | french fries

Club Sandwich^{B,C1,A}

20,00

Toast | Hähnchenbrust | Spiegelei | Bacon | Salat | Tomate | Gurke | Pommes Frites
toast | chicken breast | fried egg | bacon | salad | tomato | cucumber | french fries

STEAKS (GARSTUFENFÜRSTEAKS/ STEAK DONENESS LEVELS)

Argentinisches Rumpsteak 200g / 300g 28,00 / 34,00

Rump-steak 200g / 300g

Rare , Medium Rare , Medium , Medium Well , Well Done

Argentinisches Rinderfilet 200g / 300g 34,00 / 42,00

argentinian fillet of beef 200g/300g with herb butter

Rare , Medium Rare , Medium , Medium Well , Well Done

Schweinerückensteak 200g / 300g 18,00 / 22,00

Pork loin 200g / 300g

Hähnchenbrust 160g

Turkey steak 160g

14,00

BEILAGEN SIDE DISHES

Pommes Frites 4,50

french fries

Bratkartoffeln^B 4,50

fried potatoes

Butter Spätzle^B 4,50

SAUCEN SAUCE

Pfeffersauce^{A,N,C,H} 2,50

peppersauce

Rahmsauce 2,50

cream sauce

Kräuterbutter 2,00

herbes butter





RELAX
FOOD, DRINKS & YOU



FISCH

Goldbrassenfilet an Zitronensauce auf frischem Blattspinat und Salbei-Gnocchi

D,G,A,9

23,50

Sea Bream Fillet with Lemon Sauce, served on fresh leaf spinach and sage gnocchi

MAIN DISHES

Gyros vom Hähnchen mit Tzatziki und knusprigen Pommes Frites

G,J,1,2,3,5,9

21,50

Chicken Gyros with tzatziki and crispy French fries

Lammhüftspieß im Lamacun mit Aioli-Sauce und feinem Couscous

A,C,G,J,1,3,5

25,50

Lamb Rump Skewer in Lamacun Flatbread with aioli sauce and fine couscous

Tagliata vom Flanksteak auf Rucolasalat mit Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan

G,3,9

34,00

Tagliata of Flank Steak, served on arugula salad with cherry tomatoes, and freshly shaved Parmesan

Rindergeschnetzeltes an Estragonsauce, dazu feine Bandnudeln und Gemüse der Saison

^

23,50

Sliced Beef in Taragon Sauce, served with fine ribbon noodles and seasonal vegetables

PASTA

Gefüllte Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella an Salbeibutter garniert mit Kirschtomaten

und frisch geriebenem Parmesan

A,G,3

13,50

Stuffed Gnocchi with Tomatoes and Mozzarella in Sage Butter, gnocchi filled with flavorful tomatoes and creamy mozzarella, served in fragrant sage butter

Tagliolini al Limone, feine Eiernudeln in Zitronensauce mit frischem Basilikum

A,C,G,3

14,50

Tagliolini al Limone, fine egg pasta in lemon sauce with fresh basil

SWEETS

Cassata Gusto Pistacchio, Italienisches Eisdessert mit Pistaziengeschmack

G,H,2,4,7

8,50

Cassata Pistachio Flavor, Italian ice cream dessert with pistachio

Soufflè Cioccolato Bianco, Leichtes Soufflè mit weißer Schokolade

C,G,2,4

9,00

White Chocolate Soufflè, light soufflé with white chocolate

