

ディーレ *Menü Deele*

¥6,900 (税込¥7,590)

お口取り

冷製オードブル：

オリジナルソーセージ、温製オードブル色々、季節のスープ、からお好きなものを2品

本日のお肉料理 又は 本日の魚介のお料理

デザート、コーヒー 又は 紅茶、ドイツ産ハーブティー

バーデン *Menü Baden*

¥4,800 (税込¥5,280)

お口取り

冷製オードブル

ソーセージ 又は 季節のスープ 又はドイツのパスタ シュペッツレ

本日のお肉料理 又は お魚料理

デザート、コーヒー 又は 紅茶、ドイツ産ハーブティー

カイザー *Menü Kaiser*

¥11,000 (税込¥12,100)

お口取り

冷製オードブル

オリジナルソーセージ と ザワークラウト

季節のスープより

フレッシュオマール海老のお料理 シェフスタイル

お口直しのシャーベット

国産牛ヒレステーキ 又は 本日のお肉料理よりお好みのものを

デザート、コーヒー 又は 紅茶、ドイツ産ハーブティー

※ご予約のみ承ります

ライン *Menü Rhein*

¥8,900 (税込¥9,790)

お口取り

冷製オードブル

オリジナルソーセージ と ザワークラウト

季節のスープより

料理長おすすめのお魚料理

お口直しのシャーベット

本日のお肉料理よりお好みのものを

デザート、コーヒー 又は 紅茶、ドイツ産ハーブティー

【食材の入荷状況により料理内容が変わることがございます】

## ◆内容と量をお選びいただける ディナーコース

◆お口取りとオードブル、メインディッシュの【2プレートディナー A】 ¥3,100 (税込¥3,410)

デザートとデザートドリンク又はチーズを付けて ¥4,100 (税込¥4,510)

メインのお料理は以下からお選びください。

- 1, 本日のお肉料理
- 2, お魚料理
- 3, オリジナルソーセージともう一品を盛合せで
- 4, 牛ホホ肉のやわらか煮込み料理

### ※追加の一品

- ・ソーセージ2種類の盛合せ ザワークラウト添え
- ・本日のスープ      ・ドイツのパスタ シュペッツレ ツァ・ディーレ風  
いずれも      ¥700 (税込¥770)

◆料理の内容をグレードアップした【2プレートディナー B】 ¥4,200 (税込¥4,620)

【A】のコースとは、オードブルの内容とお選びいただけるメインのお料理が異なります

デザートとデザートドリンク又はチーズを付けて ¥5,200 (税込¥5,720)

メインのお料理は以下からお選びください。

- 1, 本日のお肉料理
- 2, 本日の魚介のお料理
- 3, 牛ホホ肉のやわらか煮込み料理
- 4, 輸入牛ヒレ肉のステーキ
- 5, 季節のお肉料理
- 6, 子牛肉のウインナーシュニッツェル
- 7, アイスバイン お二人様 (骨付き豚すね肉を柔らかく煮込んだお料理 鹿児島産豚使用)
- 8, シュバインスハクセ お二人様 (骨付き豚すね肉をローストしたお料理 鹿児島産豚使用)
- 9, カスラー お二人様 (骨付き豚ロース肉の塩漬けロースト 三河市ばん豚使用)
- 10 国産牛ヒレ肉のステーキ      追加料金 ¥1,800 (税込¥1,980)

### ※追加の一品

- ・ソーセージ2種類の盛合せ ザワークラウト添え
- ・本日のスープ      ・ドイツのパスタ シュペッツレ ツァ・ディーレ風  
いずれも      ¥700 (税込¥770)

◆お口取り、冷製オードブル、温製オードブル、メインディッシュの【3プレートディナー】

¥5,200 (税込¥5,720)

デザートとデザートドリンク又はチーズを付けて ¥6,200 (税込¥6,820)

≪ 2皿目のお料理 ≫ 温製オードブルは以下からお選びください。

- 1, ソーセージ3種類の盛り合わせ ザワークラウト添え
- 2, 季節のスープ
- 3, ドイツのパスタ シュペッツレ ツァ・ディーレ風
- 4, エスカルゴ 香草バター
- 5, 本日の温製オードブル

≪ 2皿目のお料理 ≫ は ¥700 (税込¥770) の追加料金で、もう一皿 (合計2皿) お選びいただけます。

≪ 3皿目のお料理 ≫ メインのお料理は以下からお選びください

- 1, 本日のお肉料理
- 2, 本日の魚介のお料理
- 3, 牛ホホ肉やわらか煮込み料理
- 4, 輸入牛ヒレ肉のステーキ
- 5, 季節のお肉料理
- 6, 子牛肉のウインナーシュニッツェル
- 7, アイスバイン お二人様 (骨付き豚すね肉を柔らかく煮込んだお料理 鹿児島産豚使用)
- 8, シュバインスハクセ お二人様 (骨付き豚すね肉をローストしたお料理 鹿児島産豚使用)
- 9, カスラー お二人様 (骨付き豚ロース肉の塩漬けロースト 三河市ばん豚使用)
10. 国産牛肉のステーキ 追加料金 ¥1,800 (税込¥1,980)

## お子様料理

*Kinderteller*

【小学生以下のお子様どうぞ】

### ソーセージセット

スープ

ソーセージ、盛合せ

デザート、お飲み物

¥1,400 (税込¥1,540)

### ハンバーグセット

スープ

ハンバーグステーキ、ソーセージ、盛合せ

デザート、お飲み物

¥1,600 (税込¥1,760)

### ステーキセット

スープ

牛ヒレステーキ、ソーセージ、盛合せ

デザート、お飲み物

¥2,600 (税込¥2,860)

【アレルギー食材をお持ちのお子様はお知らせください】

### ◆お口取りからデザートまでのディナーコース

<u>フルコース</u>	カイザー	<i>Menü Kaiser</i>	¥11,000	(税込¥12,100)	※ご予約のみ承ります
	ライン	<i>Menü Rhein</i>	¥8,900	(税込¥9,790)	
	ディーレ	<i>Menü Deele</i>	¥6,900	(税込¥7,590)	
	バーデン	<i>Menü Baden</i>	¥4,800	(税込¥5,280)	

### ◆内容と量をお選びいただける ディナーコース

お口取りとオードブル、メインディッシュの【2プレートディナー A】	¥3,100	(税込¥3,410)
料理の内容をグレードアップした【2プレートディナー B】	¥4,200	(税込¥4,620)
追加で、デザートとデザートドリンク又はチーズ	¥1,000	(税込¥1,100)
お口取り、冷製オードブル、温製オードブル、メインディッシュの【3プレートディナー】	¥5,200	(税込¥5,720)
デザートとデザートドリンク又はチーズを付けて	¥6,200	(税込¥6,820)

### ◆お子様用お料理

スープ、メインディッシュ、デザート、デザートのお飲み物が付いています。

【ソーセージセット】	¥1,400	(税込¥1,540)
【ハンバーグセット】	¥1,600	(税込¥1,760)
【ステーキセット】	¥2,000	(税込¥2,240)

営業時間 17時30分～21時30分 20時30分ラストオーダー

定休日 毎週月曜日、火曜日（祝日の場合は営業）

（3月と12月の月曜日は営業いたします。）

tel 052-842-2223

## 一品料理

### 前菜

本日のオードブル盛合せ				1,700	(税込 1,870)
自家製とドイツ産生ハムの食べ比べ	1,900	(税込 2,052)	ハーフサイズ 1/2	1,000	(税込 1,100)
生ハム と 本日のお魚スモークの盛合わせ				1,900	(税込 2,090)
ドイツハムとソーセージスライスの盛り合わせ 冷製				1,900	(税込 2,090)
エスカルゴの香草バター焼き				1,700	(税込 1,870)

### ソーセージ

自家製ブラートブルスト 焼きソーセージ	1,200	(税込 1,296)	ハーフサイズ 1/2	700	(税込 770)
自家製ニュールンベルガー 香草風味	1,200	(税込 1,296)	ハーフサイズ 1/2	700	(税込 770)
自家製スモークソーセージ	1,200	(税込 1,296)	ハーフサイズ 1/2	700	(税込 770)
ドイツ直輸入 ヴァイスブルスト 白いソーセージ				950	(税込 1,045)
ソーセージの盛合わせ ザワークラウト添え	2,300	(税込 2,484)	ハーフサイズ 1/2	1,200	(税込 1,320)

### 本日のスープ

700 (税込 770)

## 当店のスペシャリティ

本日のお魚料理				1,800	(税込 1,980)
アイスバイン 鹿児島豚 骨付きすね肉の煮込み お2人様用				3,800	(税込 4,180)
活オマール海老のお料理	1/2尾	3,800	(税込 4,180)	1尾	7,200 (税込 7,920)
シュバインスハクセ 豚骨付きすね肉をカリッとロースト お2人様用				3,800	(税込 4,180)
本日の牛ほほ肉のやわらか煮込み				2,400	(税込 2,640)
カスラー (市ばん豚骨付きロース肉塩漬) のグリル お2人様用				3,000	(税込 3,300)
ウインナーシュニッツェル 子牛肉のパン粉付けバター焼きウイン風				2,700	(税込 2,970)
子羊のロースト				2,800	(税込 3,080)
フランス産 鴨胸肉のロースト 赤ワインソース				2,400	(税込 2,640)

### 国産牛ヒレのステーキ

¥4,500 (税込 ¥4,950) /100g

## ◆おまかせのディナーコース

【おまかせディナーコースには、デザートとデザートドリンクが付いております。】

カイザー *Menü Kaiser* ¥11,000 (税込¥12,100)

お口取り、冷製オードブル、ソーセージ、季節のスープより

魚介のお料理、お口直しのシャーベット、和牛肉のステーキ 又は 本日のお肉料理よりお好みのものを

ライン *Menü Rhein* ¥8,900 (税込¥9,790)

お口取り、冷製オードブル、ソーセージ、季節のスープより、

お魚料理、 お口直しのシャーベット、本日のお肉料理よりお好みのものを

ディーレ *Menü Deele* ¥6,900 (税込¥7,590)

お口取り、冷製オードブル ソーセージ 又は ドイツのパスタ、季節のスープ 又は 温製オードブル

本日のお肉料理 又は 本日の魚介のお料理、

バーデン *Menü Baden* ¥4,800 (税込¥5,280)

お口取り、冷製オードブル、ソーセージ 又は 季節のスープ 又はドイツのパスタ

本日のお肉料理 又は お魚料理、

## ◆内容と量をお選びいただける ディナーコース

【2, 3プレートディナーコースに、デザートとデザートドリンクは付いておりません。】

お口取りとオードブル、メインディッシュの【2プレートディナー A】 ¥3,100 (税込¥3,410)

料理の内容をグレードアップした【2プレートディナー B】 ¥4,200 (税込¥4,620)

追加で、デザートとデザートドリンク又はチーズ ¥1,000 (税込¥1,100)

お口取り、冷製オードブル、温製オードブル、メインディッシュの【3プレートディナー】

¥5,200 (税込¥5,720)

デザートとデザートドリンク又はチーズを付けて

¥6,200 (税込¥6,820)

※この他にも一品料理が¥700 (税別) よりございます。



## フリードリンクメニュー

コースメニューと2時間のフリードリンクです。2名様より承ります。

お口取り

本日のシェフのおすすめオードブル

ドイツ品評会 金メダル受賞自家製ブラートヴルスト (焼きソーセージ)  
ミュンヘン産 ヴァイスヴルスト (白いソーセージ)  
ザワークラウト添え

本日のお魚料理

本日のお肉料理

ドイツのドイツパスタ シュペッツレ *Schpetzle*

デザート コーヒー又は紅茶 *Nachspeise und Kaffee oder Schwarzer Tee*

## フリードリンクのお飲み物

- ・ドイツ生ビール ビットブルガー
- ・国産 瓶ビール

- ・ソムリエ厳選 ドイツ or オーストリア産 赤、白ワイン

- ・ウイスキー、焼酎、

- ・ノンアルコール

ノンアルコールビール、ノンアルコールワイン風味カクテル

- ・ソフトドリンク

オレンジジュース、赤ブドウジュース、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

¥7,000

税込 ¥7,700