

Speisen und Getrankkarte

fach werk

RESTAURANT
BERGISCH - NEUKIRCHEN

Sehr geehrter Gast,

herzlich willkommen in unserem fachwerk Restaurant. Es erwartet Sie ein familiäres, gemütliches Ambiente zum Wohlfühlen und Genießen. Wir sind stets bemüht, Ihnen Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten. 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 Lieblingsgericht aus unserer Speisekarte wählen. Guten Appetit und einen entspannten Aufenthalt im fachwerk wünscht Ihnen Familie Juric.

MENÜ-EMPFEHLUNGEN

321. KLASSISCH 3GANG MENÜ (4GANG MENÜ p.P. 44,90 €) 39,50 €

inkl. Köstliche Antipasti Variation / Suppe Zwischengang / als Hauptgang Fischgericht Wahlweise: Gambas / Lachs / oder Zanderfilet mit Beilage / als Hauptgang Fleischgericht Wahlweise: Entrecote Rumpsteak / oder Kalbssteak 180g mit Beilage / und eine klassische süße Dessert Variation

323. PREMIUM 3GANG MENÜ (4GANG MENÜ p.P. 55,50 €) 49,90 €

inkl. Köstliche Antipasti Variation/ Tapas / Sorbet Zwischengang / als Hauptgang Fischgericht Wahlweise: Langostinos / Lachs / oder Seezungenfilet mit Beilage / als Hauptgang Fleischgericht Wahlw.: Lammfilet / Rinderfilet / oder Kalbsfilet 180g mit Beilage/ Premium süße Dessert Variation

VORWEG - Antipasti Variationen

1. ANTIPASTI CLASSICO *c,d,e* **16,90 €**

Serranoschinken mit Melone / neapolitanische Salami / Manchego Käse
Tomaten Mozzarella Di Bufala / Mediterranem Grillgemüse / frischer Ziegenkäse

WAHLWEISE: mit Chorizo / Datteln / Ziegenkäse gratiniert / Bruschetta **4€**
Garnelen / mar. Oktopus / Vitello Tonnato / Angus- Thunfisch Carpaccio **5€**

2. VITELLO e CARPACCIO *c,d,e* **14,90 €**

Feinschmeckerplatte / halb Vitello Tonnato / halb Angus oder Thunfisch Carpaccio
Rucola / gehobeltem Parmesan / Thunfisch- Kapernsauce / Pinienkerne / Olivenöl

3. ANTIPASTI TRILOGIE *c,d,e,n* **NEU! EMPFEHLENSWERT!** **19,90 €**

Serranoschinken mit Melone / Vitello Tonnato / Angus oder Thunfisch Carpaccio

4. VITELLO TONNATO *c,d,e* **13,50 €**

Kalbsfleisch zartrosa / fein geschnitten / mit Thunfisch- Kapernsauce

VORWEG - Klasische Vorspeisen

5. TOMATE CON MOZZARELLA DI BUFALA *e* **9,90 €**

Buffalo Mozzarella / Fleischtomaten / Basilikum / Balsamico / Olivenöl

6. ZIEGENKÄSE MIT SPITZPAPRIKA *e* **8,50 €**

Spitzpaprika / frischer Ziegenkäse / nach Art des Hauses

7. INSALATA DE PULPO *d* **11,50 €**

Marinierter Oktopus / oder Meeresfrüchtesalat / nach Art des Hauses

8. KRABBen COCKTAIL *b,c,d,e* **10,50 €**

Gekochte kleine Garnelen / in hausgemachter Cocktailsauce

9. GARNELEN IN KNOBLAUCH oder -IMPANATI *a,b,d,e* **NEU!** **12,50 €**

Riesen Garnelen gebraten / in Kräuterknoblauch / oder in feiner Panade / Aioli

10. SERRANO SCHINKEN MIT MELONE oder- MANCHEGO KÄSE *e,n* **11,90 €**

Spanischer Serrano Schinken Teller mit Melone / oder halb und halb mit Manchegokäse

11. CARPACCIO -TARTAR vom ANGUS oder THUNFISCHFILET *d,e* **12,90 €**

Tartar/ Carpaccio vom Angus Rinderfilet / Thunfischfilet / Olivenöl / Rucola / Pinienkerne

12. VORSPEISEN-VARIATION *b,d,e,m* **-FÜR 2 PERS.** **30,50 €**

14. NEU AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLEN! *b,d,e,m* **-GENUSS PLATTE FÜR 4 PERS.** **54,90 €**

Die beliebte köstliche Fachwerk Vorspeiseplatte / Vitello Tonnato / Rinder Carpaccio / Rucola gehobelte Parmesan / Tomaten & Mozzarella / mediterranem Grillgemüse / Ziegenkäse / Melone & Serranoschinken / Manchego Käse / neapolitanischer Salami / marin. Pulpo -nach Art des Hauses!

TAPAS - Warme Vorspeisen

- 15. DATTELN IM SPECKMANTEL oder - CHORIZO ⁿ** **8,90 €**
Tapas Klassiker/ salzig-süßes-würziges Erlebnis / Olivenöl
- 16. BRUSCHETTA CLASSICO MIT SERRANO ⁿ** **10,50 €**
Geröstetes Brot / marinierten Tomaten / Olivenöl / Serrano Schinken / Rucola
- 17. ZIEGENKÄSE GRATINIERT ^e EMPFEHLenswert!** **10,90 €**
Gratiniertem Ziegenkäse auf Tomaten / Thymian-Mandeln-Honig Vinaigrette / Rucola
- 18. FRISCHE CHAMPIGNONS ^e** **8,90 €**
Frische Champignons / Knoblauch Sahnesauce / wahlweise mit Chorizo 10,90€
- 19. CALAMARES A LA ROMANA & SARDELLEN ^{d,c}** **11,50 €**
Hausgemachte Calamarisringe & Sardellen / Knoblauch Aioli
-
- 20. BABYCALAMARI ALL AGLIO ^d** **11,90 €**
Babycalamari in Kräuter Knoblauch- Chilli / Olivenöl
- 21. PULPO ALL AGLIO ^{b,d}** **12,90 €**
Oktopus in Kräuter Knoblauch- Chilli / Olivenöl
- 22. GAMBAS ALL AGLIO ^{b,d,c}** **12,90 €**
Gambas in Kräuter Knoblauch- Chilli / Olivenöl
- 23. LANGOSTINOS ALL AGLIO- oder HUMMERSAUCE ^{b,e} **NEU!**** **19,50 €**
Riesengarnelen in Kräuter Knoblauch / oder in Hummer-Knoblauchsauce grünem Pfeffer
- 24. JAKOBSMUSCHELN & GAMBAS ALL AGLIO ^{m,b}** **12,90 €**
Duett von Jakobsmuscheln & Gambas / in Kräuter Knoblauch / leicht pikant
- 25. TRILOGIE ALL AGLIO ^{b,d,c} **NEU!**** **19,90 €**
Dreierlei von Riesengarnelen / Jakobsmuscheln / Pulpo / in Kräuter Knoblauch / leicht pikant
- 26. JAKOBSMUSCHELN GRATINIERT ^{m,e}** **14,50 €**
Gratinierte Jakobsmuscheln in feiner hausgemachter Pesto / Parmesan

27. TAPAS MEDITERRAN ^{b,c,d} **- GENUß FÜR 2 PERS. 36,50 €**

Chorizo & Datteln im Speckmantel / Gambas in Kräuter Knoblauch / Serrano Schinken & Manchegokäse / Pulpo in Kräuter Knoblauch / Kräuter Kartoffelecken / Ziegenkäse gratiniert / Aioli

28. TAPAS FACHWERK ^{b,c,d,e,m} **- GENUß FÜR 2 PERS. 36,90 €**

29. NEU AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLEN! ^{b,c,d,e,m} **- GENUSS PLATTE FÜR 4 PERS. 64,90 €**
Die beliebte Tapasvariation mit 8 Köstlichkeiten / Riesengarnelen in Hummer- Knoblauchsauce- grüner Pfeffer / Champignons in Knoblauch / Datteln im Speckmantel & Chorizo / Calamares & Sardellen / Rosmarinkartoffeln / Grillgemüse mit frischem Ziegenkäse / Aioli -nach Art des Hauses!

INSALATE - Gartenfrische Salate

(Gartenfrisch / bunt und knackig / mit hausgemachtem Essig Öl / Joghurt/ Senfhonig Dressings)

30. INSALATA MISTA oder CESARE SALAT e NEU!! **10,50 €**

Gartenfrische Salatvariation / oder Cesar Romana-Salat / mit Croutons / Parmigiano

WAHLWEISE: 31. mit Putenbruststreifen **15,50 €** / 32. mit Rinderstreifen **18,90 €**

33. mit Garnelen oder Lachsstreifen / 34. Frutti di Mare/ Jakobsmuscheln ^{b,d} **16,50 €**

35. RUCOLA CON PARMIGIANO e **10,90 €**

Rucola Salatvariation Teller / mit Parmigiano / Cherytomaten / Balsamico-Dressing / Olivenöl

36. SURF`N TURF SALAT ^{n,d,e} NEU! **18,90 €**

Gartenfrische Salatvariation / mit gegrillten Angus Rinderfiletstreifen / Garnelen / Grillgemüse,

37. INSALATA CAPRICCIOSA ^{n,d,e} **18,50 €**

Gartenfrische Salatvariation / gegrilltes Thunfischfilet / Tomaten Mozzarella / Serranoschinken

38. MEDITERRANER ZIEGENKÄSE SALAT e **15,50 €**

Gartenfrischer Salatvariation / mit frischem Ziegenkäse / Grillgemüse / Balsamico

39. GEBACKENER ZIEGENKÄSE SALAT e EMPFEHLENSWERT! **14,90 €**

Gartenfrische Salatvariation / mit Ziegenkäse gratiniert / Thymian-Honig-Mandeln Vinaigrette

RISOTTO @

LINGUINE/ SPAGHETTI

44. CON GAMBERONI ^{a,b} **16,50 €**

Risotto / Spaghetti / oder Linguine / Gambas / in Weißwein-Tomaten-Knoblauch / Chilli

45. Alle VONGOLE ^{a,m} **14,90 €**

Spaghett / oder Linguine /mit Vongole / in Weißwein-Knoblauch Sauce / leicht pikant

46. A la BUZARA ^{a,b,m} **15,90 €**

Risotto, Spaghetti oder Linguine / Gambas / Muscheln / in Tomaten-Kräuterknoblauch

47. TRÜFFEL ^{a,e} **16,50 €**

Spaghetti oder Linguine / in hausgemachter Trüffel- Sahnesauce / Parmesan

48. Langostinos aglio e olio ^{a,b,e} NEU! **18,90 €**

Spaghetti oder Linguine / Langostinos Riesengarnelen / in Kräuterknoblauch-Chilli / OlivenÖl

49. Langostinos - Hummer Special ^{a,b,e} **19,50 €**

Spaghetti oder Linguine / Riesengarnelen / in Hummer Knoblauchsahnesauce /grüner Pfeffer

FISCH - vom Grill



#Nr. 1 Fischrestaurant in Leverkusen 2019

(Fischgerichte werden mit frischen Spinat/ Mangold im Mix und Kartoffelpüree serviert!)

- 81. BABYCALAMARES oder SEPIA ALLA GRIGLIA _d** **18,90 €**
Frisch gegrillter Tintenfisch / oder NEU Babycalamari / mit Kräuterknoblauch / Olivenöl
- 82. PULPO ALLA GRIGLIA _d** **20,90 €**
Frischer gegrillter Oktopus/ mit Kräuterknoblauch / Olivenöl
- 83. GAMBAS ALLA GRIGLIA oder -IMPANATI _{a,b,d,e} NEU!** **20,50 €**
Gegrilltes Gambas mit Kräuterknoblauch / oder NEU! in feiner Panade / Aioli
- 84. FRISCHER LACHSFILET oder ZANDERFILET _{a,d}** **22,90 €**
Gegrillter Lachsfilet / oder Zanderfilet mit Kräuterknoblauch / Olivenöl
- 85. DORADE ROYAL oder BRANZINO _d** **24,50 €**
Gegrillter frischer ganzer Wolfsbarsch / oder Dorade mit Kräuterknoblauch / Olivenöl
- 86. FISCHSPIEß -MIT KRÄUTERKNOBLAUCH! _d** **24,50 €**
Fischspieß Variation mit Grillgemüse / gegrillt nach Art des Hauses
- 87. SEEZUNGE WILDFANG _d -EMPFEHLENSWERT!** **30,90 €**
Ganze Seezunge Gold fein gebraten mit Kräuterknoblauch / Olivenöl
- 88. SEETEUFEL _d** **25,50 €**
Seeteufelmedaillons glasig- gebraten mit Kräuterknoblauch / Olivenöl
- 89. THUNFISCHSTEAK _d** **26,90 €**
Thunfischsteak rosa auf den Punkt mit Kräuterknoblauch / gegrillt nach Art des Hauses
-
- 90. Langostinos alla Griglia oder Buzarra _d** **28,90 €**
Riesengarnelen gegrillt / oder mit Muscheln in Tomaten Weißweinsauce- Kräuterknoblauch
- 91. Langostinos Hummer Special _{b,d,e} NEU!** **29,50 €**
Riesengarnelen in Hummersauce mit Grünem Pfeffer- Kräuterknoblauch nach Art des Hauses
- 92. FISCHPLATTE - FEINSCHMECKER PLATTE FÜR 2PERS.! _{b,d}** **56,90 €**
Fischplatte Variation garniert mit frischen Edelfischen mit Kräuterknoblauch / Thunfischsteak Lachsfilet / Seeteufel / Pulpo / Gambas dazu Spinat, Mangold, Püree & Butterreis. Ein Genuß!!
- 93. HUMMER- alla Buzara _{b,d} -FÜR 2 PERS.** **66,90 €**
Frischer ganzer Hummer ca. 600g nach kroatischer Art a la Buzara mit Spaghetti Kräuterknoblauch

STEAKHOUSE



(Black Angus Steak® Argentinisches Premium Rindfleisch /saftig und zart /wird- medium mit Folienkartoffel-Quark / Steak Pommes /oder mediterrane Kräuter Kartoffelecken serviert)

HÜFTSTEAK - Cuadril 50. 200g / 17,50 € 51. 300g / 24,90 € 52. 400g / 32,90 €

ENTRECÔTE - Rib - Eye 53. 200g / 18,90 € 54. 300g / 26,90 € 55. 400g / 35,50 €

IRISCHES DRY AGED RIB EYE STEAK 530. 250g /34,50 € 540. 350g /44,50 €

RUMPSTEAK- Bife de Chorizo 56. 200g / 20,50 € 57. 300g / 28,90 € 58. 400g / 38,50 €

FILETSTEAK- Bife de Lomo 59. 200g / 26,50 € 60. 300g / 38,90 € 61. 400g / 49,50 €

ANGUS -Fleisch vom Grill

70. „SURF & TURF“ RINDERFILET & 2 RIESENGARNELEN *b* NEU! **30,90 €**
Gegrilltes Rinderfilet ca. 180g mit 2Riesengarnelen / Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln

71. RINDERFILET GORGONZOLA ART *e* **26,50 €**
Gegrilltes Rinderfilet Medallions ca. 180g / mit Gorgonzola Sauce

72. RINDERFILET PFEFFERSTEAK *e* **26,50 €**
Gegrilltes Angus Rinderfilet ca.180g / flambiert in feiner grüner Pfeffersauce

73. RINDERFILET PFEFFERSTEAK - CHEF SPECIAL *e* **38,90 €**
Gegrilltes Angus Rinderfilet ca. 300g / flambiert in feiner grüner Pfeffersauce

74. FILETSTEAK - CHATEAUBRIAND ca. 300g *c.e* NEU! **39,90 €**
Premium Angus Rinderfiletsteak rosa gegrillt / tranchiert / mit Sause Bernaise

75. FILETSTEAK - TRÜFFEL ca. 300g *c.e* NEU! **39,90 €**
Premium Angus Rinderfiletsteak rosa gegrillt / tranchiert / in Rotwein-Trüffel Sause

76. FILETSTEAK CHEF SPECIAL - ZWIEBELN / ODER CHAMPIGNONS *e* **38,90 €**
Gegrilltes Angus Rinderfilet 300g / mit frisch gerösteten Zwiebeln / oder Champignons

77. RINDERFILET- STROGANOFF *e,h* EMPFEHLenswert! **24,50 €**
Rinderfiletstreifen / flambiert in feiner Rotwein Senfsahnesauce / mit Butterreis

78. RUMPSTEAK CHEF SPECIAL - ZWIEBELN / ODER CHAMPIGNONS *e* **28,90 €**
Gegrilltes Angus Rumpsteak 300g / mit frisch gerösteten Zwiebeln / oder Champignons

79. RUMPSTEAK- KRÄUTERBUTTER ca. 250g *e* / mit Beilage **25,50 €**

80. ANGUS GRILLSPIEß ca. 300g **24,50 €**

Saftige Angus Steak Medallions am Spieß / mit Paprika / Zwiebeln / Kräuterbutter / Beilage

ENTE @ Kalbs, Lamm - Fleisch

- 600. BARBARIE ENTENBRUST** 24,90 €
Die knusprig gebratene Entenbrust / mit Trüffel-Honigsoße / Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln
- 601. KALBSFILET CORDON BLEU** *a,c,e,n* 26,50 €
Das Cordon Bleu von Kalbsfilet in Panade / Serranoschinken / Gorgonzola / Bratkartoffeln
- 62. KALBSFILET WIENER SCHNITZEL** *a,c* **EMPFEHLENSWERT!** 24,50 €
Wiener Schnitzel von Kalbsfilet / in Gold gebratener Panade / Bratkartoffeln / Preiselbeeren
- 63. KALBS GESCHNETZELTES** *e*, 23,50 €
Kalbsfleischstreifen in Champignonsahnesauce und Reis
- 64. KALBSSTEAK - MIT KRÄUTERKNOBLAUCH** 24,50 €
Rosa gegrilltes Kalbssteak / Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln
- 65. KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART!** *e* **NEU!** 22,50 €
Kalbsleber fein gebraten in Zwiebel- Kräuterknoblauchsauce / Bratkartoffeln / oder Püree
-
- 66. LAMMFILET** 26,50 €
Rosa gegrillt Lammfilet mit frischen Kräuterknoblauch / Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln
- 67. LAMMCARRÉ** 25,90 €
Rosa gegrillt Lammcarré mit frischen Kräuterknoblauch / Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln
- 68. LAMMKOTELETTS** 23,50 €
Rosa gegrillte Lammkoteletts / mit frischen Kräuterknoblauch / Folienkartoffel
- 69. ZWEIRLEI VOM LAMM EMPFEHLENSWERT!** 26,90 €
Rosa gegrilltes Lammfilet & Lammkoteletts / mit frischen Kräuterknoblauch / Folienkartoffel
- 560. CHATEAUBRIAND** *ca. 500g* -**TRANCHE FÜR 2PERS.!c,e** 66,90 €
Angus Filetsteak rosa gegrillt / tranchiert / mit Sause Bernaise / Brokkoli und Kroketten
- 570. SURE UND TURE** *ca. 500g* -**TRANCHE FÜR 2PERS.! b,** 69,90 €
Angus Filetsteak rosa gegrillt / tranchiert / mit 2Riesengarnelen / Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln
- 690. GRILLPLATTE Fachwerk** *ca. 600g* -**FÜR 2PERS.!** 49,90 €
Fleisch Variation aus Angus Rindfleisch / Kalbssteak Medaillons / Lammkoteletts / Chorizo
Wahlweise mit Steak Pommes / Folienkartoffel / Bratkartoffeln / oder mediterrane Kartoffelecken
- 790. ANGUS GRILLPATTE** - **GENUßPLATTE FÜR 2PERS.!e** 54,90 €
Fleisch Variation aus 3 verschiedenen Angus Steak Medaillons *ca. 600g* / mit Kräuterbutterm
Wahlweise mit Steak Pommes / Folienkartoffel / Bratkartoffeln / oder mediterrane Kartoffelecken

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 40. FRISCHE TOMATEN CREME SUPPE <i>e,g</i> | 6,50 € |
| 41. FRISCHE BROKKOLI CREME SUPPE <i>e</i> | 6,90 € |
| 42. FRISCHE SAISONNELLE SUPPE <i>e</i> | 6,90 € |
| 43. FRISCHE FISCH SUPPE - <u>NACH ART DES HAUSES MIT EINLAGE!</u> <i>b,d</i> | 8,90 € |

SAUCEN & BEILAGEN

- | | |
|---|--------|
| 94. Frische Kräuter Knoblauchsauce nach Art des Haus | 2,00 € |
| 95. Frische Champignons Knoblauchsauce nach Art des Haus <i>e</i> | 3,50 € |
| 96. Grüne Pfeffersauce mit Sahne <i>e</i> | 3,50 € |
| 97. Sauce Bernaise <i>c,e</i> | 3,00 € |
| 98. Sauce Gorgonzola <i>c,e</i> | 3,00 € |
| 100. Salatteller als Beilage mit Kräuterdressin <i>e</i> | 5,90 € |
| 101. Folienkartoffel mit Quark oder Kräuterbutter <i>e</i> | 3,00 € |
| 102. Steak Pommes Frites | 3,00 € |
| 103. Bratkartoffeln <i>e</i> / Rosmarinkartoffeln | 3,00 € |
| 104. Mediterrane Kräuter Kartoffelecken | 3,00 € |
| 105. Brokkoli | 3,50 € |
| 106. Mediterranes Grillgemüse / Zucchini | 3,90 € |
| 107. Grüne Bohnen mit Speck | 3,90 € |
| 108. Reis / Kroketten | 2,90 € |
| 109. Mangold / Blattspinat | 3,90 € |
| 110. Zwiebeln geröstet | 3,50 € |

KINDERTELLER

- | | |
|---|--------|
| 111. KINDER KALBSSCHNITZEL oder STEAK ca. 100g KINDERTELLER! | 10,90€ |
| <i>Mit Pommes / Ketschup & Majo</i> | |
| 112. SPAGHETTI - <i>Napoli Art a,e</i> KINDERTELLER! | 8,90€ |
| <i>Mit hausgemachter Tomatensauce / Parmesan</i> | |

VEGETARISCH- VEGAN

- | | |
|---|---------|
| 99. RISOTTO MIT CHAMPIGNONS <i>n,e</i> NEU! | 15,50 € |
| <i>Das Vegetarische Pilz Risotto / Zwiebeln / in feiner Weißwein- Sahne Sauce</i> | |
| 99. SPAGHETTI MEDITERRANEO <i>n,d,e</i> NEU! | 15,50 € |
| <i>Mediterrane Gemüsevariation/ mit hausgemachter Tomatensauce / Parmesan -<u>Ein Genuß!</u></i> | |
| 113. GEMÜSEPLATTE MIT REIS <i>n,d,e</i> NEU! | 16,90 € |
| <i>Mediterrane Gemüsevariation mit Reis / ein besonderes Gericht für <u>Vegetarier/ Veganer</u></i> | |
| 114. <u>PAELLA</u> FEINSCHMECKER PLATTE FÜR 2PERS.! <i>b,d,m</i> | 38,90 € |

Der Vegetarische spanische Klassiker Reisgericht aus der Pfanne / mit Meeresfrüchten / Gambas Zitronen / gedünsteten Gemüse in Knoblauch mit feinem Olivenöl und Safran -nach Art des Hauses !

DESSERTS

115. MOUSSE AU CHOCOLATE <i>ef</i>	6,00 €
116. TIRAMISU HAUSGEMACHT <i>a,c,e</i>	6,50 €
117. VANILLEEIS - <u>MIT FLAMBIERTEN KIRSCHEN</u> <i>e</i>	6,90 €
118. VANILLEEIS - <u>HEIßER SCHOKOLADE MIT HASELNÜSSEN</u> <i>ef</i>	6,90 €
119. SCHOKOTÖRTCHEN - <u>MIT FLÜSSIGEM KERN / VANILLEEIS</u> <i>c,ef</i>	6,90 €
120. TARTUFO CLASSICO <i>c,ef</i> - NEU!	6,50 €
121. COPA CREMA CATALANA - <u>MIT VANILLEEIS</u> <i>e</i>	6,50 €
122. CRÊPES - <u>MIT FLAMBIERTEN KIRSCHEN / VANILLEEIS</u> <i>c,e</i>	7,90 €
123. APFELSTRUDEL - <u>MIT VANILLESOßE</u> <i>c,e</i>	7,50 €
124. MARSALA oder PROSECCO ZABAIONE <u>-EMPFEHLENSWERT!</u> <i>c,e</i>	7,90 €

DESSERTS- Variationen

125. SÜßE DESSERT VARIATION <i>a,c,ef</i> - NEU!	9,90 €
<i>Süße Variation nach Art des Hauses mit hausgemachtem Tiramisu / Mousse au Chocolate, Schokotörtchen mit flüssigem Kern / Vanilleeis / garniert mit Saisonfrüchten - für 1.Pers.!!</i>	
126. SÜßE DESSERT VARIATION - Fachwerk Special für 2 Pers. <i>a,c,ef</i>	19,90 €
126. SÜßE DESSERT VARIATION - Fachwerk Special für 4 Pers. <i>a,c,ef</i>	39,80 €
<i>Süße Variation nach Art des Hauses mit hausgemachtem Tiramisu / Mousse au Chocolate Schokotörtchen mit flüssigem Kern / frische gebackene Crêpes / Vanilleeis / Saisonfrüchten.</i>	
127. SAISONALES OBST CARPACCIO <u>-EMPFEHLENSWERT!</u>	6,90 €
<i>Erfischende und leckere saisonale Obstvariation mit Vanilleeis genießen</i>	
127. DREIRLEI SORBETS - NEU!	6,90 €
<i>Erfischender Sorbets / Himbeere / Limette / Mango / frischen Beeren / und Minze Genuss</i>	
128. KÄSE VARIATION TELLER <i>e</i>	9,90 €
<i>Zur Abrundung des Abends empfehlen wir ein Teller mit edlem Italienischen und spanischen Käse</i>	
129. ESPRESSO ODER KAFFEE CARRAILLO oder - CORRETTO NEU!	4,90 €
<i>Mit einem Osborne Brandy oder Grappa Special für den gemütlichen Ausklang Ihres Abend</i>	

Aperitifs

130. Glas Prosecco Scavi & Ray Eiskalt 0,15l	4,90 €
131. Sherry medium oder dry Seco 0,4cl	3,50 €
132. Portwein 0,4cl	4,50 €
133. Martini Bianco oder Rosso 0,4cl	3,50 €
134. Campari Orange 0,20l 4	5,90 €
135. Campari Soda 0,20l 4	5,50 €
136. Aperol Spritz 0,20l	6,50 €
137. Hugo 0,20l	6,50 €
138. Campari Spritz 0,2l 4 NEU!	5,50 €
139. Aperitivo Rosato Spritz von Ramazzotti 0,2l 4 NEU!	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

140. Mineralwasser 0,25l	2,20 €
141. Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,75l	5,50 €
142. Coca Cola 0,20l 1,3,4	2,20 €
143. Cola Light 0,20l 1,2,3,4,5	2,20 €
144. Fanta 0,20l 1,3,4	2,20 €
145. Sprite 0,20l 5,2	2,20 €
146. MezzoMix 0,20l 1,4,5	2,20 €
147. Schweppes Bitter Lemon 0,20l 4,7	2,50 €
148. Schweppes Ginger Ale 0,20l 4	2,50 €
149. Schweppes Tonic Water 0,20l 7	2,50 €
150. Red Bull 0,20l 8	3,50 €
151. Apfelsaft / Apfelschorle 0,20l	2,50 €
152. Orangensaft 0,20l	2,50 €
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	1,80 €
161. Zunft Kölsch 0,3l	2,60 €
162. Königs Pilsener 0,3l	2,60 €
163. Kölsch Cola 0,3l	2,50 €
164. Schuss 0,3l	2,50 €
165. Radler 0,3l	2,50 €
166. Hefe Weizen 0,5l	3,80 €
167. Alkoholfreies Weizen 0,5l	3,80 €
168. San Miguel 0,33l	3,00 €
169. Bergisches Landbier Original	3,00 €

Sangria

170. Sangria Especial 0,25L	5,90 €
171. Sangria Especial ½ L	10,90 €
172. Sangria Especial 1L	19,90 €

Spirituosen 2cl

173. Tequilla	3,50 €
174. Grappa	3,50 €
175. Grappa di Prosecco	4,90 €
176. Vodka Absolut	3,50 €
177. Malteser	3,20 €
178. Aquavit Jubiläums	3,20 €
179. Bailey's	3,90 €
180. Licor 43	3,50 €
181. Sambuca	3,50 €
182. Fernet Branca	3,50 €
183. Averna	3,50 €
184. Ramazzotti	3,50 €
185. Bourbon Whisky Jim Beam	4,00 €
186. Jack Daniels Whisky	5,00 €
187. Rum Bacardi	4,00 €
188. Havana Club 3 Anos (Cuba)	5,00 €
189. Gin Gordons	4,00 €
190. Kahlúa	3,50 €
191. Jägermeister	3,50 €
192. Malibu	3,50 €

Spanischer Weinbrand

193. Osborne Veterano	4,00 €
194. Osborne Brandy 103	4,00 €
195. Carlos I (wird am Tisch flambiert)	6,00 €
196. Cardenal Mendoza (wird am Tisch flambiert)	6,50 €
197. Conde de Osborne (wird am Tisch flambiert)	6,50 €

Heiße Getränke

200. Espresso	2,00 €
201. Espresso Doppio	3,40 €
202. Kaffee	2,00 €
203. Cappuccino	2,60 €
204. Cappuccino Special mit Schuss Kakao	2,60 €
205. Latte Macchiato	2,60 €
206. Milchkaffee	2,40 €
207. Kakao	1,90 €
208. Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €
209. Licor 43 mit Milch	4,50 €

Cocktails & Drinks

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

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. / 25,50 € MAGNUM 1,5 l - 227. / 49,50 €

CHAMPAGNER Moët & Chandon Brut Imperial

Flasche 0,75 l - 228. / 89,90 € MAGNUM 1,5 l - 229. / 159,00 €