

Speisen und Getrankkarte



Sehr geehrter Gast, herzlich willkommen im fachwerk Restaurant, Rangliste Nr.1 in Leverkusen 2020. Es erwartet Sie ein familiäres, gemütliches Ambiente zum Wohlfühlen und_Genieen. Frische Produkte, saisonale und leicht mediterran Küche, halten wir für Sie vor. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir in der Regel und im üblichen Restaurant Zeitraum von 1Stunde nach Ihrer Bestellung Ihre gewünschte Vorspeise und den Hauptgang servieren. Sehr gerne können Sie unsere Menü-Empfehlungen oder ein individuelles Gericht aus unserer Speisekarte wählen und lassen Sie sich begeistern. Guten Appetit und entspannten Aufenthalt wünscht die Gastgeber Familie Juric

MENÜ-Empfehlungen

321. KLASSISCH 3GANG MENÜ (322. 4GANG MENÜ p.P. 49,90) 44,50

Antipasti Variation | Suppe oder Salat Zwischengang | als Hauptgang Fischgericht Wahlweise: Gambas | Lachs oder Zanderfilet mit Beilage | und als Hauptgang Fleischgericht Wahlweise: Entrecote, Rumpsteak oder Kalbssteak 200g mit Beilage | Klassische sue Dessert Variation

323. PREMIUM 3GANG MENÜ (324. 5GANG MENÜ p.P. 68,90) 54,90

Antipasti & Tapas Variatione | Sorbet Zwischengang | als Hauptgang Fischgericht Wahlweise: Langostinos | Thunfisch-Schwertfischsteak | Seezunge | Hauptgang Fleischgericht Wahlweise: Lammfilet | Rinderfilet | oder Kalbsfilet 200g mit Beilage | Premium sue Dessert Variation

VORWEG- Antipasti Variationen

(Hausgemachtes Brot | Aioli | Oliven | würziger Dip Vegan | Olivenöl p.P. 1,25€)

1. **ANTIPASTI VEGETARIANO** *a,c,e,o* 16,90€
Mediterrane Grillgemüse | Ziegenkäse | Tomaten Mozzarella Di Bufala | Bruschetta
2. **VITELLO TONNATO** *c,d,e,o* 13,90€
Zartrosa Kalbsfleisch fein geschnitten | Thunfischsauce | Kapern
3. **VITELLO e CARPACCIO** *c,d,e,o* 15,50€
Feinschmeckerplatte | halb Vitello Tonnato | halb Angus oder Thunfisch Carpaccio
Rucola | gehobeltem Parmesan | Thunfischkapernsauce | Pinienkerne | Olivenöl
4. **ANTIPASTI TRILOGIE** *c,d,e,n,o* 18,90€
Dreierlei Feinschmeckerplatte | Serranoschinken mit Melone | Vitello Tonnato | Olivenöl
Angus- Thunfisch Carpaccio | Rucola | Parmesan | Thunfischkapernsauce | Pinienkerne
5. **TOMATE CON MOZZARELLA DI BUFALA** *e,o* 10,90€
Buffalo Mozzarella | Fleischtomaten | Basilikum | Balsamico | Olivenöl
6. **INSALATA DE PULPO** *a* 13,90€
Hausgemachter marinierter Oktopussalat | oder Frutti di mare

-Klassische Vorspeisen

7. **KRABBen COCKTAIL** *b,c,d,e,o* 12,90€
Frische Krabben in Cocktailsauce | fruchtig -KRABBen- AVOCADO TARTARE 16,50€
8. **SERRANO SCHINKEN MIT MELONE** *e,n* 12,50€
Spanischer Serrano Schinken mit Melone | oder mit Manchego Käse
9. **GARNELEN IN KNOBLAUCH | IMPANATI** *a,b,,d,e* 14,90€
Gebratene Garnelen in Chili- Kräuterknoblauch | oder in feiner Panade
10. **CARPACCIO BLACK ANGUS | THUNFISCHFILET** *d,e* 13,90€
Carpaccio vom Angus Rinderfilet- | oder Thunfischfilet | Rucola | Pinienkerne | Parmesan
11. **TATAR BLACK ANGUS | THUNFISCHFILET** *d,e* 16,90€
Rinderfilet Tartare | Anchovis | Cornichons | Kapern | Schalotten | Senf | Cognac | Eigelb
Thuna Tartare | Kapern | Knoblauch | Schalloten | Wasabi| Soja -ALS HAUPTGANG 200g 28,90€

-
12. **VORSPEISEPLATTE** *b,d,e,m,o* -FÜR 2 PERS. 36,90€

14. **AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLBAR!** -GENUSS PLATTE FÜR 3 - 10 PERS. *ab* 56,50€
Die beliebte köstliche fachwerk Vorspeisevariation | Vitello Tonnato | Thunfisch-Kapernsauce
Carpaccio von Rinderfilet | Rucola gehobelte Parmesan | Tomaten & Mozzarella | Grillgemüse
Ziegenkäse | Melone & Serranoschinken | Manchego Käse | neapolitanische Salami | Ein Genuss!

TAPAS- Warme Vorspeisen

(Hausgemachte frisch zubereitete | köstliche Antipasti & Tapas | Vorspeise Variationen)

15. DATTELN IM SPECKMANTEL | CHORIZO ⁿ 8,90€
Datteln Delikatesse - süß- würzig | oder mit Chorizo
16. FRISCHE CHAMPIGNONS ^{e,o} 9,90€
Frische Champignons | in Knoblauch- Sahnesauce
17. BRUSCHETTA CLASSICO MIT SERRANO ^{n,o} 10,50€
Geröstetes Brot | marinierten Tomaten | Rucola Beet | Serrano Schinken
18. ZIEGENKÄSE GRATINIERT ^{e,o} 11,90€
Ziegenkäse gratiniert | Tomaten- Rucola Beet | Thymian-Honig-Mandeln Vinaigrette
19. CALAMARES A LA ROMANA & SARDELLEN ^{d,c} 12,90€
Hausgemachte Calamaresringe & Sardellen in Panade | Aioli

- All Aglio

20. BABYCALAMARI ALL AGLIO ^d 12,90€
Baby calamari in Kräuter Knoblauch | Olivenöl
21. PULPO ALL AGLIO ^{b,d} 14,90€
Oktopus in Kräuter Knoblauch | Olivenöl
22. GAMBAS ALL AGLIO ^{b,d,c} 14,90€
Black Tiger Garnelen in Kräuter Knoblauch | Olivenöl
23. LANGOSTINOS ALL AGLIO | HUMMERSAUCE ^{b,e} 19,90€
Riesengarnelen in Kräuter Knoblauch | oder in Hummer-Knoblauchsauce
24. VENUSMUSCHELN ALL AGLIO ^{m,b} 13,90€
Vongole in Weißwein- Kräuter Knoblauch | Olivenöl
25. JAKOBSMUSCHELN GRATINIERT ^{m,e} 14,90€
Jakobsmuscheln all aglio | in feinem hausgemachtem Pesto | Gratiniert
26. TRILOGIE CHEF SPECIAL ALL AGLIO ^{a,b,c,d,m} 19,90€
Riesengarnelen | Jakobsmuscheln | Pulpo | in Kräuter Knoblauch - GENUß FÜR 2 PERS. 38,50€

28. TAPAS FACHWERK ^{b,c,d,e,m,o} - GENUß FÜR 2 PERS. 38,90€

29. AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLBAR! - GENUSS PLATTE FÜR 3 - 10 PERS. ab 59,50€
Die beliebte Tapasvariation mit 8 Köstlichkeiten | Riesengarnelen in Hummer- Knoblauchsauce grüner Pfeffer | Champignons in Knoblauch | Datteln im Speckmantel & Chorizo | Calamares & Sardellen mediterrane Kräuter Kartoffelecken | Grillgemüse mit frischem Ziegenkäse | Aioli | Ein Genuß!

INSALATE - Gartenfrische Salate

(Gartenfrisch und knackig | mit hausgemachtem Essig Öl | Joghurt oder Cesar-Senf Dressing)

30. *INSALATA MISTA | CESARE SALAT* e,o 13,90€
Gartenfrische Salatvariation mit Rucola / oder Cessarsalat mit Romana / Croutons / Parmigiano

WAHLWEISE MIT: 31. *PUTENSTREIFEN* 16,90€ | 32. *KALBSLEBERSTREIFEN* 17,50€

33. *GARNELEN* | oder - *IMPANATI* b,c,d,e 18,90€ | 34. *RINDERFILETSTREIFEN* 19,90€

35. „ *TAGLIATA DI MANZO* “ 22,90€
Rinderfilet tranche rosa gegrillt | Rucola- Variation | Pinienkerne | Parmesan

36. „ *SURF `N TURF* “ *SALAT* n,d,e 19,50€
Gartenfrische Salatvariation | gegrillten Rinderstreifen | Garnelen | Grillgemüse

37. *INSALATA CAPRICCIOSA* n,d,e,o 18,90€
Gartenfrische Salatvariation | gegrilltes Thunfischfilet | Mozzarella | Serranoschinken

38. *MEDITERRANER ZIEGENKÄSE SALAT* e,o 16,90€
Salatvariation mit frischem Ziegenkäse | Grillgemüse | Oliven | Balsamico Dressing

39. *GEBACKENER ZIEGENKÄSE SALAT* e,o 16,90€
Gartenfrische Salatvariation | Ziegenkäse gratiniert | Thymian-Honig-Mandeln Vinaigrette

RISOTTO @ LINGUINE

43. „ *SURF `N TURF* “ a,b 19,90€
Riesen Garnelen & Rinderstreifen | in Tomaten- Kräuterknoblauchsauce

44. „ *CON GAMBERONI* “ a,b 18,90€
Garnelen | in Tomaten Chilli- Kräuterknoblauchsauce

45. Alle *VONGOLE* a,m 16,90€
Vongole Aglio e Olio | in Kräuterknoblauchsauce

46. Alla *BUZARA* a,b,m 18,50€
Frutti di Mare | in Tomaten- Kräuterknoblauchsauce

47. *BOLOGNESE* o 16,90€
Klassische Bolognese vom Kalbsfleisch | Parmesan

48. *Trüffel Chef Special* a,b,e,o 19,90€
In feiner Trüffelsahnesauce | geriebener Parmesan & frische Trüffeln

49. *Langostinos Hummer @ Aglio e Olio* a,b,e,o 22,90€
Riesengarnelen Black Tiger in Hummer- Knoblauchsahnesauce | oder Aglio e Olio

FISCH- vom Grill



#Nr. 1 Fischrestaurant in Leverkusen 2019

(Fischgerichte saftig & zart Medium gegrillt | Wahlweise: mit frischem Spinat- Mangold & Kartoffelstampf | Grillgemüse & Kräuterkartoffelecken | oder Linguini Aglio e Olio serviert)

81. **SEPIA ALLA GRIGLIA | BABYCALAMARES** *d* 20,50€
Gegrillter Tintenfisch | oder Babycalamari | Kräuterknoblauch
82. **PULPO ALLA GRIGLIA** *d* 24,90€
Gegrillter Oktopus | Kräuterknoblauch
83. **GAMBAS ALLA GRIGLIA | IMPANATI** *a,b,d,e* 22,90€
Gegrillte Gambas mit Kräuterknoblauch | oder in Panade -GAMBAS IN HUMMERSAUCE 26,90€
84. **FRISCHER LACHS | ZANDERFILET** *a,d* 22,90€
Lachsfilet | oder Zanderfilet | Kräuterknoblauch
85. **BRANZINO | DORADE ROYAL** *d* 25,50€
Gegrillter ganzer Wolfsbarsch | oder Dorade | Kräuterknoblauch
86. **FISCHSPIEß MEDITERRAN** *d* 26,50€
Edel Fischvariation mit Grillgemüse | Kräuterknoblauch
87. **SEEZUNGE WILDFANG** *d* 33,90€
Ganze Seeszunge fein gebraten | Kräuterknoblauch
88. **SEETEUFEL** *d* 26,50€
Seeteufelmedaillons | fein gebraten | Kräuterknoblauch
89. **THUNFISCH | SCHWERTFISCHSTEAK** *d* 28,90€
Thunfischsteak rosa gegrillt | oder Schwertfischsteak | Kräuterknoblauch

-
90. *Langostinos Chef Special* *b,d,e,o* 32,90€
Riesengarnelen in Hummer- Knoblauchsahnesauce | Spinat- Mangoldmix | Butterreis

91. *Hummer alla Buzara* *b,d* -FÜR 2PERS. 68,90€
Ganzer Hummer ca.600g | in Spaghetti / Linguini- Tomaten Kräuterknoblauchsauce

92. *FISCHPLATTE - Fachwerk* *b,d* FÜR 2PERS. 66,50€

AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLBAR!

-FEINSCHMECKER PLATTE 3 - 10PERS. *ab* 98,90€



Fischvariation garniert mit Edelfischen | Kräuterknoblauch | Gamberini | Lachsfilet | Pulpo Doradenfilet | Thunfischsteak | Spinat & Mangoldmix | Kartoffelstampf | Butterreis -Ein Genuß!

STEAKHOUSE



(Argentinisches Premium Black Angus Steak® | saftig & zart | Medium gegrillt | Wahlweise:
mit Folienkartoffel- Quark | Steak Pommes | oder mediterrane Kräuterkartoffelecken serviert)

<u>HÜFTSTEAK- Cuadril</u>	<u>50. 200g 18,50€</u>	<u>51. 300g 25,90€</u>	<u>52. 500g 39,90€</u>
<u>ENTRECÔTE- Rib Eye</u>	<u>53. 200g 20,90€</u>	<u>54. 300g 29,90€</u>	<u>55. 500g 46,50€</u>
<u>RUMPSTEAK- Bife de Chorizo</u>	<u>56. 200g 20,90€</u>	<u>57. 300g 29,50€</u>	<u>58. 500g 45,90€</u>
<u>FILETSTEAK- Bife de Lomo</u>	<u>59. 200g 28,50€</u>	<u>60. 300g 39,90€</u>	<u>61. 500g 64,90€</u>

 <u>US PREMIUM RIB EYE STEAK</u>	<u>520. 250g 35,90€</u>	<u>525. 350g 48,50€</u>
 <u>US PREMIUM RUMPSTEAK</u>	<u>530. 250g 32,90€</u>	<u>535. 350g 44,90€</u>

<u>DRY AGED IRISH PREMIUM RIB EYE STEAK</u>	<u>540. 250g 32,90€</u>	<u>545. 350g 44,50€</u>
<u>DRY AGED IRISH PREMIUM RUMPSTEAK</u>	<u>550. 250g 34,50€</u>	<u>555. 350g 46,90€</u>
<u>DRY AGED BURGER</u> (560. SURF & TURF / 2 Gambas 25,50€) <small>a,b,c,e</small>	<u>565. 200g 20,90€</u>	

70. „ SURF `N TURF “ RINDERFILET & 2 RIESENGARNELEN b 34,50€
Rinderfilet 200g | 2 Riesengarnelen | Grillgemüse | Kräuterkartoffeln -SURF & TURF 300g 44,90€

71. RINDERFILET GORGONZOLA ART e,o 28,90€
Gegrilltes Rinderfilet Medaillons ca.180g | in Gorgonzola Sauce

72. RINDERFILET PFEFFERSTEAK e,o 28,90€
Gegrilltes Angus Rinderfilet ca.180g | in feiner Pfeffersauce

73. PFEFFERSTEAK SPECIAL e,o 42,90€
Gegrilltes Angus Rinderfilet ca.300g | flambiert in feiner Pfeffersauce

74. FILETSTEAK „CHATEAUBRIAND“ c,e 42,90€
Gegrilltes Angus Rinderfiletsteak ca.300g | tranchiert | Sauce Bernaise

75. FILETSTEAK TRÜFFEL c,e,o 33,90€
Gegrilltes Angus Rinderfiletsteak ca.200g | in hausgemachter Trüffelsauce

76. FILETSTEAK CHEF SPECIAL e,o 33,50€
Gegrilltes Angus Rinderfilet ca.200g | gerösteten Zwiebeln | Champignons

77. BEEF STROGANOFF e,h,o 25,50€
Rinderfiletstreifen | in feiner Rotwein Zwiebeln Senfsahnesauce | Butterreis

78. RUMPSTEAK CHEF SPECIAL ca. 250g e,o 28,90€
Gegrilltes Angus Rumpsteak | gerösteten Zwiebeln | Champignons

79. RUMPSTEAK KRÄUTERBUTTER ca. 250g e,o | Beilage 26,50€

80. ANGUS GRILLSPIEß e,o ca. 300g 26,90€

Gegrillte Angus- Medaillons | Paprika | Zwiebeln | Kräuterbutter | Beilage nach Wahl

ENTE @ Kalbs, Lamm - Fleisch

600. BARBARIE ENTENBRUST	25,50€
Knusprig gebraten in Trüffel-Honigsoße Grillgemüse Kartoffelecken	
601. KALBSFILET CORDON BLEU <small>a,c,e,n,o</small>	26,90€
Kalbsfilet in Panade Serranoschinken Gorgonzola Bratkartoffeln	
62. KALBSFILET „WIENER SCHNITZEL“ <small>a,c</small>	24,90€
Schnitzel vom Kalbsfilet in Panade Bratkartoffeln Preiselbeeren	
63. KALBS GESCHNETZELTES <small>e,o</small>	24,50€
Kalbsfleischstreifen in Champignonsahnesauce Reis	
64. KALBSSTEAK KRÄUTERKNOBLAUCH	26,90€
Kalbssteak rosa gegrillt Grillgemüse Kartoffelecken oder <u>-SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</u> 26,90€	
65. KALBSLEBER <small>c</small>	23,50€
Venezianischer Art in Kräuter- Salbai Balsamico Püree oder Polenta	
<hr/>	
66. NEW ZEALAND PREMIUM LAMMFILET	28,50€
Rosa gegrillt Kräuterknoblauch Grillgemüse Kartoffelecken	
67. NEW ZEALAND PREMIUM LAMMCARRÉ	32,90€
Rosa gegrillt Kräuterknoblauch Grillgemüse Kartoffelecken	
68. NEW ZEALAND PREMIUM LAMMKOTELETTS	25,90€
Rosa gegrillt Kräuterknoblauch Grillgemüse Kartoffelecken	
<hr/>	
560. <u>CHATEAUBRIAND</u> <small>c,e,o</small> ca. 500g <u>-TRANCHE FÜR 2PERS.</u>	68,50€
GENUß PLATTE ca. 1000g <u>-TRANCHE FÜR 4PERS.</u> 129,90€	
Angus Filetsteak rosa gegrillt <u>tranchiert</u> Sauce Bernaise Brokkoli Kroketten	
570. <u>SURE @ TURE</u> <small>b</small> ca. 500g <u>-TRANCHE FÜR 2PERS.</u>	76,90€
GENUß PLATTE ca. 1000g <u>-TRANCHE FÜR 4PERS.</u> 144,50€	
Angus Filetsteak rosa gegrillt <u>tranchiert</u> Riesengarnelen Grillgemüse Kräuterkartoffeln	
690. <u>GRILLPLATTE - Fachwerk</u> <small>c,e</small> ca. 600g <u>-FÜR 2PERS.</u>	54,50€
GENUß PLATTE ca. 1200g <u>-FÜR 4PERS.</u> 104,90€	
Fleisch Variation aus Angus Rindfleisch Kalbssteak Medaillons Lammkoteletts Chorizo	
<u>Wahlweise:</u> Steak Pommes Folienkartoffel Bratkartoffeln Kartoffelecken Speckbohnen	
790. <u>ANGUS GRILLPATTE</u> <small>e</small> ca. 600g <u>-FÜR 2PERS.</u>	54,90€
GENUß PLATTE ca. 1200g <u>-FÜR 4PERS.</u> 105,50€	
Rindfleisch Variation aus 3 verschiedenen Premium Angus Steak Medaillons Kräuterbutter	
<u>Wahlweise:</u> Steak Pommes Folienkartoffel Bratkartoffeln Kartoffelecken Speckbohnen	

SUPPEN

40. FRISCHE TOMATEN CREME SUPPE <i>c,g</i>	6,90€
40. FRISCHE BROKKOLI CREME SUPPE <i>e</i>	6,90€
41. FRISCHE SAISONNELLE SUPPE <i>e,o</i>	7,90€
42. FRISCHE FISCHSUPPE -MIT FISCHBEINLAGE <i>b,d</i>	9,90€

SAUCEN & BEILAGEN

93. Frische Kräuter Knoblauchsauce nach Art des Haus <i>e,o</i>	2,00€
94. Frische Champignons Knoblauchsauce nach Art des Haus <i>e,o</i>	4,00€
95. Grüne Pfeffersauce mit Sahne <i>e,o</i>	4,00€
96. Sauce Bernaise / oder Gorgonsola <i>c,e,o</i>	4,50€
97. Trüffelsauce <i>c,e,o</i>	5,50€
100. Salatteller als Beilage mit Kräuterdressing <i>e,o</i>	5,90€
101. Folienkartoffel mit Quark oder Kräuterbutter <i>e</i>	3,50€
102. Steak Pommes Frites	3,90€
103. Bratkartoffeln / Rosmarinkartoffeln	3,50€
104. Mediterrane Kräuter Kartoffelecken	3,50€
105. Brokkoli	4,50€
106. Mediterranes Grillgemüse	4,90€
107. Grüne Bohnen mit Speck	4,50€
108. Reis / Kroketten	3,50€
109. Mangold / Blattspinat	4,90€
110. Zwiebeln geröstet	3,90€

KINDERTELLER

111. KINDER KALBSSCHNITZEL / STEAK <i>ca. 100g e,o</i>	12,90€
Kalbsschnitzel oder Steak mit Pommes Ketschup & Majo	
112. SPAGHETTI - Bolognese oder Napoli Art <i>a,e,o</i>	9,90€
Mit hausgemachter Bolognese Tomatensauce Parmesan	

VEGETARISCH- VEGAN

98. VEGGIE BURGER <i>a,e</i>	18,50€
Bio Burger Cheddar Burger-Sauce Salat Zwiebeln Süßkartoffeln	
99. PILZ RISOTTO / LINGUINI <i>e,o</i>	16,90€
Risotto oder Linguini frische Champignons Zwiebeln in Sahnesauce	
113. GEMÜSEPLATTE MIT REIS <i>e,o</i>	16,90€
Mediterrane Gemüsevariation mit Reis ein besonderes Gericht für Vegetarier & Veganer	
114. <u>PAELLA</u> <i>b,d,m</i>	<u>FEINSCHMECKER PLATTE - FÜR 2 - 10 PERS. ab</u> 39,90€

Der Vegetarische spanische Klassiker Reisgericht aus der Pfanne | mit Meeresfrüchten & gedünstetes mediterranes Gemüse | in Kräuter Knoblauch- Safransauce | Olivenöl -Ein Genuß!

DESSERTS

115. MOUSSE AU CHOCOLATE <i>e,f</i>	6,90€
116. TIRAMISU HAUSGEMACHT <i>a,c,e,o</i>	7,50€
117. VANILLEEIS MIT FLAMBIERTEN KIRCHEN Sahne <i>e,o</i>	8,90€
118. VANILLEEIS MIT HEIÙE SCHOKOLADE Haselnüssen Sahne <i>e,o,f</i>	8,50€
119. SCHOKOTÖRTCHEN mit flüssigem Kern Vanilleeis <i>c,e,o,f</i>	8,50€
120. TARTUFO CLASSICO <i>c,e,f,o</i>	7,50€
121. COPA CREMA CATALANA mit Vanilleeis <i>c,e,o</i>	7,90€
122. CRÊPES / PALATSCHINKEN - mit Walnussfüllung oder Nutella <i>c,e,o</i>	6,50€
- mit flambierten Kirschen Vanilleeis <i>c,e,o</i>	8,90€
- mit WEINCHATEAU / WALNUSSFÜLLUNG <i>c,e,o</i>	12,90€
123. APFELSTRUDEL - mit Vanilleeis & SoÙe / Sahne <i>c,e,o</i>	7,90€
124. MARSALA ZABAIONE <i>c,e,o</i>	8,90€

DESSERTS- Variationen

125. SÜÙE DESSERT VARIATION <i>a,c,e,o,f</i>	<u>- FÜR 1PERS.</u>	12,90€
126. SÜÙE DESSERT VARIATION <i>a,c,e,o,f</i>	<u>- FÜR 2PERS.</u>	24,50€
	<u>-GENUSS PLATTE FÜR 3 - 10PERS. ab</u>	36,90€
SüÙe Dessert Variation nach Art des Hauses mit hausgemachtem Tiramisu Mousse au Chocolate erfrischende Sorbet Copa Crema Catalana garniert mit Saisonfrüchten		
127. SAISONALES OBST CARPACCIO <i>c,e,o</i>		7,90€
Erfrischende saisonale Obstvariation mit Vanilleeis Grand Marnier		
127. DREIRLEI SORBETS <i>c,e,o</i>		7,90€
Erfrischender Sorbets Himbeere Limette Mango frischen Beeren		
128. KÄSE VARIATION TELLER <i>e,o</i>		12,50€
Zur Abrundung des Abends Italienischen & spanischen Käse Variation		
129. ESPRESSO ODER KAFFEE CARRAILLO oder -CORRETTO		4,90€
Mit Osborne Brandy oder Grappa Special für einen gemütlichen Ausklang		

Hafer (a), Krebs (b), Eier (c), Fisch (d), Milchprodukte (e), Haselnuss (f), Sellerie (g), Senf (h), Muscheln (m) Nitritpökelsalz Antioxidationsmittel (n), Lactose (o) - Alle Speisen und Getränke inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung -

Aperitifs

130. Glas Prosecco Scavi & Ray Eiskalt 0,15l	4,90€
131. Sherry medium oder dry Seco 0,4cl	3,90€
132. Portwein 0,4cl	4,50€
133. Martini Bianco oder Rosso 0,4cl	3,90€
134. Campari Orange 0,20l 4	6,90€
135. Campari Soda 0,20l 4	6,50€
136. Aperol Spritz / Lillet Blanc- Wild Berry 0,20l	6,90€
137. Hugo 0,20l	6,50€
138. Campari Spritz 0,2l 4	6,90€
139. Aperitivo Rosato Spritz von Ramazzotti 0,2l 4	6,90€

Alkoholfreie Getränke

140. Mineralwasser 0,25l	2,40€
141. Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,75l	5,90€
142. Coca Cola 0,20l 1,3,4,	2,40€
143. Cola Light Zero 0,20l 1,2,3,4,5	2,40€
144. Fanta 0,20l 1,3,4	2,40€
145. Sprite 0,20l 5,2	2,40€
146. MezzoMix 0,20l 1,4,5	2,40€
147. Schweppes Bitter Lemon 0,20l 4,7	2,80€
148. Schweppes Ginger Ale 0,20l 4	2,80€
149. Schweppes Tonic Water 0,20l 7	2,80€
150. Red Bull 0,20l 8	3,50€
151. Apfelsaft 0,20l	2,60€
152. Orangensaft 0,20l	2,60€
153. VIO Bio Schorle Zitrone, Orange, Apfel, Johannisbeere, Rhabarber 0,30l	3,50€

Koffeinhaltig (1), mit Süßungsmittel (2), Säuerungsmittel (3), mit Farbstoff (4), mit Antioxidationsmittel (5), chininhaltig (7), erhöhter Koffeingehalt (8), mit Konservierungsstoffen (9)

Bier

160. Zunft Kölsch 0,2l	1,90€
161. Zunft Kölsch 0,3l	2,80€
162. Königs Pilsener 0,3l	3,00€
163. Kölsch Cola 0,3l	2,60€
164. Schuss 0,3l	2,60€
165. Radler 0,3l	2,60€
166. Hefe Weizen 0,5l	4,00€
167. Alkoholfreies Weizen 0,5l	3,80€
168. San Miguel 0,33l	3,30€
169. Bergisches Landbier Original 0,33l	3,00€

Sangria

170. Sangria Especial 0,25L	6,90€
171. Sangria Especial 1/2L	13,50€
172. Sangria Especial 1L	24,90€

Spirituosen 4cl

173. Tequilla	4,00€
174. Grappa	4,00€
175. Grappa di Prosecco	4,90€
176. Vodka Absolut	5,00€
177. Malteser	4,00€
178. Aquavit Jubiläums	4,50€
179. Bailey's	4,00€
180. Licor 43	4,00€
181. Sambuca	5,00€
182. Fernet Branca	4,00€
183. Averna	4,50€
184. Ramazzotti	4,50€
185. Bourbon Whisky Jim Beam	5,00€
186. Jack Daniels Whisky	6,00€
187. Rum Bacardi	5,00€
188. Havana Club 3 Anos (Cuba)	5,00€
189. Gin Gordons	5,00€
190. Kahlúa	4,00€
191. Jägermeister	4,50€
192. Malibu	4,50€

Spanischer Weinbrand

193. Osborne Veterano	4,50€
194. Osborne Brandy 103	4,50€
195. Carlos I (wird am Tisch flambiert)	6,90€
196. Cardenal Mendoza (wird am Tisch flambiert)	6,90€
197. Conde de Osborne (wird am Tisch flambiert)	6,90€

Heiße Getränke

200. Espresso	2,20€
201. Espresso Doppio	3,90€
202. Kaffee	2,20€
203. Cappuccino	2,80€
204. Cappuccino Special mit Schuss Kakao	3,20€
205. Latte Macchiato	3,00€
206. Milchkaffee	2,80€
207. Kakao	2,00€
208. Tee (verschiedene Sorten)	2,00€
209. Licor 43 mit Milch	4,50€

Cocktails & Drinks

210. Vodka Red Bull	7,50€
211. Vodka Lemon (Vodka, Bitter Lemon)	7,50€
212. Gin Tonic (Gin, Tonic Water)	7,50€
213. MOJITO (Limetten, Rohrzucker, Minze, White Rum, Lime Juice)	8,00€
214. Pina Colada (White Rum, Coconutcream, Ananassaft)	8,00€
215. Caipirinha (Cachaca Rum, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice)	8,00€
216. Cuba Libre (Havana Club, Lime Juice, Cola)	8,00€
217. Tequila Sunrise (Tequila, O-Saft, Grenadine)	8,00€
218. Sex on the Beach (Vodka, Pfirsichlikör, O-Saft, Maracuja, Zitronensaft)	8,50€
219. Mai Tai (White & Brown Rum, O-Saft, Zitrone Ananassaft, Mandelsirup)	8,50€
220. Swimmingpool (Vodka, White Rum, Caracas Blue, Coconutcream, Ananassaft)	8,50€
221. Long Island Icedea (Vodka, Gin, White Rum, Tequila, TripleSec, Z-Saft, Cola)	9,50€
222. Ipanema (<i>alkoholfrei</i> , Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Maracujasaft)	6,90€
223. Virgin Colada (<i>alkoholfrei</i> , Coconutcream, Ananassaft)	6,90€

Schaumweine

PROSSECO Scavi & Ray Extra Dry,
Glas 0,15 l – 224. | 4,90€ Flasche 0,75 l – 225. | 26,50€
CHARDONNAY Sekt Brut Dargent, Demi Sec
Flasche 0,75 l – 226. | 28,50€ **MAGNUM** 1,5 l – 227. | 55,50€
CHAMPAGNER Moet & Chandon Brut Imperial
Flasche 0,75 l – 228. | 89,90€ **MAGNUM** 1,5 l – 229. | 159,50€