

WIR EMPFEHLEN DAS PERFEKTE STEAK

NEU

T-Bone Steak mit Knochen ca. 500g **36,50**
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

Entrecôte (Rib-Eye Steak) ca. 250g
vom Holzkohlegrill **33,50**
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

Kotelett vom Iberico Schwein 300g
vom Holzkohlegrill **24,50**
dazu eine gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter



[WELLNESS • PFLEGE • BEAUTY ELEMENTS]

PERMANENT MAKE-UP

Lippen

Lippenkontur ab 350,- €
Schönheitsfleck ab 60,- €

Augen

Wimpernrandverdichtung
o. Lidstrich ab € 210,-

Augenbrauen

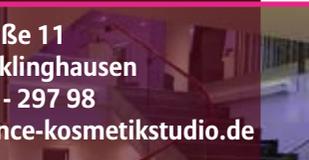
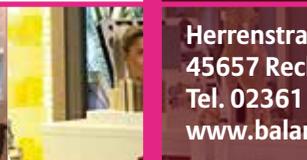
Schattierung ab 270,- €
Härchenzeich. ab 350,- €

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
mit Knoblauch und vielen britischen Kräutern | 8,50 |
| 393 | Carpaccio
vom Rinderfilet mit Champignons, auf Rucola serviert | 14,00 |
| 394 | Champignons
mit Schinken ^{1,2,3} gefüllt und mit Allgäuer Käse ¹ überbacken | 9,50 |
| 395 | Champignons
mit Krabben gefüllt und Knoblauchsauce | 12,00 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 101 | Rucolasalat
mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel ⁹ | 11,50 |
| 103 | Salat-Platte
mit Putenstreifen und Cocktailsauce | 11,50 |
| 104 | Hirten-Salat
frischer Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse | 9,50 |

Käse

- | | | |
|-----|---|------|
| 301 | Feta-Käse - frisch oder paniert
mit Brot und Butter | 9,00 |
| 302 | Gebackener Camembert
mit Toast | 8,50 |



Suppen

112	Tomatensuppe	5,00
115	Ungarische Gulaschsuppe	6,00
116	Hühnersuppe mit Einlage	5,00
118	Franz. Zwiebelsuppe überbacken mit Käse ¹	6,00
119	Broccolicremesuppe	5,00

Warme Vorspeisen

128	Gambas „Pil Pil“ in Oliven-Knoblauch-Öl, mit Chili (scharf)	12,50
129	Folienkartoffel mit Krabben	10,50
130	Weinbergschnecken (6 Stück) in Bearnaise-Knoblauch-Sauce, dazu Toast	9,00

Toast-Gerichte

210	Damen-Toast 3 Schweinefilets mit Pfirsichen und Sauce-Hollandaise überbacken	19,00
211	Herren-Toast Rumpsteak (mit Fettrand) ca 180g, mit gerösteten Zwiebeln	25,00
212	Haus-Toast Rinderfilet ca 180 g, mit Champignons und Sauce Bearnaise überbacken	29,50

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



Bife de Cuadril

(Argentinisches Hüftsteak)

135	Mediano	200 g	25,00
136	Grande	300 g	30,50

Bife de Lomo

(Argentinisches Filetsteak)

139	Mediano	200 g	36,50
140	Grande	300 g	46,00

Bife de Chorizo

(Argentinisches Rumpsteak mit Fettrand)

137	Mediano	200 g	30,50
138	Grande	300 g	35,00

141	Filetsteak ca. 250g	41,00
	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	4,50	158	Champignons mit Speck ⁹ und Zwiebeln	5,90
149	Mexikanische Bohnen mit Speck ⁹ und Zwiebeln	4,20	160	Broccoli mit Sauce Hollandaise	5,40
150	Geröstete Zwiebeln	3,80	161	Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln	4,20
152	Butterreis	3,80	162	Salzkartoffeln	3,80
153	Prinzessbohnen mit Speck ⁹ und Zwiebeln	4,50	163	Rösti	4,20
154	Pfannengemüse	5,00	164	Chips-Kartoffeln	4,20
155	Pommes frites	4,20	165	Blattspinat mit Knoblauch	5,40
156	Djuwetschreis	3,80	145	Kräuterbutter (Portion extra)	2,80
157	Kroketten	4,20			

Saucen

281	Pfeffer-Rahm-Sauce	3,80	285	Zigeuner-Sauce	3,80
282	Sauce Bèarnaise	4,20	286	Ajvar	2,00
283	Sauce Hollandaise	4,20	287	Sauerrahm	2,20
284	Knoblauchsauce	3,80	288	Churrasco Sauce	4,20

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

Car Ferreira
A U T O G L A S & S E R V I C E

- 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-
mit Chips-Kartoffeln und Djuwetschreis | 29,50 |
| 167 | Rumpsteak „Tiroler Art“ -mit Fettrand serviert-
mit gerösteten Zwiebeln und Folienkartoffel | 29,50 |
| 168 | Rumpsteak „Madagaskar“ -mit Fettrand serviert-
dazu Sauce Bèarnaise mit grünem Pfeffer,
Broccoli und Kroketten | 30,00 |
| 170 | Filetsteak natur „International“
mit Champignons, Speck ⁹ , Broccoli und Kroketten | 37,50 |
| 171 | Filetsteak „Spezial“
mit Krabben, Champignons, Käse ¹ überbacken,
dazu Broccoli und Kroketten | 38,00 |
| 173 | Steakteller „Argentina“
Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbssteak mit Sauce Bèarnaise,
Broccoli, Butterböhnchen, Champignonköpfen und Kroketten | 38,00 |
| 174 | Pfeffersteak
Filetsteak in Pfeffersauce mit Broccoli und Kroketten | 37,00 |
| 175 | Russisches Pfeffersteak „Petersburg“
Filetsteak in sehr pikanter, mit Wodka verfeinerter Sauce,
dazu Prinzessbohnen mit Speck ⁹ und Zwiebeln und Chips-Kartoffeln | 37,50 |
| 176 | Filet „Mignon“
mit Sauce Bèarnaise, Prinzessbohnen mit Speck ⁹ und Zwiebeln, dazu Rösti | 34,00 |
| 177 | Surf'n Turf
Filetsteak mit Garnelen, dazu eine Folienkartoffel | 41,50 |

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Hundephysiotherapie & mehr
Aufgemopst
by Mine & Basti

www.aufgemopst-hundephysiotherapie.de

Elsternweg 2 c • 58708 Menden Kobil 0160/ 99 54 47 72 • Festnetz 02373/ 97 09 212
Email: info@aufgemopst-hundephysiotherapie.de

Therapieangebote

- Unterwasserlaufband (Hydrotherapie)
- Lasertherapie • Darztherapie
- Klassische Massage • manuelle Therapie
- Lymphdrainage • strukturelle, viscerale & craniosacrale Osteopathie
- Frequenzfeldtherapie (Vetomedicum)
- physikalische Gefäßtherapie (Berner)
- Vibrationstherapie (Kovalev)
- Narbenbehandlung • Akupunktur
- Thermotherapie • Akupunktur
- Bewegungstherapie (aktiv + passiv)
- Kinesiotaping • Wellnessmassage
- Elektrotherapie



Altmetallhandel
M. TÖLKE

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

Gerichte vom Kalb

- 203 **Kalbssteak „Marshall“** 29,50
mit Schinken^{1,2,3}, Stangenspargel, Sauce-Bèarnaise überbacken,
Kroketten und Broccoli
- 204 **Kalbsmedaillon** 29,00
mit Champignons in Crème-fraîche-Sauce, Kroketten und Butterreis
- 241 **Kalbsleber „Zagreb“** 25,00
aus der Pfanne, mit gebratenen Aprikosen, Ananas,
Butterreis und Pommes frites

Gerichte vom Lamm

- 143 **Lammkotelett** 250 g 25,50
Beilagen extra
- 144 **Lammfilet** 200 g 32,00
Beilagen extra
- 227 **Lammfilet-Spieß** 34,00
mit frischem Knoblauch, Prinzessbohnen mit Speck⁹ und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln

Spezialitäten aus der Pfanne

- 256 **Filet-Topf** 24,50
Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, mit Bratkartoffeln
- 257 **Spanischer-Topf** 25,50
Schweinefilet in Sauce-Espagnol, gedünstete Champignons und Kroketten
- 258 **Küchenmeister-Topf** 29,00
3 versch. Filets in pikanter Sauce, mit Paprika, Gurken, Champignons,
Pfifferlingen, grünem Pfeffer, Whisky und Sahne überzogen, dazu Bratkartoffeln
- 259 **Croatia-Topf** 28,00
Schweinefilet, Bèarnaise-Champignonsauce, Broccoli und Kroketten
- 260 **Bretonischer Pfeffer-Topf** (scharf) 26,50
Filetspitzen in Burgunder-Sauce mit Bratkartoffeln

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

Handwerkerservice HS 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 Hackfleischwürstchen mit Djuwetschreis und Pommes frites	14,50
222	Halb und Halb 1 Nackensteak, 4 Cevapcici, Djuwetschreis und Pommes frites	16,50
224	Dalmatia-Leber in Scheiben gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Djuwetschreis und Chips-Kartoffeln	15,50
225	Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Djuwetschreis und Pommes frites	19,50
228	Zigeuner-Spieß Rindersteak, Schweinefilet mit geräuchertem Speck ⁹ , Djuwetschreis und Pommes frites	23,00
229	Zagreb-Spieß Filetfleisch mit Speck ⁹ , paniertes Käse ¹ , Paprika, Djuwetschreis und Pommes frites	26,50
230	Casanova-Spieß Schweinefilet mit Obst, Curry-Sauce, Kroketten und Butterreis	24,00
231	Piraten-Spieß Schweinefilet mit Pfeffersauce, Djuwetschreis und Pommes frites	24,00
235	Marco Polo Schweinefilet mit Sauce Bèarnaise und Käse ¹ überbacken, Prinzessbohnen mit Speck ⁹ und Zwiebeln, dazu Kroketten	24,50
236	Pusta-Platte (scharf) gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse, dazu Butterreis	24,00
238	Zagreb-Teller paniertes Kotelett, Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, Hacksteak, Djuwetschreis und Pommes frites	23,50
239	Veseli Bosanac (Lustiger Bosnjak) Rindersteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, mit Djuwetschreis und Pommes frites	27,50
240	Grill-Teller 1 Schweinekotelett, 1 Hacksteak, 2 Cevapcici, mag. Speck ⁹ , 1 Schweinenackensteak, Djuwetschreis und Pommes frites	21,50

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



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 | 18,00 |
| 191 | Kröstchen Schweineschnitzel paniert mit Sauce-Bèarnaise, Champignons, Spargel, mit Käse ¹ überbacken, dazu Rösti, | 19,50 |
| 192 | Champignon-Schnitzel mit Pommes frites | 19,50 |
| 197 | Zigeuner-Schnitzel mit Pommes frites | 19,50 |
| 193 | Weidenhof-Schnitzel, gegrillt
gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , Broccoli, dazu Folienkartoffel | 23,00 |
| 194 | Schaffhausener Sahneschnitzel
mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, Champignon-Rahm-Sauce, Broccoli, dazu Kroketten | 23,00 |
| 199 | Schweinelendchen „Bach“
mit Spargel, Sauce-Hollandaise und Kroketten | 24,50 |
| 200 | Schweinelendchen „Sansibar“
mit Pfirsichen, Curry-Rahm und Butterreis | 24,50 |
| 206 | Spezial-Teller „Dalmatia“
Cordon bleu, Rinderfilet, Schweinefilet, Spargel, Pfannengemüse, Sauce-Hollandaise und Pommes frites | 25,00 |
| 237 | Ljubljana-Schnitzel (Cordon bleu)
mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites | 23,00 |

Platten für zwei und mehr Personen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 180 | Diplomaten-Platte (für 2 Personen)
mit Cordon bleu, Rindersteak, Schweinefilet, Sauce Bèarnaise, Pfannengemüse, Djuwetschreis und Pommes frites | 52,50 |
| 181 | Gourmand-Platte (für 2 Personen)
Balkan-Spezialitäten vom Rost mit Balkan-Sauce, Djuwetschreis und Pommes frites | 49,00 |
| 183 | Haus-Platte „Kroatia“ (für 2 Personen)
Cordon bleu, Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Pljeskavica, Broccoli, Champignons, Djuwetschreis, Kroketten und Pfefferrahmsauce | 52,50 |
| 185 | Chateaubriand (für 2 Personen) (Mittelstück vom Rinderfilet ca. 500g)
mit Sauce Bèarnaise, Champignons, Broccoli, Butterreis, Prinzessbohnen, Kroketten und Pommes frites | 80,50 |
| 186 | Steak-Platte „Argentina“ (für 2 Personen)
2 Hüftsteaks, 2 Rumpsteaks, 2 Rinderfilets mit Sauce Bèarnaise, Champignons, Broccoli, Prinzessbohnen, Butterreis, Kroketten und Pommes frites | 74,00 |

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



Hier könnte Ihre Werbung stehen....



Boris Bergmann
Herrenstr. 11
45657 Recklinghausen
Tel. 02361 / 30 669 12

Putengerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 196 | Putenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites | 20,50 |
| 198 | Putensteak
gegrillt, mit Kräuterbutter und Kroketten | 21,50 |
| 205 | Champignon-Putenschnitzel
gegrillt, mit Bearnaise-Champignon-Sauce und Kroketten | 23,00 |

Hähnchengerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 207 | Hähnchenbrustfilet
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Broccoli und Kroketten | 20,50 |
| 208 | Champignon-Hähnchenbrustfilet
auf Champignon-Rahmsauce, dazu Butterreis und Kroketten | 22,50 |
| 209 | Hähnchenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites | 20,50 |

Fisch & vegetarisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 264 | Lachs
mit Blattspinat, Butterkartoffeln und Kräutersauce | 25,50 |
| 265 | Zanderfilet aus der Pfanne
mit einer Krabben-Champignonsauce und Petersilienkartoffeln | 25,50 |
| 266 | Forelle „Müllerin“
gegrillt mit Butter und Salzkartoffeln | 19,50 |
| 269 | Verschiedene Gemüsesorten
Broccoli, Champignons, gegrillte Tomate,
Sauce Hollandaise und Folienkartoffel | 18,00 |

Zu diesen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet.

TAXI HOTOPP

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



Telefon 02371/954340



ANDZELIKA KEIL
KOSMETIKSTUDIO

 02306 3012655
+49 178 54913 77

 kosmetikkeil
 andzelikakeil@icloud.de
 www.facebook.de/kosmetikstudiokeil

Rotherbachstr. 27

59192 Bergkamen

Senioren-Teller

250	Kleines Cordon bleu mit Rösti	14,00
251	Kleines Putensteak mit Früchte-Sauce und Butterreis	14,50
252	Schweinemedallions „Wermingsen“ mit Spargel, Käse ¹ , Sauce-Hollandaise überbacken und Kroketten	15,50
254	Kleines Krüstchen Schweineschnitzel ¹ paniert mit Champignons, Spargel, Sauce-Bèarnaise, Käse ¹ überbacken und Kroketten	14,50

Für unsere kleinen Gäste

290	Wiener-Schnitzel mit Pommes frites	9,00
293	Kinder-Teller „Cevapcici“ mit Pommes frites	7,50
294	Chicken „Nuggets“ mit Pommes frites	7,50

Desserts

Kinderbecher „Pinocchio“ gemischte Eiscreme mit Schokoladenstreuseln	3,80	Bananensplit Eiscreme Vanille ¹ , halbierte Banane, Schokoladensauce und Sahne	6,00
Gemischte Eisschale mit Sahne versch. Geschmacksrichtungen ohne Sahne	5,00 4,80	Eiskaffee Aromatischer Kaffee ⁵ mit Eiscreme Vanille und einem Sahnehäubchen	4,80
Eis und Heiß zartschmelzende Vanilleeiscreme ¹ mit heißen Schattenmorellen oder heißer Schokolade	6,00	Palatschinken mit Vanilleeiscreme ¹ , heißer Schokoladensauce, Eierlikör und Sahne	6,80
Eisbecher „Croatia“ zartschmelzende Vanilleeiscreme ¹ , umlegt mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen	6,00	Palatschinken mit Vanilleeiscreme ¹ , heißen Himbeeren und Sahne	6,80
Eisbecher „Nussknacker“ feine Nusseiscreme, garniert mit Schlagsahne und Waffelgebäck	6,20	Lavacake Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern, Karamellsauce und Vanilleeiscreme ¹	7,80

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
 1,3,5	0,3 l	3,00	0,5 l 5,00
 1,3,5,6	0,3 l	3,00	0,5 l 5,00
 1,3	0,3 l	2,90	0,5 l 4,90
 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 Apfel/Johannisbeere/Rhabarber	Fl. 0,33 l	3,50

Biere

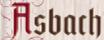
Warsteiner	0,3 l	3,10
Warsteiner	0,5 l	5,00
Krombacher alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,10
Krombacher Radler alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,10
Krombacher	0,3 l	3,10
Krombacher	0,5 l	5,00

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

 -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
Ramazotti	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	0,2l	0,5l	1,0l	Weißweine	0,2l	0,5l	1,0l
Hauswein, süßlich	4,20	8,50	17,00	Hauswein, süßlich	4,20	8,50	17,00
Hauswein, trocken	4,20	8,50	17,00	Hauswein, trocken	4,70	9,50	19,00
Hauswein Rosé, trocken	4,20	8,50	17,00				
Hauswein Rosé, mittel	4,20	8,50	17,00	Weinschorle	0,25l		3,70

Weinkarte

Rotweine	0,2l	0,75l
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	0,2l	0,75l
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	0,2l	0,75l
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.		



Guten Appetit!