

# Mittagstisch

Montag-Freitag  
Bis 14.00 Uhr  
außer Feiertags

1. Schnitzel „Wiener Art“<sup>1,3</sup> € 14,50  
Pommes Frites
2. Hacksteak € 15,50  
mit Bratkartoffeln<sup>9</sup>
3. Hüftsteak<sup>(7)</sup> € 18,00  
ca. 180gr mit Bratkartoffeln<sup>9</sup>
4. Rumpsteak<sup>(7)</sup> € 18,50  
Ca. 180gr Pommes Frites
5. Lomo Al Spiedo<sup>(7)</sup> € 22,50  
„Argentinischer Filetspieß“ ca. 180gr mit Folienkartoffel
6. Lachsfilet<sup>4,9,(7)</sup> € 17,50  
mit Petersilienkartoffeln
7. Zanderfilet<sup>4,9,(7)</sup> € 16,50  
mit Petersilienkartoffeln
8. American Beef Hüftsteak<sup>(7)</sup> € 23,00  
mit Bratkartoffeln<sup>9</sup>
9. Gemischtes Fleisch am Spieß „Buffalo Bill“<sup>(7)</sup> € 26,00  
Bison, American Beef, Arg. Angus-Fleisch  
mit Bratkartoffeln<sup>9</sup>
10. Bison Rumpsteak<sup>(7)</sup> € 29,00  
ca. 180gr mit Folienkartoffel

**Guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr Marco Polo Team**



# Marco Polo's Burger Spezialitäten



## American Beef Burger 300g <sup>1,7,9,10,11</sup>

feinstes hausgemachtes Hackfleisch vom American Beef  
gefüllt mit Käse, Tomaten, Gurken und Salat dazu Pommes Frites

24,50 €

## Vegan Burger <sup>1,5,6,10,11</sup>

mit Vegan Käse, Tomaten, Gurken und Salat dazu Pommes Frites

22,00 €

Exklusiv bei uns für unsere veganen Gäste  
Der weltbekannte pflanzliche Moving Mountain® Burger  
besteht aus einer einzigartigen Mischung aus durchdachten Zutaten wie  
Erbsen- und Weizenprotein, Kokosnuss und Pilzen. Der Burger zischt, riecht,  
blutet und schmeckt wie echtes Fleisch.



## Aperitifs

- |   |                                    |      |        |
|---|------------------------------------|------|--------|
| 1 | Martini Bianco, Rosso              | 5 Cl | € 5,50 |
| 2 | Campari <sup>15</sup> Soda, Orange |      | € 7,50 |
|   | Campari <sup>15</sup> pur          | 4 Cl | € 6,00 |
| 3 | Sherry - medium, trocken           | 4 Cl | € 5,50 |
|   | Aperol Spritz <sup>15</sup>        |      | € 8,50 |
|   | Hugo <sup>15</sup>                 |      | € 8,50 |

## Cocktails -alkoholfrei-

- |   |  |  |         |
|---|--|--|---------|
| 4 | Südseetraum  |  | € 10,50 |
|   | Grapefruitsaft, Ananassaft, Maracujasaft, Bananensaft  |  |         |
| 5 | <b>MARCO POLO</b> - Cocktail <sup>6,7</sup>            |  | € 11,00 |
|   | Bananensaft, Ananassaft, Kokosnuss-Creme, Sahne        |  |         |
| 6 | Florinapolis   |  | € 11,00 |
|   | Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinensirup |  |         |

## Cocktails -alkoholhaltig-

- |   |  |  |         |
|---|--|--|---------|
| 7 | Tequila Sunrise  |  | € 13,00 |
|   | Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinensirup      |  |         |
| 8 | Pina Colada <sup>6,7</sup>                               |  | € 13,00 |
|   | White Bacardi, Ananassaft, Kokosnuss-Creme, Sahne        |  |         |
| 9 | Cocktail Ole <sup>6,7</sup>                              |  | € 14,50 |
|   | Rum, Wodka, Galliano, Ananassaft, Kokosnuss-Creme, Sahne |  |         |

## Caipirinhas

Spezial-Cocktail, Brasilianisches Nationalgetränk

- |    |  |  |         |
|----|--|--|---------|
| 10 | Caipirinha   |  | € 10,00 |
|    | Cachasa Pitú, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker |  |         |
| 11 | Caipirowka   |  | € 11,00 |
|    | Wodka, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker        |  |         |
| 12 | Caipigina  |  | € 11,00 |
|    | Gin, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker          |  |         |



## Kalte Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 13. | Salat Platte mit Schafskäse <sup>7 (1,3,9,10)</sup>   | € 14,00 |
| 14. | Salat Platte „Nizza“ <sup>3,4 (1,3,9,10)</sup><br>Knackiger Salat garniert mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, gek. Ei und Dressing | € 16,50 |
| 15. | Farmer Salat Großer bunter Salatteller <sup>7 (1,3,9,10)</sup><br>mit Gegrillten Putenbruststreifen und Dressing                          | € 16,50 |
| 16. | Lachs auf Toast <sup>1,4,7</sup>  | € 16,50 |
| 17. | Krabben Cocktail mit Toast <sup>2,3,7,9,10</sup>  | € 15,50 |
| 18. | Thunfisch Cocktail „Hawaii“ <sup>3,4,7,9,10</sup><br>mit Früchten auf Toast   | € 15,00 |
| 19. | Bison Filet Carpaccio <sup>(7)</sup><br>Hauch dünnes Bison Filet Roh  | € 32,50 |
| 20. | Parma Schinken auf Honigmelone  | € 18,50 |

## Salatbar

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 21. | Stellen Sie sich Ihre Kombination aus dem Reichhaltigen Angebot frischer Salate zusammen. Bitte bedienen Sie sich selbst an unserer Salatbar. <sup>7 (1,3,9,10)</sup> | € 10,50 |
| 22. | Kleiner bunt gemischter Salat <sup>7 (1,3,9,10)</sup>   | € 6,80  |



## Suppen

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 23. | Sopa Guisado Argentinische Gulaschsuppe <sup>1,3,6,7,9,10</sup>  | € 8,00 |
| 24. | Sopa Chili con carne <sup>1,3,6,7,9,10</sup><br>Mexikanische „Mitternachtssuppe“ mit Fleischeinlage (Scharf) | € 8,00 |
| 25. | Tomaten Suppe mit Sahnahaube <sup>1,7,9</sup>  | € 7,50 |
| 26. | Hühnerbrühe mit Einlage <sup>1,3,6,7,9</sup>   | € 7,50 |



## Warme Vorspeisen

27. Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter <sup>(7)</sup> € 6,50
28. Käse Überbacken <sup>1,3,7,10</sup> € 12,00  
 Mit Knoblauchsauce oder Preiselbeeren

## Verschiedene Gerichte

30. Feinschmecker Teller € 24,00  
 2 Lamm-Kotelet, Hacksteak, Schweinefilet, Speck mit Reis <sup>1,9</sup> und Pommes Frites
31. Meister-Platte € 25,50  
 Rumpsteak, Schweinefilet, Hacksteak, Kochschinken, Speck mit Reis <sup>1,9</sup> und Pommes Frites
32. Hacksteak „Mexiko“ (Scharf) € 20,50  
 mit Reis <sup>1,9</sup>, Pommes Frites und Mexiko Gemüse <sup>1,9</sup>
33. Hirtenschnitzel <sup>1,3,7</sup> € 20,50  
 Gefüllt mit Schafskäse mit Bratkartoffeln <sup>9</sup>
34. Basler Schnitzel <sup>1,3,7</sup> € 23,50  
 Gefüllt mit Schinken und Käse mit Bratkartoffeln <sup>9</sup>
35. Schnitzel „Wiener Art“ <sup>1,3</sup> € 18,50  
 mit Pommes Frites
36. Putensteak 250 g <sup>(7)</sup> mit Bratkartoffeln <sup>9</sup> € 26,00
37. Schweinefilet 250 g <sup>(7)</sup> mit Bratkartoffeln <sup>9</sup> € 26,00
38. Steak – Teller ca. 400 g <sup>(7)</sup> € 28,50  
 Hüftsteak, Rumpsteak, Schweinefilet, Lammfilet, Speck Mit Bratkartoffeln <sup>9</sup>





## Verschiedene Gerichte

39. Texas – Steak <sup>(7)</sup> € 31,50  
Rumpsteak 200 g mit Mandeln <sup>5,9</sup> Mais und Pommes Frites
43. Zwiebelrostbraten Rumpsteak 200 g <sup>(7)</sup> € 31,50  
mit Zwiebeln <sup>1</sup> und Bratkartoffeln <sup>9</sup>
44. Gran Bife „Don Carlos“ T-Bone-Steak ca.500 g <sup>(7)</sup> € 44,50  
mit Bratkartoffeln <sup>9</sup>
45. Champignon – Spieß <sup>9</sup> € 25,00  
Schweinefilet am Spieß mit Zwiebeln, Speck  
und Pommes Frites
46. Mexiko – Spieß € 26,00  
Schweinefilet am Spieß , Maiskolben mit Pommes Frites
47. Schaschlik – Kaukasisch € 26,50  
Schweinefilet und Rumpsteak am Spieß mit Pommes Frites
48. Vegetarischer – Teller <sup>7,9</sup> € 18,50



## Lamm Gerichte

49. Lammkotelett mit Pommes Frites € 26,50
50. Lammfilet <sup>(7)</sup> mit Folienkartoffel <sup>7</sup> € 31,50
51. Lammkarree <sup>(7)</sup> „Es ist ein Genuss“ € 44,50  
 Gegrilltes Lammkarree mit Folienkartoffel <sup>7</sup>



## Pfannen Gerichte

52. Csikos Tokanj a la Budapest (Scharf) <sup>1,7,9</sup> € 26,50  
 Schweinefiletspitzen Gulasch mit Butterreis
53. Satarasch (Scharf) <sup>1,3,7</sup> € 24,00  
 Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Tomaten,  
 Paprika, Zwiebeln, Ei und Butterreis
54. Pfanne „MARCO POLO“ <sup>3, 10</sup> € 22,00  
 Putenstreifen und Gemüse mit Käse <sup>7</sup> überbacken





## Grillgerichte für zwei und vier Personen (auf Platten Serviert)

55. Gourmet – Platte „MARCO POLO“ € 59,00  
für 2 Personen Verschiedene Fleischsorten mit Reis,  
Gemüse und Bratkartoffeln <sup>1,3,7,9</sup>
56. Platte „Don Juan de Marco“ € 61,00  
(Brennend Serviert) für 2 Personen  
8 Schweinefilets, 4 Speck, Reis <sup>1,9</sup> und Pommes Frites
57. Bajonett (Brennend Serviert) € 63,00  
für 2 Personen Hacksteak, Rumpsteak, 2 Hüftsteak,  
2 Speck, 2 Schweinefilet, Reis <sup>1,9</sup>, Gemüse und Bratkartoffeln
58. Dschinges – Khan- Schwert (Brennend Serviert) €142,00  
für 4 Personen  
2 Hacksteak, 2 Rumpsteak, 4 Hüftsteak, 4 Speck,  
4 Schweinefilet, Reis <sup>1,9</sup>, Gemüse und Bratkartoffeln  
Dazu 1 Ltr. Hauswein (Rot oder Weiß)



## Für unsere kleinen Gäste

59. Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites <sup>1,3</sup> € 10,50
60. Filetspieß mit Folienkartoffel <sup>7</sup> € 17,50
61. Hacksteak mit Pommes Frites € 10,50



## Senioren Teller

63. Filetsteak 140 g <sup>(7)</sup> mit Pommes Frites € 22,50
64. BISON Filet 140 g <sup>(7)</sup> mit Pommes Frites € 35,50



## Fischgerichte

65. Scampis<sup>2</sup> ohne Schale in feiner Knoblauch Soße<sup>1,7,9</sup> Petersilienkartoffeln<sup>7,9</sup> € 25,50  
 66. Scampis<sup>2</sup> vom Grill mit Petersilienkartoffeln<sup>7,9</sup> € 37,50  
 67. Lachsfilet<sup>4</sup> mit Petersilienkartoffeln<sup>7,9</sup> € 29,50  
 68. Zanderfilet<sup>4</sup> mit Petersilienkartoffeln<sup>7,9</sup> € 27,50

## Beilagen

70. Papa Asada Kartoffeln in Stanioifolie<sup>7</sup> mit Kräuter dip oder Kräuterbutter € 6,50  
 71. Pommes Frites € 5,50  
 72. Portion Champignons<sup>9</sup> € 7,00  
 73. Broccoli<sup>9</sup> € 6,50  
 74. Blumenkohl<sup>9</sup> € 6,50  
 75. Gemüse „Mexiko“<sup>1,9</sup> € 6,50  
 76. Madagaskarpfeffersöße<sup>1,9</sup> € 5,00  
 77. Geröstete Zwiebeln<sup>1</sup> € 6,50  
 78. Kroketten<sup>1</sup> € 6,50  
 79. Bratkartoffeln<sup>9</sup> (mit Paprika, Zwiebeln und Speck) € 6,00  
 80. Baguette-Brot<sup>1,7</sup> € 4,00  
 81. Ketchup, Mayonnaise portion<sup>3,10</sup> (2 St.) € 1,00



## Allergene / Zusatzstoffe

### Unbeschwert genießen

Lieber Gast,

einige Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits schon in kleinen Mengen allergische Reaktionen auslösen. Um Ihnen bei der Auswahl Ihrer Speise zu helfen, listet diese Speisekarte alle Speisen und Getränke mit Nr. 1-14 und deren zugehörigen Allergenen übersichtlich auf. Damit Sie sich sicher sein können, dass in Ihrer Speise keine Substanzen enthalten sind, die Ihnen schaden könnten und Sie sich somit ganz auf den Genuss konzentrieren können.

#### Allergene in Speisen und Erzeugnisse daraus!

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid / Sulfite	Lupine	Weichtiere

#### Zusatzstoffe im Getränk

15	16	17	18	19	20	21	22	23
mit Farbstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Geschmacksverstärker	mit Schwärzungsmittel	mit Phosphat	koffeinhaltig	chininhaltig	enthält eine Phenylalaninquelle	mit Taurin

# Argentinische Steaks



90.	Argent. Hüftsteak 250 g	€ 28,50
91.	Argent. Hüftsteak 300 g	€ 37,50
92.	Argent. Hüftsteak 400 g mit Pfeffersauce zzgl.	€ 47,50 € 5,00

## HÜFT STEAK



## RUMP STEAK

93.	Argent. Rumpsteak 200 g	€ 29,50
94.	Argent. Rumpsteak 300 g	€ 39,50
95.	Argent. Rumpsteak 400 g	€ 49,50
96.	Argent. Rumpsteak 600 g mit Pfeffersauce zzgl.	€ 69,50 € 5,00

97.	Argent. Filetsteak 180 g	€ 32,50
98.	Argent. Filet <span style="color:red">Spieß</span> 270 g	€ 35,50
99.	Argent. Filetsteak 250 g	€ 40,50
100.	Argent. Filetsteak 300 g	€ 49,50
101.	Argent. Filetsteak 500 g mit Pfeffersauce zzgl.	€ 76,50 € 5,00

## FILET STEAK



## Entrecôte Rib-Eye Steak

mit leichter Fettmarmorierung



102.	Rib-Eyesteak 300 g	€ 39,50
103.	Rib-Eyesteak 400 g	€ 48,50
104.	Rib-Eyesteak 500 g mit Pfeffersauce zzgl.	€ 58,50 € 5,00

105.	Baby Beef 180 g	€ 29,50
106.	Baby Beef 250 g	€ 38,50
107.	Baby Beef 350 g mit Pfeffersauce zzgl.	€ 49,50 € 5,00

## Baby Beef Kalbsrückensteak

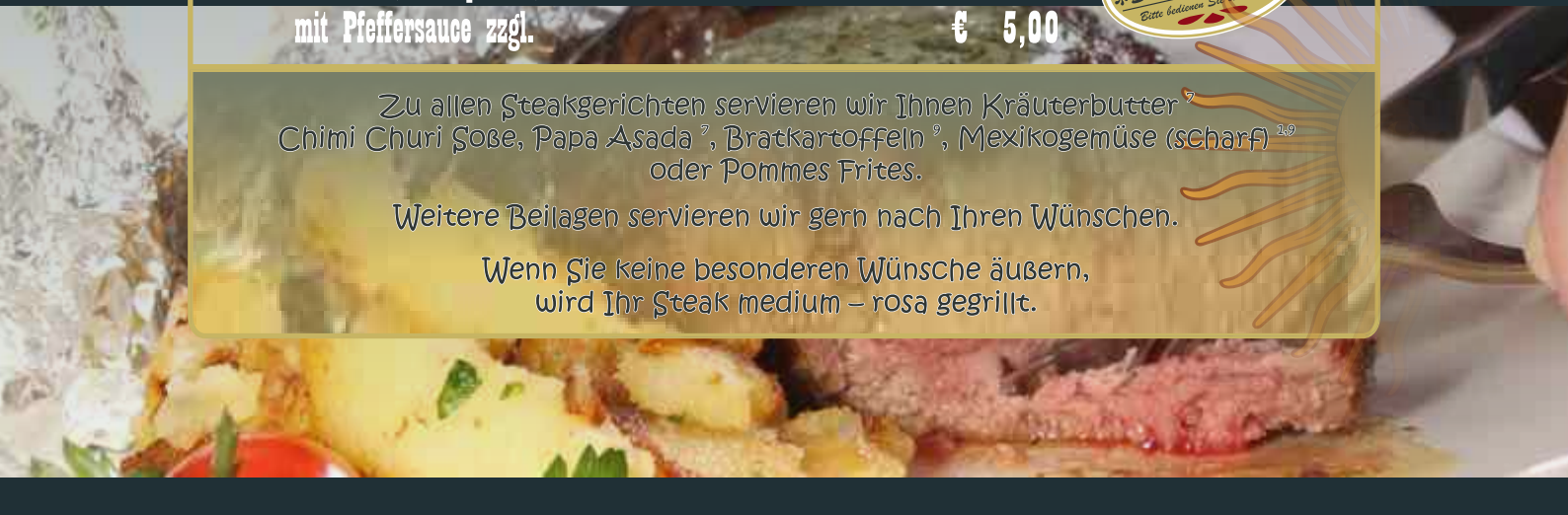
110.	Gemischter Spieß (nur Rind) 400g Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak mit Pfeffersauce zzgl.	€ 51,50 € 5,00
------	--	-------------------



Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen Kräuterbutter<sup>7</sup>,  
Chimi Churi Soße, Papa Asada<sup>8</sup>, Bratkartoffeln<sup>9</sup>, Mexikogemüse (scharf)<sup>10</sup>  
oder Pommes Frites.

Weitere Beilagen servieren wir gern nach Ihren Wünschen.

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,  
wird Ihr Steak medium – rosa gegrillt.







# ORIGINAL American Beef

Das Non plus ultra für den Steak-Fan  
Weltweit sind Gourmets vom Fleisch Nordamerikanischer Rinder begeistert, denn Geschmack und Zartheit gelten in den USA als höchstes Qualitätsmerkmal von Rindfleisch. US Rinder ernähren sich ausschließlich vom Gras der weiten Weidelandschaften der USA und erhalten in den letzten Monaten ausgewähltes Futtergetreide.

Die Marmorierung (Verteilung des Fettgewebes im Muskelfleisch) zeichnet die Qualität des Fleisches aus. Diese feine Marmorierung des US Beefs ist das Ergebnis der speziellen ausgewogenen Fütterung. Zu allen American Beef Gerichten bekommen Sie Chimi Churi Soße, Kräuterbutter<sup>?</sup> und als Beilage wählen Sie zwischen Papa Asada<sup>?</sup>, Bratkartoffeln<sup>?</sup> oder Pommes Frites.

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 116. | American Beef Hüft-Steak 220 g                             | € 33,50 |
| 117. | American Beef Hüft-Steak 300 g                             | € 44,00 |
| 118. | American Beef Rumpsteak 220 g                              | € 36,50 |
| 119. | American Beef Rumpsteak 300 g                              | € 47,50 |
| 120. | American Beef Rumpsteak 500 g                              | € 67,50 |
| 121. | American Beef Entrecote 350 g                              | € 53,50 |
| 122. | Gemischtes Fleisch<br>am Spieß vom American Beef ca. 320 g | € 46,00 |
| 123. | American Beef Filet Spieß 270 g                            | € 49,50 |
| 124. | American Beef Filet Steak 200 g                            | € 47,00 |
| 125. | American Beef Filet Steak 350 g                            | € 63,50 |



# FREILAND - BISON

## aus Kanada



**Guten Appetit,**  
 ...denn Bison Steaks  
 sprechen für sich  
 selbst!

(keine Zucht)

Geschmackvolles Aroma

- Einmaliger Nährstoffgehalt
- 70 % weniger Fett als Rindfleisch
- 15 % weniger Cholesterin als Rindfleisch

Zu allen Bison Gerichten bekommen Sie Chimi Churi Sauce,  
 Kräuterbutter<sup>2</sup> als Beilage wählen Sie zwischen  
 Papa AŞADA<sup>2</sup>, Bratkartoffeln<sup>2</sup> oder Pommes Frites.

128	Bison Hüft-Steak 220 g	€ 42,00
129	Bison Hüft-Steak 300 g	€ 52,50
130	Bison Rumpsteak 220 g	€ 47,00
131	Bison Rumpsteak 300 g	€ 58,50
132	Bison Rumpsteak 500 g	€ 85,00
133	Bison Entrecote 350 g	€ 64,00
134	Bison Filet Spieß 270 g	€ 60,00
135	Bison Filet 200 g	€ 54,00
136	Bison Filet 350 g	€ 80,50

Bitte bedienen Sie sich selbst.  
**\* Salat vom Buffet \***  
 Bitte bedienen Sie sich selbst.



STEAK, FISCH und mehr ...

# MARC IM ADLER POL

Ihre  
Nr.1

Das beste  
und zarteste  
Fleisch der Welt



# WAGYU RIND

Wagyu Hüft-Steak 220g	48,00€
Wagyu Hüft-Steak 300g	65,50€
Wagyu Rumpsteak 220g	69,50€
Wagyu Rumpsteak 300g	88,50€
Wagyu Entrecote 400g	100,50€
Wagyu Filetspiess 270g	120,00€
Wagyu Filet Steak 220g	115,00€
Wagyu Filet Steak 300g	152,00€

Zu allen Gerichten servieren wir  
Ihnen Beilage nach Wahl.  
Salat dürfen Sie sich gerne  
vom Salatbuffet bedienen



## Massage und Bier für Wagyu-Rinder

Reiswein, Bier und Wellness: Bekannt ist das Wagyu- oder Koberind auch durch die besonderen Aufzuchtmethoden die nicht nur in der japanischen Region Kobe praktiziert werden. Täglich werden die Tiere zwei bis drei Stunden zu klassischer Musik massiert und dabei mit Reiswein besprüht.

In Japan ist die landwirtschaftliche Fläche sehr wenig, deshalb werden viele Rinder ausschließlich im Stall gehalten und haben selten freien Auslauf.

In Deutschland wachsen die Rinder natürlich auf und haben täglich freien Auslauf.

Zusätzlich erhalten die teuersten Rinder der Welt ein besonderes Kraftfutter auf Basis von Getreide, Rüben, Kartoffeln sowie Bier zu trinken. Die genaue Fütterung wird von jedem Züchter geheim gehalten, wie ein Kochrezept!

Die aufwändige Wellnessbehandlung ist nicht uneigennützig, denn so bildet sich eine spezielle Fettauflage, die dem Wagyu Fleisch später seine besondere Qualität verleiht.

Ein Landwirt in Japan kann nur wenige Rinder halten. Doch der Verkauf eines einzigen Kobe Rindes reicht, um seine Familie ein Jahr lang zu ernähren. Auf den japanischen Rindermärkten werden für reinrassige Koberinder Preise im sechsstelligen Euro-Bereich erzielt. Wagyu nur in Japan?

Nach wie vor ist der Export von Fleisch aus Japan, geschweige denn von lebenden Rindern oder deren Samen streng verboten.

Die heutige Population außerhalb Japans entstand aus Tieren die zu wissenschaftlichen Zwecken Mitte der 90er Jahre nach USA exportiert wurden. In Australien, den USA und Kanada gibt es mittlerweile die größten Wagyuherden. Einige haben sich auf die Zucht, andere auf die Fleischproduktion konzentriert.

In Deutschland kamen 2006 die ersten Wagyutiere zur Welt.

# EXCLUSIV



## Dessert

145	Vanille Eis mit heißer Schokolade <sup>1,5,6,7</sup>	€ 8,50
146	Vanille Eis mit heißen Himbeeren <sup>1,5,6,7</sup>	€ 8,50
147	Vanille Eis mit heißen Kirschen <sup>1,5,6,7</sup>	€ 8,50
148	Obstsalat mit Eis <sup>1,5,6,7</sup>	€ 9,50
149	Obstsalat mit Likör	€ 9,50
150	Tiramisu <sup>1,6,7</sup>	€ 9,50
151	Palatschinken mit Eis <sup>1,3,7</sup>	€ 12,50
	Wahlweise mit Himbeere- oder Kirschsauc	
152	Palatschinken mit Marmelade <sup>1,3,7</sup>	€ 11,50
153	Palatschinken mit Schokolade <sup>1,3,7</sup>	€ 11,50
154	Palatschinken mit Nutella <sup>1,3,7</sup>	€ 11,50
155	Panna cotta <sup>6,7</sup>	€ 8,50

## Heisse Getränke

160	Tasse Kaffee <sup>20,7</sup>	€ 3,30
161	Tasse Schokolade <sup>7</sup>	€ 3,90
162	Cappuccino <sup>20,7</sup>	€ 3,90
163	Latte Macchiato <sup>20,7</sup>	€ 3,90
164	Espresso <sup>20</sup>	€ 3,30
165	Glas Milch <sup>7</sup>	€ 3,30
166	Glas Tee	€ 3,00
167	Irish Coffee <sup>20,7</sup>	€ 9,50
168	Rum Grog	€ 9,00
169	Glühwein	€ 6,00
170	Heiße Zitrone	€ 5,50

## Cognac-Weinbrand-Whisky

172	Asbach Weinbrand, 38 % Vol.	2 Cl € 4,00
173	Chantree	2 Cl € 4,00
174	Calvados 40 %	2 Cl € 4,00
175	Metaxa	2 Cl € 4,50
176	Remy Martin 40 %	2 Cl € 6,00
178	Johnnie Walker Red Label	2 Cl € 4,50
179	Jim Beam Bourbon	2 Cl € 5,00
180	Glen Grant	2 Cl € 5,00
181	Old Canada	2 Cl € 5,00
182	Jack Daniels	2 Cl € 6,00

## Alkoholfreie Getränke

185	Mineralwasser	0,70 l	€ 7,50
186	Tafelwasser	0,20 l	€ 3,30
187	Tafelwasser	0,40 l	€ 4,50
188	Cola <sup>15,16,20</sup> ( oder light) <sup>15,16,20,22</sup>	0,20 l	€ 3,50
189	Cola <sup>15,16,20</sup> ( oder light) <sup>15,16,20,22</sup>	0,40 l	€ 4,90
205	Coca-Cola ZERO <sup>15,16,20,22</sup>	0,33 l	€ 4,80
190	Orangen Limonade <sup>15,16</sup>	0,20 l	€ 3,50
191	Orangen Limonade <sup>15,16</sup>	0,40 l	€ 4,90
192	Zitronen Limonade	0,20 l	€ 3,50
193	Zitronen Limonade	0,40 l	€ 4,90
194	Bitter Lemon <sup>21</sup>	0,20 l	€ 3,80
195	Bitter Lemon <sup>21</sup>	0,40 l	€ 5,50
196	Ginger Ale <sup>15</sup>	0,20 l	€ 3,80
197	Ginger Ale <sup>15</sup>	0,40 l	€ 5,50
198	Tonic Water <sup>21</sup>	0,20 l	€ 3,80
199	Spezi <sup>15,16,20</sup>	0,20 l	€ 3,50
200	Spezi <sup>15,16,20</sup>	0,40 l	€ 4,90
201	Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 3,50
202	Apfelsaftschorle	0,40 l	€ 4,90
203	Eistee Pfirsich <sup>16</sup>	0,20 l	€ 3,50
204	Eistee Pfirsich <sup>16</sup>	0,40 l	€ 4,90

Zusatzstoffe:

15) mit Farbstoff, (16) mit Antioxidationsmittel, (17) mit Geschmacksverstärker, (18) mit Schwärzungsmittel  
 (19) mit Phosphat, (20) koffeinhaltig, (21) chininhaltig, (22) enthält eine Phenylalaminquelle, (23) mit Taurin

## Säfte / Nektar

262	Orangensaft	0,20 l	€ 3,70
263	Orangensaft	0,40 l	€ 5,40
264	Apfelsaft	0,20 l	€ 3,70
265	Apfelsaft	0,40 l	€ 5,40
266	Traubensaft	0,20 l	€ 4,00
267	Johannisbeer-Nektar	0,20 l	€ 4,00
268	Tomatensaft	0,20 l	€ 4,00
269	Bananen-Nektar	0,20 l	€ 4,00
270	Kirschsaft	0,20 l	€ 4,00
271	Ananassaft	0,20 l	€ 4,00
272	KIBA	0,20 l	€ 4,00
273	KIBA	0,40 l	€ 6,00



## Biere

275	Lasser Premium Pils vom Fass	0,25	€	3,70
276	Lasser Premium Pils vom Fass	0,40	€	4,90
277	Lasser Premium Pils vom Fass	0,50	€	5,40
278	Lasser dunkel Fl.	0,33	€	4,50
279	Lasser Export Fl.	0,50	€	5,40
280	Bitburger vom Fass	0,40	€	4,90
281	Radler (Bierschorle) vom Fass	0,25	€	3,70
282	Radler (Bierschorle) vom Fass	0,40	€	4,90
283	Radler (Bierschorle) vom Fass	0,50	€	5,40

## Fl. Biere

286	Kristall-Weizen	0,50	€	5,50
287	Maisels Hefe - dunkel Fl. / hell vom Fass	0,50	€	5,50
288	Malzbier	0,33	€	4,50
289	Alkoholfreies Bier	0,33	€	4,50

## SPIRITUOSEN

290	Linie Aquavit	2 Cl	€	4,00
291	Jubiläums-Aquavit, 42 % Vol.	2 Cl	€	4,00
292	Malteser, 40 % Vol.	2 Cl	€	4,00
293	Korn, 23 % Vol.	2 Cl	€	4,00
294	Boonekamp, 45 % Vol.	2 Cl	€	4,00
295	Steinhäger, 38 % Vol.	2 Cl	€	4,00
296	Obstbrand	2 Cl	€	4,00
297	Zwetschgenwasser	2 Cl	€	4,00
298	Williams Birne	2 Cl	€	4,00
299	Schwarzwälder Himbeergeist 40 % Vol.	2 Cl	€	4,00
300	Schwarzwälder Kirschwasser 42 % Vol.	2 Cl	€	4,00
301	Escorial, 56 % Vol.	2 Cl	€	4,00
302	Barack Palinka	2 Cl	€	4,00
303	Tequila Sierra	2 Cl	€	4,00
304	Tequila Sierra Gold	2 Cl	€	4,50
305	Tequila Sierra Antiguo	2 Cl	€	5,50
306	Grappa	2 Cl	€	4,50
307	Grappa	4 Cl	€	9,00
308	Wodka	2 Cl	€	4,00
309	Wodka	4 Cl	€	8,00
310	Sambuca	2 Cl	€	4,00
311	Pitu	2 Cl	€	4,00



## Edele Brände

312	Williams Christ Birne	2 Cl	€ 11,50
313	Grappa Nonino	2 Cl	€ 11,50
314	Grappa Amarone	2 Cl	€ 17,50

## Liköre

315	Jägermeister, Kräuterlikör 35 % Vol.	2 Cl	€ 4,00
316	Underberg, Kräuterlikör 44 % Vol.	2 Cl	€ 4,00
317	Fernet Branca, 42 % Vol.	2 Cl	€ 4,00
318	Southern Comfort	2 Cl	€ 4,90
319	Baileys on ice <sup>7, 15, 20</sup>	4 Cl	€ 6,40
320	Pepino	5 Cl	€ 4,00
321	Eierlikör	2 Cl	€ 4,00
322	Amaretto	2 Cl	€ 4,00
323	Averna	2 Cl	€ 4,40
324	Averna	4 Cl	€ 8,00
325	Ramazotti	2 Cl	€ 4,40
326	Ramazotti	4 Cl	€ 8,00
327	Aperol Spritz		€ 8,50

## Sekt

330	Sekt	Glas	€ 8,00
331	Piccolo	0,20 l	€ 11,50
332	Henkel trocken	0,70 l	€ 33,00
333	MM-Extra	0,70 l	€ 34,00
344	Fürst von Metternich	0,70 l	€ 40,00
345	Krim Sekt	0,70 l	€ 82,00

## Offene Weine des Hauses

346	Weißwein	0,25 l	€ 7,50
347	Weißwein	0,50 l	€ 15,00
348	Weißwein	1,00 l	€ 30,00
349	Rotwein	0,25 l	€ 8,50
350	Rotwein	0,50 l	€ 17,00
351	Rotwein	1,00 l	€ 34,00
352	Rose	0,25 l	€ 7,50

WEISS WEINE

*Gavi di Gavi* der bekannteste Weißwein des Piemont (Ital.)

Er erfrischt, begleitet hervorragend Pasta, sommerliche Salate, Fischgerichte und helles Fleisch.  
 Die charakteristische, leicht bittere Hintergrundnote des Cortese verleiht ihm bei aller Frische eine Ernsthaftigkeit, die seinen Genuss noch eindrücklicher macht.



weiß 0,75 l

€ 38.-

*Dr. Benz* Weissburgunder "Sommerhalde"

Zarte, feine Aromen, dazu der blumige Duft - das spricht für Genuss auf hohem Niveau! Ideal zu: Sommersalt mit Hähnchen der Putenstreifen, Fischgerichte: Forelle Müllerin Art, Zander auf Linsengemüse, Dorade in Salzkruste, Asiatische Gerichte.



€ 40.-

*Villa Antinori Bianco Toscana* Klassiker des Hauses Antinori.

Der Villa Antinori Bianco Toscana IGT zeichnet sich durch einen intensiv-blumigen Duft und einen frischen ausgewogenen Geschmack aus. Ein leichter und easy-drinking Weisswein der zur leichten Sommerküche der Toscana passt. Ideal zu Fisch, hellem oder dunklem Fleisch, Geflügel und Kalbfleisch mit heller Sauce.



€ 45.-

rot 0,75 l

*Finca Las Moras Malbec* Argentinien / Mendoza

Fruchtige Beerenaromen, Schwarzklrsche, Pflaume, würzig-süße Anklänge von Kräutern und Süßholz, voll und reif, weiche Tannine eleganter Abgang EMPFEHLUNG: zu kräftigen Braten und zum Käse



€ 32.-

*Primitivo di Manduria* Colle al Vento DOC Goldmedaille 2011 Italien

Intensives rot mit violetten Spiegelungen. Intensives Bouquet: intensiv nach roter Frucht wie Himbeere und Kirschen. Im Geschmack vollmundig, angenehm und samtig. Passt zu: Fisch, hellem- oder dunklem- Fleisch und Geflügel.



€ 34.-

*Dr. Benz* Spätburgunder "Sommerhalde" Baden Deutschland

Der Geschmack präsentiert sich angenehm stoffig, leicht pfeffrig-würzig und fruchtig (Kirsche und Erdbeere) mit samtigem Abgang. Speiseempfehlung: sämtliche Fleischgerichte, Blätterteigfleischgerichte, Thunfischsteak rosa gebraten, Zum Käse oder Brotzeit.



€ 43.-

*Alto di Bruca Vno Nobile di Montepulciano* Toscana (Ital.)

Mit seinem intensiven und delikatem Duft, Geschmack nach leichten Tanninen, samtig und sanft ausgeprägter Sangiovese Typ, angenehme Art.



€ 52.-

*Casillero del Diabolo Carménère* Chile

Vollmundiger, nach Brombeeren und Pflaumen duftender Carmenère, über 9 Monate in kleinen Fässern gereift, perfekte Balance von üppiger Frucht und dezenter Eichenwürze. Empfehlung: zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Ragouts und zu Käse



€ 50.-

*Barons de Rothschild Labite* Bordeaux A.C., Rouge France

Ein eleganter, finessenreicher Rotwein aus Frankreichs berühmtester Weinregion. Er schmeichelt mit feinem Duft nach Johannisbeeren und Kirschen, am Gaumen entfaltet er herrliche Fruchtaromen, die sich mit delikaten Gewürznoten zu einer harmonischen Einheit verbinden. Langer und animierender Nachklang. Passt zu: allen Fleisch- und Wildgerichten, Rindfleisch, Käse oder Brotzeit



€ 70.-

*Villa Antinori Rosso Toscana* aus dem Hause Antinori (Ital.)

Er funkelt rubinrot im Glas und duftet herrlich nach gereiften Beeren und Holz. Der Fruchtkörper ist sehr extraktreich, die Tannine wunderbar seidig und geschmeidig. Der Wein schmeckt wunderbar ausgewogen und genügt auch köchsten Ansprüchen an exzellenten Rotwein! Ideal zu Steak, Bratengerichten, Wild, Pizza und Pasta mit Tomatensauce.



€ 70.-

*Barolo DOCG Aragante* Piemont (Ital.)

Ein kirschroter Barolo Cascina Radice Argante mit granatroten Spiegelungen und einem einzigartig reichhaltigen Bukett nach Waldbeeren mit Noten von Vanille und Kakao. Ideal zu Steak, Bratengerichten, Wild, Pizza und Pasta sowie zu Trüffel



€ 120.-

*Saffredi Fattoria Le Pupille* Maremma Toscana (Ital.)

Vollendeter Supertuscan, Wärme und Frische, Eleganz und Harmonie im Einklang! Süßer Duft von hochreifen Kirschen und Beeren mit schönen floralen Noten. Auch im Mund reif und mit viel Fruchtcharme, würzig und angenehme Säure. Der "Saffredi" hat Biss und eine schöne Länge mit reifem Tannin.



€ 320.-

WEI Ñ E