WIR EMPFEHLEN

DAS PERFEKTE STEAK

NEU

T-Bone Steak mit Knochen ca. 500g 32,50
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

Entrecôte (Rib-Eye Steak) ca. 250g
vom Holzkohlegrill 30,00
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

Kotelett vom Iberico Schwein 300g
vom Holzkohlegrill 22,00
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

[WELLNESS • PFLEGE • BEAUTY ELEMENTS]

PERMANENT MAKE-UP

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

15 % Rabatt bei Vorlage der Mitnahmespeisekarte

KOSMETIK BALANCE

Inessa Bergmann - staatl. gepr. Kosmetikerin

Herrenstraße 11
45657 Recklinghausen
Tel. 02361 - 297 98
www.balance-kosmetikstudio.de

Weiße Wiesenchampignons

391 **Ganze Champignons** 7,50
mit Knoblauch und vielen britischen Kräutern

393 **Carpaccio** 12,50
vom Rinderfilet mit Champignons, auf Rucola serviert

394 **Champignons** 8,50
mit Schinken [1,2,3] gefüllt und mit Allgäuer Käse [1] überbacken

395 **Champignons** 11,00
mit Krabben gefüllt und Knoblauchsauce

Kalte Vorspeisen

101 **Rucolasalat** 10,50
mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel[9]

103 **Salat-Platte** 10,50
mit Putenstreifen und Cocktailsauce

104 **Hirten-Salat** 8,50
frischer Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse

Käse

301 **Feta-Käse - frisch oder paniert** 8,00
mit Brot und Butter

302 **Gebackener Camembert** 7,50
mit Toast

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	**Weinbergschnecken** (6 Stück) in Bearnaise-Knoblauch-Sauce, dazu Toast	8,00

Toast-Gerichte

210	**Damen-Toast** 3 Schweinefilets mit Pfirsichen und Sauce-Hollandaise überbacken	17,00
211	**Herren-Toast** Rumpsteak (mit Fettrand) ca 180g, mit gerösteten Zwiebeln	22,50
212	**Haus-Toast** Rinderfilet ca 180 g, mit Champignons und Sauce Bèarnaise überbacken	26,50

Übersetzungen Dolmetschen
Sprachen-unterricht
Telc-Prüfungen
Sprachmaßnahmen für Arbeitsuchende
IK- und BSK-Kurse
inlingua®
Tel.: 02371-25724
In der Bredde 37
58636 Iserlohn
info@inlingua-iserlohn.de

Ihr Dach vom Fach!
LINDENBERGER Bedachungs GmbH
Dacharbeiten • Fassadenverkleidungen • Gerüstbau
Isolierungen • Abdichtungen • Bauklempnerei
Schornsteinbau • Reparatur-Schnelldienst
Detlef Lindenberger Geschäftsführer / Dachdeckermeister
In der Bredde 30 · 58636 Iserlohn
Telefon (0 23 71) 2 45 92 · www.lindenberger-bedachungen.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“ macht munter, 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.

ABERDEEN-ANGUS · ARGENTINA

Bife de Cuadril
(Argentinisches Hüftsteak)

135	Mediano	200 g	22,50
136	Grande	300 g	27,50

Bife de Chorizo
(Argentinisches Rumpsteak mit Fettrand)

137	Mediano	200 g	27,50
138	Grande	300 g	31,50

Bife de Lomo
(Argentinisches Filetsteak)

139	Mediano	200 g	32,50
140	Grande	300 g	41,00

141	Filetsteak	ca. 250g	36,50

Churrasco
in Pfeffer-Rotwein-Sauce

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
149	Mexikanische Bohnen mit Speck[9] und Zwiebeln	3,80
150	Geröstete Zwiebeln	3,50
152	Butterreis	3,50
153	Prinzessbohnen mit Speck[9] und Zwiebeln	4,00
154	Pfannengemüse	4,50
155	Pommes frites	3,80
156	Djuwetschreis	3,50
157	Kroketten	3,80
158	Champignons mit Speck[9] und Zwiebeln	5,30
160	Broccoli mit Sauce Hollandaise	4,80
161	Bratkartoffeln mit Speck[9] und Zwiebeln	3,80
162	Salzkartoffeln	3,50
163	Rösti	3,80
164	Chips-Kartoffeln	3,80
165	Blattspinat mit Knoblauch	4,80
145	Kräuterbutter (Portion extra)	2,50

Saucen

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

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

CarFerreira
AUTOGLAS & SERVICE
• Reifenservice • Inspektion
• Smart-Repair • Fahrzeugaufbereitung • KFZ-Lackierung
Mendener Straße 90 | 58636 Iserlohn
Telefon: 02374 - 940 78 60 | www.carferreira.de

Internationale Steaks
mit allem drum und dran

166 **Rumpsteak mit Knoblauchsauce** -mit Fettrand serviert- **26,50**
mit Chips-Kartoffeln und Djuwetschreis

167 **Rumpsteak „Tiroler Art“** -mit Fettrand serviert- **26,50**
mit gerösteten Zwiebeln und Folienkartoffel

168 **Rumpsteak „Madagaskar“** -mit Fettrand serviert- **27,00**
dazu Sauce Bèarnaise mit grünem Pfeffer,
Broccoli und Kroketten

170 **Filetsteak natur „International“** **33,50**
mit Champignons, Speck[9], Broccoli und Kroketten

171 **Filetsteak „Spezial“** **34,00**
mit Krabben, Champignons, Käse [1] überbacken,
dazu Broccoli und Kroketten

173 **Steakteller „Argentina“** **34,00**
Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbssteak mit Sauce Bèarnaise,
Broccoli, Butterböhnchen, Champignonköpfen und Kroketten

174 **Pfeffersteak** **33,00**
Filetsteak in Pfeffersauce mit Broccoli und Kroketten

175 **Russisches Pfeffersteak „Petersburg“** **33,50**
Filetsteak in sehr pikanter, mit Wodka verfeinerter Sauce,
dazu Prinzessbohnen mit Speck[9] und Zwiebeln und Chips-Kartoffeln

176 **Filet „Mignon“** **30,50**
mit Sauce Bèarnaise, Prinzessbohnen mit Speck[9] und Zwiebeln, dazu Rösti

177 **Surf'n Turf** **37,00**
Filetsteak mit Garnelen, dazu eine Folienkartoffel

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Gerichte vom Kalb

203 **Kalbssteak „Marshall“** 26,50
mit Schinken [1,2,3], Stangenspargel, Sauce-Bèarnaise überbacken,
Kroketten und Broccoli

204 **Kalbsmedaillon** 26,00
mit Champignons in Crème-fraîche-Sauce, Kroketten und Butterreis

241 **Kalbsleber „Zagreb”** 22,50
aus der Pfanne, mit gebratenen Aprikosen, Ananas,
Butterreis und Pommes frites

Gerichte vom Lamm

143 **Lammkotelett** 250 g 23,00
Beilagen extra

144 **Lammfilet** 200 g 28,50
Beilagen extra

227 **Lammfilet-Spieß** 30,50
mit frischem Knoblauch, Prinzessbohnen mit Speck[9] und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln

Spezialitäten aus der Pfanne

256 **Filet-Topf** 22,00
Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, mit Bratkartoffeln

257 **Spanischer-Topf** 23,00
Schweinefilet in Sauce-Espagnol, gedünstete Champignons und Kroketten

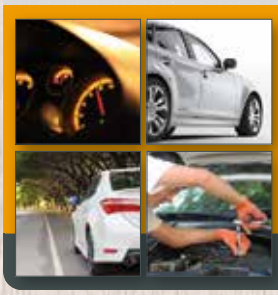
258 **Küchenmeister-Topf** 26,00
3 versch. Filets in pikanter Sauce, mit Paprika, Gurken, Champignons,
Pfifferlingen, grünem Pfeffer, Whisky und Sahne überzogen, dazu Bratkartoffeln

259 **Croatia-Topf** 25,00
Schweinefilet, Bèarnaise-Champignonsauce, Broccoli und Kroketten

260 **Bretonischer Pfeffer-Topf** (scharf) 24,00
Filetspitzen in Burgunder-Sauce mit Bratkartoffeln

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

morawietz GmbH
AUTOMOBILE & KFZ-SERVICE



KFZ-Fachwerkstatt
& Auto-Lackiererei in Iserlohn
+ Autoverkauf
+ Karosseriearbeiten
+ Lackierarbeiten
+ Ausbeularbeiten

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

Handwerkerservice Spilotros
0173-295 96 18
☑ Arbeiten rund ums Haus
☑ Trockenbau
☑ Sanierungsarbeiten
☑ Fliesen und mehr...
Schlesische Str. 62 • 58636 Iserlohn • 02371-83 249 94
www.handwerkerservice-spilotros.de

Gerichte vom Holzkohlegrill

220 **Cevapcici** 13,00
Hackfleischwürstchen mit Djuwetschreis
und Pommes frites

222 **Halb und Halb** 15,00
1 Nackensteak, 4 Cevapcici, Djuwetschreis
und Pommes frites

224 **Dalmatia-Leber** 14,00
in Scheiben gegrillt mit gerösteten Zwiebeln,
Djuwetschreis und Chips-Kartoffeln

225 **Hacksteak** 17,50
gefüllt mit Schafskäse, Djuwetschreis
und Pommes frites

228 **Zigeuner-Spieß** 20,50
Rindersteak, Schweinefilet mit geräuchertem Speck[9],
Djuwetschreis und Pommes frites

229 **Zagreb-Spieß** 24,00
Filetfleisch mit Speck[9], panierter Käse [1], Paprika,
Djuwetschreis und Pommes frites

230 **Casanova-Spieß** 21,50
Schweinefilet mit Obst, Curry-Sauce,
Kroketten und Butterreis

231 **Piraten-Spieß** 21,50
Schweinefilet mit Pfeffersauce, Djuwetschreis
und Pommes frites

235 **Marco Polo** 22,00
Schweinefilet mit Sauce Bèarnaise und Käse [1] überbacken,
Prinzessbohnen mit Speck[9] und Zwiebeln, dazu Kroketten

236 **Pusta-Platte** (scharf) 21,50
gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse, dazu Butterreis

238 **Zagreb-Teller** 21,00
paniertes Kotelett, Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, Hacksteak,
Djuwetschreis und Pommes frites

239 **Veseli Bosanac (Lustiger Bosnjak)** 24,50
Rindersteak mit Schinken [1,2,3] und Käse [1] gefüllt,
mit Djuwetschreis und Pommes frites

240 **Grill-Teller** 19,50
1 Schweinekotelett, 1 Hacksteak, 2 Cevapcici, mag. Speck[9],
1 Schweinenackensteak, Djuwetschreis und Pommes frites

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

In dieser Karte finden Sie
mit Sicherheit
das beste Menü

Beim Thema Sicherheit
sind wir
Ihre Spezialisten

MKPROTECT
www.mkprotect.de

Kübler GmbH
SANITÄR + HEIZUNG
58636 Iserlohn · Osemundstraße 13
Tel. 0 23 71 - 9 09 30 · Fax 6 11 88
www.kuebler-tga.de

Internationale Gerichte

190	**Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites	16,00
191	**Krüstchen** Schweineschnitzel paniert mit Sauce-Bèarnaise, Champignons, Spargel, mit Käse [1] überbacken, dazu Rösti,	17,50
192	**Champignon-Schnitzel** mit Pommes frites	17,50
197	**Zigeuner-Schnitzel** mit Pommes frites	17,50
193	**Weidenhof-Schnitzel, gegrillt** gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Käse [1], Broccoli, dazu Folienkartoffel	20,50
194	**Schaffhausener Sahneschnitzel** mit Schinken [1,2,3] und Käse [1] gefüllt, Champignon-Rahm-Sauce, Broccoli, dazu Kroketten	20,50
199	**Schweinelendchen „Bach“** mit Spargel, Sauce-Hollandaise und Kroketten	22,00
200	**Schweinelendchen „Sansibar“** mit Pfirsichen, Curry-Rahm und Butterreis	22,00
206	**Spezial-Teller „Dalmatia“** Cordon bleu, Rinderfilet, Schweinefilet, Spargel, Pfannengemüse, Sauce-Hollandaise und Pommes frites	22,50
237	**Ljubljana-Schnitzel** (Cordon bleu) mit Schinken [1,2,3] und Käse [1] gefüllt, dazu Pommes frites	20,50

Platten
für zwei und mehr Personen

180	**Diplomaten-Platte** (für 2 Personen) mit Cordon bleu, Rindersteak, Schweinefilet, Sauce Bèarnaise, Pfannengemüse, Djuwetschreis und Pommes frites	47,00
181	**Gourmand-Platte** (für 2 Personen) Balkan-Spezialitäten vom Rost mit Balkan-Sauce, Djuwetschreis und Pommes frites	44,00
183	**Haus-Platte „Kroatia“** (für 2 Personen) Cordon bleu, Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Pljeskavica, Broccoli, Champignons, Djuwetschreis, Kroketten und Pfefferrahmsauce	47,00
185	**Chateaubriand** (für 2 Personen) (Mittelstück vom Rinderfilet ca. 500g) mit Sauce Béarnaise, Champignons, Broccoli, Butterreis, Prinzessbohnen, Kroketten und Pommes frites	72,00
186	**Steak-Platte „Argentina“** (für 2 Personen) 2 Hüftsteaks, 2 Rumpsteaks, 2 Rinderfilets mit Sauce Bèarnaise, Champignons, Broccoli, Prinzessbohnen, Butterreis, Kroketten und Pommes frites	66,00

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

AK Andreas Keil
Werbemittelvertrieb
Flyer + Visitenkarten + Poster
Briefpapier + Blöcke + uvm.
Oberadener Heide 50 · bergkamen · Tel.: 0 23 06 / 996 30 35
Mobil: 0 151 / 18 42 94 57 · E-Mail: Anreaskeil@t-online.de

Putengerichte

196 **Putenschnitzel „Wiener Art“** 18,50
mit Pommes frites

198 **Putensteak** 19,50
gegrillt, mit Kräuterbutter und Kroketten

205 **Champignon-Putenschnitzel** 20,50
gegrillt, mit Bearnaise-Champignon-Sauce und Kroketten

Hähnchengerichte

207 **Hähnchenbrustfilet** 18,50
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Broccoli und Kroketten

208 **Champignon-Hähnchenbrustfilet** 20,00
auf Champignon-Rahmsauce, dazu Butterreis und Kroketten

209 **Hähnchenschnitzel „Wiener Art“** 18,50
mit Pommes frites

Fisch & vegetarisch

264 **Lachs** 23,00
mit Blattspinat, Butterkartoffeln und Kräutersauce

265 **Zanderfilet aus der Pfanne** 23,00
mit einer Krabben-Champignonsauce und Petersilienkartoffeln

266 **Forelle „Müllerin“** 17,50
gegrillt mit Butter und Salzkartoffeln

269 **Verschiedene Gemüsesorten** 16,00
Broccoli, Champignons, gegrillte Tomate,
Sauce Hollandaise und Folienkartoffel

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Senioren-Teller

250	**Kleines Cordon bleu** mit Rösti	12,50
251	**Kleines Putensteak** mit Früchte-Sauce und Butterreis	13,00
252	**Schweinemedaillons „Wermingsen“** mit Spargel, Käse [1] , Sauce-Hollandaise überbacken und Kroketten	14,00
254	**Kleines Krüstchen** Schweineschnitzel [1] paniert mit Champignons, Spargel, Sauce-Bèarnaise, Käse [1] überbacken und Kroketten	13,00

Für unsere kleinen Gäste

290	**Wiener-Schnitzel** mit Pommes frites	8,00
293	**Kinder-Teller „Cevapcici“** mit Pommes frites	7,00
294	**Chicken „Nuggets“** mit Pommes frites	7,00

Desserts

Kinderbecher „Pinocchio” 3,50
gemischte Eiscreme mit Schokoladenstreuseln

Gemischte Eisschale mit Sahne 4,50
versch. Geschmacksrichtungen ohne Sahne 4,30

Eis und Heiß 5,30
zartschmelzende Vanilleeiscreme [1]
mit heißen Schattenmorellen oder heißer Schokolade

Eisbecher „Croatia” 5,30
zartschmelzende Vanilleeiscreme [1],
umlegt mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen

Eisbecher „Nussknacker” 5,50
feine Nusseiscreme, garniert mit
Schlagsahne und Waffelgebäck

Bananensplit 5,30
Eiscreme Vanille [1], halbierte Banane,
Schokoladensauce und Sahne

Eiskaffee 4,30
Aromatischer Kaffee [5] mit Eiscreme
Vanille und einem Sahnehäubchen

Palatschinken 6,00
mit Vanilleeiscreme[1], heißer Schokoladensauce,
Eierlikör und Sahne

Lavacake 7,00
Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern,
Karamellsauce und Vanilleeiscreme[1]

Warme Getränke

Tasse Kaffee [5]	2,20	Cappuccino [5]	2,60
Glas Tee	2,10	Milchkaffee [5]	3,60
Türkisch Mokka [5]	2,60	Latte Macchiato [5]	3,10
Espresso [5]	2,40	Heiße Schokolade	3,10
Doppelter Espresso [5]	3,80	Glühwein	4,40

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 mit Phosphat
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
20 Pfanne ist heiß
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 Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,90	0,7 l	5,80
Coca-Cola [1,3,5]	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
Coca-Cola zero [1,3,5,6]	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
Fanta [1,3]	0,3 l	2,90	0,5 l	4,90
Sprite [2]	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
Eistee	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00

Apfelsaft	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Bitter Lemon [14]	Fl. 0,2 l	2,90
Ginger Ale [1]	Fl. 0,2 l	2,90
Apfelschorle	0,3 l 3,00 / 0,5 l	5,00
VIO Fruchtschorlen	Fl. 0,33 l	3,50

Apfel/Johannisbeere/Rhabarber/Maracuja

Biere

Warsteiner	0,3 l	3,10
Warsteiner	0,5 l	5,00
Krombacher alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,10
Krombacher Radler alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,10
Krombacher	0,3 l	3,10
Krombacher	0,5 l	5,00

Krombacher dunkel	0,3 l	3,10
Krombacher dunkel	0,5 l	5,00
Krombacher Kellerbier	0,3 l	3,10
Krombacher Kellerbier	0,5 l	5,00
ERDINGER Weißbier	0,5 l	5,20
ERDINGER Weißbier dunkel	0,5 l	5,20
ERDINGER Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,20

Aperitifs

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

Longdrinks

Asbach-Cola [1,3,5]	4,70
Gin Tonic [14]	5,80
Jäger-Cola [1,3,5]	5,80
AVERNA-Cola [1,3,5]	5,30
Whisky-Cola [1,3,5]	5,80

Whisky - 4 cl

Johnnie Walker	5,30
Jack Daniels	5,80
Jim Beam	5,30
Glenfiddich	6,30

Spirituosen - 2 cl

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

Cognac - 2 cl

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

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

Weinschorle	0,25 l	3,70

Weinkarte

Rotweine

	0,2 l	0,75 l
Merlot - trocken	5,20	18,50

Claude Vialade, Languedoc, Frankreich
Ein Früchtekorb aus Waldbeeren mit animierenden Veilchenblütennoten strömen aus dem Glas. Schlank, feinfruchtig und cremig präsentiert er sich am Gaumen mit weichen Tanninen.

Primitivo - trocken	6,00	20,00

Conti Zecca, Apulien, Italien
Herrliche Nase nach dunklen Früchten und Kakao, samtig weich und gehaltvoll am Gaumen, ganz weiches Tannin, fast süßlich, volle Fruchtfülle, Lecker!

„Die Freude teilen“ - feinherb	5,50	18,50

Weingut Kiefer, Baden
In der offenen Nase duften feine Früchte (Himbeeren, Kirschen) und animierend, rauchig-pfeffrige Anklänge. Sehr schöne Dichte und Fruchtsüße verbreiten sich auf der Zunge.

Roséwein

	0,2 l	0,75 l
Spätburgunder Rosé - halbtrocken	5,50	18,50

Weingut Lorenz, Mosel
Ein begeisternder Klassiker mit einer tollen Harmonie und Balance am Gaumen! Der Wein fasziniert durch seinen feinen Duft: Himbeeren, Kirschen, Citrus und mineralische Noten. Wow!

Weißweine

	0,2 l	0,75 l
Pinot Grigio - trocken	5,50	18,50

Casere, Veneto, Italien
Ein Musterexemplar an Frische und Reintönigkeit! In der Nase schon voll und fruchtig mit Aromen von Birne und Muskatnuss. Auf der Zunge geradezu vibrierend und fruchtintensiv. Die Textur ist weich und animierend

Rivaner feinherb - halbtrocken	5,20	20,00

Weingut Kallstadt, Pfalz
Exotische Früchte, saftige Grapefruit sowie Anklänge an Feuerstein begeistern die Nase. Am Gaumen mit Aromen erinnernd an exotische Früchte.

Lugana - trocken	7,50	25,00

Franzosi, Veneto, Italien
Die Region am Gardasee ist unglaublich beliebt, auch wegen ihrer eleganten Weißweine. Frucht nach Mirabellen, am Gaumen saftig, ganz weiche Säure, weiche Textur, einfach lecker und unkompliziert.