



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	(1, d)	15.90

SALATE

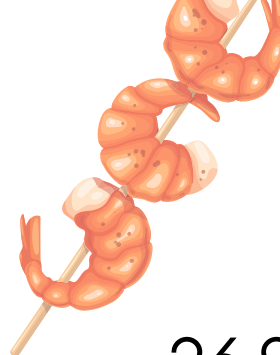
Alle Salate werden mit Blattsalat, Rucola, Paprika, Karotten, Tomaten, Gurken, Apfel- und Orangenscheiben und Mango-Senf-Vinaigrette serviert.		
(1, 2, 8, 9, d, e, l, n)		
3. Champignonsalat		17.90
mit Oliven, Champignons und Grana Padano Käse		
(1, 9, e, l, n)		
4. Hähnchensalat		18.90
mit gebratener Hähnchenbrust		
(1, 8, 9, b, e, l, n)		
5. Serrano Manchego- Käse Salat		19.90
Serrano- Schinken mit Manchego- Käse und Oliven		
(9, d, e, l, n)		
6. Falaffel mit Fetakäse Salat		20.90
mit firtierten Falaffeln und Fetakäse		
(9, c, e, l, n)		
7. Garnelensalat		20.90
mit gegrillten Garnelen		
(1, 2, 9, e, l, n)		
8. Datteln in Speckmantel Salat		19.90
mit frittierten Datteln in Speckmantel und Pimientos mit Meersalz		
(1, 8, 9, b, e, l, n)		
9. Lachssalat		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



^(1, 2, d, i, l, n)
10. Tapas Vegetarisch 26.90
frittierte Zucchini Bällchen, eingelegte Oliven, Pimientos mit Meersalz,
Champignons in Knoblauchöl, vegane Falafel dazu Salatbeilage

^(1, a, b, c, d, e, i, l, n)
11. Tapas Fritos 26.90
Frittierte Tintenfisch, Chili Poppers, Chicken Wings, Datteln im Speckmantel, frittierte Sardellen
dazu Kartoffelecken

^(1, 2, 3, a, c, i, l)
12. Tapas Caliente 26.90
Schweinespieß, Rinderhackbällchen, Datteln im Speckmantel, Tortilla mit Gemüse,
Garnelen in Knoblauchöl dazu Kartoffelecken

^(1, 3, a, c, d, i, l)
13. Tapas Rucola 26.90
Datteln im Speckmantel, Rinderhackbällchen, Manchego-Käsescheiben, Serrano-Schinken,
Garnelen in Knoblauchöl dazu Kartoffelecken

^(1, 2, c, d, i)
14. Tapas Spezial 26.90
Schweinespieß, Garnelen in Knoblauchöl, Hähnchenspieß in Mangosauce und Datteln im
Speckmantel dazu Pimientos mit Meersalz und Kartoffelecken

^(1, 3, c, i)
15. Tapas à la Chef 26.90
Chicken Wings, Pimientos mit Meersalz, Hähnchenspieß in Mangosauce, Garnelen in Knoblauchöl,
Chorizo in Rotwein dazu Kartoffelecken

^(1, 2, a, d, e, i, l, n)
16. Tapas Käse 26.90
Fetakäse mit Tomaten und Olivenöl überbacken, Mozzarella Sticks, Manchego-Käsescheiben,
Chili-Poppers, eingelegte Oliven und dazu Kartoffelecke mit Käse überbacken

^(b, c, l)
17. Tapas Meeresfrüchte 26.90
Garnelen in Knoblauchöl, frittierte Tintenfisch, frittierte Sardellen, frittierte Krebsscheren aus Surim
im Backteig, Gambas (2 St.) dazu Salatbeilage

^(1, 2, 9, c, d, e, i, n)
18. Tapas More 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.

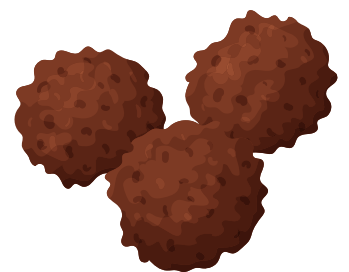
Vegetarisch

- frittierte Zucchini Bällchen
- gebratene Pimientos mit Meersalz
- Champignons in Knoblauchöl
- 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
- Rinderhackbällchen
- 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

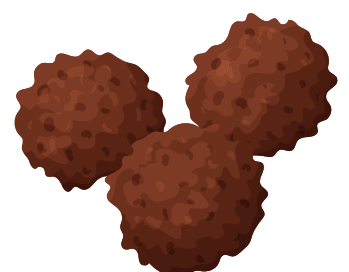
- frittierte Zucchini Bällchen
- gebratene Pimientos mit Meersalz
- Champignons in Knoblauchöl
- vegane Falafel
- Manchego-Käse
- eingelegte Oliven
- Tortilla mit Gemüse
- Frittierte Kartoffelstücke
- Fetakäse mit Tomaten und Olivenöl überbacken
- Mozzarella Sticks (3 St.)
- Chili-Poppers (3 St.)



Fleisch

Einzelpreis 7.90

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

(1, 9, a, d, e, i, l)

17.50

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

20. Pasta Hähnchenstreifen

(1, 9, a, d, e, i, l)

18.90

Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce

21. Pasta Garnelen

(1, 9, a, b, c, d, e, i, l)

20.90

mit Garnelen, Paprika und Tomaten in Knoblauch-Sahnesauce

BURGER

Alle Burger werden mit einer Salatbeilage und Pommes Frites serviert.

29. Falafel

(9, d, e, i, l, n)

17.90

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)

20.90

mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, hausgemachte Currysauce

32. Angus

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

20.90

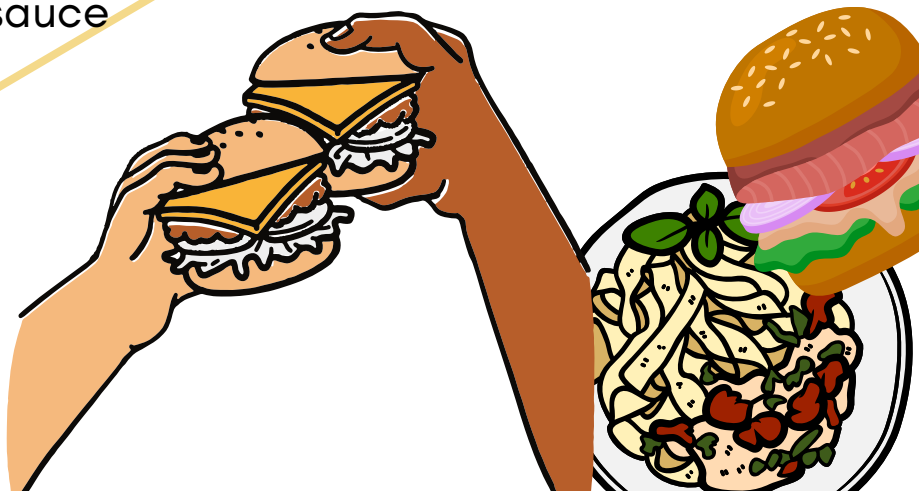
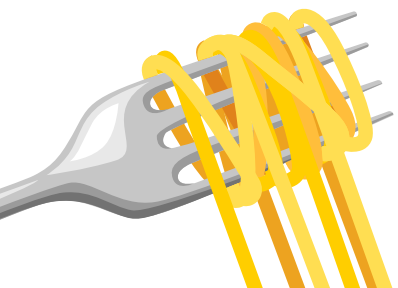
mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce

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 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 und Bratensauce

39. Schweinemedallions ^(9,d,e,i,l,n) 22.50
gegrillte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Champions und Zwiebeln dazu Kartoffelecken

40. Rumpsteak mit Gorgonzola ^(9,d,e,i) (250 gr) 29.50
gegrilltes Rumpsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce dazu Gemüse und Kroketten

41. Rumpsteak Pfeffer ^(9,d,e,i,l) (250 gr) 29.50
gegrilltes Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce mit Champions und Zwiebeln dazu Kartoffelecken

42. Grill Teller ^(9,d,e,i,l,n) 31.90
gegrilltes kleines Rumpsteak, 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,)
gegrillte 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



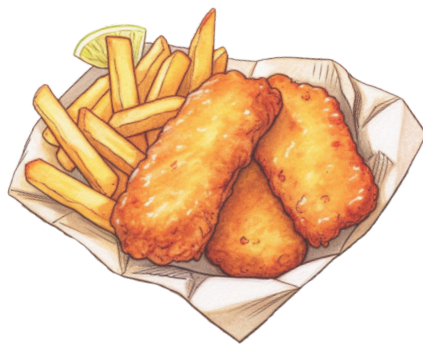
23.90

KINDER GERICHTE

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, Russian Wild Berry)

0,20 l 3.00

Fruchtsäfte
(Apfel, Maracuja, KiBa, 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

^(4, 6, 7)
Red Bull⁽²⁾

0,25 l 3.50

Vita Malz⁽²⁾

0,33 l 3.00

Bionade
(Holunder, Eistee)

0,33 l 3.50

HEIßE GETRÄNKE

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

3.00

Tasse Kaffee

3.00



Espresso

3.00

Espresso Double

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 & 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



<u>OFFENE WEIßWEIN</u>		0,2l jeweils		
Grauer Burgunder – 12.5 % Vol				6.90
Trocken, vollmundig und elegant				
Pinot Grigio – 12 % Vol				6.90
Trocken, elegant und feinsüchtig				
Chardonnay – 12 % Vol				6.90
Trocken, fruchtig und sehr ausgewogen				
Riesling – 12,5 % Vol				6.90
Halbtrocken				
Frizzantino – 8 % Vol				6.00
Spritzig und lieblich				
<u>OFFENE ROSÉWEIN</u>		0,2l jeweils		
Bardolino Chiaretto– 12 % Vol				6.90
Trocken und fruchtig				
<u>OFFENE ROTWEIN</u>		0,2l jeweils		
Primitivo – 13.5 % Vol				6.90
Trocken und würzig				
Nero D'avola – 13 % Vol				6.90
Trocken				
Montepulciano D'Abruzzo – 12 % Vol				6.90
Trocken und harmonisch				
Lambrusco – 12 % Vol				6.00
Spritzig und lieblich				
<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

<u><i>BRÄNDE, WEINBRÄNDE & LIKÖR</i></u>		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 Saronna			21 %	3.50
Frangelico			20 %	3.50
Amarula			17 %	3.50
Ramazotti			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 jeweils

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

Alkoholfrei Drink

Mojito Alkoholfrei (mit Eiswürfel, frischen Limetten und Minze)

0,20 l 4.90

Orange Spritz alkoholfrei (mit Eiswürfel und frischen Orangen)

0,20 l 4.90

