



# 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も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ビールがアクセント。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。

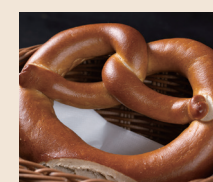
¥1,518



## 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

# Traut wein —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、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.