



本場ドイツに負けない自慢の料理~

GERMAN FOOD

お支払いはキャッシュレス決済のみとさせていただきます。全ての料金は税込です。
Payment will be by cashless payment only. All prices include tax.



ニュールンベルガー Nürnberger

ニュールンベルク地方名物焼ソーセージ。牛・豚肉の絶妙なブレンド。爽やかなハーブの香りが広がる優雅な味わい。

¥649 **2pcs.**



クラカウアー Krakauer

牛肉の生地に豚の粗挽きとガーリックとブラックペッパーの小気味好いスパイシーな味のソーセージ。

¥528 **1pcs.**



ラオフヴルスト Laoffwurst

粗挽きの豚肉だけを使ったオランダ風のソーセージ。歯ごたえがよく、コクがあります。

¥528 **1pcs.**



チョリソー Chorizo

パブリカたっぷりの豚粗挽き肉100%、チリペッパーのほのかな辛さ。

¥528 **1pcs.**



フランクフルター Frankfurter

豚肉を太めの腸に詰め、じっくりとスモークして仕上げました。歯切れがよく、ボリューム感があります。

¥429 **1pcs.**



ヴァイスヴルスト Weisswurst

ミュンヘン名物の白ソーセージ。ハニーマスタード(甘いマスタード)でお召し上がりください。

¥836 **1pcs.**



フライドペンネ Fried penne

店で揚げたペンネに特製スパイスで仕上げたカリカリ食感おつまみ。食べ出したら止まりません!

¥528



ジャーマンポテト German potatoes

1980年の創業以来、お客様に愛され続けている一品。ジャガイモ、ベーコン、タマネギを塩、コショウ、バターでシンプルに味付け。

¥792



グリルソーセージの盛り合わせ Grilled sausage platter

当店の看板メニュー。ラオフヴルスト、クラカウアー、ニュールンベルガー(2本)のグリル4本セット。

¥1,848 **4pcs.**



ボイルソーセージの盛り合わせ Assorted boiled sausages

当店の看板メニュー。ヴァイスヴルスト、フランクフルター、チョリソー、ラオフヴルストのボイル4本セット。

¥2,079 **4pcs.**



カレーヴルスト Currywurst

ベルリンの名物! 絶品の自家製カレーソースとフランクフルターのコラボレーション。

¥1,518



シュニッツェル Schnitzel

ドイツの定番家庭料理。当店独自のスパイスをブレンドした特注の3度挽きパン粉を使用し、薄く叩いた豚肩ロースを焼きあげました。自家製ソースをつけて美味しくお召し上がりいただけます。

¥1,628



フライシュケーゼのステーキ Fleischkäse Steak

フライッシュ(肉)ケーゼ(チーズ)の意味。ソーセージの中身を腸に詰めずチーズの形にし焼き上げたもの。ドイツ版ミートローフ。

¥1,518



焼きベーコンとザワークラウト Grilled bacon and sauerkraut

豚バラ肉をじっくりと塩漬。十分にスモークをかけた風味豊かな本格派ベーコンとザワークラウトを一緒にお召し上がりください。

¥1,034 **3pcs.** ¥1,331 **4pcs.**
¥1,628 **5pcs.**

写真は5枚



アランチーニ Arancini

サクッと衣の中はトマトリゾットとモッツレラチーズ。トマトソースとの相性抜群です。

¥1,628



フライドポテト French fries

外はカリッと中はホクホク。お好みでケチャップやマスタードで!!

¥748

ムール貝のドイツ(ビール・ワイン)蒸し Mussels steamed in German beer or German wine

〈ビール蒸し〉当店自慢のホフプロイオリジナルをベースに蒸しあげました。ムール貝エキスとドイツビールの絶妙なコラボレーションをお楽しみください。
〈ワイン蒸し〉当店オリジナル白ワイン(辛口)『クラウアーブルグンダー』を使い蒸しあげました。ムール貝の身のぷりっぷりの食感に、海のうまみがギュッと凝縮されています。

¥1,518 **ビール蒸し** ¥1,628 **ワイン蒸し**



ムール貝のスープで追加リゾット Additional risotto in mussel soup

ムール貝の旨味が詰まったスープで作るリゾットはこの上ない美味しさ!

¥550 **S** ¥858 **M**



トマト&モッツアレラチーズ Tomato & mozzarella cheese

プチトマトとモッツアレラチーズを、バジルソースとアルペンザルツソルトでシンプルに味付けました。

¥1,078



シーザーサラダ Caesar salad

カリカリのクルトンとこだわりの生ハムを使用したバーデンバーデンお薦めサラダ!!

¥1,078



スモークサーモン Smoked salmon

スモークサーモンに爽やかに香るレモンピールがアクセント。ビールにもワインにもオススメです。

¥1,595



チーズの盛り合わせ Cheese platter

クリーミーウォッシュ、ミモレット、コンテエクストラ、スモークチーズ、ブルーチーズ。

¥1,188 **S** ¥1,738 **M**
◀写真はSサイズ



オリーブ3種盛り合わせ Assorted three kinds of olives

アンチョビオリーブ(緑)、ピテットグリーンオリーブ(緑)、ライブオリーブ(黒)

¥858



ザワークラウト Sauerkraut

ドイツの定番家庭料理!!キャベツの千切りを塩もみしたあと、白ワイン、キャラウェイシード、月桂樹、鷹の爪、パイオンでじっくりと漬け込みました。

¥638



生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted cured ham and salami

程よい塩味の生ハムとサラミは香り良く高級感溢れる風味が口に広がります。

¥1,518



オバツダ Obatuda

南ドイツ、バイエルン地方のビアホールで定番のおつまみです。カマンベール、クリームチーズ、オニオン、香草などを混ぜ合わせたチーズディップ。

¥1,408



プレッツェル Pretzel

ドイツの代名詞。ドイツから直輸入した生地を当店オープンで焼きあげております。絶妙な塩加減にビールが進みます。

¥528



ガーキンス Gherkins

甘くない、スッキリ爽やかな風味と食感が自慢のきゅうりのピクルスです。

¥462

本日のおすすめパスタ **¥1,628**
Today's recommended pasta

ガーリックトースト **¥792**
Garlic Toast

クラッカー(6枚) **¥300**
Cracker(6 pieces.)

バケットスライス(6枚) **¥300**
Bucket slices(6 slices)

バニラアイス **¥550**
Vanilla Ice Cream

ライチのシャーベット **¥550**
Lychee sherbet

当店では、すべてのお客様から550円(税込)のテーブルチャージを頂いております。
At our restaurant, we charge a table charge of 550 yen (tax included) to all customers.
Baden Baden
—since 1980—



GERMAN BEER

HB樽生ビール



大麦麦芽とホップのみのピュアな味わい!

HBオリジナル・ラガー/HB Original Lager

ミュンヘンの伝統的なダークビア本格的な黒ビール!

HBドウンケル/HB Dunkel

オリジナルミックスビア!

HBハーフ&ハーフ/HB Half & Half

小麦麦芽が華やかに香るフルーティーな味わい!

HBミュンヘナー・ヴァイスビア

HB Münchener Weisse

HBシュバルツヴァイス

HB Schwarz Weiss

Glass(260ml)	M(500ml)	L(1,000ml)
¥770	¥1,350	¥2,500

JAPANESE BEER

アサヒ樽生ビール

アサヒマルエフ/Asahi Maruef

Glass(260ml)	¥605	M(435ml)	¥825
--------------	------	----------	------

BEER COCKTAIL



- HB ラドラー/HB Radler ¥1,078
- HB ヴァイス・ラドラー/HB Weiss Radler ¥1,078
- HB シャンディ・ガフ/HB Shandy Gaff ¥1,078
- HB レッドアイ/HB Red Eye ¥1,078
- HB ビア・アナナス/HB Via Ananas ¥1,078

Trautwein —トラウトワイン—

GERMAN WINE

ドイツ最南端、バーデン産ワインの産地カイザーシュトゥール(皇帝の椅子)の小規模生産者、トラウトワイン醸造所の有機栽培で造られた高品質なオーガニックワイン。日本では当店でしか飲めないオリジナルワインです。

White グラウアーブルグンダー〈辛口〉
Grauerburgunder (Dry)

White フィールファルトファインヘルプ(中口)
Fjärfahrt help (Medium dry)

Red シュペートブルグンダー
Spatburgunder



Glass ¥1,210 Bottle ¥5,445

~プレミアクラス~ プルミエ ケーゼンタール
~Premier class~ Premiers Kesental

White グラウアーブルグンダー Bottle ¥16,500
Grauerburgunder

Red シュペートブルグンダー Bottle ¥16,500
Spatburgunder

GERMAN WINE

White ローゼン リースリング Bottle ¥4,950
Rosen Riesning

White ローゼン リースリング ドライ Bottle ¥4,950
Rosen Riesning Dry

White ゾンメラッハー ズルバーナー Bottle ¥5,830
Sommeracher Girvaner

White ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール Bottle ¥7,150
Randersacker Sonnenstuhl

Red ヴァルトベルク トロリンガー Bottle ¥4,840
Wartberg Trollinger

Red ゾンメラッハー ドミーナ Bottle ¥5,830
Sommeracher Domina

Red カベルネソービニヨン Bottle ¥6,380
Cabernet Sauvignon

Red ギョーム ロートワイン キュベ Bottle ¥8,030
Guillaume Rotwein Cuvee

Rosé ベッカー プティ ロゼ Bottle ¥5,170
Becker Petit Rosé

Sparkling ラビット リースリング ゼクト ブリュット
Rabbit Riesening Sekt Brut

Bottle(200ml) ¥1,760 Bottle(750ml) ¥4,620

Sparkling ヴィラヴォルフゼクトブリュット Bottle ¥6,160
Villa Wolff Sekt Bruset

Ice wine ジルヴァーナー アイスワイン
2018 Silvaner ice wine

Glass(50ml) ¥1,650 Bottle(375ml) ¥9,680

Hot Cold シュテルンターラー グリュウワイン ¥935
Sternthaler Glühwein

WHISKEY



- 響/Hibiki ¥1,980
 - 知多/Chita ¥1,320
 - 宮城峡/Miyagikyo ¥1,430
 - ブラントン/Blanton ¥2,200
 - ラフロイグ10年/Laphroaig 10 years ¥1,650
 - ボウモア12年/Bowmore 12 years old ¥1,430
 - ザ・グレンリヴェッド/The Glenlivet ¥1,430
 - オールド パー12年/Old Parr 12 years old ¥1,320
 - シーバスリーガル12年/Seabass Regal 12 years ¥1,210
 - ワイルドターキー8年/Wild Turkey 8 years ¥1,045
 - ジョニーウォーカー黒/Johnnie Walker Black Label ¥1,045
 - ジャックダニエル/Jack Daniel's ¥1,045
 - メーカーズマーク/Maker's Mark ¥1,045
 - I.W. ハーパー/I.W. Harper ¥1,045
 - フォアローゼス/Four Roses ¥1,045
 - カナディアンクラブ/Canadian Club ¥935
 - バラントインファイネスト/Ballantine's Finest ¥935
 - ブラックニッカ クリア/Black Nikka Clear ¥715
- (水割、炭酸割り +¥110) (with Water, Soda +¥110)

SCHNAPS

ドイツ産蒸留酒! ショットグラスで!



- シュタインヘーガー/Steinheger ¥880
 - コロン/Koln ¥825
 - キルシュヴァッサー/Kirchwasser ¥1,210
 - イエーガーマイスター/Jägermeister ¥880
 - ベレンツェン アップル/Berentzen Apple ¥825
- (水割、炭酸割り +¥110) (with Water, Soda +¥110)

NON-ALCOHOLIC

- アサヒ・ドライゼロ/Asahi Dry Zero ¥770
- ノンアルコールワイン(白) ¥770
Non-alcoholic wine White
- ノンアルコールワイン(赤) ¥770
Non-alcoholic wine Red

COCKTAIL

- ハイボール/Whisky & Soda ¥825
- ジンジャーハイボール/Whisky & Ginger Ale ¥880
- コークハイボール/Whisky & Cola ¥880
- ジン(ショット)/Gin (shot) ¥825
- ジンライム/Gin Lime ¥880
- ジン/トニック/バック/リッキー
Gin&Tonic/Gin Buck/Gin Rickey ¥935
- ウォッカ(ショット)/Vodka (shot) ¥825
- ウォッカライム/Vodka Lime ¥880
- ウォッカ/トニック/リッキー/Vodka Tonic/Vodka Rickey ¥935
- ラム(ショット)/Rum (shot) ¥825
- ラム/トニック/バック/リッキー
Rum Tonic/Rum Buck/Rum Rickey ¥990
- テキーラ(ショット)/Tequila (shot) ¥825
- テキーラ/トニック/バック/リッキー
Tequila Tonic/Tequila Buck/Tequila Rickey ¥990
- モスコミュール/Moscow Mule ¥990
- スクリュードライバー/Screwdriver ¥990
- キューバリブレ/Cuba Libre ¥990
- カンパリ/ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ ¥990
Campari Soda/Campari Orange/Campari Grapefruit
- ディタ/ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ ¥1,045
Dita Soda/Dita Orange/Dita Grapefruit
- カシス/ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン ¥990
Cassis Soda/Cassis Orange/
Cassis Grapefruit/Cassis Oolonge
- アマレット/ミルク/ジンジャー/オレンジ ¥990
Amaretto Milk/Amaretto Ginger/Amaretto Orange
- バナナ/ミルク/オレンジ/グレープフルーツ ¥990
Banana Milk/Banana Orange/Banana Grapefruit
- マリブ/ミルク/オレンジ/グレープフルーツ ¥990
Malibu Milk/Malibu Orange/Malibu Grapefruit
- カルーアミルク/Kahlua Milk ¥990

SOFTDRINK

- ミネラルウォーター/Mineral Water ¥220
- 炭酸ソーダ
Carbonated Soda
- ウーロン茶
Oolong tea
- ココ・コーラ
Coca-Cola
- ジンジャーエール
Ginger ale
- トニックウォーター
Tonic Water
- レモネード
Lemonade
- オレンジジュース
Orange jules
- グレープフルーツジュース
Grapefruit juice
- パイナップルジュース
Pineapple juice
- トマトジュース
Tomato juice

ALL ¥660

お支払いはキャッシュレス決済のみとさせていただきます。全ての料金は税込です。当店では、すべてのお客様から550円(税込)のテーブルチャージを頂いております。
Payment will be by cashless payment only. All prices include tax. At our restaurant, we charge a table charge of 550 yen (tax included) to all customers.