



SPEISEKARTE



Zusatzstoffe
(1) mit Konservierungsstoff(en), (2) mit Farbstoff(en), (3) mit Antioxidationsmittel (n), (4) mit Süßungsmittel(n),
(5) chininhaltig, (6) koffeinhaltig, (7) taurinhaltig, (8) geschwärzt, (9) mit Geschmacksverstärker(n)
Allergene
(a) Eier, (b) Fisch, (c) Krebstiere, (d) Milch, (e) Sellerie, (f) Sesamsamen, (g) Schwefeldioxid und Sulfite, (h)
Erdnüsse, (i) glutenhaltige Getreide, (j) Lupine, (k) Schalenfrüchte, (l) Senf, (m) Weichtiere, (n) Sojabohnen, (o)
Alkohol

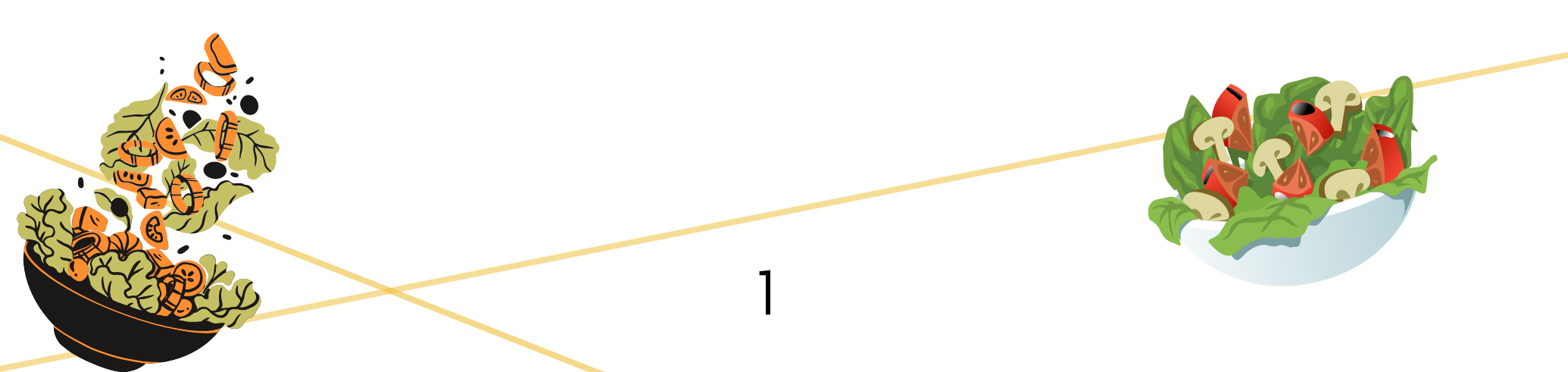
VORSPEISEN

1. Tomatensuppe mit Sahne (9, d)6.90
2. Rindercarpaccio mit Grana Padano Käse und Rucola (l, d)15.90

SALATE

Alle Salate werden mit Blattsalat, Rucola, Paprika, Karotten, Tomaten, Gurken, Apfel und Orangenscheiben und Mango-Senf-Vinaigrette serviert.

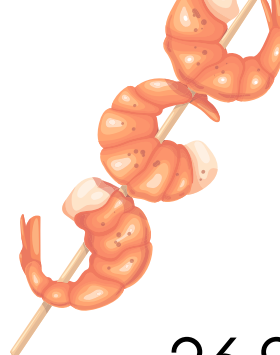
3. Champignonsalat (1, 2, 8, 9, d, e, l, n)17.90
mit Oliven, Champignons und Grana Padano-Käse
4. Hähnchensalat (1, 9, e, l, n)18.90
mit gebratener Hähnchenbrust
5. Serrano Manchego-Käse Salat (1, 8, 9, b, e, l, n)19.90
mit Serrano-Schinken, Manchego-Käse und Oliven
6. Falafel mit Fetakäse Salat (9, d, e, l, n)20.90
mit frittierten Falafel und frittiertem Fetakäse
7. Garnelensalat (9, c, e, l, n)20.90
mit gegrillten Garnelen
8. Salat mit Datteln im Speckmantel (1, 2, 9, e, l, n)19.90
mit frittierten Datteln im Speckmantel und Pimientos mit Meersalz
9. Lachssalat (1, 8, 9, b, e, l, n)22.90
mit gegrilltem Lachsfilet und eingelegten Oliven



TAPAS

Wenn Sie wünschen, können Sie zusätzlich folgende Beilagen bestellen:

Salatbeilage - 4.00 Pommes Frites - 5.00



10. Tapas Vegetarisch

(1, 2, d, i, l, n)

frittierte Zucchini Bällchen, frittierte Auberginen in Honig, Pimientos mit Meersalz, Champignons in Knoblauchöl, vegane Falafel dazu Salatbeilage

26.90

11. Tapas Fritos

(1, a, b, c, d, e, i, l, n)

frittierter Tintenfisch, Chili Poppers, Chicken Wings, Datteln im Speckmantel, frittierte Sardellen dazu Kartoffelecken

26.90

12. Tapas Caliente

(1, 2, 3, a, c, i, l)

Schweinespieß, Rinderhackbällchen, Datteln im Speckmantel, Tortilla mit Gemüse, Garnelen in Knoblauchöl dazu Kartoffelecken

26.90

13. Tapas Rucola

(1, 3, a, c, d, i, l)

Datteln im Speckmantel, Rinderhackbällchen, Manchego-Käsescheiben, Serrano-Schinken, Garnelen in Knoblauchöl dazu Kartoffelecken

26.90

14. Tapas Spezial

(1, 2, c, d, i)

Schweinespieß, Garnelen in Knoblauchöl, Hähnchenspieß in Mangosauce und Datteln im Speckmantel dazu Pimientos mit Meersalz und Kartoffelecken

26.90

15. Tapas à la Chef

(1, 3, c, i)

Chicken Wings, Pimientos mit Meersalz, Hähnchenspieß in Mangosauce, Garnelen in Knoblauchöl, Chorizo in Rotwein dazu Kartoffelecken

26.90

16. Tapas Käse

(1, 2, a, d, e, i, l, n)

frittierter Fetakäse, Mozzarella Sticks, Manchego-Käsescheiben, Chili-Poppers, eingelegte Oliven und kleine rote Paprika gefüllt mit Frischekäse

26.90

17. Tapas Meeresfrüchte

(b, c, l)

Garnelen in Knoblauchöl, frittierter Tintenfisch, frittierte Sardellen, frittierte Krebsscheren aus Surimi im Backteig, Gambas (2 St.) dazu Salatbeilage

26.90

18. Tapas More

(1, 2, 9, c, d, e, i, n)

Tortilla mit Gemüse, Schweinespieß, frittierter Tintenfisch, Hähnchenspieß in Mangosauce und Pimientos mit Meersalz

26.90



TAPAS VARIATIONEN

Sie können 5 Schalen aus den folgenden Tapas wählen für **28.50**. Jede Bestellung wird mit Aioli, roter Mojo Sauce und Brot serviert.

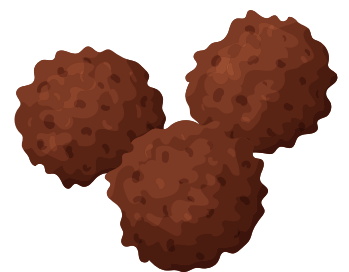
Vegetarisch

- frittierte Zucchini-Bällchen
- gebratene Pimientos mit Meersalz
- Champignons in Knoblauchöl
- vegane Falafel
- Manchego-Käse
- eingelegte Oliven
- Tortilla mit Gemüse
- frittierte Kartoffelstücke
- frittierter Fetakäse
- Mozzarella Sticks (3 St.)
- Chili-Poppers (3 St.)
- frittierte Auberginen in Honig
- kleine rote Paprika gefüllt mit Frischekäse



Fleisch

- Hähnchenspieße in Mangosauce (2 St.)
- Rinderleber in Knoblauchöl
- Schweinespieße (2 St.)
- pikante Chorizo in Rotwein
- Datteln im Speckmantel
- Serrano-Schinken
- Rinderhackbällchen
- Chicken Wings



Fisch

- Garnelen in Knoblauchöl
- frittierter Tintenfisch
- frittierte Krebsscheren aus Surimi im Backteig (3 St.)
- frittierte Sardellen
- Gambas (2 St.) in Knoblauchöl
- Pangasiusfilet im Backteig



PASTA

Alle Gerichte werden mit der Nudelsorte Fettuccine serviert.

Wenn Sie wünschen, können Sie zusätzlich Grana Padano Käse für 1.00 bestellen.

19. Pasta Vegetarisch (l, 9, a, d, e, i, l)

mit Spinat, Zucchini, Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce und Grana Padano Käse

17.50
20. Pasta Hähnchenstreifen (l, 9, a, d, e, i, l)

Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce

18.90
21. Pasta Garnelen (l, 9, a, b, c, d, e, i, l)

mit Garnelen, Paprika und Tomaten in Knoblauch-Sahnesauce

20.90
22. Pasta Rinderstreifen (l, 9, a, d, e, i, l)

mit Rinderstreifen, Champignons in Rotwein-Sahnesauce und Grana Padano Käse

22.90

BURGER

Alle Burger werden mit einer Salatbeilage und Pommes Frites serviert.

29. Falafel (9, d, e, i, l, n)

mit roter Mojosaucce , Tomaten, Rucola, Zwiebeln

17.90
30. Chick'n (l, 9, a, d, e, i, l, n)

mit hausgemachter Currysauce, Tomaten, Rucola, Zwiebeln

18.90
31. Lachsburger (9, a, b, d, e, i, l, n)

mit hausgemachter Currysauce, Tomaten, Rucola, Zwiebeln

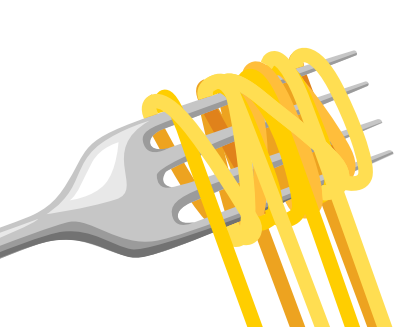
20.90
32. Angus (285 g) (l, 9, a, b, d, e, i, l, n)

mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Rucola, Zwiebeln

24.90
33. Schweinefilet (l, 2, 9, d, e, i, l, n)

mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Rucola, Zwiebeln

19.90



FLEISCHGERICHTE



34. Hähnchenbrust in Pfeffer	(9, a, d, e, l, n)	20.50
mit Reis, Pfefferrahmsauce und Salatbeilage		
35. Hähnchenbrust Mango	(a, d, e, i, l, n)	20.50
gegrillte Hähnchenbrust in Mango-Chilisauce dazu Kartoffelecken und Salatbeilage		
36. Hähnchenbrust mit Gorgonzola	(9, a, e, i, k)	20.50
gegrillte Hähnchenbrust in Gorgonzola-Sahnesauce dazu Gemüse und Kartoffelecke		
37. Kalbsleber	(e, i, l, n)	21.50
mit Äpfeln und Zwiebeln in Bratensauce dazu Kartoffelecken und Salatbeilage		
38. Schweinemedallions Marsala	(9, d, e, i, l, n, o)	22.50
gegrillte Schweinemedallions in Marsala-Sahnesauce dazu Gemüse, Kroketten		
39. Schweinemedallions	(9, d, e, i, l, n)	22.50
gegrillte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Champignons und Zwiebeln dazu Kartoffelecken		
40. Rinderhüftsteak (250 g)	(9, d, e, i, l, n)	27.90
gegrilltes Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsauce dazu Gemüse und Kroketten		
41. Rinderpfanne	(9, d, e, i, l, n)	27.90
mit Rinderhüftsteak, Champignons und Zwiebeln in Rotwein-Sahnesauce dazu Kroketten		
42. Grillteller	(9, d, e, i, l, n)	31.90
gegrilltes kleines Rinderhüftsteak, Hähnchenbrust und Schweinefilet dazu Gemüse mit Pfefferrahmsauce mit Kroketten		



FISCHGERICHTE

45. Gambas 8 Stk. ^(l, c, e, l, n)
in Knoblauchöl dazu Aioli, Kartoffelecken und Salatbeilage



20.50

46. Doradenfilet ^(9, a, c, d, e, i, l)
gegrilltes Doradenfilet in Hummer-Sahnesauce dazu Gemüse und Kartoffelecken

23.50

47. Lachsfilet ^(l, 9, c, d, e, l)
mit Gemüse in Hummer-Sahnesauce dazu Kartoffelecken



23.90

KINDERGERICHTE

50. Fettuccine in Tomatensauce ^(l, 9, a, d, e, i, l)

6.00

51. Chicken Nuggets mit Pommes Frites ⁽ⁱ⁾



7.50

DESSERT

52. Tartufo Classico *(d, h, k, n, o)*
mit Schokoladeneis und kandierten Haselnussstückchen



6.50

53. Crema Catalana *(a, d)*
mit einer karamellisierten Schicht



6.50

54. Churros *(a, d, h)*
mit Puderzucker und Schokoladensauce



6.50

55. Cassata *(a, d, k)*
Eis nach sizilianischer Art

8.50

SOFTDRINKS

San Pellegrino (Mineralwasser)



0,25 l 3.00
0,75 l 6.50

Aqua Panna (stilles Wasser)

0,25 l 3.00
0,75 l 6.50

Coca Cola,^(2, 6) Coca Cola Zero,^(2, 4, 6) Mezzo Mix,^(2, 3, 6) Fanta^(2, 3)

0,20 l 3.00
0,40 l 4.90

Schweppes
(Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry)

0,20 l 3.00

Fruchtsäfte
(Apfel, Banane, Maracuja, Kiba, Kirsche, Rhabarber)

0,20 l 3.50
0,40 l 6.00

Alle Säfte als Schorle

0,20 l 2.90
0,40 l 4.90

Red Bull^(4, 6, 7)

0,25 l 3.50

Vita Malz⁽²⁾

0,33 l 3.00

Bionade⁽²⁾
(Holunder, Orange, Eistee)

0,33 l 3.50

HEIßE GETRÄNKE

Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Rooibos, Grün)

3.00

Tasse Kaffee

3.00



Espresso

3.00

Doppelter Espresso

3.50

Espresso Macchiato

3.50

Cappuccino

3.50

Latte Macchiato

4.50

Milchkaffee

4.50

Heiße Schokolade

4.00

Glühwein

3.50

FASSBIER

Warsteiner



4,8 % 0,30l 4.00
0,50l 5.50

Alster

3,7 % 0,30l 4.00
0,50l 5.50

San Miguel

5,4 % 0,30l 4.00
0,50l 5.50

König Ludwig Dunkel

5,5 % 0,30l 4.00
0,50l 5.50

FLASCHENBIER

Störtebecker (Bernsteinweizen)

5,4% 0,50l 5.50

Störtebecker Weizen (alkoholfrei)

0,50l 5.50

Franziskaner Weizen (alkoholfrei)

0,50l 5.50

Beck´s Blue (alkoholfrei)

0,33l 3.50



SEKT

Flasche Prosecco

11 % 0,20l 9.00

Hugo (alkoholfrei)

0,20l 5.50

Hugo

7 % 0,20l 7.50

Campari Soda

25 % 0,20l 7.50

Flasche Sekt (trocken, medium dry, Rosé trocken)

11 % 0,20l 7.50

Flasche Sekt (alkoholfrei)

0,20l 7.50

Aperol Spritz

15 % 0,20l 7.50



<u>OFFENE WEIßWEIN</u>		0,2l jeweils	
Grauer Burgunder – trocken 12.5 % Vol			6.90
fruchtig, frisch und ausgewogen mit feinen mineralischen Nuancen			
Pinot Grigio – trocken 12 % Vol			6.90
Frisch, harmonisch, exotische Früchte & feine Zitrusnoten.			
Chardonnay – trocken 12 % Vol			6.90
Pfirsich, Zitrus & exotische Früchte, frisch und weich.			
Riesling – halbtrocken 12,5 % Vol			6.90
Apfel, Pfirsich & Zitrus, fruchtig mit milder Restsüße.			
Frizzantino – lieblich 8 % Vol			6.00
Fruchtig, leicht prickelnd und angenehm süß.			
<u>OFFENE ROSÉWEIN</u>		0,2l jeweils	
Bardolino Chiaretto – trocken 12 % Vol			6.90
Erdbeere, Himbeere & Kirsche, saftig und frisch.			
<u>OFFENE ROTWEIN</u>		0,2l jeweils	
Primitivo – trocken 13.5 % Vol			6.90
Dunkle Beeren & reife Früchte, vollmundig und würzig			
Nero d’Avola – trocken 13 % Vol			6.90
Dunkle Beeren & Kirsche, rund, samtig und würzig.			
Montepulciano d’Abruzzo – trocken 12 % Vol			6.90
Kirsche & dunkle Beeren, weich und harmonisch.			
Lambrusco – lieblich 12 % Vol			6.00
Fruchtig, süß und prickelnd, mit intensiven Beerenaromen.			
<u>APERITIFS</u>		5 cl jeweils	
Sherry (medium dry, medium sweet, fino)– 7 %			5.50
Martini (Bianco, Rosso, Rosato, Fiero, Extra Dry)– 14,4 %			5.50

BRÄNDE, WEINBRÄNDE & LIKÖR

2cl jeweils

Sierra Tequila (silver, gold)		38 %	3.00
Asbach Uralt		38 %	3.00
Linie Aquavit		41,5 %	3.00
Osborne Veterano		30 %	3.00
Osborne 103		30 %	3.00
Baileys		17 %	3.00
Jägermeister		35 %	3.00
Fernet Branca		39 %	3.00
Fernet Menta		28 %	3.00
Averna		29 %	3.00
Marsala		17 %	3.00
Obstwasser		38 %	3.00
Sambuca Molinari		40 %	3.50
Amaretto di Saronno		21 %	3.50
Frangelico		20 %	3.50
Amarula		17 %	3.50
Ramazzotti		30 %	3.50
Grappa della Casa		40 %	4.00
Vecchia Romagna		38 %	4.00
Remy Martin		40 %	4.50
Calvados Papidou		40 %	4.50
Chardonnay Grappa		42 %	5.90

SPIRITUOSEN 2 cl jewels

Bacardi Rum Carta Blanca	37,5 %	5.50
Gordon’s Dry Gin	37,5 %	5.50
Glenfiddich	40 %	5.50
Johnnie Walker Red Label	40 %	5.50
Hennessy	40 %	5.50
Jack Daniel’s	40 %	5.50
Southern Comfort	35 %	5.50
Absolut Vodka	40 %	5.00
Three Sixty Vodka	37,5 %	5.50
Ballantines	40 %	5.50
Bushmills 1608	40 %	5.50



8.50

8,50

8.50

8.50

8.50



8.50

8.50

8.50

8.50

8.50

8.50

8.50



8.50

8.50

8.50

Orange Spritz alkoholfrei (mit Eiswürfel und frischen Orangen) 0,20 l 4.90

0,20 | 4.90

0,20 | 4.90

