

WIR
EMPFEHLEN
DAS PERFEKTE
STEAK



T-Bone Steak mit Knochen ca. 450g 28,50
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

Entrecôte (Rib-Eye Steak) ca. 250g 26,50
vom Holzkohlegrill
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

Kotelett vom Iberico Schwein ca. 250g 19,50
vom Holzkohlegrill
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter



Weisse Wiesenchampignons

391	Ganze Champignons mit Knoblauch und vielen britischen Kräutern	7,50
393	Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons, auf Rucola serviert	12,50
394	Champignons mit Schinken ^{1,2,3} gefüllt und mit Allgäuer Käse ¹ überbacken	8,50
395	Champignons mit Krabben gefüllt und Knoblauchsauce	11,00

Kalte Vorspeisen

101	Rucolasalat mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel ⁹	10,50
102	Salatteller verschiedene Sorten Salat, gekochter Schinken ^{1,2,3} , Käse ¹ , Thunfisch, Ei, Spargel, Oliven, Joghurt Dressing	8,50
103	Salat-Platte mit Putenstreifen	10,50
104	Hirten-Salat frischer Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse	8,50
106	Prschut orig. dalmatinischer Schinken mit Oliven, Butter und Brot	11,00

Käse

300	Mozzarella-Käse mit Tomaten und Basilikum	8,00
301	Schafskäse - frisch oder paniert mit Brot und Butter	8,00
302	Gebackener Camembert mit Toast	7,50



Suppen

112	Tomatensuppe	4,50
115	Ungarische Gulaschsuppe	5,50
116	Hühnersuppe mit Einlage	4,50
118	Franz. Zwiebelsuppe überbacken mit Käse ¹	5,50
119	Broccolicremesuppe	4,50

Warme Vorspeisen

128	Gambas „Pil Pil“ in Oliven-Knoblauch-Öl, mit Chili (scharf)	10,50
129	Folienkartoffel mit Krabben	9,50
130	Weinbergsschnecken (6 Stück) mit Toast	8,00

Toast-Gerichte

210	Damen-Toast 3 Schweinefilets mit Pfirsichen und Sauce-Hollandaise überbacken	15,00
211	Herren-Toast Rumpsteak ca 180 g, mit gerösteten Zwiebeln	19,50
212	Haus-Toast Rinderfilet ca 180 g, mit Champignons und Sauce Bèarnaise überbacken	21,50



**GLADEN &
LINDENBERGER**

Bedachungs GmbH

**Dacharbeiten • Fassadenverkleidungen • Gerüstbau
Isolierungen • Abdichtungen • Bauklempnerei
Schornsteinbau • Reparatur-Schnelldienst**

Detlef Lindenberg Geschäftsführer / Dachdeckermeister
In der Bredde 30 · 58636 Iserlohn
Telefon (0 23 71) 2 45 92 · www.Gladen-Lindenberg.de

Nutzen Sie
unseren kostenlosen Botendienst für Iserlohn und Hemer.

Ihre Apotheke mit der freundlichen Beratung!

Apothekerin Christa Knodt e.K.
Westfalenstraße 31 · 58636 Iserlohn
Telefon: 0 23 71 / 6 03 18
Mittwoch nachmittags geöffnet



- gegründet 1957 -

SCHWANEN-APOTHEKE
Online Bestellungen unter:
schwanen.iserlohn@gmail.com
www.schwanenapo-iserlohn.de

Argentinische Steaks

Die beliebteste Diät der Welt

Rindersteaks sind gesund. Das kommt daher, weil Steakfleisch vom Rind nur einen minimalen Cholesteringehalt hat, sehr viel Eiweiß und sensationell wenig Kalorien.

100 g Filet = ca. 125 Kalorien, 100 g Hüfte = ca. 200 Kalorien, 100 g Rumpsteak = ca. 250 Kalorien

Dieser konzentrierte „Proteinstoß“ machtmunter, aktiv und dynamisch. Kein Wunder also, dass Rindersteaks von Leistungssportlern als Lieblingsdiät geschätzt werden.

Bei uns bekommen Sie nur Fleisch von argentinischen Mastrindern, garantiert ohne chemische Masthilfen.



Bife de Cuadril

(Argentinisches Hüftsteak)

135 **Mediano** 200 g **19,50**

136 **Grande** 300 g **24,50**

Bife de Chorizo

(Argentinisches Rumpsteak mit Fettrand)

137 **Mediano** 200 g **24,00**

138 **Grande** 300 g **28,00**

Bife de Lomo

(Argentinisches Filetsteak)

139 **Mediano** 200 g **26,50**

140 **Grande** 300 g **35,00**

141 **Filetsteak 250g in Pfeffersauce** **29,50**

Wir bereiten Ihr Steak ganz nach Ihrem Wunsch:
english = rot • medium = rosé • well-done = durchgebraten

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium = rosé serviert.

Zu den Steaks empfehlen wir Ihnen:

Beilagen

146	Papa-Asada geb. Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	4,00	157	Kroketten	3,80
147	Choclo con Monteca geröstete Maiskolben in Butter	4,00	158	Champignons mit Speck ⁹ und Zwiebeln	5,30
149	Mexikanische Bohnen	3,80	159	Pfifferlinge mit Speck ⁹ und Zwiebeln	8,00
150	Geröstete Zwiebeln	3,50	160	Broccoli mit Sauce Hollandaise	4,80
152	Butterreis	3,50	161	Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln	3,80
153	Prinzessbohnen (Speckbohnen ⁹)	4,00	162	Salzkartoffeln	3,50
154	Pfannengemüse	4,50	163	Rösti	3,80
155	Pommes frites	3,80	164	Chips-Kartoffeln	3,80
156	Djuwetschreis	3,50	165	Blattspinat mit Knoblauch	4,80
			145	Kräuterbutter (Portion extra)	2,50

Saucen

281	Pfeffer-Rahm-Sauce	3,50	284	Knoblauchsauce	3,50
282	Sauce Béarnaise	3,80	285	Zigeuner-Sauce	3,50
283	Sauce Hollandaise	3,80	286	Ajvar	1,80
			287	Sauerrahm	2,00

NOMA GMBH
WIRTSCHAFTSBERATUNG
& FINANZBETREUUNG

Der Partner für Ihre Finanzen

- unabhängig
- kompetent
- kundenbezogen

Bömbergring 113
58636 Iserlohn
www.noma-gmbh.com
Telefon 02371/7 85 92-0

TAXI HOTOPP

- Ausflugsfahrten
- Krankenfahrten
- Flughafentransfer
- Kurierdienste ...
und vieles mehr.



Telefon 02371/95 43 40

Gerichte vom Kalb

202	Kalbssteak „Hawaii“ mit Ananas, Banane, Curry-Sauce, Broccoli und Butterreis	24,50
203	Kalbssteak „Marshall“ mit Schinken ^{1,2,3} , Stangenspargel, Sauce-Bèarnaise überbacken, Kroketten und Broccoli	24,50
204	Kalbsmedaillon mit Champignons in Crème-fraîche-Sauce, Kroketten und Butterreis	24,00
241	Kalbsleber „Zagreb“ aus der Pfanne, mit gebratenen Aprikosen, Ananas, Butterreis und Pommes frites	20,50

Gerichte vom Lamm

143	Lammkotelett 250 g Beilagen extra	20,50
144	Lammfilet 200 g Beilagen extra	26,00
227	Lammfilet-Spieß mit frischem Knoblauch, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	27,50

Spezialitäten aus der Pfanne

256	Filet-Topf Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, mit Bratkartoffeln	20,50
257	Spanischer-Topf Schweinefilet in Sauce-Espagnol, gedünstete Champignons und Kroketten	21,50
258	Küchenmeister-Topf 3 versch. Filets in pikanter Sauce, mit Paprika, Gurken, Champignons, Pfifferlingen, grünem Pfeffer, Whisky und Sahne überzogen, dazu Bratkartoffeln	24,50
259	Croatia-Topf Schweinefilet, Bèarnaise-Champignonsauce, Broccoli und Kroketten	23,50
260	Bretonischer Pfeffer-Topf (scharf) Filetspitzen in Burgunder-Sauce mit Bratkartoffeln	22,50

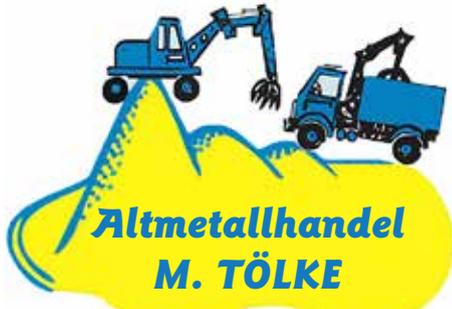
Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Hier...

...könnte Ihre **Werbung** stehen!

Info unter: B-Trend · B. Bergmann · RE · ☎ 0 23 61 - 30 669-22



**Altmittelhandel
M. TÖLKE**

Lager: Baarstraße 51 • 58636 Iserlohn
Mobil: 0171 - 8 27 02 08 • mtschrott@yahoo.de

Internationale Steaks

mit allem drum und dran

166	Rumpsteak mit Knoblauchsauce -mit Fettrand serviert- mit Chips-Kartoffeln und Djuwetschreis	24,00
167	Rumpsteak „Tiroler Art“ -mit Fettrand serviert- mit gerösteten Zwiebeln und Folienkartoffel	24,00
168	Rumpsteak „Madagaskar“ -mit Fettrand serviert- dazu Sauce Bèarnaise mit grünem Pfeffer, Broccoli und Kroketten	24,50
169	Filetsteak mit Pfifferlingen mit Sauce Bèarnaise, grünen Bohnen und Kroketten	29,00
170	Filetsteak natur „International“ mit Champignons, Speck ⁹ , Broccoli und Kroketten	29,00
171	Filetsteak „Spezial“ mit Krabben, Champignons, Käse ¹ überbacken, dazu Broccoli und Kroketten	29,50
173	Steakteller „Argentina“ Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbssteak mit Sauce Bèarnaise, Broccoli, Butterböhnchen, Champignonköpfen und Kroketten	29,50
174	Pfeffersteak Filetsteak in Pfeffersauce mit Broccoli und Kroketten	28,50
175	Russisches Pfeffersteak „Petersburg“ Filetsteak in sehr pikanter, mit Wodka verfeinerter Sauce, dazu Prinzessbohnen und Chips-Kartoffeln	29,00
176	Filet „Mignon“ mit Sauce Bèarnaise, Prinzessbohnen und Rösti	27,00
177	Surf'n Turf Filetsteak mit Garnelen, dazu eine Folienkartoffel	32,50

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.



**KFZ-Fachwerkstatt
& Auto-Lackiererei in Iserlohn**

- + Autoverkauf
- + Karosseriearbeiten
- + Lackierarbeiten
- + Ausbeularbeiten



Roman Morawietz, Teichstraße 7, 58644 Iserlohn
www.kfz-morawietz.de - Fon: 02371-7893582

**DER ORIGINELLE WEG
DER WERBE- UND
DRUCKGESTALTUNG**



Boris Bergmann
45657 Recklinghausen · Herrenstr. 11
Tel.: 0 23 61 / 30 669-22

Gerichte vom Holzkohlegrill

220	Cevapcici Hackfleischwürstchen mit Djuwetschreis und Pommes frites	12,00
222	Halb und Halb 1 Spießchen, 4 Cevapcici, Djuwetschreis und Pommes frites	14,00
224	Dalmatia-Leber in Scheiben gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Djuwetschreis und Chips-Kartoffeln	13,00
225	Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Djuwetschreis und Pommes frites	16,00
228	Zigeuner-Spieß Rumpsteak, Schweinefilet mit geräuchertem Speck ⁹ , Djuwetschreis und Pommes frites	19,00
229	Zagreb-Spieß Filetfleisch mit Speck ⁹ , paniertes Käse ¹ , Paprika, Djuwetschreis und Pommes frites	22,00
230	Casanova-Spieß Schweinefilet mit Obst, Curry-Sauce, Kroketten und Butterreis	20,00
231	Piraten-Spieß Schweinefilet mit Pfeffersauce, Djuwetschreis und Pommes frites	20,00
235	Marco Polo Schweinefilet mit Sauce Bèarnaise und Käse ¹ überbacken, Prinzessbohnen und Kroketten	20,50
236	Pusta-Platte (scharf) gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse, dazu Butterreis	20,00
238	Zagreb-Teller paniertes Kotelett, Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, Hacksteak, Djuwetschreis und Pommes frites	19,50
239	Veseli Bosanac (Lustiger Bosnjak) Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, mit Djuwetschreis und Pommes frites	22,50
240	Grill-Teller 1 Schweinekotelett, 1 Hacksteak, 2 Cevapcici, mag. Speck ⁹ , 1 Schweinenackensteak, Djuwetschreis und Pommes frites	18,00

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

KOSMETIK BALANCE

www.balance-kosmetikstudio.de Inessa Bergmann - staatl. gepr. Kosmetikerin

PERMANENT MAKE-UP

Lippen	Augen	Augenbrauen
Lippenkontur ab 350,- €	Wimpernrandverdichtung ab 270,- €	Schattierung ab 270,- €
Schönheitsfleck ab 60,- €	o. Lidstrich ab € 210,-	Härchenzeich. ab 350,- €




15 % Rabatt bei
Vorlage der
Mitnahmespeisekarte

Herrenstraße 11 · 45657 Recklinghausen · Telefon: 02361 - 297 98



VERSINO
Tillack + Savarese GbR

Autolackiererei & Unfallreparaturbetrieb

**Zuverlässig, fachgerecht,
zertifiziert...**

Giesestraße 13 · 58636 Iserlohn
Tel.: 023 71 / 4 15 26 · Fax: 023 71 / 4 18 31
www.versino-iserlohn.de

Internationale Gerichte

190	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	14,50
191	Kröstchen Schweineschnitzel paniert mit Sauce-Bèarnaise, Champignons, Spargel, mit Käse ¹ überbacken, dazu Rösti	16,00
192	Champignon-Schnitzel mit Pommes frites	16,00
197	Zigeuner-Schnitzel mit Pommes frites	16,00
193	Weidenhof-Schnitzel, gegrillt gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , Broccoli, dazu Folienkartoffel	19,00
194	Schaffhausener Sahneshnitzel mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, Champignon-Rahm-Sauce, Broccoli, dazu Kroketten	19,00
199	Schweinelendchen „Bach“ mit Spargel, Sauce-Hollandaise und Kroketten	20,50
200	Schweinelendchen „Sansibar“ mit Pfirsichen, Curry-Rahm und Butterreis	20,50
206	Spezial-Teller „Dalmatia“ Cordon bleu, Rinderfilet, Schweinefilet, Spargel, Pfannengemüse, Sauce-Hollandaise und Pommes frites	21,00
237	Ljubljana-Schnitzel (Cordon bleu) mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites	19,00

Platten für zwei und mehr Personen

180	Diplomaten-Platte (für 2 Personen) mit Cordon bleu, Rumpsteak, Schweinefilet, Sauce Bèarnaise, Pfannengemüse, Spargel, Djuwetschreis und Pommes frites	42,00
181	Gourmand-Platte (für 2 Personen) Balkan-Spezialitäten vom Rost mit Balkan-Sauce, Djuwetschreis und Pommes frites	39,00
183	Haus-Platte „Kroatia“ (für 2 Personen) Cordon bleu, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Pljeskavica, Broccoli, Champignons, Djuwetschreis, Kroketten und Pfefferrahmsauce	42,00
185	Chateaubriand (für 2 Personen) mit Sauce-Hollandaise, Champignons, Broccoli, Butterreis und Kroketten	59,00
186	Steak-Platte „Argentina“ (für 2 Personen) 2 Hüftsteaks, 2 Rumpsteaks, 2 Rinderfilets mit Sauce Bèarnaise, Champignons, Broccoli, Prinzessbohnen, Butterreis, Kroketten und Pommes frites	57,00

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Putengerichte

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 196 | Putenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites | 17,00 |
| 198 | Putensteak
gegrillt, mit Kräuterbutter und Kroketten | 18,00 |
| 205 | Champignon-Putenschnitzel
mit Bearnaise-Champignon-Sauce und Kroketten | 19,00 |

Hähnchengerichte

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 207 | Hähnchenbrustfilet
mit Tomaten und Käse ¹ überbacken, dazu Broccoli und Kroketten | 18,00 |
| 208 | Champignon-Hähnchenbrustfilet
auf Champignon-Rahmsauce, dazu Butterreis und Kroketten | 18,50 |

Fisch & vegetarisch

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 264 | Lachs
mit Blattspinat und Butterkartoffeln | 21,00 |
| 265 | Zanderfilet aus der Pfanne
mit einer Krabben-Champignonsauce und Petersilienkartoffeln | 21,00 |
| 266 | Forelle „Müllerin“
gegrillt mit Butter und Salzkartoffeln | 16,00 |
| 267 | Seezungenfilet
mit Salzkartoffeln | 20,00 |
| 269 | Verschiedene Gemüsesorten
Broccoli, Champignons, gegrillte Tomate,
Sauce Hollandaise und Folienkartoffel | 14,50 |



Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Senioren-Teller

250	Kleines Cordon bleu mit Rösti	11,00
251	Putensteak mit Früchte-Sauce und Butterreis	11,50
252	Schweinemedallions „Wermingsen“ mit Spargel, Käse ¹ , Sauce-Hollandaise überbacken und Kroketten	12,50
254	Kleines Krüstchen Schweineschnitzel ¹ paniert mit Champignons, Spargel, Sauce-Bèarnaise, Käse ¹ überbacken und Kroketten	11,50

Für unsere kleinen Gäste

290	Wiener-Schnitzel mit Pommes frites	7,50
293	Kinder-Teller „Cevapcici“ mit Pommes frites	6,50
294	Chicken „Nuggets“ mit Pommes frites	6,50

Desserts

Eisbecher „Birne Helene“ zartschmelzende Vanilleeiscreme ¹ , dazu eine halbe Williamsbirne, über die wir Schokoladensauce fließen lassen. Garniert mit Schlagsahne.	5,50	Eisbecher „Croatia“ zartschmelzende Vanilleeiscreme ¹ , umlegt mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen	5,30
Eisbecher „Pfirsich Melba“ Vanilleeiscreme ¹ mit halbem Pfirsich, den wir mit Himbeermelba überziehen. Garniert mit Schlagsahne und Waffelgebäck.	5,50	Eisbecher „Nussknacker“ feine Nusseiscreme, garniert mit Schlagsahne und Waffelgebäck	5,50
Kinderbecher „Pinocchio“ gemischte Eiscreme mit Schokoladenstreuseln	3,50	Bananensplit Eiscreme Vanille ¹ , halbierte Banane, Schokoladensauce und Sahne	5,30
Gemischte Eisschale Eiscremesorten der verschiedenen Geschmacksrichtungen		Eiskaffee Aromatischer Kaffee ⁵ mit Eiscreme Vanille und einem Sahnehäubchen	4,30
mit Sahne	4,50	Palatschinken mit Vanilleeiscreme ¹ , heißer Schokoladensauce, Eierlikör und Sahne	6,00
ohne Sahne	4,30	Palatschinken mit Vanilleeiscreme ¹ , heißen Himbeeren und Sahne	6,00
Eis und Heiß zartschmelzende Vanilleeiscreme ¹ mit heißen Schattenmorellen oder heißer Schokolade	5,30	Lavacake Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern, Karamellsauce und Vanilleeiscreme ¹	7,00



Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵	2,10	Milchkaffee ⁵	3,50
Glas Tee	2,00	Latte Macchiato ⁵	3,00
Türkisch Mokka ⁵	2,50	Heiße Schokolade	3,00
Espresso ⁵	2,30	Glühwein	4,30
Doppelter Espresso ⁵	3,70	Heiße Slivovitz	2,00
Cappuccino ⁵	2,50		

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Fl. 0,25 l	2,50	Apfelsaft 0,2 l	2,50
 1,3,5 0,3 l	2,60	Orangensaft 0,2 l	2,50
 1,3,5,6 0,3 l	2,60	Johannisbeersaft Fl. 0,2 l	2,50
 1,3 0,3 l	2,50	Bitter Lemon ¹⁴ Fl. 0,2 l	2,50
 ² 0,3 l	2,60	Ginger Ale ¹ Fl. 0,2 l	2,50
Eistee 0,3 l	2,80	Apfelschorle 0,3 l	2,60

Biere

Warsteiner 0,3 l	2,60	Krombacher 0,3 l	2,60
Warsteiner 0,5 l	4,40	Krombacher 0,5 l	4,40
Krombacher alkoholfrei Fl. 0,33 l	2,60	Krombacher dunkel 0,3 l	2,60
Krombacher Radler alkoholfrei Fl. 0,33 l	2,60	Krombacher dunkel 0,5 l	4,40
		ERDINGER Weißbier 0,5 l	4,40
		ERDINGER Weißbier alkoholfrei 0,5 l	4,40

Aperitifs

Campari ¹ Orange 4 cl	5,30	Glas Sekt 0,1 l	3,80
Martini bianco 5 cl	4,50	Prosecco 0,1 l	4,00
VW - Wermuth mit Williamsbirne 5 cl	6,30	Kir Royal 0,1 l	6,30
Sherry cream, medium, dry 5 cl	4,30	Aperol Spritz ¹ 0,3 l	5,80
		Gin Tonic ¹⁴ 4 cl	5,80
		Hugo 0,3 l	5,80

1 mit Farbstoff 4 mit Geschmacksverstärker 7 geschwefelt 11 geschwärzt 15 enthält eine Phenylalaninquelle
 2 mit Konservierungsstoff 5 koffeinhaltig 8 Säuerungsmittel 13 mit Phosphat 16 enthält Taurin
 3 mit Antioxidationsmittel 6 mit Süßungsmittel 9 Nitritpökelsalz 14 chininhaltig 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Spirituosen - 2 cl

Korn	2,20	Williamsbirne	3,30
Ramazotti	3,00	Baileys	3,50
 Asbach	3,30	Slivovitz	1,80
Jägermeister	2,80	Kruskovac (Birnenlikör)	2,00
Underberg	3,00	Pelinkovac	2,50
Malteser	3,00	Julischka	2,00
Aalborg Jub. Aquavit	3,30	Ouzo	2,20
Fernet Branca	3,00	Tequila	3,00
Fernet Menta	3,00	Vodka	3,00
Mariacron	2,80	Gin	4,80
		Hausschnaps	3,00

Cognac - 2 cl

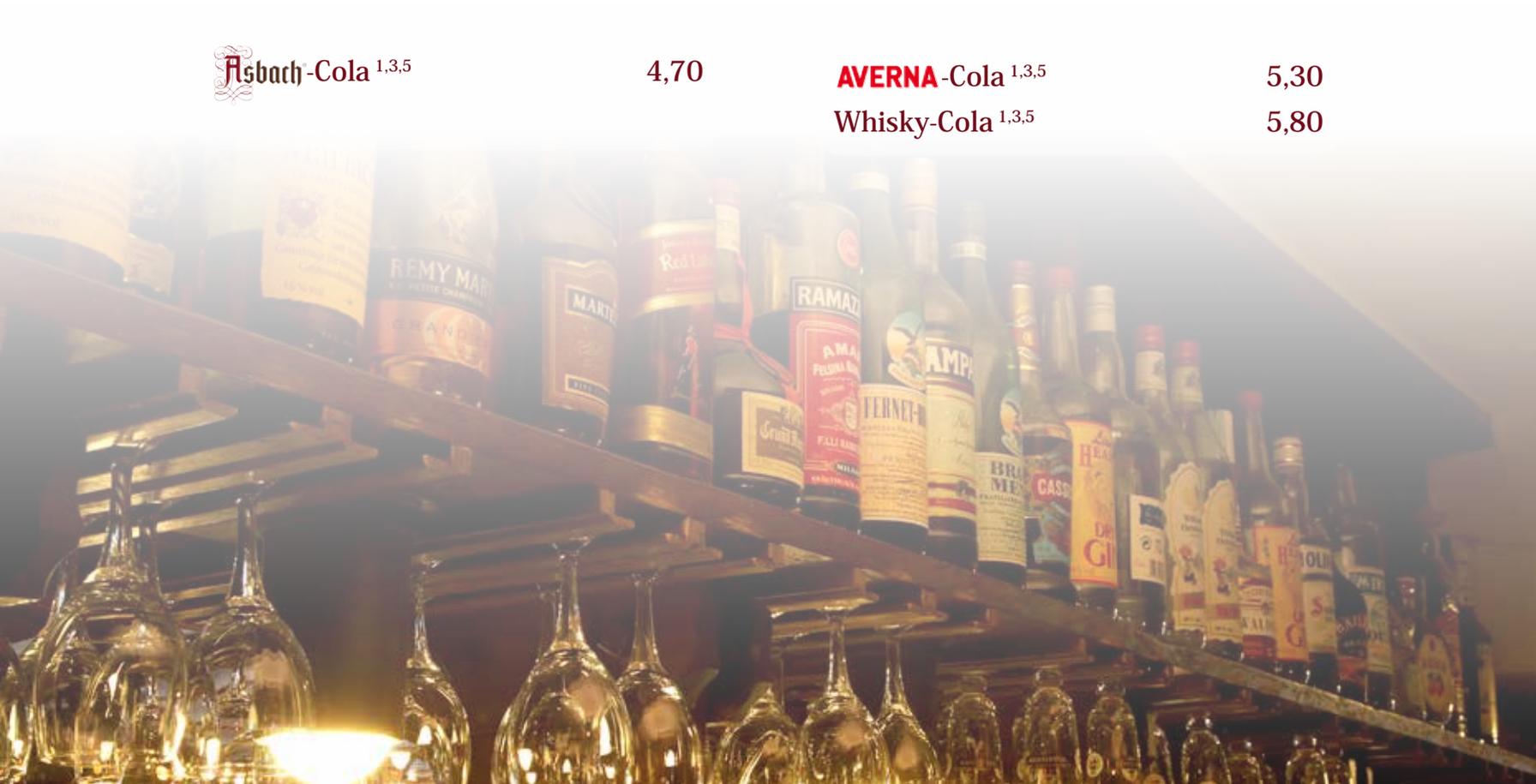
Calvados	4,30	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	4,50
Martell	4,30		

Whisky - 4 cl

Johnnie Walker	5,30	Jim Beam	5,30
Jack Daniels	5,30	Glenfiddich	5,30

Longdrinks

 Asbach-Cola ^{1,3,5}	4,70	AVERNA -Cola ^{1,3,5}	5,30
		Whisky-Cola ^{1,3,5}	5,80



Offene Weine

Rotweine	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Hauswein, süßlich	4,20	8,50	17,00
Hauswein, trocken	4,20	8,50	17,00
Hauswein Rosé, trocken	4,20	8,50	17,00
Hauswein Rosé, mittel	4,20	8,50	17,00
Weißweine	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Hauswein, süßlich	4,20	8,50	17,00
Hauswein, trocken	4,70	9,50	19,00
Dessertweine	0,1 l	0,2 l	
Prošek „Dalmatia“	4,50	9,00	

Weinkarte

Rotweine	0,2 l	0,75 l
Dornfelder, trocken	5,40	18,00
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	5,20	17,00
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	5,40	18,00
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	0,2 l	0,75 l
Pinot Grigio Mezzadro	5,20	17,00
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	5,40	18,00
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!		

