

# APERITIF

Auf einen gemeinsamen Abend ...

01	<b>Prosecco Spumante - Brut</b> <sup>L</sup>	0,1 l	€ 4,50
02	<b>Ca` dei Frati Rose Spumante Brut</b> <sup>L</sup> Methode classico – Italien / Lombardei	0,1 l	€ 5,90
03	<b>Sherry</b> Sweet, Fino, Dry	5 cl	€ 3,40
04	<b>Martini</b> Bianco, Rosso, Fiero	5 cl	€ 3,90
05	<b>Aperol Spritz</b> <sup>L,5</sup> Prosecco mit einem Spritzer Aperol und Soda, verziert mit frischer Orange	0,3 l	€ 6,40
06	<b>Hugo</b> <sup>L</sup> Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frische Minze und Bitterlemon, verziert mit frischer Limette	0,3 l	€ 8,30
07	<b>Don Mario</b> <sup>3</sup> Martini Bianco mit einem Spritzer Belvedere Vodka und Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,3 l	€ 10,90
08	<b>Campari</b> <sup>5</sup> mit Orangensaft oder Soda	0,3 l	€ 5,30



# HAUSGEMACHTE SUPPEN

Oma hat recht: selbstgemachte Suppen erkennt man am Geschmack und an ihren frischen Zutaten.

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 10 | <b>Tomatensuppe</b> <sup>G,4</sup><br>aus frischen Gemüsetomaten mit Sahnetupfer und Basilikum                    | € 6,10 |
| 11 | <b>Zwiebelsuppe „Provence“</b> <sup>G,1</sup><br>mit Croutons, Käse überbacken und frischen Kräutern der Provence | € 6,90 |
| 12 | <b>Gulaschsuppe</b> <sup>C,G,J</sup><br>pikant ungarisch mit viel Rindfleisch                                     | € 6,80 |
| 13 | <b>Hühnersuppe</b><br>kräftig, gut gewürzt mit Fadennudeln  | € 6,60 |

# SALATE

Unsere Salatkompositionen werden alle mit Knoblauchbaguette <sup>A1</sup> und unserem Hausdressing <sup>A1, C, I, J</sup> aus: Mayonnaise, Senf, Würz- und Bindemittel serviert.

**Frische Salatkomposition aus verschiedenen Blattsalaten, gerösteten Pinienkernen, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren.**

dazu reichen wir wahlweise:

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 20 | <b>gegrillte Putenstreifen</b>         | € 15,40 |
| 21 | <b>Garnelen</b> <sup>B</sup> (5 Stck.) | € 18,10 |
| 22 | <b>Arg. Rinderfiletstreifen</b>        | € 18,90 |
| 23 | <b>kl. gemischter Salat</b>            | € 5,90  |

» Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten.  
Daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist. «

# VORSPEISEN

Lecker ... locker ... leicht

- |    |   |               |
|----|---|---------------|
| 30 | <b>Dalmatinischer Schinken</b><br>luftgetrockneter Schinken aus der Region Dalmatien,<br>auf Honigmelone serviert   | € 11,90       |
| 31 | <b>Tatar</b> <sup>A1,A5,J</sup><br>klein geschnittenes rohes Rinderfilet ca. 100 g<br>mit Gewürzen serviert, dazu getoastetes Brot  | € 16,90       |
| 32 | <b>Französischer Schafskäse</b> <sup>A1,G</sup><br>in Folie gegrillt mit Paprika, Zwiebeln<br>und Tomatenstücken, dazu Baguette-Brot  | € 11,40       |
| 33 | <b>Carpaccio</b> <sup>A1,G</sup><br>dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat,<br>serviert mit Parmesan und Olivenöl   | € 17,10       |
| 34 | <b>Garnelen</b> <sup>A1,B</sup><br>5 Garnelen in leichter Cognac-Sauce,<br>dazu servieren wir Baguette-Brot   | € 15,90       |
| 35 | <b>Bruschetta</b> <sup>A1,A5,D,G</sup><br>3 verschiedene Bruschetta<br>klassisch mit Tomaten und Knoblauch, Parmesan<br>und Büffelmozzarella <sup>2</sup>   | € 7,90        |
| 36 | <b>Black Tiger</b> <sup>B</sup><br>Die Black Tiger Garnele ist eine der edelsten Seawater-Garnelen.<br>Gourmets schätzen sie für ihr festes, saftiges und nussig-mild<br>schmeckendes Fleisch.<br><br>2 große Garnelen in Schale gebraten,<br>serviert mit Olivenöl und frischen Kräutern | € 27,80       |
| 37 | <b>Panierter franz. Schafskäse</b> <sup>A1,C,G,J</sup><br>angerichtet an erlesenen Weintrauben und Sauce Tartar   | € 8,90        |
| 38 | <b>Büffelmozzarella</b> <sup>2,A1,G</sup><br>mit Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl und Baguette-Brot   | € 9,90        |
| 39 | <b>Vorspeisenplatte</b> <sup>A1,A5,B,D,C,G,J,2</sup><br>dalmatinischer Schinken, Bruschetta, Garnelen,<br>panierter franz. Schafskäse, Büffelmozzarella<br>und kroatische Salami  | p. P. € 17,90 |

# FISCHGERICHTE

aus dem Meer...

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 40 | <b>Lachsfilet</b> <sup>A1,D,G,H1</sup><br>auf einem Gemüsebett serviert,<br>dazu reichen wir Mandellauchreis   | € 22,90 |
| 41 | <b>Zanderfilet</b> <sup>A1,D,G,H1</sup><br>gegrilltes Filet auf Spinat mit Mandellauchreis   | € 24,40 |
| 42 | <b>Atlantikzungenfilet „Pariser Art“</b> <sup>A1,G,H1</sup><br>mit Spinat und Mandellauchreis  | € 21,70 |
| 43 | <b>Black Tiger Busara</b> <sup>A1,B</sup><br>3 gegrillte Garnelen auf einer leicht pikanten<br>dalmatinischen Sauce, dazu reichen wir Ihnen Baguette-Brot  | € 37,60 |
| 44 | <b>Calamares</b> <sup>A1,D,G</sup><br>gegrillt mit frischer Knoblauchsauce übergossen,<br>dazu servieren wir Spinat und Baguette-Brot  | € 19,40 |
| 45 | <b>Fisch Duette Rovinj</b> <sup>A1,D,G,H1</sup><br>Lachsfilet und Atlantikzungenfilet ummantelt<br>von dalmatinischen Schinken,<br>serviert mit Knoblauch-Sahne-Sauce, Spinat und<br>Mandellauchreis | € 28,90 |
| 46 | <b>Jadran</b> <sup>A1,B,D,G,H1</sup><br>ein zarter Mix aus Lachsfilet, Black Tiger Garnele und<br>gegrillten Calamares, dazu servieren wir Spinat<br>und Mandellauchreis                             | € 33,40 |

» Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten.  
Daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist. «

# KALBSFILET

- 50 **Wiener Schnitzel** <sup>A1,C,G</sup> € 22,90  
vom Kalbsfilet, mit Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren<sup>2</sup>
- 51 **Cordon bleu** <sup>A1,C,G</sup> € 23,70  
vom Kalbsfilet gefüllte Schnitzel mit Schinken und Goudakäse,  
dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren<sup>2</sup>
- 52 **Medaillons** <sup>A1,G</sup> € 22,40  
Medaillons auf einer leichten Gorgonzolasauce,  
dazu Bratkartoffeln
- 53 **Trüffel** <sup>A1</sup> € 26,90  
Medaillons mit feiner Trüffelpasta



# NEUSEELÄNDISCHES LAMM

Das Lammfleisch aus Neuseeland setzt weltweit immer wieder Maßstäbe für zartes, natürliches Lamm.

- 54 **Karree** „Es ist ein Genuss“ <sup>G</sup> € 24,80  
Das Lammkarree gehört zu den beliebtesten Lammstücken,  
serviert mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
- 55 **Filet** <sup>G</sup> € 25,10  
feinstes gegrilltes Lammfilet 220g,  
serviert mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln



# IBÉRICO

Ibérico Schweinefleisch zeichnet sich durch einen besonders intensiven Geschmack aus, mit einer unverwechselbaren Note von Korkeicheln, ist es mit herkömmlichem Schweinefleisch kaum zu vergleichen.

- 57 **Karree** <sup>A1,C,G</sup> € 24,90  
zwei Scheiben vom Karree, saftig gegrillt, auf einem  
Möhrchenbeet garniert, dazu servieren wir Ihnen  
gegrillte Champignons und hausgemachte Schinkenkroten

# ARGENTINISCHE STEAKS

mit den angegebenen Gewichten legen wir für Sie  
die Steaks auf den Lavasteingrill

» Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak medium - rosa gegrillt. «

## Filetsteak

das Beste vom Besten, das zarteste  
Stück aus der Rinderlende, fettfrei,  
dick portioniert

60	230 g	€ 29,50
61	300 g	€ 32,50
62	500 g	€ 47,50

## Rib-Eye-Steak (Entrecote)

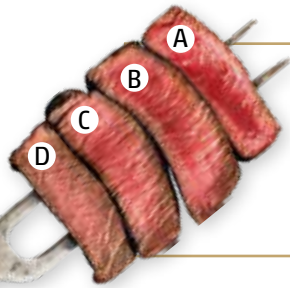
mit etwas Fett marmoriert, deshalb  
besonders zart und saftig

63	230 g	€ 26,50
64	300 g	€ 29,30
65	500 g	€ 42,30

## Rumpsteak

kräftig im Geschmack, mit kleinem  
Fettrand, der den feinen  
Eigengeschmack bewahrt

66	230 g	€ 26,50
67	300 g	€ 29,50
68	500 g	€ 42,50



### Garstufen

A = english  
B = medium  
C = medium well  
D = well done

- 69 **Steakteller Kroatien** € 29,90  
für unsere Steakliebhaber, denen die Steakauswahl  
schwer fällt. Enthalten sind feinstes Filetsteak,  
Kalbsfilet und Rumpsteak mit je 100 g
- 70 **Surf und Turf<sup>B</sup>** € 41,90  
argentinisches Filetsteak 230 g mit einer Black Tiger Garnele

## BEILAGEN & SAUCEN

80	Butterreis <sup>G</sup>	€ 3,30	100	Pfeffersauce <sup>A1,I</sup>	€ 3,10
81	Schinkenkroketten hausgemacht <sup>A1,G,G</sup>	€ 4,80	101	Sauce Tartar (kalt)	€ 3,30
82	Pommes frites	€ 3,30	102	Hollandaisesauce <sup>G,C,I</sup>	€ 3,40
83	Bratkartoffeln	€ 3,70	103	Champignonsauce <sup>G,C</sup>	€ 3,50
84	Folienkartoffel <sup>G,4</sup>	€ 4,10	104	Gorgonzolasauce <sup>G,C</sup>	€ 3,50
85	Djuvec-Reis <sup>9</sup>	€ 3,50	105	Ketchup/ Mayonnaise	€ 1,40
86	geröstete Zwiebeln	€ 3,20	106	3 Haussaucen <sup>G</sup> (Knoblauch, Kräuterquark, Chimichurri)	€ 4,80
87	Spinat <sup>G</sup>	€ 4,20	107	Knoblauch-Sahne-Sauce <sup>G</sup>	€ 4,00
88	Brokkoli <sup>C,G,I</sup> mit Sauce Hollandaise übergossen	€ 4,80	108	Kräuterbutter <sup>G</sup> hausgemacht	€ 2,10
89	Champignons <sup>G</sup>	€ 4,30	109	Grüne Bohnen mit Speck und Cherrytomaten	€ 4,20
90	Gemüsepfanne <sup>G</sup>	€ 4,80			
91	Hausbrot (Korb) <sup>A1</sup>	€ 2,00			
92	Knoblauchbaguette <sup>A1</sup>	€ 2,30			

# KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

Der Tradition verpflichtet ...

» serviert mit Djuvec-Reis<sup>9</sup> und Pommes «

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 110 | <b>Ćevapčići</b> <sup>G,I</sup><br>diese Hackfleischwürstchen sind ein Genuss für Kenner,<br>mit vielen frischen Gewürzen und einem Hauch von Knoblauch | € 13,90 |
| 111 | <b>Pljeskavica</b> <sup>A1,G</sup><br>gefülltes Hacksteak mit franz. Schafskäse   | € 17,10 |
| 112 | <b>Mješano</b> <sup>G,I</sup><br>2 Ćevapčići, Nackenspieß, Pute, Leber und Schinkenspeck  | € 20,40 |
| 113 | <b>Jetrica</b><br>gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln<br>und Apfelstücken   | € 15,20 |
| 114 | <b>Pola-pola</b> <sup>G,I</sup><br>3 Ćevapčići und 1 Ražnjić  | € 16,10 |
| 115 | <b>Ruzica</b><br>Schweinefiletmedaillons am Spieß,<br>zart ummantelt mit geräuchertem Schinkenspeck   | € 17,40 |
| 116 | <b>Ražnjići</b><br>2 saftig gegrillte Spieße vom Nackensteak  | € 16,90 |
| 117 | <b>Satarasch</b> <sup>C,G,I</sup><br>gegrilltes, geschnetzeltes Schweinefilet mit Zwiebeln,<br>grünen und roten Paprika, Tomaten und Ei                 | € 18,90 |
| 118 | <b>Epigram à la Dubrovnik</b> <sup>A1,G,C,I</sup><br>Rumpsteak, Schweinemedailon, Putenbrust,<br>panierter Schafskäse und Spiegelei                     | € 20,90 |
| 119 | <b>Dalmatinka</b> <sup>G,C,I</sup><br>gegrilltes Schweinefilet, frische Champignons, übergossen<br>mit Sauce Hollandaise und mit Gouda Käse überbacken  | € 19,20 |

» Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten,  
daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist. «

# PUTE

etwas Zartes von der Brust ...

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 120 | <b>Pute "Hollandaise"</b> <sup>A1,C,G,I</sup><br>zarte Putenbrust und Schinkenkroketten, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise übergossen | € 17,10 |
| 121 | <b>Pute Mozzarella</b> <sup>G,H1</sup><br>zarte Putenbrust, überbacken mit Tomaten-Mozzarella-Pesto, dazu Mandellauchreis               | € 18,40 |
| 122 | <b>Champignon-Medaillons</b> <sup>A1,C,G,C</sup><br>Putenmedaillons in Champignonsauce, Butterreis und Schinkenkroketten                | € 17,90 |

# PASTA

es sollte nicht fehlen ...

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 130 | <b>Lachs-Pasta</b> <sup>A1,C,D,G</sup><br>Tagliatelle mit Lachsfiletstücken in Spinat-Sahnesauce            | € 16,80 |
| 131 | <b>Garnelen-Pasta</b> <sup>A1,B,G,I</sup><br>Tagliatelle mit gegrillten Garnelen in leichtem Olivenöl-Pesto | € 18,80 |
| 132 | <b>Filet-Pasta</b> <sup>A1,C,G,I</sup><br>Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen in Cognac-Sahne-Pfeffersauce   | € 19,20 |



» Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten.  
Daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist. «



# BIERE VOM FASS

220	<b>König Pilsener</b> <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 3,20
221	<b>Bitburger</b> <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 3,20
222	<b>Radler</b> <sup>A3,2</sup>	0,3 l	€ 3,00
223	<b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>A3</sup>	0,3 l	€ 3,40
224	<b>Benediktiner Weißbier</b> <sup>A1</sup> Naturtrüb	0,5 l	€ 4,70
225	<b>Diesel</b> <sup>A1,2,5,6</sup>	0,3 l	€ 3,00

# BIERE AUS DER FLASCHE

230	<b>Alkoholfreies Bier</b> <sup>A3</sup>	0,33 l	€ 2,90
231	<b>Benediktiner Weißbier</b> <sup>A1</sup> Dunkel	0,5 l	€ 4,50
233	<b>Benediktiner Weißbier</b> <sup>A1</sup> Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

## Kennzeichnung von Allergenen

**A** Glutenhaltige Getreide  
**A1.** Weizen **A2.** Roggen **A3.** Gerste **A4.** Hafer,  
**A5.** Dinkel **A6.** Emmer **A7.** Khorasan-Weizen  
**B** Krebstiere **C** Eier  
**D** Fisch **E** Erdnüsse  
**F** Sojabohnen **G** Milch  
**H** Schalenfrüchte  
**H1.** Mandeln **H2.** Haselnuss **H3.** Walnuss,  
**H4.** Cashewnüsse **H5.** Pekannüsse **H6.** Paranüsse  
**H7.** Pistazien **H8.** Makadamianüsse  
**I** Sellerie **J** Senf  
**K** Sesamsamen **L** Schwefeldioxyde  
und Sulfite  
**M** Lupinen  
**N** Weichtiere

## Zusatzstoffe

**1** gefärbt mit Beta-Carotin  
**2** mit Konservierungsstoff Benzoesäure  
**3** chininhaltig  
**4** mit Süßstoffen; Cyclamat, Acesulfam und Aspartam  
(enthält Phenylalanin)  
**5** mit Farbstoff  
**6** koffeinhaltig  
**7** Antioxidationsmittel

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

240	<b>Spezi</b> <sup>1,2,5,6</sup>	0,3 l	€ 3,90
241	<b>Coca-Cola</b> <sup>5,6</sup>	0,3 l	€ 3,90
242	<b>Coca-Cola light</b> <sup>2,4,5,6</sup>	0,3 l	€ 3,90
243	<b>Fanta</b> <sup>2,5,7</sup>	0,3 l	€ 3,90
244	<b>Sprite</b> <sup>2</sup>	0,3 l	€ 3,90
245	<b>Gerolsteiner Apfelschorle</b> <sup>2</sup>	0,3 l	€ 4,10
246	<b>Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel</b>	0,25 l	€ 2,40
247	<b>Gerolsteiner Mineralwasser Still</b>	0,25 l	€ 2,40
248	<b>Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel</b>	0,75 l	€ 6,60
249	<b>Gerolsteiner Mineralwasser Medium oder Still</b>	0,75 l	€ 6,60
250	<b>Granini Apfelsaft</b>	0,2 l	€ 2,50
251	<b>Granini Johannisbeernektar</b>	0,2 l	€ 3,00
252	<b>Granini Orangensaft</b>	0,2 l	€ 2,70
253	<b>Granini Bananennektar</b>	0,2 l	€ 2,80
254	<b>Granini Kirschnektar</b>	0,2 l	€ 2,80
255	<b>Granini Kirschbananennektar</b>	0,3 l	€ 4,10
256	<b>Granini Mangofruchtsaftgetränk</b> <sup>7</sup>	0,2 l	€ 3,00
257	<b>Granini Maracujanektar</b>	0,2 l	€ 3,00
258	<b>Granini Tomatensaft</b>	0,2 l	€ 3,00
259	<b>Tonic Water</b> <sup>3</sup>	0,2 l	€ 2,50
260	<b>Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	0,2 l	€ 2,50
261	<b>Ginger Ale</b> <sup>5</sup>	0,2 l	€ 2,50
262	<b>Vitamalz Bier</b> <sup>A3</sup>	0,33 l	€ 2,50
263	<b>Fever Tree Mediterranean Tonic Water</b> <sup>3</sup>	0,2 l	€ 3,90

# WEIßWEIN OFFEN <sup>L</sup>

- 400 **Chardonnay QbA trocken** 0,2 l € 6,40  
Deutschland, Pfalz, Weingut Leonhard  
In der Nase reifes Steinobst und grüne Banane. Ein körperreicher Weißwein, mit viel Schmelz und langen Nachhall am Gaumen.
- 401 **Grauburgunder QbA trocken** 0,2 l € 6,20  
Deutschland, Baden, Winzergenossenschaft Königschaffhausen  
Klassischer Grauburgunder aus Baden mit Aromen von reifer Birne und roten Äpfeln im Glas. Seine cremige & milde Säure machen ihn zum perfekten Speisebegleiter.
- 402 **50/50 Sauvignon blanc & Grüner Veltliner QbA trocken** 0,2 l € 6,30  
Deutschland, Pfalz, Weingut Klein  
Im Duft exotisch nach Cassis und reifer Stachelbeere. Dazu eine lebendige & gut eingebundene Säurestruktur.
- 403 **Scheurebe QbA feinherb** 0,2 l € 6,10  
Deutschland, Nahe, Weingut Tobias Rickes  
Im Glas ein intensives Aroma von Schwarzer Johannisbeere & Grapefruit. Im Mund pure Exotik -dazu eine milde Säurestruktur und herzhaft Fruchtsüße.
- 404 **Riesling Sonnengruß QbA feinherb** 0,2 l € 6,30  
Deutschland, Rheinhessen, Weingut Schönhals  
Im Glas erwarten Sie viel Frucht von Zitrus & Mandarine. Die Säurestruktur ist herrlich erfrischend & spritzig- untermalt von zarter Restsüße.
- 405 **Silvaner Muschelkalk QbA trocken** 0,2 l € 6,60  
Deutschland, Franken, Weingut am Stein  
Aromen von grünem Apfel und Heu, dazu füllig & ausdrucksstark am Gaumen.

# ROSÉWEIN OFFEN <sup>L</sup>

- 410 **Cabernet Sauvignon rose QbA trocken** 0,2 l € 6,40  
Deutschland, Pfalz, Weingut Klein  
Dieser Cabernet rosé überzeugt mit seiner umgemeinen Fülle & Präsenz im Mund. Erst reife Himbeere mit einem Schuss Cassis, dann die feine Würze im Nachhall.

# ROTWEIN OFFEN <sup>L</sup>

- 420 **Samt & Seide** 0,2 l € 6,10  
**Dornfelder QbA feinherb / mild**  
Deutschland, Rheinhessen, Weingut Schönhals  
Ein wunderschöner Trinkwein für die Gäste, die es gerne sanft & weich mögen.  
Im Glas verströmen dunkle Beerenfrüchte & Nuancen von reifer Erdbeere.  
Der Wein hat eine ganz zarte Gerbstoffstruktur, untermalt von einer deutlichen Restsüße am Gaumen.
- 421 **Primitivo di Manduria DOC trocken** 0,2 l € 7,80  
Italien, Apulien, Masseria La Volpe  
Fruchtiges Aroma von Pflaumen und eingelegter Kirsche. Im Geschmack rund  
& körperreich, mit leichter Süße im Nachhall.
- 422 **Tempranillo crianza DO trocken** 0,2 l € 6,60  
Spanien, Rioja, Bodegas Bilbainas  
Im Glas dominieren schwarze Beerenfrüchte & Lakritz.  
Ein wahnsinnig eleganter & komplexer Rioja.
- 423 **Malbec DO trocken** 0,2 l € 6,80  
Argentinien, Bodegas Septima  
In der Nase kandierte Früchte & reife Pflaumen. Am Gaumen Noten von Vanille  
& Lakritze, sehr weich und opulent.
- 424 **Penfolds Koonunga Hill Shiraz** 0,2 l € 7,90  
Australien, Weingut Penfolds  
Dunkelrot im Glas, dazu wunderbare Aromen von Pflaumenkompott & dunklen  
Kirschen. Der Wein ist super weich & saftig und wird abgerundet durch seinen  
dezenten Holzfass-Einsatz.
- 425 **Merlot, IGP Pays d'oc, Cerf Volant** 0,2 l € 8,10  
Frankreich, Languedoc - Roussillon  
Rubinrote Farbe. In der Nase ist dieser Merlot blumig und würzig. Am Gaumen kräftig,  
fruchtig mit feinen Tanninen, Pfeffer und Vanillenoten.

## WEIßWEIN FLASCHE <sup>L</sup>

450 **Weißburgunder** 0,75 l € 30,10  
**Strohlenberg QbA**

Deutschland, Pfalz , Weingut Scheu

„Der Grenzgänger“ – ein außergewöhnlicher Wein. Die Trauben stammen aus Frankreich, der Winzer aus Deutschland. Der Weißburgunder ist ein kräftiger Vertreter seiner Zunft, sein Holzausbau ist erkennbar und dennoch perfekt eingebunden. Aromen von Birne und Brioche geben dem Wein Tiefe und ein spannendes Aromenspiel.

451 **I Frati Lugana DOC** 0,75 l € 29,70

Italien, Venetien, Ca dei Frati

Wenn schon Lugana, dann Ca dei Frati. Dieser Klassiker aus der Lombardei ist nicht umsonst das Prachtexemplar dieser Weinregion. Das Parfüm dieses Weins ist geprägt von Wildblumen und Kräuterpflanzen, gefolgt von Zitrus und Blutorangen. Insgesamt ein leichter frischer Weißwein in Perfektion.

## ROTWEIN FLASCHE <sup>L</sup>

460 **Oldenburg Syrah WO** 0,75 l € 58,60

Südafrika, Oldenburg Vineyard

In der Farbe dunkelrot mit reifen Kirschen & Vanille in der Nase.  
Am Gaumen dunkle Schokolade mit kräutrigen Nuancen.

461 **Septima Gran Reserva Malbec** 0,75 l € 52,90

Argentinien, Bodegas Septima

Im Glas eine tiefe Cassis-Farbe. Der Septima präsentiert sich mit intensiven Aromen nach dunklen Beeren, Schokolade und Vanille. Am Gaumen kräftig, fleischig & sehr weich. Schwarze Kirschen in einem fast endlosen Finale.

## ROSÉWEIN FLASCHE <sup>L</sup>

470 **Côtes de Provence Rosé AOP** 0,75 l € 29,80

Franreich, Provence, Chateau de Roquefort

Der „Corail“ verzaubert bereits beim ersten Anblick mit seinem zartrosa, fast korallfarbenen Kleid. Zart und angenehm gestaltet sich das Bukett aus roten Beeren, Pfirsich und Zitrus, die verspielt und lebhaft den Geruchssinn kitzeln. Im Geschmack gibt der Rosé ein schönes Wechselspiel aus Aromatik und Mineralität preis. Als berauschend frischer Rosé eignet sich der „Corail“ ausgezeichnet als Begleitung von Frischkäse, leichtem Aufschnitt und Fischgerichten.

## WEIßWEIN SCHATZKARTE <sup>L</sup>

- 480 **Riesling Kiedricher** 0,75 l € 89,90  
**Gräfenberg GG**  
Deutschland, Rheingau, Weingut Robert Weil  
Der Name Robert Weil ist weltweit in der Weinbranche ein Begriff für „Top over the World“. Und hier präsentiert er seinen Grand Cru. Ein Riesling wie ihn die Welt noch nicht gesehen hat. Konzentriert und doch subtil 95 von 100 Punkten räumte dieser Riesling bei Robert Parker ab.
- 481 **Chardonnay Curtefranca DOC** 0,75 l € 114,40  
Italien, Lombardei, Ca del Bosco  
Dieser Weißwein aus Italien schmeckt eher wie ein großer weißer Burgunder aus Frankreich. Das kommt nicht von ungefähr, denn Winemaker und Inhaber Maurizio Zanella ist zwar Italiener, aber sehr frankophil geprägt, er liebt die Franzosen! Der Chardonnay hat eine leichte kernige pfeffrige Nase, die vom Barrique Ausbau kommt. Seine Blütenaromatik von Maiglöckchen, Birne, Apfel und Pampelmuse machen ihn zu einem unglaublichen Trinkgenuss.

## ROTWEIN SCHATZKARTE <sup>L</sup>

- 490 **Amarone della** 0,75 l € 135,10  
**Valpolicella Classico DCG**  
Italien, Venetien, Ca die` Frati  
Ein klassischer Amarone, der noch in der Pergolaerziehung gewonnen wird. Vielsichtige Nase, Tabak, Kräuter, wunderbare Frucht in Richtung Kirsche und Waldbeeren, dazu seidige Tannine, fast burgundisch.
- 491 **Chateauneuf-du-Pape AOP** 0,75 l € 137,20  
Frankreich, Rhone, Chateau de Beaucastel  
„Der Wein der Päpste!“ – Damals wie heute immer noch elitär, aber es lohnt sich, diesen zu probieren! Teilweise werden 13 verschiedene Rebsorten benutzt, um diesen Wein zu kreieren. Man kann sich vorstellen, wie schwierig es ist, die unterschiedlichen Charaktere der Trauben so zu begünstigen, dass es einen großartigen und unvergesslichen Wein ergibt. Zedernholz, Tabak, getrocknete Erbeeren, Pflaumen, Brat Jus, Granatapfel und Röstaromen vom Steak zeigen sich in der Nase.

## CHAMPAGNER <sup>L</sup>

- 500 **Moët & Chandon** 0,75 l € 89,40  
**Brut Imperial**  
Frankreich » Großzügig, lebhaft, Verführerisch «
- 501 **Moët & Chandon** 0,75 l € 100,30  
**Brut Imperial Rosé**  
Frankreich » Leidenschaftlich, strahlend, spontan «
- 502 **Ruinart `R` de Ruinart** 0,75 l € 98,40  
Frankreich » Der ursprüngliche Ausdruck des Goût Ruinart «
- 503 **Ruinart Rosé** 0,75 l € 110,30  
Frankreich » Die Kombination von Frische und exotischen Noten «



# DESSERT

eine zarte Versuchung ...

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 200 | <b>Eis &amp; Heiß mit Himbeeren</b> <sup>G,1</sup><br>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  | € 5,90 |
| 201 | <b>Coppa Bella Stracciatella</b> <sup>G,2</sup><br>Stracciatella- und Schokoladeneis mit Sahne, Schokosauce und Eierlikör  | € 6,10 |
| 202 | <b>Nussknacker</b> <sup>G,H3</sup><br>Eisbecher mit Schokoladen- und Walnusseis mit gehackten Walnüssen und Sahne  | € 6,90 |
| 203 | <b>Gemischtes Eis</b> <sup>G</sup><br>Vanille- Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne   | € 5,20 |
| 204 | <b>Solokugel nach Wahl</b> <sup>G,H3</sup><br><u>Unsere Sorten:</u> Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuss, Joghurt und Vanille laktosefrei               | € 1,60 |
| 205 | <b>Kleine Eisprinzessin</b> <sup>G</sup><br>Eine besondere Freude für kleine Prinzessinnen: Eine Kugel Erdbeereis auf einem Klecks Sahne mit Prinzessinnen-Deko serviert | € 3,30 |
| 206 | <b>Eisclown</b> <sup>A1,G,1</sup><br>Kleiner lustiger Wicht aus einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack, mit einem Gesicht aus Schokoladenlinsen und einem Waffelhut        | € 2,80 |
| 207 | <b>Crème brûlée</b> <sup>C,G</sup><br>Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker mit wunderbarem Vanillegeschmack und einer knackigen Schicht aus karamellisiertem Zucker    | € 6,40 |
| 208 | <b>Apfelstrudel</b> <sup>A1,C,G</sup><br>warmer Apfelstudel mit Vanilleeis und Sahne   | € 5,90 |
| 209 | <b>Tiramisu</b> <sup>A1,C,G,6</sup><br>Süßspeise aus Biskuitbodenschichten, gefüllt mit einer Kaffee-Zabaionecrème und mit Kakaopulver bestreut                          | € 6,30 |



## HEISSE GETRÄNKE

270	<b>Tasse Café Crème</b>	€ 2,90
271	<b>Kännchen Kaffee</b>	€ 4,80
272	<b>Espresso</b>	€ 2,90
273	<b>Doppelter Espresso</b>	€ 4,90
274	<b>Cappuccino</b> <sup>G,6</sup>	€ 3,30
275	<b>Milchkaffee</b> <sup>G,6</sup>	€ 3,20
276	<b>Latte Macchiato</b> <sup>G,6</sup>	€ 3,30
277	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G</sup>	€ 3,30

## TEE

TeeGschwendner steht für höchsten Genuss,  
beste Qualität und geprüfte Sicherheit seiner Teeprodukte

	<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Tasse</b>
278	Darjeeling Pussimbing Bio	€ 2,50
279	Earl Grey	€ 2,40
	<b>Grüner Tee</b>	<b>Tasse</b>
280	Marani®	€ 2,90
	<b>Früchtetee</b>	<b>Tasse</b>
281	Heiß & Innig (Himbeeren & Erdbeeren mit einem Hauch Vanille)	€ 2,90
	<b>Kräutertee</b>	<b>Tasse</b>
282	Minze Bio	€ 2,30
283	Kamille Bio	€ 2,40





## OBSTLER

4 cl

290	<b>Sljivovic</b>	45 %	€ 5,40
291	<b>Williams-Birne</b>	40 %	€ 5,10
292	<b>Grappa</b>	41 %	€ 5,60

### Michael Scheibel

2 cl

293	<b>Finesse - Himbeer</b>	40 %	€ 3,20
294	<b>Edles Fass 350 - Nussler</b>	40%	€ 4,30
295	<b>Alte Zeit - Edel Williams</b>	40%	€ 9,80
296	<b>Alte Zeit - Wilder Bergkirsch</b>	44%	€ 9,80
297	<b>Alte Zeit - Nancy Mirabelle</b>	44%	€ 12,00
298	<b>Alte Zeit - Wild Himbeer</b>	41%	€ 13,90

### Ziegler

2 cl

299	<b>Obstbrand aus Äpfeln und Birnen</b>	43%	€ 5,70
300	<b>Waldhimbeergeist</b>	43%	€ 11,50
301	<b>Williamsbirnenbrand</b>	43%	€ 12,70
302	<b>NR.1 Wildkirsch Brand</b>	43%	€ 21,90



## RUM

4 cl

310	<b>Havanna Club</b> 3 Jahre	40 %	€ 4,70
311	<b>Havanna Club</b> 7 Jahre	40 %	€ 5,90
312	<b>Don Papa Rum</b> 7 Jahre	40 %	€ 6,20

## KLARE

2 cl

320	<b>Fürst Bismarck</b> Doppelkorn	38 %	€ 2,50
321	<b>Malteser Kreuz</b> Aquavit	40 %	€ 3,10
322	<b>Aalborg Jubiläums-</b> Aquavit	40 %	€ 3,20
323	<b>Linie</b> Aquavit	41,5 %	€ 3,50
324	<b>Moskovskaya</b> Vodka	40 %	€ 3,00
325	<b>Bombay Sapphire</b> London Dry Gin	40 %	€ 3,10

## LIKÖRE · BITTER

4 cl

330	<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>5</sup>	17 %	€ 4,80
331	<b>Pelinkovac</b> (kroatischer Bitterlikör)	28 %	€ 4,80
332	<b>Jägermeister</b>	35 %	€ 5,30
333	<b>Underberg</b> (Fläschchen)	44 %	€ 3,00
334	<b>Ramazotti</b>	30 %	€ 5,50



## COGNAC

2 cl

340	<b>Remy Martin VSOP</b>	40 %	€ 3,30
341	<b>Hennessy V.S.</b>	40 %	€ 3,30

## WHISKEY

4 cl

350	<b>Johnnie Walker</b>	40 %	€ 4,70
351	<b>Jim Beam</b>	40 %	€ 4,60
352	<b>Jack Daniels</b>	40 %	€ 5,20
353	<b>Dimple</b>	40 %	€ 6,80
354	<b>Chivas Regal 12 Jahre</b>	40 %	€ 5,80

## ETWAS FEINES...

2 cl

360	<b>Belvedere Vodka</b>	40 %	€ 4,60
361	<b>Grey Goose Vodka</b>	40 %	€ 4,60
362	<b>Gin Mare</b>	42.7 %	€ 4,80
363	<b>Chivas Regal 18 Jahre</b>	40 %	€ 8,60
364	<b>Remi Martin X.O.</b>	40 %	€ 14,60
365	<b>Hennessy Cognac X.O.</b>	40 %	€ 14,60



## Kennzeichnung von Allergenen

- A** Glutenhaltige Getreide  
**A1.** Weizen **A2.** Roggen **A3.** Gerste **A4.** Hafer,  
**A5.** Dinkel **A6.** Emmer **A7.** Khorasan-Weizen
- B** Krebstiere **C** Eier  
**D** Fisch **E** Erdnüsse  
**F** Sojabohnen **G** Milch
- H** Schalenfrüchte  
**H1.** Mandeln **H2.** Haselnuss **H3.** Walnuss,  
**H4.** Cashewnüsse **H5.** Pekannüsse **H6.** Paranüsse  
**H7.** Pistazien **H8.** Makadamianüsse
- I** Sellerie **J** Senf  
**K** Sesamsamen **L** Schwefeldioxide  
und Sulfite  
**M** Lupinen  
**N** Weichtiere

## Zusatzstoffe

- 1 gefärbt mit Beta-Carotin
- 2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure
- 3 chininhaltig
- 4 mit Süßstoffen; Cyclamat, Acesulfam und Aspartam  
(enthält Phenylalanin)
- 5 mit Farbstoff
- 6 koffeinhaltig
- 7 Antioxidationsmittel