LA MADERA

RESTAURANTE

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Vorspeisen

Bruschetta [A] 8,90
mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch

Veggi Tatar [G] 12,90
mit Avocado, Zucchini, Paprika und Schafskäse

Karamellisierter Ziegenfrischkäse [3,A1,J,G] 13,90
mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat

Rinder Tatar „Klassisch“ 120g [3,A1,C,J,L,G,H1] 18,90
an mariniertem Rucola-Salat und Pesto-Crostini

La madera Vorspeisenvariation [1,2,3,A1,B,G] 15,90
Lassen Sie sich überraschen!

Salate

Kleiner Gemischter Salat [3,J,L] 7,90

Großer Gemischter Salat [3,J,L,A1] 15,90
mariniert mit Preiselbeer-Honig-Vinaigrette,
dazu gegrillte Poulardenbrust

„Caesar´s Salad“ [A1,G,J] 15,90
Römersalat mit gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten,
Caesar Dressing und Croûtons

- mit Hähnchenbrustfilet 16,90
- mit 5 gegrillten Gambas [B] 17,90

La Madera Salat [3,A,G,J,L,H1] 15,90
mit gegrillten Rindfleischstreifen, verschiedenen Blattsalaten,
Antipasti, Pesto und Orangenfilets in hausgemachtem
Balsamico Dressing

- ohne Rindfleischstreifen, dafür 4 gegrillte Gambas [B] 16,90

Preis in Euro

Suppen

Tagessuppe [I,G] Bitte fragen Sie Ihre Bedienung	6,50
Tomatensuppe [I,G]	6,50
Karotten-Ingwer-Suppe [I,G] mit frischen Kräutern	6,90
Kürbiscremesuppe [I,G]	6,90
Rinder-Gulaschsuppe [I,G]	7,50

Tapas

Vegetarische tapas

Mindestbestellung: 3 Tapas pro Person
Wir bitten um Verständnis.

(KALT):

Tortilla Chips [4,A1,C,G,L] mit Trüffel-Mayonnaise	6,50
Geröstetes Brot [3,A1,G,H1] mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	7,50
Eingelegte Grüne Oliven	6,50
Antipasti	7,50
Fetakäse [G] in Olivenöl mit Knoblauch	6,90
Spanische Käsevariation [G]	8,50
Original Spanischer Manchego-Käse mit Quittengelee aus La Mancha (12 Monate gereift) [2]	9,90

(WARM):

Champignons in Knoblauch [3]	6,50
Piementos (Kleine grüne Paprikaschoten)	7,50
Mediterranes Gemüse	6,90
Minikartoffeln mit Paprika-Koriander-Dip [A1,B,L,2,8]	6,50
Minikartoffeln mit Aioli [4,G,J,C]	6,50
Blattspinat mit Sonnenblumenkernen und Knoblauch-Sahne [G]	6,50

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) gewachst
8) mit Süßungsmittel
9) Aspartam- enthält eine Phenylalaninquelle
10) mit Phosphat
11) coffeinhaltig
12) chininhaltig
13) Säurungsmittel

Allergene:

A) glutenhaltig (Weizen A1, Roggen A2, Gerste A3, Hafer A4)
B) enthält Krebstiere
C) enthält Eier
D) enthält Fisch
E) enthält Nüsse (Erdnüsse)
F) enthält Soja
G) enthält Milch (einschließlich Laktose)
H) enthält Schalenfrüchte (Mandeln H1, Haselnüsse H2, Walnüsse H3, Macadamianüsse H4, Pistazien H5)
I) enthält Sellerie
J) enthält Senf
K) enthält Sesamsamen
L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
M) enthält Lupinen
N) enthält Weichtiere
0) enthält Alkohol
P) enthält Glutamat

Crushed Cocktails

Caipirinha [2] 10,90
Cachaca, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice

Caipiroska [2] 10,90
Wodka, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice

Capimali [2] 10,90
Malibu, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice

Strawberry Caipiroska [1,2] 10,90
Wodka, frisch gepresste Limone, Erdbeersirup, Lime Juice

Mojito [1] 10,90
Frische Minze, frisch gepresste Limone, Havana Club, brauner Zucker, Soda Water, Minz

Shooter`s

B-52 [G] 7,90
Kahlúa, Bailey`s, Captain Morgan 73 %, (brennend mit Strohhalm serviert)

Orgasmus 7,90
Sambuca, Bailey`s

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema [1,3] 10,90
Ginger Ale, Lime Juice, brauner Zucker, frische Limette

Cranberryna [1] 10,90
Frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Grenadinesirup, Cranberrysaft

Virgin Mojito [1,2,14] 10,90
Frische Minze, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice, Minzsirup, Sprite

Virgin Colada [2,G] 10,90
Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Lime Juice, Zitronensaft

Strawberry Colada [1,G] 10,90
Ananassaft, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne

Coconut Kiss [G] 10,90
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Strawberry Tropic [1,2,H1] 10,90
Ananassaft, Lime Juice, Erdbeersirup, Maracujasaft, Mandelsirup

Mindestbestellung: 3 Tapas pro Person
Wir bitten um Verständnis.

Tapas mit Fisch

Panierte Calamari-Ringe [A1,B,C,D] 6,90

Gambas in Knoblauch-Kräuter Öl [B] 14,90

Fischfilet auf Kräutern [4,D,G,J] 8,90

Tapas mit Fleisch

Pute im Speckmantel [2,3] 8,90

Datteln oder Pflaumen im Speckmantel [2,3] 7,90

Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprika-Sauce 7,90

Hähnchenbrust auf Kräuter-Pesto [H1,G] 8,90

Gegrillte Paprikawurst vom Iberico Schwein [1,2,3,B] 8,90
(Chorizo-Wurst, pikant)

Luftgetrockneter Serrano-Schinken [2] 8,90

Chicken Wings [3,A1,C,G,J] 8,90

Tapas Spareribs, pikant [1,2,8,B] 9,90

Schweinefilet „Mauren Art“ [H1,G] 8,90

Marinierter Rindfleischspieß mit BBQ-Sauce [1,2,8] 9,90

Gegrilltes Rinderfiletmedaillon überbacken mit Serrano-Schinken und Manchego Käse [G,2] 13,90

Tapas-Saucen zum Dippen

Knoblauchmayonnaise (Aioli) [B,C,G,J,L] 4,50

Paprika-Koriander-Dip [A1,B,L,2,8] 4,50

Trüffel-Mayonnaise [3,C,G,J,L] 4,50

Hauptgerichte

„La Madera“ Burger A1,J,G,L — 17,90
100% Norddeutsches Rind, Cheddar, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Salat, Helden Sauce serviert mit Kartoffel Dippers und Coleslaw

„La Madera“ Chicken Burger A1,G,J,L — 17,90
gegrilltes Hühnerbrustfilet, Cheddar, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Salat, Helden Sauce serviert mit Kartoffel Dippers und Coleslaw

Honey Spareribs (pikant) A1,C,G,H,J,L,4 — 19,90
marinierte Spare Ribs, mit Kartoffel Dippers, Colesaw und Sour Cream

Rinderfiletspitzen in Champignonrahm A1,C,G — 19,90
mit Tagliarini

Gambas Pesto A1,C,G,H1 — 19,90
mit mediterranem Gemüse und Tagliarini

Hähnchenbrust in Parmesan-Pinienkern-Kruste A1,G — 19,90
serviert auf Madera-Jus und Sauce Hollandaise
dazu Kartoffelgratin und glasierte Karotten

Filet vom Parma-Schwein 1,G — 21,90
mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Kartoffelgratin

Kalbsbäckchen 1 — 24,90
24 Std. geschmort in Madera-Jus, dazu glasierte Karotten und Kartoffelgratin

Pfeffersteak (Rinder-Hüftsteak) 2,3 — 23,90
mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel (klassisch vom Kalb) A1,C,L,2,3 — 29,90
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln

„La Madera“ Barbecue-Teller 1,2,3 — 24,90
Hüftsteak, Spareribs, Parma-Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet, dazu Champignon-Schalotten-Gemüse, serviert mit Bratkartoffeln

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

Strong Cocktails

Mai Tai H1,L — 13,90
Rum, Rum Braun, Myer´s, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft

Zombie 1,8 — 14,90
Rum, Rum Braun, Apricot Brandy, Myer´s, Zitronensaft, Grenadinesirup, Maracujasaft, Orangensaft

Long Island Ice Tea 1,2,10,11,14 — 14,90
Gin, Tequila, Wodka, Cointreau, Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Cola

Caribbeans & Fancy

Tequila Sunrise 1 — 11,90
Tequila, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft

Sex on the Beach 1 — 11,90
Wodka, Peach Tree, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Cranberrysaft

Latino Spezial 1 — 11,90
Tequila, Cachaca, Rum Braun, Zuckersirup, Grenadinesirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft

Tropicana 1 — 11,90
Tequila, Malibu, Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft

Strawberry Margarita 1 — 11,90
Tequila, Tripel Sec, Zitronensaft, Erdbeersirup

Cream Cocktails

Prince 1,8,G — 11,90
Tequila, Kokossirup, Sahne, Likör 43, Maracujasaft

Piña Colada 1,G — 11,90
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Peach Colada 1,4,G — 11,90
Rum, Peach Tree, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Swimming Pool 1,8,G — 11,90
Wodka, Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao

Longdrinks

Gin Tonic 1 — 9,90

Rum Cola 1,10,11,14 — 9,90

Wodka Lemon 1 — 9,90

Whiskey Cola 1,10,11,14 — 9,90

Kräuter & Liköre

Averna	4 cl	4,70
Ramazzotti	4 cl	4,70
Fernet Branca / Menta	2 cl	4,70
Jägermeister	2 cl	4,70
Baileys Irish Cream [1,11,G]	4 cl	4,70
Cointreau	2 cl	4,70
Sambuca Black/White [1]	2 cl	4,70

Rum

Bacardi Superior	2 cl	4,80
Bacardi Premium Black	2 cl	5,20
Havana Club Añejo Blanco	2 cl	5,20
Havana Club Gold 3 Años	2 cl	5,30
Havana Club Braun 7 Años [1]	2 cl	5,70
Myer´s Rum [1]	2 cl	4,70

Whisky

Jim Beam [A2,A3]	2 cl	4,60
Jack Daniel´s	2 cl	5,20
Ballantines [1]	2 cl	3,70
Ballantines 12 Years [1]	2 cl	5,70
Chivas Regal 12 Years [1]	2 cl	5,70
Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,70
Johnnie Walker Black Label	2 cl	5,70

Malts:

Glenmorangie 10 Years [1]	2 cl	5,90
Lagavulin 16 Years [1]	2 cl	8,50
Bushmills 10 Years [1]	2 cl	5,90

Steaks

Alle Steaks werden auf Rotwein-Schalotten-Jus, sowie mit Baked Potato und Kräuterbaguette serviert. [1,2,4,A1,C,F,G,I]

Argentinien:

Hüftsteak	200 Gr.	22,90
Rumpsteak	200 Gr.	27,90
Rumpsteak	300 Gr.	33,90
Rib-Eye	250 Gr.	30,90
Rib-Eye	350 Gr.	36,90
Filet	200 Gr.	39,90
Filet	300 Gr.	45,90

Spezialitäten des Hauses

Neuseeländische Lammhüfte [1,3,A1,C,G] 24,90
serviert auf Jus, an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm,
dazu Dauphin-Kartoffeln

SURF & TURF (RINDERFILET & „BLACK TIGER GAMBAS“-SPIEß) [A1,C,G,1] 39,90
serviert auf Rotwein-Schalotten-Jus, dazu Dauphine-Kartoffeln
und mediterranes Gemüse

ab 2 Personen

Das Fleisch dieser Gerichte wird in einem Stück gegrillt und bei Ihnen am Tisch tranchiert.

Chateaubriand [1,A1,C,G] (Ab 2 Pers., Zubereitungsdauer ca. 30 min.) p.Pers. 44,90
250 Gramm Rinderfilet p.Person, serviert auf Rotwein-Schalotten-Jus,
dazu mediterranes Gemüse und Dauphine-Kartoffeln

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

Fisch & Krustentiere

Zander-Filet vom Grill G 24,90
serviert mit einem gegrillten Gambas-Spieß an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm und Rosmarin-Kartoffeln

Doraden-Filet vom Grill D,G,H1 24,90
mit Kräuter Pesto, auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarin-Kartoffeln

Gambas vom Grill B,G,H1 5 Stück 17,90
auf Rucola-Bett mit Basilikum Pesto 10 Stück 23,90

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

Kindergerichte

Kleiner Salat 6,50

Kindersuppe G 6,50
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung

Hähnchenbrustfilet G 12,90
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin

Pasta A1,C 11,90
mit Tomatensauce

Kleines Rumpsteak C,G,L,3 14,90
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo

Kleines Wiener Schnitzel A1,C,G 16,90
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo

Das Geschenk mit Geschmack

Geschenk-Gutschein

---- Verschenken Sie ein geschmackvolles Erlebnis – Mit einem Gutschein liegen Sie immer richtig. Sie bestimmen den Wert des Gutscheines und der Beschenkte kann ihn einlösen, wann und mit wem er will!

Das **La Madera-Team** berät Sie Gerne

Brände & Co

Carlos I 1,8	**2 cl**	5,50
Osborne Reserva del Toro 1,8	**2 cl**	5,50
Asbach Uralt	**2 cl**	4,50
Calvados Dauphin VSOP Reserve	**2 cl**	4,90
Grappa	**2 cl**	4,50
Grappa Bric del Gaian	**2 cl**	9,50
Schladerer, Himbeergeist	**2 cl**	4,70
Schladerer, Mirabellengeist	**2 cl**	4,70
Schladerer, Kirschwasser	**2 cl**	4,70
Schladerer, Williams Birne	**2 cl**	4,70
Ziegler, Obstbrand	**2 cl**	8,50
Ziegler, Waldhimbeergeist	**2 cl**	8,50
Ziegler, Williams Birne	**2 cl**	8,50

Cognac

Rémy Martin VSOP	**2 cl**	5,70
Hennessy VS	**2 cl**	5,70
Otard VSOP	**2 cl**	5,70

Gin

Gordon´s	**2 cl**	4,50
Bombay Sapphire	**2 cl**	5,50
Hendrick´s	**2 cl**	5,70

Tequila

Sierra Silver	**2 cl**	4,50
Sierra Gold	**2 cl**	4,50

Wodka

Smirnoff Red Label	**2 cl**	4,70
Smirnoff Black Label	**2 cl**	4,80
Grey Goose	**2 cl**	6,10
Russian Standard Original	**2 cl**	4,70
Absolut	**2 cl**	4,70

Kaffee, Tee & Co

Tasse Kaffee [11]		3,90
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		3,90
Espresso [11]		4,50
Espresso Macchiato [11,G]		4,50
Doppelter Espresso [11]		4,90
Cappuccino [11,G]		4,50
Latte Macchiato [11,G]		4,90
Latte Macchiato (mit Aroma) [11,G,(1,4)]		5,20
Tasse Tee (diverse) [11]		4,70
Heiße Schokolade [G]		5,30
Glühwein [O,L]		6,50

Aperitifs & Bitters

Aperol [1,5,12,L]	4 cl	4,90
Campari [1,12]	4 cl	4,90
Pernod [1]	4 cl	4,90
Ricard [1]	4 cl	4,70
Sherry Sandeman (diverse) [1]	5 cl	4,90
Martini Bianco [5,L]	5 cl	5,20
Martini Extra Dry [5,L]	5 cl	5,20
Martini Rosso [1,5,L]	5 cl	5,20
Aperol Spritz [1,5,L]	0,2 l	8,90
Lillet Wildberry [1,5,L]	0,2 l	8,90
Hugo [1,5,L]	0,2 l	7,90

Oder einen Cocktail als Aperitif? Zu finden im hinteren Bereich der Karte.

Digestifs

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	4,90
Linie Aquavit	2 cl	4,90
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,90
Fürst Bismarck Doppelkorn	2 cl	4,90
Helbing	2 cl	4,90

Saucen & Co.

(warm):

Sauce Hollandaise [C,G]	3,90
Madeira-Pfeffersauce [G]	3,90
Rotwein-Schalotten Jus	3,90

(kalt):

Steaksauce [1,2,4]	3,90
Kräuterbutter [1,2,G]	3,90
Barbecuesauce [1,2,4]	3,90
Sour Cream [4,C]	3,90

Beilagen

Rosmarin-Kartoffeln	4,90
Kartoffelgratin [G]	4,90
Bratkartoffeln mit Speck [2]	4,90
Kartoffel Dippers	4,90
Baked Potato mit Sour Cream [4,C]	4,90
Dauphine-Kartoffeln [A,C,G]	5,90
Champignon-Gemüse	5,50
Mediterranes Gemüse	5,50
Spitzkohl in Rahm [G]	5,90
Glasierte Karotten	5,50
Blattspinat	5,50
Brotkorb [A]	3,90
Kräuterbaguette [1,2,G]	3,90

Desserts

Eis-Spezialitäten

- **Schokoladen Eis** mit Schokoladensauce und Mandeln [C,F,G,H1] 5,90
- **Bourbon-Vanille Eis** mit Karamellsauce und Krokant [C,F,G,H2] 5,90
- **Erdbeer Eis** mit Sahne [C,F,G,H] 5,90

Hausgemachtes Mango-Sorbet 5,90

Hausgemachtes Himbeer-Sorbet 5,90
mit Champagneraufguss 12,90

1 Kugel Eis nach Wahl [E,G] 3,50
Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-Eiscrème, Mango- oder Himbeer-Sorbet

Créme Catalana [C,G] 7,90

Hausgemachtes Schokoladen-Mousse [C,H,G] 9,90

Hausgemachte Limonen Tarte [A1,C,G] 8,90
mit einer Kugel Himbeer-Sorbet

Mandelkuchen [A1,C,G,H1] 7,90

Warmes Schokoladenküchlein [A1,C,G] 14,90
mit einer Kugel Vanille-Eis (Zubereitungszeit ca. 20 min.)

Dessert Variation [A,C,E,G] 12,90
Lassen Sie sich überraschen.

Getränke

In unserer gesonderten „Weinkarte“ bieten wir Ihnen eine Auswahl internationaler Weine und Champagner an.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola [1,10,11,14]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30
Fanta [1,3,14]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30
Sprite [14]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30
Coca Cola Light [1,8,11,12,14]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30
Coca Cola Zero [1,11,12,14]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30
Spezi [1,3,11,14]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30
St. Michaelis Naturell (ohne Kohlensäure)	**Fl.**	**0,25 l**	4,90
	Fl.	**0,75 l**	8,90
St. Michaelis Feinperlig (mit Kohlensäure)	**Fl.**	**0,25 l**	4,90
	Fl.	**0,75 l**	8,90
Purezza Premium Wasser (ohne Kohlensäure) (Tafelwasser)	**Fl.**	**0,35 l**	3,90
	Fl.	**0,75 l**	6,90
Purezza Premium Wasser (mit Kohlensäure) (Medium - Tafelwasser)	**Fl.**	**0,35 l**	3,90
	Fl.	**0,75 l**	6,90
Saft-Schorlen [3]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30

Schweppes:

Bitter Lemon [3,12]	**Fl.**	**0,2 l**	4,90
Tonic Water [12]	**Fl.**	**0,2 l**	4,90
Ginger Ale [1]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30
Ice Tea (hausgemacht) „Früchte“		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,20
Zitronen Limonade Aus frisch gepresstem Zitronensaft		**0,2 l**	3,90
		0,4 l	5,30
Frische Milch [G]		**0,2 l**	3,50
		0,4 l	5,30

Säfte

Orangensaft		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Apfelsaft (klar)		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Maracuja-Nektar		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Ananassaft		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Bananen-Nektar		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Rhabarber-Nektar		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Kirsch-Nektar		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Kirsch-Bananen-Nektar		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Johannisbeersaft		**0,2 l**	3,60
		0,4 l	5,50
Frisch gepresster Orangensaft		**0,2 l**	4,90
Tomatensaft	**Fl.**	**0,25 l**	5,50

Fassbiere

König Pilsener [A3]		**0,25 l**	3,90
		0,4 l	5,50
Duckstein [A3]		**0,3 l**	4,20
		0,5 l	5,90
Erdinger Weissbier [A1,A3]		**0,3 l**	4,20
		0,5 l	5,90
Alsterwasser [A3,14]		**0,25 l**	3,90
		0,4 l	5,50

Flaschenbiere

König Pilsener (alkoholfrei) [A3]	**Fl.**	**0,33 l**	4,90
Erdinger (alkoholfrei) [A1,A3]	**Fl.**	**0,5 l**	5,50
Vita Malz (klar) [A3,8]	**Fl.**	**0,33 l**	5,50