

Frühstück

Breakfast

Portion Rühreier oder Spiegeleier	
mit Toast und Butter <small>B,C</small>	6,70 €
mit Bacon	8,20 €
<i>Portion of scrambled or fried eggs with toast and butter with Bacon</i>	


Salate und Vorspeisen

Salads and Starters

 Gemischter Beilagensalat <small>C,F</small>	5,50 €
<i>Mixed side salad</i>	
Kubu's „Caesar Salat“, Croutons und Parmesan Käse <small>C,F</small>	12,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust	15,70 €
mit gegrillten Rinderfiletspitzen	17,50 €
<i>Kubu's "Caesar salad", croutons and parmesan cheese with grilled chicken breast with grilled stripes of beef</i>	
Halber gegrillter Hummer	17,00 €
an winterlichen Blattsalaten mit zweierlei Dips <small>C,F</small>	
<i>Half grilled Lobster on winter leaf salad with a duo of dips</i>	
Tatar vom Rind mit Kapern, Wachtelei, Trüffel Creme fraiche, Graubrot	18,50 €
<i>Beef tartare with capers, quail egg, truffle crème fraiche, rye bread</i>	

Suppen

Soups

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln	6,80 €
<i>Chicken consommé with vegetables and noodles</i>	
Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot	7,00 €
<i>Hungarian goulash soup with farmer's bread</i>	
 Süßkartoffel-Kokos-Currysuppe mit Süßkartoffelchips	7,50 €
<i>Sweet potato, coconut-curry soup with sweet potato chips</i>	
Couvert	2,50 €
<i>Bread and butter</i>	
Brezel	2,50 €
<i>Pretzel</i>	

Gerichte aus der ganzen Welt

Food from around the world

Pasta, Vegetarisch & Vegan / Pasta, Vegetarian & Vegan



Spaghetti
mit Tomatensauce / with tomato sauce 8,50 €

Spaghetti
mit Bolognese / with Bolognese 12,80 €

Hausgemachte Tagliatelle in weißem Trüffelschaum
dazu frisch gehobelter Trüffel 22,00 €
Homemade Tagliatelle with white truffle foam and freshly shaved truffle

Asiatische Dim Sum Platte 15,90 €
mit verschiedene frittierten Dim Sum (Fisch & Fleisch) im Steam Basket
und gedämpfte Dim Sum (Fisch & Fleisch) in einer asiatischen Suppe
dazu servieren wir verschiedene Saucen ^{B,C,D,F}
*Asian Dim Sum plate with different Dim Sum (Fish & Meat)
in steam basket and steamed Dim Sum (Fish & Meat) in an Asian soup
served with an assortment of sauces*

Fisch / Fish

Ganze gegrillte Dorade mit Kräutern gefüllt 19,50 €
an sautiertem Pak Choi und Basmatireis
Whole grilled sea bream stuffed with herbs, sautéed Pak choi and basmati rice

Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat, kleinen Kartoffeln 20,50 €
und Safransauce ^c
Grilled fillet of salmon with leaf spinach, saffron sauce and baby potatoes

Fleisch / Meat

Rinderfiletgeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce 18,50 €
mit hausgemachten Brezelknödel
*Stripes of beef fillet in mushroom cream sauce
with homemade pretzel dumplings*

Butter Chicken 18,80 €
Indisches Tomaten-Hähnchencurry mit Basmatireis und Papadam ^{c,D}
Indian tomato-chicken curry with basmati rice and Papadam

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat ^{c,F} 24,50 €
Wiener schnitzel of veal with sautéed potatoes and side salad

Das Beste vom Grill

The best grilled

Tagliata vom argentinischen Rinderfilet Scheiben mit mariniertem Rucola und Parmesankäse <small>c,F</small> <i>Tagliata of Argentinean sliced beef fillet</i> <i>with marinated rocket and Parmesan cheese</i>	21,50 €
Rib Eye Steak 300 Gramm mit Kartoffel-Dippers, Schnittlauch Schmand und Coleslaw <small>c,F</small> <i>Ribeye steak 300 gr. with potato dippers, chive-sour cream and coleslaw</i>	26,90 €
Argentinisches Rumpsteak 300 Gramm mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Pommes frites und kleinem Beilagensalat <small>c,F</small> <i>Argentinean sirloin steak 300 gram with braised onions and mushrooms,</i> <i>french fries and small mixed side salad</i>	29,50 €
Argentinisches Rinderfilet 250 Gramm dazu glasiertes Gemüse der Saison, Jus und Trüffelgratin <small>B</small> <i>Argentinean fillet of beef 250 gram with glazed seasonal vegetables,</i> <i>gravy and truffled potato gratin</i>	35,50 €
Chateaubriand für 2 Personen vom Angus Rind 600 Gramm <small>p.P.</small> 38,50 € dazu glasiertes Gemüse der Saison, Jus und Trüffelgratin, Sauce Hollandaise und Natur belassenem Himalaya Salz <small>B</small> <i>Chateaubriand of beef 600 gram, for 2 persons</i> <i>with glazed seasonal vegetables, truffle gratin, gravy,</i> <i>Sauce Hollandaise and Himalaya salt</i>	

Zubereitungszeit 30 min.! / Preparation time 30 min.!

Unsere Weinempfehlung

Our wine recommendation

2014 Ibericos Rioja Crianza

0,375 l / € 21,00

Original Deutsche Küche
Original German Cuisine

Currywurst „Berliner Art“ mit Pommes frites <small>A,C,D,E,F</small> <i>Curry sausage “Berlin style” with French fries and Curry-Ketchup-sauce</i>	8,90 €
Ein Paar Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Brezel <small>D,E,F</small> <i>Pair of genuine boiled Munich sausages with sweet mustard and pretzel</i>	9,50 €
Ein Paar Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>A,B,C,D,E,F</small> <i>Pair of Frankfurter sausages with potato salad, mustard</i>	9,80 €
<u>Aus der Metzgerei von Uli Hoeneß</u> Nürnberger Rostbratwürstchen <small>A,C,D,E,F</small> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Grilled Nuremberg sausages with Sauerkraut and mashed potatoes</i>	13,50 €
Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bauernbrot <small>D,F</small> <i>Grilled knuckle of pork with Sauerkraut and farmer’s bread</i>	14,80 €
½ Grillhähnchen mit Pommes frites und Salat <small>C,F</small> <i>½ grilled chicken with French fries and mixed salad</i>	15,80 €
Kleine gemischte Wurstplatte <small>A,C,D,E,F</small> 3 Nürnberger, 1 Paar Frankfurter, 1 Paar Weißwürste, Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Small mixed sausage platte: 3 Nuremberger, 1 pair Frankfurter, 1 pair Munich sausage, Sauerkraut and mashed potatoes</i>	19,80 €
Große gemischte Wurstplatte <small>A,C,D,E</small> 1 Bratwurst, 1 Rindswurst, 3 Nürnberger, 1 Frankfurter, 1 Weißwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Large mixed sausage platte: 1 pork sausage, 1 beef sausage, 3 Nuremberger, 1 Frankfurter, 1 Munich sausage, Sauerkraut and mashed potatoes</i>	25,50 €

Steinofen Pizza & Burger und mehr

Brick oven pizza & Burger and more



Pizza Verdure _D Spinat, Oliven, Mozzarella, Zwiebeln, Tomatensauce <i>Spinach, olives, mozzarella, onions, tomato sauce</i>	10,50 €
Pizza Diavolo _{B,C} Scharfe ital. Salami, Pepperoncini, Mozzarella, Tomatensauce <i>Spicy Italian salami, pepperoncini, mozzarella, tomato sauce</i>	10,50 €
Pizza Capricciosa _{B,D} Schinken, Salami, Champignons, Mozzarella, Tomatensauce <i>Ham, salami, mushrooms, mozzarella, tomato sauce</i>	10,50 €
Pizza Parma e Rucola _{B,C,D} Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella, Tomatensauce <i>Parma ham, rocket, parmesan, mozzarella, tomato sauce</i>	13,50 €
Kubu`s Clubsandwiches mit gebratener Hähnchenbrust, röschem Speck, Spiegelei , Tomate, Gurke und Paprika Chips _{A,B,C,F} <i>Kubu`s Club sandwich with grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, tomato, cucumber and paprika chips</i> oder mit Pommes frites/ or with french fries	16,50 € 18,50 €
Big Mexican Angus Rind-Garnelen Burger _{B,C,F} mit Käse, roten Zwiebeln, Tomaten Relish, Mayonnaise, frittierten Kartoffelchips und Coleslaw <i>Big Mexican Angus beef-shrimp burger with cheese, red onion, tomato relish, mayonnaise, deep-fried potato crisps and coleslaw</i>	20,50 €

Zum Süßen Schluss

Desserts



Apfelstrudel mit Vanillesauce _F <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	6,50 €
Käsesauswahl mit Trauben, Tessiner Feigensenf und Schüttelbrot <i>Variation of cheese with grapes, Tessiner fig mustard and Tyrolean crisp bread</i>	7,50 €



Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes



Vegane Speisen / Vegan dishes

**Liebe Gäste, falls Sie Fragen zu Allergenen Stoffen in unseren Speisen haben,
wenden Sie sich bitten an unser Service Personal.**
**Dear guests, if you have any questions about allergenic substances in our food,
please ask our service crew for more information.**

**A = Farbstoff / colorant, B = Konservierungsstoff / preservatives, C = Antioxidationsmittel / additives,
D = Geschmacksverstärker / flavour-enhancers, E = Phosphat / phosphate, F = Süßungsmittel / sweetener**

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer / All prices include 19 % VAT.

Tip is not included