

Weinkarte

Rotweine

Dornfelder, trocken

Weingut Jean Buscher - Bachtheim, Rheinhessen

Ein wirklich hochwertiger, gehaltvoller Dornfelder, dessen Frucht intensiv und nachhaltig ist - es dabei aber auch nicht an Eleganz mangeln lässt. Süffig, harmonisch und ausgewogen - ein charmanter Tropfen!

Merlot Mezzadro

Cantine Spinelli - Abruzzen

Auch an der Adria hat der Weltbürger Merlot eine Heimat gefunden - und den dortigen Winzern gelingt eine feine Balance zwischen Frucht und Rückgrat. Somit ist dieser Wein gut zugänglich, verfügt aber dennoch auch über Struktur und Nachhall.

Cabernet Sauvignon Barrel Aged

Vina Falernia - Elqui Valley, Chile

Kraftvoll, aber nicht zu herb präsentiert sich dieser füllige, opulente Wein aus Chile - seine Lagerung im Holzfass prädestiniert ihn als Begleiter zu Kurzgebratenem!

Weißweine

Pinot Grigio Mezzadro

Cantine Spinelli - Abruzzen

Der Beweis, dass Pinot Grigio nicht automatisch dünn und belanglos sein muss, sondern durchaus über Struktur, Fülle und Ausdruck verfügen kann - ein schön ausbalancierter Wein mit dem Aroma nach frischen Nüssen und Äpfeln.

Sauvignon Blanc

Vina Falernia - Elqui Valley, Chile

Ein typischer Weißer der „Neuen Welt“: intensiv aromatisch, mit Bukett nach Stachelbeer und Cassis; trocken, dabei süffig und schmeichelnd - ein mehr als schöner Wein!

0,2 l 0,75 l

4,40 15,50

4,20 14,50

4,40 15,50

0,2 l 0,75 l

4,20 14,50

4,40 15,50

Dessert

Eisbecher 4,50

„Birne Helene“

zartschmelzende Vanilleeiscreme¹, dazu eine halbe Williamsbirne, über die wir Schokoladensauce fließen lassen. Garniert mit Schlagsahne.

Eisbecher 4,50

„Pfirsich Melba“

Vanilleeiscreme¹ mit halbem Pfirsich, den wir mit Himbeermelba überziehen. Garniert mit Schlagsahne und Waffelgebäck.

Coup Adria 4,30

gemischtes Eis mit heißer Schokolade, Bananen und einem Sahnehäubchen

Hausbecher 5,00

„International“

gemischte Eiscreme, Banane und Pfirsich, überzogen mit Himbeersauce und einem Sahnehäubchen

Kinderbecher 2,50

„Pinocchio“

gemischte Eiscreme mit Schokoladenstreuseln



- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 koffeinhaltig



Gemischte Eisschale

Eiscremesorten der verschiedenen Geschmacksrichtungen

mit Sahne 3,50

ohne Sahne 3,30

Eis und Heiß 4,30

zartschmelzende Vanilleeiscreme¹ mit heißen Schattenmorellen oder heißer Schokolade

Eisbecher „Croatia“ 4,30

zartschmelzende Vanilleeiscreme¹, umlegt mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen

Eisbecher 4,50

„Nussknacker“

feine Nusseiscreme, garniert mit Schlagsahne und Waffelgebäck

Bananensplit 4,30

Eiscreme Vanille¹, halbierte Banane, Schokoladensauce und Sahne

Eiskaffee 3,30

Aromatischer Kaffee⁵ mit Eiscreme Vanille und einem Sahnehäubchen

- 6 mit Süßungsmittel
 - 9 enthält eine Phenylalaninquelle
 - 10 chininhaltig
- Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Getränke & Dessert

Steakhaus Pavić

Weidenhof

Westfalenstraße 18
58636 Iserlohn
(02371) 60030





Aperitifs

Campari ¹ mit Zitrone und Soda	4 cl	3,30	Sherry cream, medium, dry	5 cl	2,80
Campari ¹ Orange	4 cl	3,30	Glas Sekt	0,1 l	2,30
Martini bianco	5 cl	2,50	Prosecco	0,1 l	2,50
VW - Wermuth mit Williamsbirne	5 cl	4,30	Kir ^{0,1 l}		3,30
			Kir Royal	0,1 l	4,80

Biere

Frankenheim Alt	0,3 l	2,20	Krombacher	0,3 l	2,20
Frankenheim Alt	0,5 l	3,50	Krombacher	0,5 l	3,50
Warsteiner	0,3 l	2,20	Krombacher dunkel	0,3 l	2,20
Warsteiner	0,5 l	3,50	Krombacher dunkel	0,5 l	3,50
Krombacher alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,20	ERDINGER Weißbier	0,5 l	3,50
Krombacher Radler alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,20	ERDINGER Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,50


Alkoholfreie Getränke

Apollinaris	Fl. 0,25 l	2,20	Apfelsaft	0,2 l	2,10
 ^{1,3,5}	0,3 l	2,20	Orangensaft	0,2 l	2,10
 ^{1,3,5,9}	0,3 l	2,20	Johannisbeersaft	Fl. 0,2 l	2,10
 ^{1,3}	0,3 l	2,00	Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,10
 ²	0,3 l	2,20	Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	2,10
Eistee	0,3 l	2,20	Apfelschorle	0,3 l	2,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵	1,60	Milchkaffee ⁵	2,50
Glas Tee	1,50	Latte Macchiato ⁵	2,00
Türkisch Mokka ⁵	2,00	Heiße Schokolade	2,00
Espresso ⁵	1,80	Glühwein	3,30
Doppelter Espresso ⁵	3,20	Heißer Slivovitz	1,50
Cappuccino ⁵	2,00		

Spirituosen - 2 cl

Korn	1,50	Williamsbirne	2,30
Eversbusch (Wacholder)	1,80	Baileys	2,50
	2,30	Slivovitz	1,50
Jägermeister	1,80	Kruskovac (Birnenlikör)	1,50
Underberg	2,00	Pelinkovac (Magenlikör)	1,50
Malteser	2,00	Julischka	1,50
Aalborg Jub. Aquavit	2,30	Ouzo	1,80
Fernet Branca	2,00	Tequila	2,00
Fernet Menta	2,00	Wodka Moskovskaya	2,00
Mariacron	1,80	Cordon's Dry Gin	3,80
		Grand Marnier	2,80

Cognac - 2 cl

Calvados	2,80	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	3,00
Martell	2,80	METAXA [®]	2,80

Whisky - 4 cl

Johnnie Walker	3,80	Jim Beam	3,80
Ballantines	3,80	Glenfiddich	3,80
Old Canada	3,80		

Longdrinks

 -Cola ^{1,3,5}	3,20	AVERNA -Cola ^{1,3,5}	3,80
--	------	--------------------------------------	------

Weinkarte

Rotweine

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Dalmatinska Kapljica, mild	3,50	7,00	14,00
Dalmatiner Rotwein, süßlich	3,50	7,00	14,00
Plavac, herb	3,50	7,00	14,00
Opol Rosé, trocken	3,50	7,00	14,00
Kabaret Rosé, mittel	3,50	7,00	14,00

Weißweine

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Laški Rizling, süßlich	3,50	7,00	14,00
Traminac, mittel	3,50	7,00	14,00
Herzegowiner „Žilavka“, herb	4,00	8,00	16,00

Dessertweine

	0,1 l	0,2 l
Prošek „Dalmatia“	2,30	4,30