



**LA MADERA**  
**RESTAURANTE**

*Vielen Dank für Ihren Besuch.*

**VORSPEISEN**

<b>MOZZARELLA MIT STRAUCHTOMATEN</b> <sup>1,3,A1,G,HI</sup> und Basilikum-Pesto	12,90
<b>IBERICO SCHINKEN, MANCHEGO-KÄSE, CROSTINI</b> <sup>A1,G,L,HI,2,3</sup>	14,90
<b>KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE</b> <sup>3,A1,J,G</sup> mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat	13,90
<b>RINDER TATAR „KLASSISCH“ 120G</b> <sup>3,A1,C,J,L,G,HI</sup> an mariniertem Rucola-Salat und Pesto-Crostini	18,90
<b>LA MADERA VORSPEISENVARIAATION</b> <sup>1,2,3,A1,B,G</sup> Lassen Sie sich überraschen!	15,90

**SALATE**

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> <sup>3,J,L</sup>	7,90
<b>GROBER GEMISCHTER SALAT</b> <sup>3,J,L,A1</sup> mariniert mit Preiselbeer-Honig-Vinaigrette, dazu gegrillte Poulardenbrust	15,90
<b>„CAESAR'S SALAD“</b> <sup>A1,G,J</sup> Römersalat mit gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten, Caesar Dressing und Croûtons	15,90
- mit Hähnchenbrustfilet	16,90
- mit 5 gegrillten Gambas <sup>B</sup>	17,90
<b>LA MADERA SALAT</b> <sup>3,A,G,J,L,HI</sup> mit gegrillten Rindfleischstreifen, verschiedenen Blattsalaten, Antipasti, Pesto und Orangenfilets in hausgemachtem Balsamico Dressing	15,90
- ohne Rindfleischstreifen, dafür 4 gegrillte Gambas <sup>B</sup>	16,90

Preis in Euro

## SUPPEN

TAGESSUPPE <sup>1G</sup> Bitte fragen Sie Ihre Bedienung	7,90
TOMATENSUPPE <sup>1G</sup>	7,90
KAROTTEN-INGWER-SUPPE <sup>1G</sup> mit frischen Kräutern	8,90
KÜRBISCREMESUPPE <sup>1G</sup>	8,90
KOKOS-GARNELEN-SUPPE <sup>1G</sup> mit frischem Koriander	8,90

## TAPAS

### VEGETARISCHE TAPAS

#### (KALT):

TORTILLA CHIPS <sup>4,A1,C,GL</sup> mit Trüffel-Mayonnaise	6,50
GERÖSTETES BROT <sup>3,A1,G,HI</sup> mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	7,50
EINGELEGTE GRÜNE OLIVEN	6,50
ANTIPASTI	7,50
FETAKÄSE <sup>G</sup> in Olivenöl mit Knoblauch	6,90
SPANISCHE KÄSEVARIATION <sup>G</sup>	8,50
ORIGINAL SPANISCHER MANCHEGO-KÄSE MIT QUITTENGEELEE AUS LA MANCHA (12 Monate gereift) <sup>2</sup>	9,90
<u>(WARM):</u>	
CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCH <sup>3</sup>	6,50
PIEMENTOS (Kleine grüne Paprikaschoten)	7,50
MEDITERRANES GEMÜSE	6,90
MINIKARTOFFELN MIT PAPRIKA-KORIANDER-DIP <sup>A1,B,L,2,8</sup>	6,50
MINIKARTOFFELN MIT AIOLI <sup>4,G,J,C</sup>	6,50
BLATTSPINAT MIT SONNENBLUMENKERNEN UND KNOBLAUCH-SAHNE <sup>G</sup>	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) Säuerungsmittel

### **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
- O) enthält Alkohol
- P) enthält Glutamat

## CRUSHED COCKTAILS

**CAIPIRINHA** <sup>2</sup> 10,90  
Cachaca, frisch gepresste Limone,  
brauner Zucker, Lime Juice

**CAIPIROSKA** <sup>2</sup> 10,90  
Wodka, frisch gepresste Limone,  
brauner Zucker, Lime Juice

**CAPIMALI** <sup>2</sup> 10,90  
Malibu, frisch gepresste Limone,  
brauner Zucker, Lime Juice

**STRAWBERRY CAIPIROSKA** <sup>1,2</sup> 10,90  
Wodka, frisch gepresste Limone,  
Erdbeersirup, Lime Juice

**MOJITO** <sup>1</sup> 10,90  
Frische Minze, frisch gepresste Limone,  
Havana Club, brauner Zucker,  
Soda Water, Minz

## SHOOTER'S

**B-52** <sup>G</sup> 7,90  
Kahlúa, Bailey`s, Captain Morgan 73 %,  
(brennend mit Strohalm serviert)

**ORGASMUS** 7,90  
Sambuca, Bailey`s

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**IPANEMA** <sup>1,3</sup> 10,90  
Ginger Ale, Lime Juice, brauner Zucker,  
frische Limette

**CRANBERRYNA** <sup>1</sup> 10,90  
Frisch gepresste Limone, brauner Zucker,  
Grenadinesirup, Cranberrysaft

**VIRGIN MOJITO** <sup>1,2,14</sup> 10,90  
Frische Minze, frisch gepresste Limone,  
brauner Zucker, Lime Juice, Minzsirup,  
Sprite

**VIRGIN COLADA** <sup>2,G</sup> 10,90  
Ananassaft, Sahne, Kokossirup,  
Lime Juice, Zitronensaft

**STRAWBERRY COLADA** <sup>1,G</sup> 10,90  
Ananassaft, Erdbeersirup,  
Kokossirup, Sahne

**COCONUT KISS** <sup>G</sup> 10,90  
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup,  
Sahne

**STRAWBERRY TROPIC** <sup>1,2,H1</sup> 10,90  
Ananassaft, Lime Juice, Erdbeersirup,  
Maracujasaft, Mandelsirup

## TAPAS MIT FISCH

**PANIERTE CALAMARI-RINGE** <sup>A1,B,C,D</sup> 6,90

**GAMBAS IN KNOBLAUCH-KRÄUTER ÖL** <sup>B</sup> 14,90

**FISCHFILET AUF KRÄUTERN** <sup>4,D,G,J</sup> 8,90

## TAPAS MIT FLEISCH

**PUTE IM SPECKMANTEL** <sup>2,3</sup> 8,90

**DATTELN ODER PFLAUMEN IM SPECKMANTEL** <sup>2,3</sup> 7,90

**HACKFLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE** 7,90

**HÄHNCHENBRUST AUF KRÄUTER-PESTO** <sup>H1,G</sup> 8,90

**GEGRILLTE PAPRIKAWURST VOM IBERICO SCHWEIN** <sup>1,2,3,B</sup> 8,90  
(Chorizo-Wurst, pikant)

**LUFTGETROCKNETER SERRANO-SCHINKEN** <sup>2</sup> 8,90

**CHICKEN WINGS** <sup>3,A1,C,G,J</sup> 8,90

**TAPAS SPARERIBS, PIKANT** <sup>1,2,8,B</sup> 9,90

**LUFTGETROCKNETER SCHINKEN VOM IBERICO SCHWEIN** 11,90  
(Pata Negra) <sup>2</sup>

**SCHWEINEFILET „MAUREN ART“** <sup>H1,G</sup> 8,90

**MARINierter RINDFLEISCHSPIEß MIT BBQ-SAUCE** <sup>1,2,8</sup> 9,90

**GEGRILLTES RINDERFILETMEDAILLON ÜBERBACKEN  
MIT SERRANO-SCHINKEN UND MANCHEGO KÄSE** <sup>G,2</sup> 13,90

## TAPAS-SAUCEN ZUM DIPPEN

**KNOBLAUCHMAYONNAISE (Aioli)** <sup>B,C,G,J,L</sup> 4,50

**PAPRIKA-KORIANDER-DIP** <sup>A1,B,L,2,8</sup> 4,50

**TRÜFFEL-MAYONNAISE** <sup>3,C,G,J,L</sup> 4,50

## HAUPTGERICHTE

<b>„LA MADERA“ BURGER</b> <sup>A1,J,G,L</sup> 100% Norddeutsches Rind, Cheddar, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Salat, Helden Sauce serviert mit Kartoffel Dippers und Coleslaw	16,90
<b>„LA MADERA“ CHICKEN BURGER</b> <sup>A1,G,J,L</sup> gegrilltes Hühnerbrustfilet, Cheddar, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Salat, Helden Sauce serviert mit Kartoffel Dippers und Coleslaw	16,90
<b>HONEY SPARERIBS (PIKANT)</b> <sup>A1,C,G,H,J,L,4</sup> marinierte Spare Ribs, mit Kartoffel Dippers, Colesaw und Sour Cream	19,90
<b>RINDERFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONRAHM</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Tagliarini	19,90
<b>GAMBAS PESTO</b> <sup>A1,C,G,HI</sup> mit mediterranem Gemüse und Tagliarini	19,90
<b>HÄHNCHENBRUST IN PARMESAN-PINIENKERN-KRUSTE</b> <sup>A1,G</sup> serviert auf Madera-Jus und Sauce Hollandaise dazu Kartoffelgratin und glasierte Karotten	18,90
<b>FILET VOM PARMA-SCHWEIN</b> <sup>1,G</sup> mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Kartoffelgratin	21,90
<b>KALBSBÄCKCHEN</b> <sup>1</sup> 24 Std. geschmort in Madera-Jus, dazu glasierte Karotten und Kartoffelgratin	23,90
<b>PFEFFERSTEAK (RINDER-HÜFTSTEAK)</b> <sup>2,3</sup> mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Bratkartoffeln	22,90
<b>WIENER SCHNITZEL (KLASSISCH VOM KALB)</b> <sup>A1,C,L,2,3</sup> mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	26,90
<b>„LA MADERA“ BARBECUE-TELLER</b> <sup>1,2,3</sup> Hüftsteak, Spareribs, Parma-Schweinefilet, Speck und Hähnchenbrustfilet, dazu Champignon-Schalotten-Gemüse, serviert mit Bratkartoffeln	24,90

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

## STRONG COCKTAILS

<b>MAI TAI</b> <sup>H1,L</sup> Rum, Rum Braun, Myer's, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft	13,90
<b>ZOMBIE</b> <sup>1,8</sup> Rum, Rum Braun, Apricot Brandy, Myer's, Zitronensaft, Grenadinesirup, Maracujasaft, Orangensaft	14,90
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <sup>1,2,10,11,14</sup> Gin, Tequila, Wodka, Cointreau, Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Cola	14,90
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1</sup> Tequila, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft	11,90
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>1</sup> Wodka, Peach Tree, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Cranberrysaft	11,90
<b>LATINO SPEZIAL</b> <sup>1</sup> Tequila, Cachaca, Rum Braun, Zuckersirup, Grenadinesirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft	11,90
<b>TROPICANA</b> <sup>1</sup> Tequila, Malibu, Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft	11,90
<b>STRAWBERRY MARGARITA</b> <sup>1</sup> Tequila, Tripel Sec, Zitronensaft, Erdbeersirup	11,90

## CREAM COCKTAILS

<b>PRINCE</b> <sup>1,8,G</sup> Tequila, Kokossirup, Sahne, Likör 43, Maracujasaft	11,90
<b>PIÑA COLADA</b> <sup>1,G</sup> Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	11,90
<b>PEACH COLADA</b> <sup>1,4,G</sup> Rum, Peach Tree, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	11,90
<b>SWIMMING POOL</b> <sup>1,8,G</sup> Wodka, Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao	11,90

## CARIBBEANS & FANCY

## LONGDRINKS

<b>GIN TONIC</b> <sup>1</sup>	9,90
<b>RUM COLA</b> <sup>1,10,11,14</sup>	9,90
<b>WODKA LEMON</b> <sup>1</sup>	9,90
<b>WHISKEY COLA</b> <sup>1,10,11,14</sup>	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 <sup>1,11,G</sup>	4 CL	4,70
COINTREAU	2 CL	4,70
SAMBUCA BLACK/WHITE <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	2 CL	5,70
MYER'S RUM <sup>1</sup>	2 CL	4,70

## WHISKY

JIM BEAM <sup>A2,A3</sup>	2 CL	4,60
JACK DANIEL'S	2 CL	5,20
BALLANTINES <sup>1</sup>	2 CL	3,70
BALLANTINES 12 YEARS <sup>1</sup>	2 CL	5,70
CHIVAS REGAL 12 YEARS <sup>1</sup>	2 CL	5,70
JOHNNIE WALKER RED LABEL	2 CL	4,70
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2 CL	5,70

## MALTS:

GLENMORANGIE 10 YEARS <sup>1</sup>	2 CL	5,90
LAGAVULIN 16 YEARS <sup>1</sup>	2 CL	8,50
BUSHMILLS 10 YEARS <sup>1</sup>	2 CL	5,90

## STEAKS

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

### ARGENTINIEN:

HÜFTSTEAK	200 Gr.	19,90
RUMPSTEAK	200 Gr.	23,90
RUMPSTEAK	300 Gr.	29,90
RIB-EYE	250 Gr.	27,90
RIB-EYE	350 Gr.	33,90
FILET	200 Gr.	36,90
FILET	300 Gr.	42,90

### DEUTSCHLAND:

RUMPSTEAK VOM KALB	250 Gr.	25,90
--------------------	---------	-------

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

NEUSEELÄNDISCHE LAMMHÜFTE <sup>1,3,A1,C,G</sup>	23,90
serviert auf Jus, an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm, dazu Dauphin-Kartoffeln	
SURF & TURF (RINDERFILET & „BLACK TIGER GAMBAS“-SPIEß) <sup>A1,C,G,I</sup>	35,90
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 <sup>1,A1,C,G</sup> (Ab 2 Pers., Zubereitungsdauer ca. 30 min.)	P.PERS.	37,90
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

<b>ZANDER-FILET VOM GRILL</b> <sup>G</sup>		23,90
serviert mit einem gegrillten Gambas-Spieß an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm und Rosmarin-Kartoffeln		
<b>DORADEN-FILET VOM GRILL</b> <sup>D,G,HI</sup>		22,90
mit Kräuter Pesto, auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarin-Kartoffeln		
<b>GAMBAS VOM GRILL</b> <sup>B,G,HI</sup>	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

<b>KLEINER SALAT</b>		6,50
<b>KINDERSUPPE</b> <sup>G</sup>		6,50
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung		
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> <sup>G</sup>		12,90
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin		
<b>PASTA</b> <sup>A1,C</sup>		11,90
mit Tomatensauce		
<b>KLEINES RUMPSTEAK</b> <sup>C,G,L,3</sup>		14,90
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo		
<b>KLEINES WIENER SCHNITZEL</b> <sup>A1,C,G</sup>		16,90
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo		

## BRÄNDE & CO

<b>CARLOS I</b> <sup>1,8</sup>	2 CL	5,50
<b>OSBORNE RESERVA DEL TORO</b> <sup>1,8</sup>	2 CL	5,50
<b>ASBACH URALT</b>	2 CL	4,50
<b>CALVADOS DAUPHIN VSOP RESERVE</b>	2 CL	4,90
<b>GRAPPA</b>	2 CL	4,50
<b>GRAPPA BRIC DEL GAIAN</b>	2 CL	9,50
<b>SCHLADERER, HIMBEERGEIST</b>	2 CL	4,70
<b>SCHLADERER, MIRABELLENGEIST</b>	2 CL	4,70
<b>SCHLADERER, KIRSCHWASSER</b>	2 CL	4,70
<b>SCHLADERER, WILLIAMS BIRNE</b>	2 CL	4,70
<b>ZIEGLER, OBSTBRAND</b>	2 CL	8,50
<b>ZIEGLER, WALDHIMBEERGEIST</b>	2 CL	8,50
<b>ZIEGLER, WILLIAMS BIRNE</b>	2 CL	8,50

## COGNAC

<b>RÉMY MARTIN VSOP</b>	2 CL	5,70
<b>HENNESSY VS</b>	2 CL	5,70
<b>OTARD VSOP</b>	2 CL	5,70

## GIN

<b>GORDON'S</b>	2 CL	4,50
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	2 CL	5,50
<b>HENDRICK'S</b>	2 CL	5,70

## TEQUILA

<b>SIERRA SILVER</b>	2 CL	4,50
<b>SIERRA GOLD</b>	2 CL	4,50

## WODKA

<b>SMIRNOFF RED LABEL</b>	2 CL	4,70
<b>SMIRNOFF BLACK LABEL</b>	2 CL	4,80
<b>GREY GOOSE</b>	2 CL	6,10
<b>RUSSIAN STANDARD ORIGINAL</b>	2 CL	4,70
<b>ABSOLUT</b>	2 CL	4,70



## 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

## KAFFEE, TEE & CO

TASSE KAFFEE <sup>11</sup>	3,90
TASSE KAFFEE (entkoffeiniert)	3,90
ESPRESSO <sup>11</sup>	4,50
ESPRESSO MACCHIATO <sup>11,G</sup>	4,50
DOPPELTER ESPRESSO <sup>11</sup>	4,90
CAPPUCCINO <sup>11,G</sup>	4,50
LATTE MACCHIATO <sup>11,G</sup>	4,90
LATTE MACCHIATO (mit Aroma) <sup>11,G,(1,4)</sup>	5,20
TASSE TEE (diverse) <sup>11</sup>	4,70
HEIßE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	5,30
GLÜHWEIN <sup>O,L</sup>	6,50

## APERITIFS & BITTERS

APEROL <sup>1,5,12,L</sup>	4 CL	4,90
CAMPARI <sup>1,12</sup>	4 CL	4,90
PERNOD <sup>1</sup>	4 CL	4,90
RICARD <sup>1</sup>	4 CL	4,70
SHERRY SANDEMAN (diverse) <sup>1</sup>	5 CL	4,90
MARTINI BIANCO <sup>5,L</sup>	5 CL	5,20
MARTINI EXTRA DRY <sup>5,L</sup>	5 CL	5,20
MARTINI ROSSO <sup>1,5,L</sup>	5 CL	5,20
APEROL SPRITZ <sup>1,5,L</sup>	0,2 L	8,90
LILLET WILDBERRY <sup>1,5,L</sup>	0,2 L	8,90
HUGO <sup>1,5,L</sup>	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.

<b>(WARM):</b>	
SAUCE HOLLANDAISE <sup>C,G</sup>	3,90
MADEIRA-PFEFFERSAUCE <sup>G</sup>	3,90
ROTWEIN-SCHALOTTEN JUS	3,90

<b>(KALT):</b>	
STEAUSAUCE <sup>1,2,4</sup>	3,90
KRÄUTERBUTTER <sup>1,2,G</sup>	3,90
BARBECUESAUCE <sup>1,2,4</sup>	3,90
SOUR CREAM <sup>4,C</sup>	3,90

## BEILAGEN

ROSMARIN-KARTOFFELN	4,90
KARTOFFELGRATIN <sup>G</sup>	4,90
BRATKARTOFFELN MIT SPECK <sup>2</sup>	4,90
KARTOFFEL DIPPERS	4,90
BAKED POTATO mit Sour Cream <sup>4,C</sup>	4,90
DAUPHINE-KARTOFFELN <sup>A,C,G</sup>	5,90
CHAMPIGNON-GEMÜSE	5,50
MEDITERRANES GEMÜSE	5,50
SPITZKOHL IN RAHM <sup>G</sup>	5,90
GLASIERTE KAROTTEN	5,50
BLATTSPINAT	5,50
BROTKORB <sup>A</sup>	3,90
KRÄUTERBAGUETTE <sup>1,2,G</sup>	3,90

## DESSERTS

### EIS-SPEZIALITÄTEN

- SCHOKOLADEN EIS mit Schokoladensauce und Mandeln <sup>C,F,G,H1</sup> 5,90
- BOURBON-VANILLE EIS mit Karamellsauce und Krokant <sup>C,F,G,H2</sup> 5,90
- ERDBEER EIS mit Sahne <sup>C,F,G,H</sup> 5,90

HAUSGEMACHTES MANGO-SORBET 5,90

HAUSGEMACHTES HIMBEER-SORBET 5,90  
mit Champagneraufguss 12,90

1 KUGEL EIS NACH WAHL <sup>E,G</sup> 3,50  
Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-Eiscreme, Mango- oder Himbeer-Sorbet

CRÉME CATALANA <sup>C,G</sup> 7,90

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>C,H,G</sup> 9,90

HAUSGEMACHTE LIMONEN TARTE <sup>A1,C,G</sup> 8,90  
mit einer Kugel Himbeer-Sorbet

MANDELKUCHEN <sup>A1,C,G,H1</sup> 7,90

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN <sup>A1,C,G</sup> 14,90  
mit einer Kugel Vanille-Eis (Zubereitungszeit ca. 20 min.)

DESSERT VARIATION <sup>A,C,E,G</sup> 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 <sup>1,10,11,14</sup>	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
FANTA <sup>1,3,14</sup>	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
SPRITE <sup>14</sup>	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
COCA COLA LIGHT <sup>1,8,11,12,14</sup>	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
COCA COLA ZERO <sup>1,11,12,14</sup>	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
SPEZI <sup>1,3,11,14</sup>	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 <sup>3</sup>	0,2 L	3,50
	0,4 L	5,30
<u>SCHWEPPE:</u>		
BITTER LEMON <sup>3,12</sup>	FL. 0,2 L	4,90
TONIC WATER <sup>12</sup>	FL. 0,2 L	4,90
GINGER ALE <sup>1</sup>	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	0,2 L	3,90
Aus frisch gepresstem Zitronensaft	0,4 L	5,30
FRISCHE MILCH <sup>G</sup>	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 <sup>A3</sup>	0,25 L	3,90
	0,4 L	5,50
DUCKSTEIN <sup>A3</sup>	0,3 L	4,20
	0,5 L	5,90
ERDINGER WEISSBIER <sup>A1,A3</sup>	0,3 L	4,20
	0,5 L	5,90
ALSTERWASSER <sup>A3,14</sup>	0,25 L	3,90
	0,4 L	5,50

## FLASCHENBIERE

KÖNIG PILSENER (alkoholfrei) <sup>A3</sup>	FL. 0,33 L	4,90
ERDINGER (alkoholfrei) <sup>A1,A3</sup>	FL. 0,5 L	5,50
VITA MALZ (klar) <sup>A3,8</sup>	FL. 0,33 L	5,50