



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

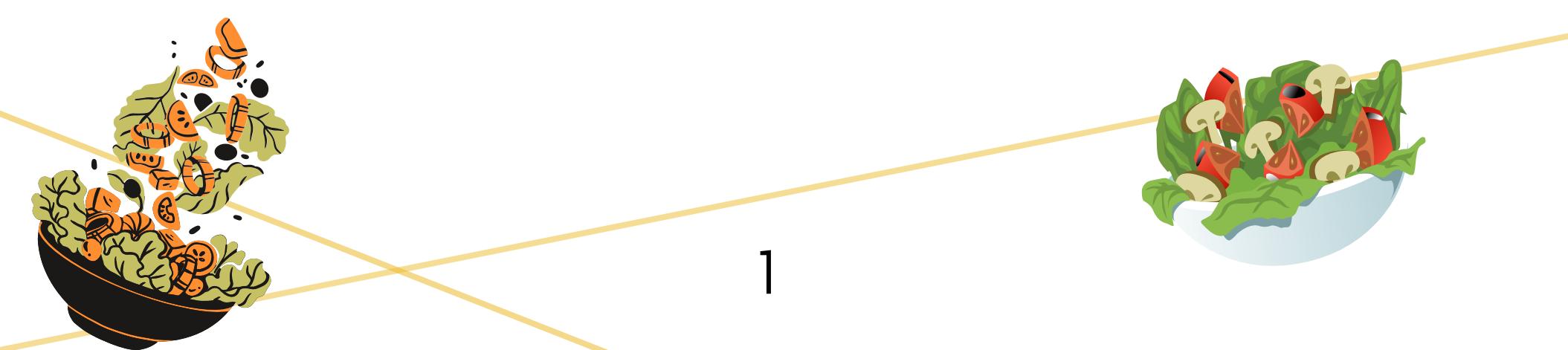
VORSPEISEN

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.

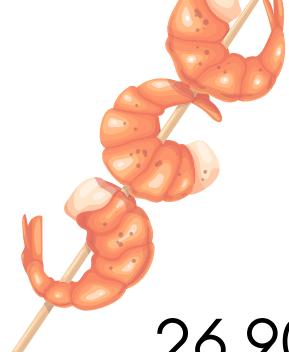
3. Champignonsalat ^(l, 2, 8, 9, d, e, l, n)	17.90
mit Oliven, Champignons und Grana Padano Käse	
4. Hähnchensalat ^(l, 9, e, l, n)	18.90
mit gebratener Hähnchenbrust	
5. Serrano Manchego- Käse Salat ^(l, 8, 9, b, e, l, n)	19.90
Serrano- Schinken mit Manchego- Käse und Oliven	
6. Falaffel mit Fetakäse 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



10. Tapas Vegetarisch ^(1, 2, d, i, l, n)

26.90

Auberginen in Honig, kleine rote Paprika gefüllt mit Frischkäse, Pimientos mit Meersalz, Champignons Aglio e Olio, vegane Falafel dazu Salatbeilage

11. Tapas Fritos ^(1, a, b, c, d, e, i, l, n)

26.90

Panierte Tintenfischstreifen, Chili Poppers, Chicken Wings, Datteln im Speckmantel, frittierte Sardellen dazu Kartoffelecken

12. Tapas Caliente ^(1, 2, 3, a, c, i, l)

26.90

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

13. Tapas Rucola ^(1, 3, a, c, d, i, l)

26.90

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

14. Tapas Spezial ^(1, 2, c, d, i)

26.90

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

15. Tapas à la Chef ^(1, 3, c, i)

26.90

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

16. Tapas Käse ^(1, 2, a, d, e, i, l, n)

26.90

Fetakäse mit Tomaten und Olivenöl überbacken, Mozzarella Sticks, Manchego-Käsescheiben, Chili-Poppers, kleine rote Paprika. gefüllt mit Frischkäse

17. Tapas Meeresfrüchte ^(b, c, l)

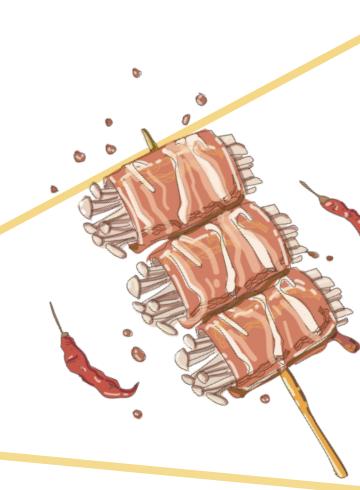
26.90

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

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

26.90

Tortilla mit Gemüse, Schweinespieß, panierte Tintenfischstreifen, 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
- Paprika gefüllt mit Frischkäse
- 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

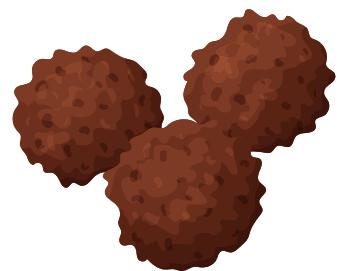
- frittierte Aubergine in Honig
- gebratene Pimientos mit Meersalz
- Champignons in Aioli
- vegane Falafel
- Manchego-Käse
- eingelegte Oliven
- Tortilla mit Gemüse
- Frittierte Kartoffelstücke
- Paprika gefüllt mit Frischkäse
- Fetakäse mit Tomaten und Olivenöl überbacken
- Mozzarella Sticks (3 St.)
- 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 (1, 9, a, d, e, i, l) 17.50

mit Spinat, Zucchini, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce und Grana Padano Käse

20. Pasta Hähnchenstreifen (1, 9, a, d, e, i, l) 18.90

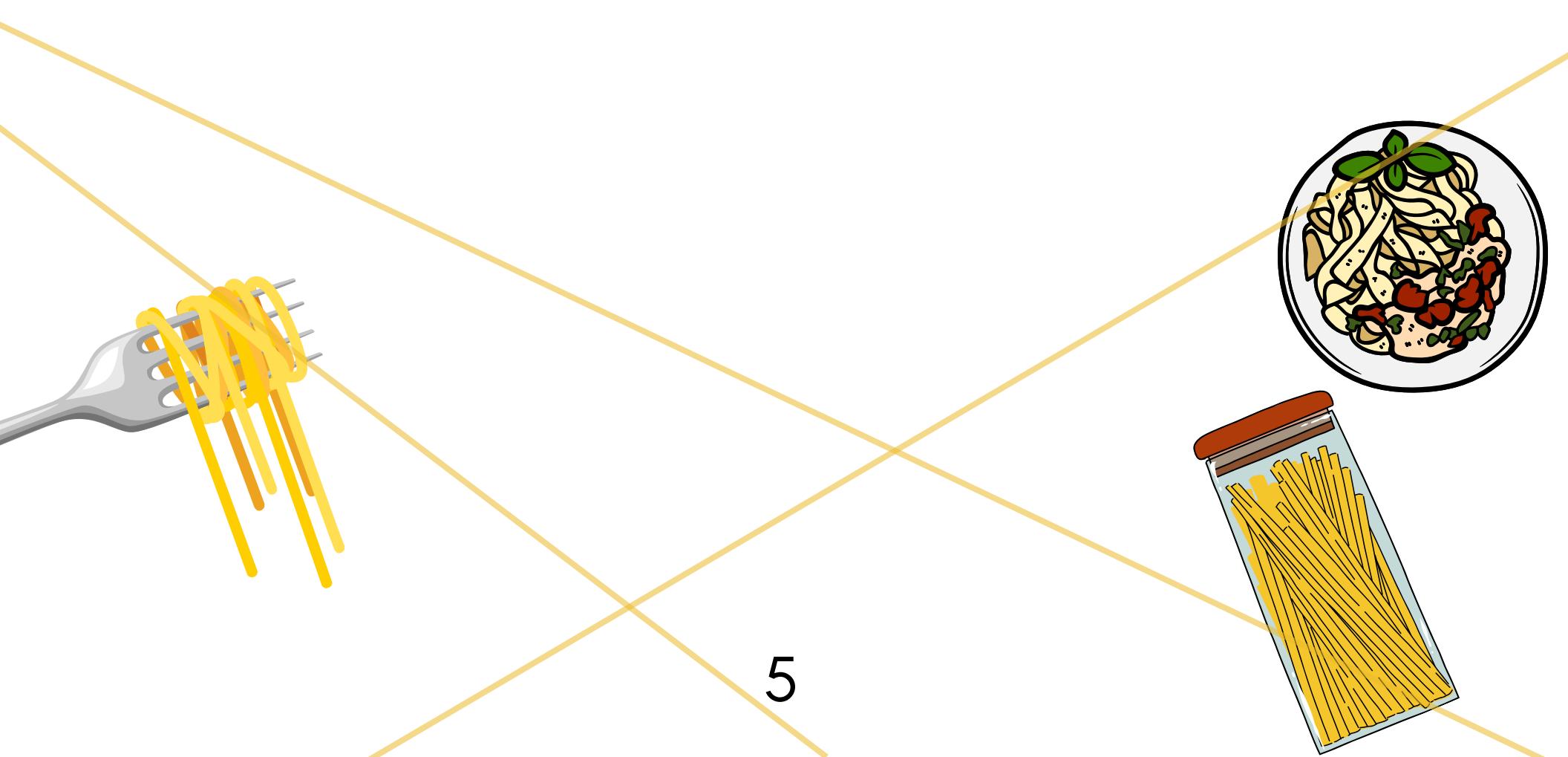
Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce

21. Pasta Garnelen (1, 9, a, b, c, d, e, i, l) 19.90

mit Garnelen, Paprika und Tomaten in hausgemachter Pesto- Sahnesauce

24. Pasta Salmone (1, 9, a, b, d, e, i, l) 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 Mojosauce

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

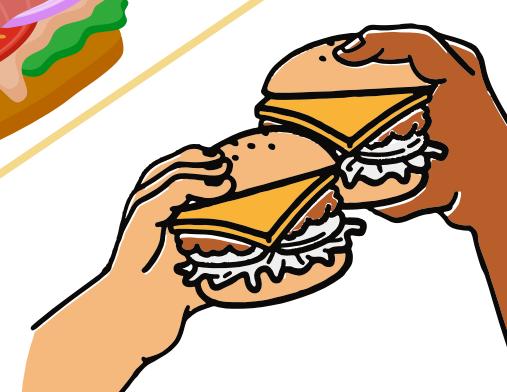
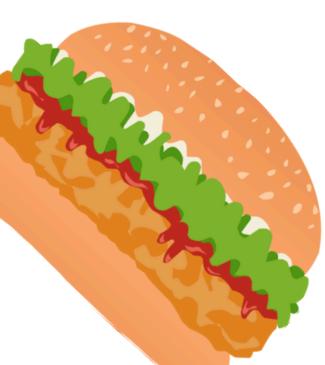
19.90

mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce

33. Schweinefilet ^(l, 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. Schweinemedaillons Marsala ^(9, d, e, i, l, n, o)	22.50
gegrillte Schweinemedaillons mit gebratenen Champignons und roten Zwiebeln, Marsala-Sahnesauce dazu Kartoffelecken	
39. Schweinemedaillons ^(9, d, e, i, l, n)	22.50
gegrillte Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce mit Salat als Beilage dazu Kartoffelecken	
41. Schweinemedaillons mit Gorgonzola ^(9, d, e, i, l)	22.50
gegrillte Schweinemedaillons 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)

ummantelt in Serrano-Schinken in Weißwein-Sahnesauce dazu Rucolasalat und Kartoffelecken

47. Garnelenpfanne ^(c, d, e, l, n)

mit Gemüse in Currysahnesauce und Reis dazu Salatbeilage

23.90

48. Lachsfilet ^(l, 9, c, d, e, l)

mit Gemüse in Weißweinsahnesauce dazu Kartoffelecken



23.90

49. Lachspfanne ^(c, d, e, l, n)

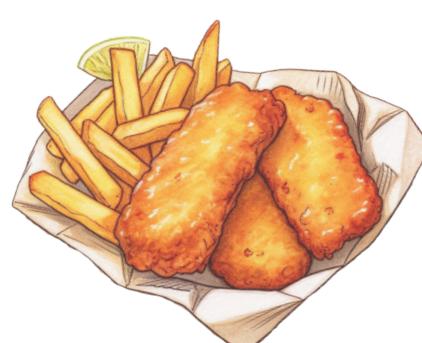
mit Spinat, Karotten, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce dazu Reis

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) 6.50

mit Schokoladeneis und kandierten Haselnussstückchen

53. **Crema Catalana** ^(a, d) 6.50

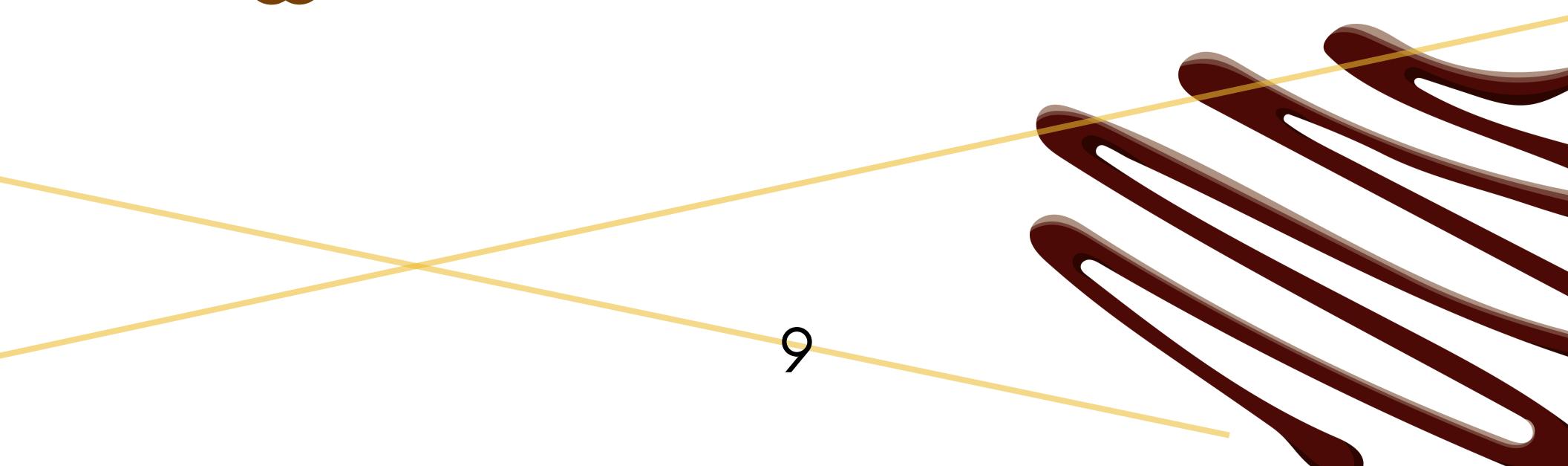
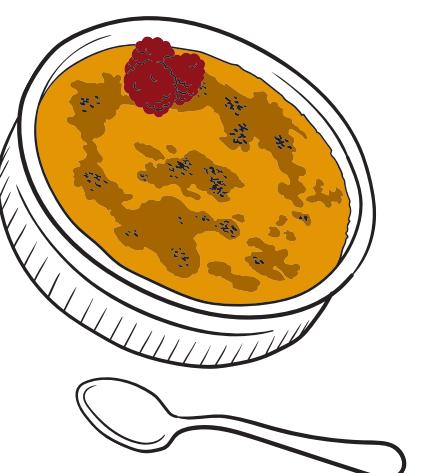
mit einer karamellisierten Schicht

54. **Churros** ^(a, d, h) 6.50

mit Puderzucker und Schokoladensauce

55. **Cassata** ^(a, d, k) 8.50

nach sizilianischer Art



SOFTDRINKS

San Pellegrino (Mineralwasser)



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

0,20 l 3.00

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

Fruchtsäfte

0,20 l 3.50

(Apfel, Maracuja, KiBa, Rhabarber)

0,40 l 6.00

Alle Säfte als Schorle

0,20 l 2.90

0,40 l 4.90

Red Bull

0,25 l 3.50

^(4,6,7)

Vita Malz

0,33 l 3.00

⁽²⁾

Bionade

0,33 l 3.50

⁽²⁾ (Holunder, Orange)

HEIßE GETRÄNKE

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



3.00

3.00

Tasse Kaffee



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



OFFENE WEIßWEIN

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

OFFENE ROSEWEIN 0,2l jeweils

Bardolino Chiaretto- 12 % Vol

6.90

Trocken und fruchtig

OFFENER ROTWEIN 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

APERITIFS 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

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 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



8.50

Vodka Red Bull

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

