



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)	5.90
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.

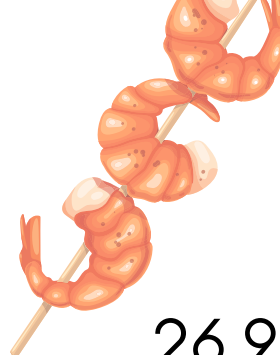
3. Champignonsalat	(l, 2, 8, 9, d, e, l, n)	17.90
mit Oliven, Champignons und Grana Padano Käse		
4. Hähnchensalat	(l, 9, e, l, n)	18.90
mit gebratener Hähnchenbrust		
5. Serrano Manchego- Käse Salat	(l, 8, 9, b, e, l, n)	19.90
Serrano- Schinken mit Manchego- Käse und Oliven		
6. Falaffel mit Fetakäse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



26.90

10. Tapas Vegetarisch (l, 2, d, i, l, n)

frittierte Auberginen in Honig, eingelegte Oliven, Pimientos mit Meersalz, Champignons Aglio e Olio, vegane Falafel dazu Salatbeilage

11. Tapas Fritos (l, a, b, c, d, e, i, l, n)

26.90

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

12. Tapas Caliente (l, 2, 3, a, c, i, l)

26.90

Schweinespieß, Fleischbällchen, Datteln im Speckmantel, Tortilla mit Gemüse, Garnelen dazu Kartoffelecken

13. Tapas Rucola (l, 3, a, c, d, i, l)

26.90

Datteln im Speckmantel, Fleischbällchen, Manchego-Käsescheiben, Serrano-Schinken, Garnelen dazu Kartoffelecken

14. Tapas Spezial (l, 2, c, d, i)

26.90

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

15. Tapas à la Chef (l, 3, c, i)

26.90

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

16. Tapas Käse (l, 2, a, d, e, i, l, n)

26.90

Fetakäse mit Tomaten und Olivenöl überbacken, Mozzarella Sticks, Manchego-Käsescheiben, Chili-Poppers, eingelegte Oliven und dazu Kartoffelecke mit Käse überbacken

17. Tapas Meeresfrüchte (b, c, l)

26.90

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

18. Tapas More (l, 2, 9, c, d, e, i, n)

26.90

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



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.

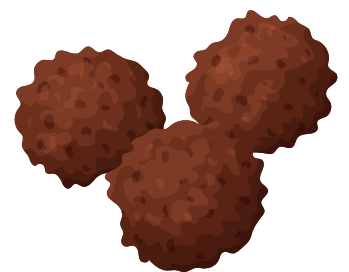
Vegetarisch

- frittierte Aubergine in Honig
- gebratene Pimientos mit Meersalz
- Champignons in Aioli
- vegane Falafel
- Manchego-Käse
- eingelegte Oliven
- Tortilla mit Gemüse
- Frittierte Kartoffelstücke
- Fetakäse mit Tomaten und Olivenöl überbacken
- Mozzarella Sticks (3 St.)
- Chili-Poppers (3 St.)



Fleisch

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



Fisch

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



TAPAS VARIATIONEN

*Einzelpreis: Brot mit Aioli und roter Mojo Sauce
für 3.50*

Vegetarisch

Einzelpreis ab 5.90

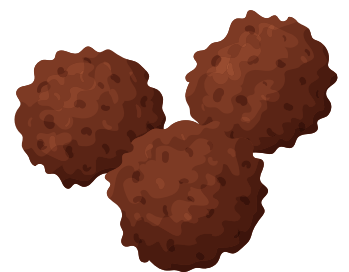
- frittierte Aubergine in Honig
- gebratene Pimientos mit Meersalz
- Champignons in Aioli
- vegane Falafel
- Manchego-Käse
- eingelegte Oliven
- Tortilla mit Gemüse
- Frittierte Kartoffelstücke
- Fetakäse mit Tomaten und Olivenöl überbacken
- Mozzarella Sticks (3 St.)
- Chili-Poppers (3 St.)



Fleisch

Einzelpreis 7.90

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



Fisch

Einzelpreis 7.50

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

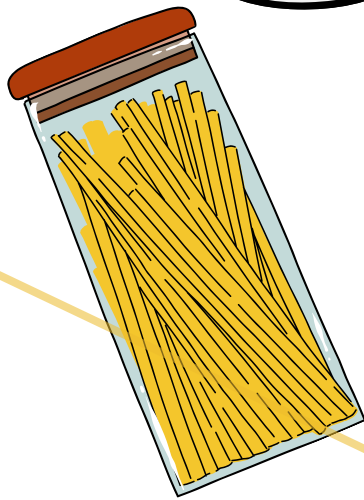


PASTA

Alle Gerichte werden mit der Nudelsorte Fettuccine serviert.

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

19. Pasta Vegetarisch	<i>(l, 9, a, d, e, i, l)</i>	17.50
mit Spinat, Zucchini, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce und Grana Padano Käse		
20. Pasta Hähnchenstreifen	<i>(l, 9, a, d, e, i, l)</i>	18.90
Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce		
21. Pasta Garnelen	<i>(l, 9, a, b, c, d, e, i, l)</i>	19.90
mit Garnelen, Paprika und Tomaten in hausgemachter Pesto- Sahnesauce		
24. Pasta Salmone	<i>(l, 9, a, b, d, e, i, l)</i>	21.90
mit Lachsstreifen, Spinat und Paprika in Tomate - Sahnesauce		



PFANNENGERICHT VEGETARISCH

26. Gemüsepfanne (d,e,l,n)

in Tomatensauce dazu Reis und Salatbeilage



BURGER

Alle Burger werden mit einer Salatbeilage und Pommes Frites serviert.

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

16.90

mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, roter Mojosauc

30. Chick'n (1,9,a,d,e,i,l,n)

18.90

mit Tomaten, Rucola, Zwiebel, hausgemachte Currysauce

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

19.90

mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, hausgemachte Currysauce

32. Angus (1,9,a,b,d,e,i,l,n)

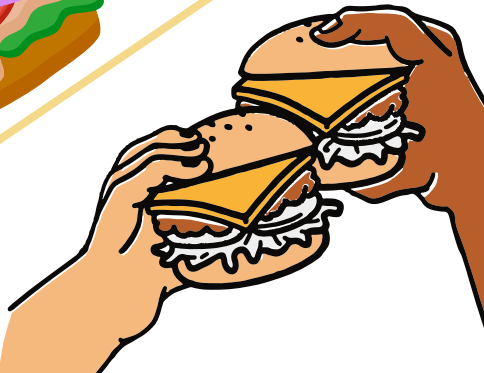
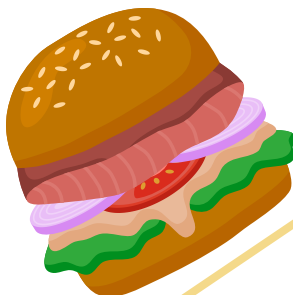
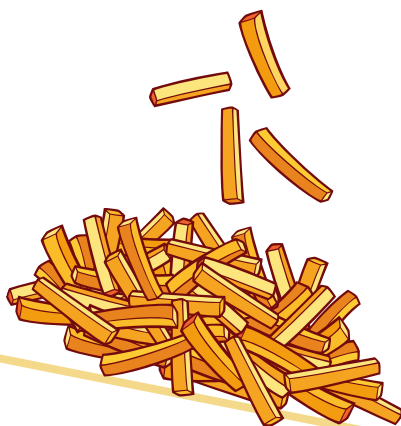
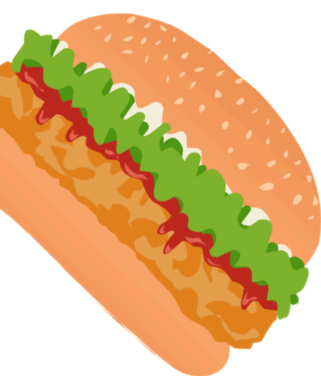
19.90

mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce

33. Schweinefilet (1,2,9,d,e,i,l,n)

19.90

mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce



FLEISCHGERICHTE



34. Hähnchenbrust in Pfeffer^(9, a, d, e, l, n) 20.50

mit Reis, Pfeffer-Rahmsauce 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 mit Gorgonzola-Sahnesauce und Salat als Beilage dazu Kartoffelecken

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 mit gebratenen Champignos und roten Zwiebeln , Marsala-Sahnesauce dazu Kartoffelecken

39. Schweinemedallions^(9, d, e, i, l, n) 22.50

gegrillte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Salat als Beilage dazu Kartoffelecken

41. Schweinemedallions mit Gorgonzola^(9, d, e, i, l) 22.50

gegrillte Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und roten Zwiebeln, Kartoffelecken und Gorgonzola Sahnesauce ^(d, e, l, n)

42. Hähnchenstreifen 20.50

mit Zwiebeln, Paprika, Spinat in Curry-Sahnesauce dazu Reis und Salat



FISCHGERICHTE

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



20.50

46. Zanderfilet ^(l,c,e,l,n) 23.50
ummantelt in Serrano-Schinken in Weißwein-Sahnesauce dazu Rucolasalat und Kartoffelecken

47. Garnelenpfanne ^(c,d,e,l,n) 23.90
mit Gemüse in Currysahnesauce und Reis dazu Salatbeilage

48. Lachsfilet ^(l,g,c,d,e,l) 23.90
mit Gemüse in Weißweinsahnesauce dazu Kartoffelecken



49. Lachspfanne ^(c,d,e,l,n) 23.90
mit Spinat, Karotten, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce dazu Reis

KINDER GERICHTE

50. Fettuccine in Tomatensauce ^(l,g,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

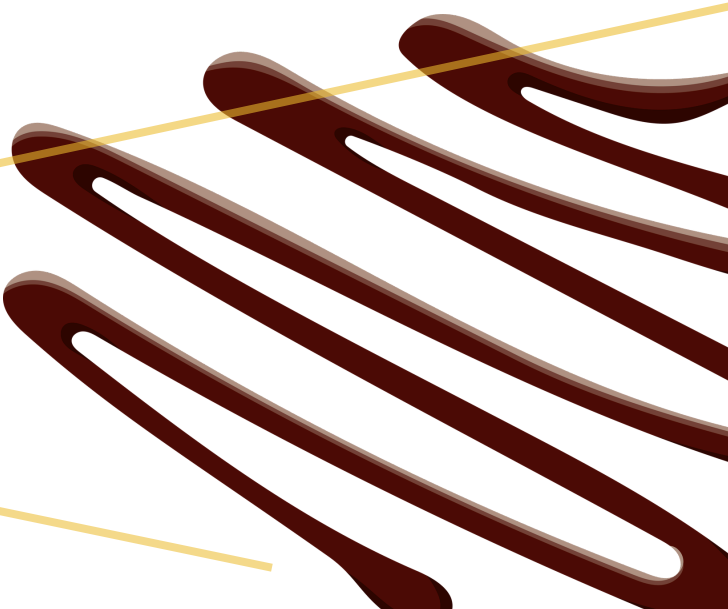
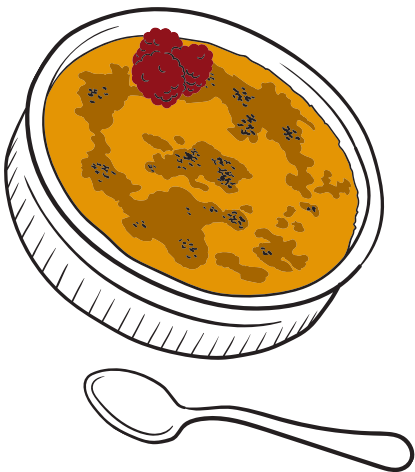
6.50

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

6.50

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

8.50



SOFTDRINKS

San Pellegrino (Mineralwasser)

Aqua Panna (stilles Wasser)

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

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

Fruchtsäfte
(Apfel, Maracuja, KiBa, Rhabarber)

Alle Säfte als Schorle

Red Bull
^(4, 6, 7)

Vita Malz
⁽²⁾

Bionade
(Holunder,⁽²⁾ Orange)

HEIßE GETRÄNKE

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

Tasse Kaffee

Espresso

Espresso Double

Espresso Macchiato

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Heiße Schokolade

Glühwein



0,75 l | 6.50

0,25 l | 3.00

0,75 l | 6.50

0,20 l | 3.00

0,40 l | 4.90

0,20 l | 3.00

0,20 l | 3.50

0,40 l | 6.00

0,20 l | 2.90

0,40 l | 4.90

0,25 l | 3.50

0,33 l | 3.00

0,33 l | 3.50



3.00

3.00

3.00

3.50

3.50

3.50

4.50

4.50

4.00

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 & CHAMPAGNER

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



OFFENE WEIßWEIN

Grauer Burgunder – 12.5 % Vol
Trocken, vollmundig und elegant

Pinot Grigio – 12 % Vol
Trocken, elegant und feinsüchtig

Chardonnay – 12 % Vol
Trocken, fruchtig und sehr ausgewogen

Riesling – 12,5 % Vol
Halbtrocken

Frizzantino – 8 % Vol
Spritzig und lieblich



6.90

6.90

6.90

6.90

6.00

OFFENE ROSÉWEIN

0,2l jeweils

Bardolino Chiaretto– 12 % Vol
Trocken und fruchtig

OFFENE ROTWEIN

0,2l jeweils

Primitivo – 13.5 % Vol
Trocken und würzig

Nero D’avola – 13 % Vol
Trocken

Montepulciano D’Abruzzo – 12 % Vol
Trocken und harmonisch

Lambrusco – 12 % Vol
Spritzig und lieblich



6.90

6.90

6.90

6.00

APERITIFS

5 cl jeweils

Sherry (medium dry, medium sweet, fino)– 7 %

Martini (Bianco, Rosso, Rosato, Fiero, Extra Dry)– 14,4 %



5.50

5.50

BRÄNDE, WEINBRÄNDE & LIKÖR

Sierra Tequila (silver, gold)		2cl jeweils	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 Saronna			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



LONGDRINKS mit je 4cl Spirituose

Vodka Red Bull

8.50

Vodka Lemon

8,50

Gin Tonic

8.50

Gin Wild Berry

8.50

Bacardi Cola



8.50

Jack Daniel's Cola

8.50

Ballantine's Cola

8.50

Jägermeister Red Bul

8.50

Southern Comfort mit Ginger Ale

8.50

Ramazzotti Rosato Mio (mit Tonic Water und frischen Limetten)

8.50

Malibu Maracooler (mit Cola und frischen Limetten)

8.50

Malibu Apfelsaft



8.50

Maracuja 43

8.50

Martini Tonic

8.50

Aperol Tonic

8.50

