

# Mittagskarte

Mittwoch bis Samstag von 11:30-14:30 Uhr

## 4-Gänge-Menü ab 12,90 €

I. Täglich frische Suppe ~ II. Salat vom Salatbuffet ~  
III. Hauptgericht zur Auswahl ~ IV. Dessert

635.	<b>Knoblauchschnitzel</b> <sup>2,4,9,13,A(W),G,C</sup> Paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Knoblauch-Gemüse-Sahnesauce an Pommes Frites	14,90 €
636.	<b>Pfeffer-Schnitzel</b> <sup>2,4,9,13</sup> Paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Pfefferrahmsauce an Pommes frites	14,90 €
637.	<b>Hähnchen-Schnitzel</b> <sup>2,4,9,13,A(W),G,C</sup> Paniertes Hähnchenschnitzel überzogen mit Sauce Hollandaise an Pommes Frites	14,90 €
638.	<b>Zigeuner-Schnitzel</b> <sup>2,4,9,13,A(W),G,C</sup> Paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Zigeunersauce an Pommes Frites	14,90 €
639.	<b>Schweinelendchen</b> <sup>2,4,7,13,14,G</sup> Gegrillte Schweinemedallions überzogen mit Champignon-Rahmsauce an Kroketten	17,20 €
640.	<b>Pfeffer-Medaillons</b> <sup>4,7,9,13,14,G</sup> Gegrillte Rindermedaillons überzogen mit Pfefferrahmsauce an Pommes Frites	19,90 €
641.	<b>Schweinesteak „Westfälisch“</b> <sup>9,13,A(W),G</sup> Gegrilltes Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Speckscheibe an Pommes Frites	15,90 €
642.	<b>„Bauernteller“</b> <sup>4,7,9,13,14,G</sup> Gegrillte Fleisch-Variationen, überzogen mit Sauce Hollandaise an Pommes Frites	16,90 €
643.	<b>„Holzfäller-Teller“</b> <sup>2,4,7,14,G</sup> Gegrilltes Schweinesteak, Hacksteak und Speck an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	16,50 €
644.	<b>Hähnchen-Medaillons „Prinzess“</b> <sup>4,A(W),G</sup> Gegrillte Hähnchenmedailons mit Spargel und Sauce Hollandaise an Salzkartoffeln	14,50 €
645.	<b>Nudelpfanne „Spezial“</b> <sup>4,7,9,13,A(W),G</sup> Nudeln mit Rinderstreifen, buntes Gemüse in Sahnesauce	16,90 €
646.	<b>Schollenfilet</b> <sup>1,9,A(W),G,D,C</sup> Schollenfilet überzogen mit Knoblauch-Gemüse-Sahnesauce an Kroketten	15,90 €
647.	<b>Tagliatelle</b> <sup>4,7,A(W),G,C</sup> Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce	15,50 €

# Mittagskarte

Mittwoch bis Samstag von 11:30-14:30 Uhr

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 651. | <b>Schweineleber „Zigeuner Art“</b> 4,7,14,G<br>Geschnetzelte Schweineleber in feiner Sauce aus frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Basmati Reis | 12,90 € |
| 652. | <b>Schweineleber „Art des Hauses“</b> 9,13,A(W),G<br>Geschnetzelte Schweineleber in feiner Champignonrahmsauce, dazu Kroketten                            | 12,90 € |
| 653. | <b>Spaghetti „Carbonara“</b> 4,7,A(W),G,C<br>Mit Speck, Eiern und Sahne   | 13,10 € |
| 654. | <b>Spaghetti mit Gambas</b> 4,7,A(W),G,C,B<br>In Knoblauch-Olivenöl und feinem Gemüse   | 17,20 € |
| 655. | <b>Champignon-Schnitzel</b> 2,4,9,13,A(W),G,C<br>Panierte Schweineschnitzel überzogen mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites                         | 14,90 € |
| 656. | <b>„Ambiente Schnitzel“</b> 2,4,9,13A(W),G<br>Paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Pfefferrahmsauce und Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites        | 14,90 € |
| 657. | <b>Hähnchenpfanne „Bombay“</b> 9,A(W),G<br>Mit frischen Champignons, Ananas in einer Curry-Chilli-Sauce, dazu Basmati Reis                                | 15,50 € |
| 658. | <b>Hähnchenbrustfilet „Florida“</b> 4,A(W),G<br>Mit Pfirsich und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten  | 15,90 € |
| 659. | <b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> A(W),G<br>In feiner Sauce aus frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu Basmati Reis                              | 16,10 € |
| 660. | <b>Grillteller „Art des Hauses“</b> 2,4,7,14,G<br>Verschiedene Fleischsorten mit Djuvecreis   | 15,90 € |
| 662. | <b>Schweinefilet „Küchenchef“</b> 2,4,7,13,14,G<br>Mit frischen gebratenen Champignons überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten                    | 17,20 € |
| 663. | <b>Pfeffer Steak</b> 9,13,A(W),G<br>Gegrilltes Schweinerückensteak, überzogen mit Pfefferrahm-Sauce, dazu Kroketten                                       | 15,90 € |
| 664. | <b>Lachsfilet</b> 1,9,A(W),G,D<br>Gegrilltes Lachsfilet überzogen mit mediterraner Gemüse-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln                               | 17,70 € |
| 665. | <b>Rotbarschfilet</b> 1,9,A(W),G,D<br>Überzogen mit Zitronensauce, dazu Kroketten   | 15,90 € |

## Aperitifs

355	<b>Prosecco D.O.C.</b> <sup>L</sup>	0,1 l	<b>4,50 €</b>	360	<b>Martini</b> <sup>L</sup>	5 cl	<b>4,50 €</b>
358	<b>Campari</b> <sup>1</sup>	0,2 l	<b>5,50 €</b>		Bianco D'oro oder Extra Dry		
	mit Orangensaft oder Soda			361	<b>Spritzer</b> <sup>L</sup>	0,2 l	<b>6,80 €</b>
					Prosecco mit Aperol und Mineralwasser		

## Kalte Vorspeisen

- |   |  |  |                |
|---|--|--|----------------|
| 1 | <b>Bruschetta</b> <sup>A(W)</sup>  |  | <b>6,10 €</b>  |
|   | Frische Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl auf Knoblauch-Baguette                                   |  |                |
| 2 | <b>Mozzarella Caprese</b> <sup>9,G</sup>   |  | <b>8,50 €</b>  |
|   | Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum   |  |                |
| 3 | <b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>9,A(W)G</sup>   |  | <b>14,90 €</b> |
|   | Hauchdünn geschnittene Scheiben vom argentinischen Rinderfilet, mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesankäse |  |                |

## Warme Vorspeisen

- |    |  |  |                |
|----|--|--|----------------|
| 10 | <b>Weinbergschnecken</b> <sup>1,9,A(W),G</sup>                         |  | <b>9,90 €</b>  |
|    | mit feinem Gemüse in herzhafter Knoblauch-Sahnesauce überbacken        |  |                |
| 11 | <b>Gebratene Paprika mit Schafskäse überbacken</b> <sup>9,G</sup>      |  | <b>9,90 €</b>  |
| 12 | <b>Gefüllte Champignonköpfe</b> <sup>1,8,9,G,B</sup>                   |  | <b>9,90 €</b>  |
|    | mit Blattspinat und Käse überbacken                                    |  |                |
| 13 | <b>Gambas auf spanische Art</b> <sup>B</sup>                           |  | <b>14,90 €</b> |
|    | Gambas mit frischen Kräutern, mit feinem Gemüse und Knoblauch-Olivenöl |  |                |
| 14 | <b>Gebackener Camembert</b> <sup>9,A(W),G</sup>                        |  | <b>6,90 €</b>  |
|    | auf Toast, an Preiselbeeren mit Ananas und Sahnehaube                  |  |                |
| 15 | <b>„Sylvias Garnelen“ im Kartoffelnest dazu Tartarsauce</b>            |  | <b>14,90 €</b> |

## Suppen

- |    |   |  |               |
|----|---|--|---------------|
| 20 | <b>Crema di Pomodoro</b> <sup>9,A(W),G</sup>              |  | <b>5,50 €</b> |
|    | Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen                       |  |               |
| 21 | <b>Hühnersuppe mit Gemüseeinlage</b> <sup>1</sup>         |  | <b>5,50 €</b> |
| 22 | <b>Zwiebelsuppe à la Parisienne</b> <sup>1,9,A(W),G</sup> |  | <b>6,50 €</b> |
|    | Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken             |  |               |

## Salate

- 30 **Griechischer Bauernsalat**<sup>9,A(W),G</sup> 12,90 €  
Frische Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse,  
überzogen mit Öl und Essig, dazu frisches Baguette
- 31 **Salat „Pollo“**<sup>2,4,A(W),G</sup> 14,90 €  
Bunter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen,  
überzogen mit Joghurt-Dressing, dazu frisches Baguette
- 32 **Salat „Mediterran“**<sup>1,7,9,A(W),D,S</sup> 16,90 €  
Bunter Salat mit verschiedenen Fischfilets gegrillt,  
überzogen mit Essig und Öl, dazu frisches Baguette
- 33 **Argentinischer Salat**<sup>9,A(W),G</sup> 18,90 €  
Bunter Salat mit Rindersteak-Streifen,  
überzogen mit Joghurt-Dressing, dazu frisches Baguette

## Pasta

- 40 **Tagliatelle „Salmone“**<sup>1,9,A(W),D,B</sup> 17,90 €  
Bandnudeln mit Lachswürfeln, feinem Gemüse in  
mediterraner Knoblauch-Tomatensauce und Parmesan
- 41 **Spaghetti à la „Mediterran“**<sup>4,7,A(W),G,C</sup> 18,90 €  
Spaghetti mit gebratenen Gambas in Olivenöl,  
feinem Gemüse und Knoblauch

## Vegetarisches

- 51 **Spanische Gemüsepfanne**<sup>2,9,G</sup> 16,50 €  
Frisches Gemüse der Saison in der Pfanne serviert, an Salzkartoffeln,  
überbacken mit Parmesan
- 52 **Gemüse-Wrap**<sup>9,A,(W),G,O</sup> 17,70 €  
Frisches hausgemachtes Wrap, gefüllt mit feinem Gemüse der Saison  
in Knoblauchsahnesauce
- 53 **Spinat-Potato**<sup>9,G,C</sup> 16,50 €  
Kartoffeln, und Blattspinat in Knoblauchsahnesauce,  
überbacken mit Goudakäse

Zu „Pasta“ und „Vegetarisches“ gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Fisch

- 186 **Lachsfilet „Pascatore“** <sup>8,9,A(W),B,D</sup> 23,90 €  
Gegrilltes Lachsfilet auf mediterraner Gemüse-Tomatensauce  
an Salzkartoffeln und Blattspinat
- 187 **Zanderfilet** <sup>9,A(W),D,G</sup> 22,80 €  
Gegrilltes Zanderfilet auf feiner Knoblauch-Gemüse-Sahnesauce  
an Butterreis und mediterranem Gemüse
- 188 **Gambaspfanne „Mediterraner Art“** <sup>8,G</sup> 28,90 €  
Riesen-Garnelen mit frischen Kräutern und fein geschnittenem Gemüse,  
überzogen mit Knoblauch-Olivenöl, dazu Butterreis
- 189 **Fischpfanne „Mediterraner Art“** <sup>8,9,A,(W),B,D,G</sup> 26,50 €  
verschiedene Fischfilets in feiner Knoblauch-Gemüse-Sahnesauce,  
dazu Salzkartoffeln und feines Gemüse
- 190 **Schollenfilet** <sup>8,9,A,(W),B,D,G</sup> 18,90 €  
Schollenfilet überzogen mit Knoblauch-Gemüse-Sahnesauce, dazu Blattspinat und Butterreis
- 191 **Rotbarschfilet** <sup>8,9,A,(W),B,D,G</sup> 19,90 €  
überzogen mit Zitronensauce, dazu Kroketten

## Für die Senioren

- 145 **Spargel-Toast** <sup>1,2,4,9,A(W),G</sup> 14,50 €  
Gegrillte Schweinemedallions auf Toast mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken
- 146 **Muckalica** <sup>A(W),G</sup> 15,50 €  
Schweinefiletspitzen in feiner Sauce aus frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln an Butterreis
- 147 **Grillteller** <sup>2,4,7,14,G</sup> 15,90 €  
verschiedene Fleischsorten vom Grill, dazu Duvecreis und Pommes Frites
- 148 **Pfefferschnitzel** <sup>1,2,4,9,B,AW,G,C</sup> 14,90 €  
paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Pfefferrahm-Sauce, dazu Pommes Frites
- 149 **Fisch-Duo** <sup>8,9,A,(W),B,D,G</sup> 15,90 €  
Gegrilltes Fischfilet auf feiner Knoblauch-Gemüse-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln
- 150 **Hähnchenmedallions** <sup>G,C,A(W)</sup> 16,50 €  
Gegrillte Hähnchenmedallions überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

Alle Hauptgerichte inkl. einem Salat vom Salat-Buffer



# Original argentinische Steaks



60	<b>Bife de Chorizo - Rumpsteak</b>	ca. 200 g	<b>19,90 €</b>
	Ein herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, innen zart und fettarm	ca. 300 g	<b>27,90 €</b>
61	<b>Bife de Lomo – Filetsteak</b>	ca. 200 g	<b>24,90 €</b>
	Das zarteste Stück vom Rind	ca. 300 g	<b>34,90 €</b>

## Zum Steak servieren wir Kräuterbutter

## Beilagen

70	<b>Bunter Salat</b> <sup>G</sup>	<b>4,90 €</b>	76	<b>Rösti</b>	<b>3,70 €</b>
71	<b>Pommes Frites</b>	<b>3,50 €</b>	77	<b>Butterreis</b> <sup>G</sup>	<b>3,50 €</b>
72	<b>Folienkartoffeln</b> <sup>9,G</sup> mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	<b>4,50 €</b>	78	<b>Djuvecreis</b>	<b>3,60 €</b>
73	<b>Salzkartoffeln</b>	<b>3,50 €</b>	80	<b>Blattspinat</b> <sup>9,G</sup> in Knoblauchsahnesauce	<b>4,70 €</b>
74	<b>Bratkartoffeln</b> <sup>7,14</sup> mit Speck und Zwiebeln	<b>4,90 €</b>	84	<b>Mediterranes Gemüse</b>	<b>5,50 €</b>
75	<b>Kroketten</b> <sup>A(W)</sup>	<b>3,50 €</b>	85	<b>Geschmorte Zwiebeln</b> <sup>A(W)G</sup>	<b>3,50 €</b>

## Saucen

90	<b>Pfefferrahmsauce</b> <sup>9,13 A,(W),G</sup>	<b>3,50 €</b>	98	<b>Knoblauch-Gemüse- Sahnesauce</b> <sup>9,A(W),G</sup>	<b>3,50 €</b>
91	<b>Champignon- Rahmsauce</b> <sup>9,13,A(W),G</sup>	<b>3,50 €</b>	99	<b>Portion Kräuterbutter</b> <sup>9,G</sup>	<b>2,30 €</b>
92	<b>Mediterrane Gemüse- Tomatensauce</b> <sup>A(W)</sup>	<b>3,50 €</b>	100	<b>Sauerrahmsauce</b> <sup>9,G</sup>	<b>2,30 €</b>
93	<b>Sauce Hollandaise</b> <sup>G,C</sup>	<b>3,50 €</b>	101	<b>Mayonnaise</b> <sup>2,C</sup>	<b>0,50 €</b>
94	<b>Sauce Béarnaise</b> <sup>G,C</sup>	<b>3,50 €</b>	102	<b>Ketchup</b> <sup>2</sup>	<b>0,50 €</b>
95	<b>Zigeunersauce</b> <sup>G,C,2</sup>	<b>3,50 €</b>	103	<b>Portion Ajvar</b>	<b>2,30 €</b>
			104	<b>Tartar-Sauce</b> <sup>2,C</sup>	<b>2,30 €</b>
			105	<b>Senf</b>	<b>0,50 €</b>

## Steak-Variationen

- 110 **Cordon Rouge** <sup>1,2,4,7,9,14,G</sup> 27,50 €  
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 200 g, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- 111 **Rumpsteak „Al Pepe Verde“** <sup>7,13,14</sup> 27,50 €  
Gegrilltes Rumpsteak ca. 200 g, auf einem Spiegel von grüner Pfeffer-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und mediterranes Gemüse
- 112 **Filetsteak „Al Pepe Verde“** <sup>7,13,14</sup> 29,90 €  
Gegrilltes Filetsteak, ca. 200 g, auf einem Spiegel von grüner Pfeffer-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und mediterranes Gemüse
- 113 **Filetsteak „Küchenchef“** <sup>2,4,8,9,13,A(W),G</sup> 30,90 €  
Gegrilltes Filetsteak, ca. 200 g, auf feiner Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten
- 114 **Rumpsteak „AMBIENTE“** <sup>9,G,B</sup> 29,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 200 g, mit Gambas auf fein geschnittenem Gemüse und Knoblauch-Olivenöl, dazu Folienkartoffel
- 115 **Filetsteak „AMBIENTE“** <sup>9,G,B</sup> 32,90 €  
Gegrilltes Filetsteak, ca. 200 g, mit Gambas auf fein geschnittenem Gemüse und Knoblauch-Olivenöl dazu Folienkartoffel

## Spezialitäten vom Grill

- 155 **Balkan-Grillteller** <sup>2,4,7,14,G</sup> 18,80 €  
Ein Schweinerückensteak, ein Schweinenacken, ein Hacksteak, zwei Cevapcici und geräucherter Bauchspeck vom Grill an Pommes Frites und Djuvecreis
- 156 **Raznjici** <sup>2,4,7,14,G</sup> 14,90 €  
Schweinenacken und geräucherter Bauchspeck vom Grill an Pommes Frites und Djuvecreis
- 157 **Cevapcici** <sup>2,4,7,14,G</sup> 14,50 €  
Hackfleischröllchen und geräucherter Bauchspeck vom Grill, an Pommes Frites und Djuvecreis
- 158 **Halb und halb** <sup>2,4,7,14,G</sup> 14,50 €  
Schweinenacken, Hackfleischröllchen und geräucherter Bauchspeck vom Grill, an Pommes Frites und Djuvecreis
- 159 **Gefülltes Hacksteak** <sup>2,4,9,G</sup> 17,90 €  
Mit Schafskäse gefülltes Hacksteak, an Pommes Frites und Djuvecreis
- 160 **Pfeffer-Hacksteak** <sup>2,4,7,9,13,14,G,C</sup> 16,50 €  
Hacksteak auf feiner Pfeffersauce mit Spiegelei bedeckt, an Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- 161 **Räuber-Steak** <sup>2,4,7,14,G</sup> 18,50 €  
Gegrilltes Schweinerückensteak gedeckt mit frischem mediterranen Gemüse, an Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- 162 **Balkan-Leber** <sup>2,4,7,14,G</sup> 14,50 €  
Gegrillte Schweine-Leber mit geräuchertem Bauchspeck und geschmorten Zwiebeln, an Pommes Frites und Djuvecreis

## Internationale Gerichte

- 120 **Spanische Pfefferpfanne** <sup>2,4,13,A(W),G</sup> 25,90 €  
Spitzen vom argentinischen Rinderfilet und feinem Gemüse in feiner Pfefferrahm-Sauce, dazu Krokette
- 121 **Bauernteller** <sup>2,4,7,13,14,G</sup> 22,50 €  
Gegrillte Schweinemedallions überzogen mit Sauce Hollandaise, an Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und feinem Gemüse
- 122 **Teller „Amsterdam“** <sup>2,4,9,13,A(W),G</sup> 25,50 €  
Gegrillte Medallions vom argentinischen Rinderfilet, Schweinemedallions und Hähnchenmedallions in feiner Champignon-Rahmsauce an Krokette
- 130 **Thai Curry** <sup>9,A(W),G</sup> 19,90 €  
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Obst-Curry-Sauce, dazu Butterreis
- 131 **Hähnchen-Medallions „Mediterran“** <sup>2,4,7,14,A(W)</sup> 19,90 €  
Gegrillte Hähnchen-Medallions auf einem Spiegel aus mediterraner Gemüse-Tomatensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- 132 **Hähnchenbrustfilet „Ladylike“** <sup>1,9,A(W),G</sup> 19,90 €  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet unter Blattspinat und Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse, dazu Krokette
- 134 **Schweinemedallions „Mozart“** <sup>2,4,7,9,13,14,A(W),G</sup> 21,90 €  
Drei gegrillte Schweinemedallions auf feiner Champignonrahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- 136 **Lammfilet, gegrillt** <sup>7,14,A(W),G</sup> 29,90 €  
Gegrilltes Lammfilet auf feiner Knoblauch-Gemüse-Sahnesauce, an Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und mediterranem Gemüse
- 137 **Geschnetzeltes „Züricher Art“** <sup>2,4,9,A(W),G</sup> 18,90 €  
Schweinefiletspitzen in feiner Champignon-Rahmsauce, dazu Butterreis

Alle Hauptgerichte inkl. einem Salat vom Salat-Buffer



## Schnitzel

170	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> 2,4,7,A(W),G,C Paniertes Schweineschnitzel an Pommes Frites	14,90 €
171	<b>Schnitzel „Zigeuner Art“</b> 1,2,4,9,A(W),G,C Paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Zigeuner-Sauce, dazu Pommes Frites	16,50 €
172	<b>Schnitzel „Spezial“</b> 1,2,4,9,A(W),G,C Paniertes Schweineschnitzel gedeckt mit mediterranem Gemüse, Sauce Hollandaise mit Käse überbacken an Kroketten	17,80 €
173	<b>Champignon-Schnitzel</b> 2,4,9,13,A(W),G,C Paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Champignonrahmsauce an Pommes Frites	16,30 €
174	<b>Hähnchenschnitzel „Florida“</b> 2,4,A(W),G Paniertes Hähnchenschnitzel überzogen mit feiner Früchte-Hollandaise-Sauce an Butterreis	16,90 €
176	<b>Cordon Bleu</b> 1,2,4,7,9,A(W),G,C Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse an Pommes Frites und mediterranem Gemüse	18,90 €

## Platten (ab 2 Personen oder mehr)

196	<b>Balkan-Platte</b> 2,4,7,14,G Zwei Cevapcici, Schweinenacken, ein Hacksteak, ein Schweinesteak und geräucherter Bauchspeck, alles vom Grill, reichlich garniert mit Pommes Frites, Djuvecreis und Gemüse	40,80 €
197	<b>Platte „AMBIENTE“</b> 2,4,7,8,9,13,14,G Gegrilltes Schweinefilet, Rinderfilet, Hähnchenbrustmedaillons, Rumpsteak reichlich garniert mit Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und mediterraner Gemüsevariation, dazu Pfefferrahm-Sauce und Sauce Hollandaise	59,80 €
198	<b>Fischplatte</b> A(W),B,D,G Lassen Sie sich überraschen	59,80 €

Alle Hauptgerichte inkl. einem Salat vom Salat-Bufferet

## Café Speciale von Lavazza

250	Café Crema	2,70 €	255	Cappuccino Italiano <sup>9G</sup> mit Milchschaum	3,50 €
251	Café Crema groß	4,70 €	257	Kakao mit Sahne <sup>9G</sup>	3,30 €
252	Espresso Originale	2,60 €	258	Milchkaffee <sup>9G</sup>	3,60 €
253	Espresso doppio	3,80 €	259	Latte Macchiato <sup>9G</sup>	3,90 €

## Tee-Spezialitäten

274	Grüner Tee	2,90 €	277	Schwarzer Tee	2,90 €
275	Pfefferminztee	2,90 €	278	Früchtetee	2,90 €
276	Kamillentee	2,90 €			

## Dessert

285	<b>Apfelringe</b> <sup>9,A(W),G</sup> In Weinteig gebackene Apfelringe auf Vanille-Spinnennetz überzogen mit Zimtucker und Honig	7,90 €	287	<b>Warmer Apfelstrudel</b> <sup>1,9, A(W),G</sup> Strudelteig gefüllt mit saftigen Äpfeln, 1 Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce	8,90 €
286	<b>Crêpes Duett</b> <sup>1,9,A(W),G</sup> Zwei frisch gemachte heiße Crêpes mit Bourbon-Vanille-Eis und mit Schokoladensauce überzogen	9,40 €			

**Bitte beachten Sie auch unsere separate Eiskarte.**

## Kinderkarte

**Vorspeise:** Tomatensuppe<sup>9,A,(W),G</sup> 4,50 €

### Wähle Dein Hauptgericht:

<b>Hähnchenbrustfilet</b> <sup>A,(W),G</sup> ca. 100g, mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo	10,90 €	<b>Captain Iglo's Fischstäbchen</b> <sup>A,(W),D,G</sup> mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo	9,90 €
<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo	10,90 €	<b>Rinderfilet</b> mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo	18,90 €
<b>Kinder Cevapcici</b> mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo	9,90 €	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	8,90 €

**Dessert:** Zu jedem Hauptgericht erhältst du noch ein Dessert.

## Frisch gezapftes Bier

292	Pils Schuss (Pils + Malz) <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €	308	Kandi Malz <sup>A3</sup>	0,33 l	3,30 €
293	Alt Schuss (Alt + Malz) <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €	299	Bitburger alkoholfrei <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €
294	Bitburger <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €	300	Benediktiner Weißbier <sup>A1,A3</sup>	0,50 l	4,90 €
296	Bitburger <sup>A3</sup>	0,40 l	4,00 €	301	Benediktiner Weißbier <sup>A1,A3</sup>	0,30 l	3,50 €
309	Bolten Alt <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €	302	Benediktiner Weißbier <sup>A1,A3</sup>		
298	Bolten Alt <sup>A3</sup>	0,40 l	4,00 €		Alkoholfrei (Flasche)	0,50 l	4,90 €
320	Alster <sup>1,7</sup> (Pils + Fanta) <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €	304	Alkoholfreies Radler <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €
321	Radler (Pils + Sprite) <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €	306	Krefelder (Alt + Cola) <sup>A3</sup>	0,25 l	2,70 €
305	Radler (Pils + Sprite) <sup>A3</sup>	0,40 l	4,00 €	307	Krefelder (Alt + Cola) <sup>A3</sup>	0,40 l	4,00 €

<i>Digestives</i>	311	Grappa di Prosecco	2 cl	3,70 €
-------------------	-----	--------------------	------	--------

## Spirituosen rund um die Welt

325	Malteser Aquavit	2 cl	2,90 €	370	Glühwein	0,2 l	3,90 €
326	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90 €	338	Ramazotti	2 cl	2,90 €
327	Fürst Bismarck	2 cl	2,50 €	340	Fernet Branca	2 cl	2,90 €
328	Jägermeister	2 cl	2,70 €	341	Underberg	2 cl	2,50 €
329	Ouzo	2 cl	2,70 €	342	Bacardi	2 cl	2,50 €
330	Williams Birne	2 cl	3,00 €	343	Wodka	2 cl	3,00 €
331	Stuffkamp	2 cl	2,70 €	346	Sierra Tequila Silver	2 c	2,50 €
334	Ballantines	2 cl	4,50 €	347	Slivovitz	2 cl	2,70 €
335	Jack Daniels	2 cl	4,50 €	348	Julischka	2 cl	2,70 €
336	Kümmerling	2 cl	2,50 €	349	Mariacron	2 cl	2,50 €
333	Warmer Slivovitz	2 cl	3,50 €	350	Hennessy	2 cl	5,50 €

## Softdrinks

398	Coca Cola <sup>1,10</sup>	0,30 l	3,20 €	414	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	3,00 €
396	Coca Cola Zero <sup>1,4,6,10</sup>	0,30 l	3,20 €	383	Red Bull <sup>1,10,17</sup>	0,25 l	4,20 €
403	Coca Cola Light <sup>1,4,6,10</sup>	0,30 l	3,20 €	390	Granini Orange	0,20 l	3,00 €
397	Fanta <sup>1,7</sup>	0,30 l	3,20 €	391	Granini Apfel	0,20 l	3,00 €
400	Sprite <sup>1,7</sup>	0,30 l	3,20 €		<u>GEROLSTEINER</u>		
401	Spezi <sup>1,7,10</sup>	0,30 l	3,20 €	402	Mineralwasser	0,25 l	2,70 €
399	Apfelschorle	Fl. 0,33 l	3,50 €	404	Mineralwasser	(Fl.) 0,75 l	6,80 €
413	Bitter Lemon <sup>7,11</sup>	0,20 l	3,00 €	405	Stilles Wasser <sup>11</sup>	0,25 l	2,70 €
415	Tonic Water <sup>11</sup>	0,20 l	3,00 €	407	Stilles Wasser	(Fl.) 0,75 l	6,80 €

## Liköre

406	Baileys <sup>G</sup>	2 cl	2,80 €	409	Sambuca	2 cl	2,80 €
-----	----------------------	------	--------	-----	---------	------	--------

## Offene Weine

WEISSWEINE <sup>L</sup>		0,2 l
420	<b>Pinot Grigio D.O.C. Tollo Abruzzen</b> Frisch, saftig, Duft nach frischem, grünem Obst, trocken	6,20 €
421	<b>Chardonnay D.O.C. Tollo Abruzzen</b> Voll, einprägsam und dicht, volle Frucht, trocken, anhaltend	6,20 €
443	<b>Riesling halbtrocken</b>	5,90 €
ROSÉ <sup>L</sup>		0,2 l
430	<b>Cerasuolo D.O.C. Tollo Abruzzen</b> Geschmack nach Kirschen und Himbeeren, fruchtig, trocken, würzig	6,40 €
ROTWEINE <sup>L</sup>		0,2 l
440	<b>Montepulciano D.O.C. Tollo Abruzzen</b> Fruchtig, wenig nach dunklen Kirschen, rund, weich, dicht, trocken	6,20 €
441	<b>Merlot D.O.C. Ponte Friaul</b> Trocken, einprägsam, voll im Geschmack, Fruchtroma, anhaltend	6,20 €
442	<b>Dornfelder lieblich</b>	5,90 €
412	<b>Weinschorle</b>	0,2 l 4,80 €

## Flaschenweine

WEISSWEINE <sup>L</sup>		0,7 l	27,00 €
453	<b>Chardonnay</b> Duft nach hellen Blumen, dicht, ein wenig buttrig, trocken, lang anhaltend, im Finale Geschmack nach Mandeln	0,7 l	27,00 €
454	<b>Pinot Grigio D.O.C. Tollo Abruzzen</b> Frisch, saftig, Duft nach frischem, grünem Obst, trocken	0,7 l	27,00 €
455	<b>Riesling halbtrocken</b>	1,0 l	28,00 €
ROSÉ <sup>L</sup>		0,7 l	27,50 €
466	<b>Prosecco D.O.C. La Ricciola Venetien</b> Fruchtig, frisch, weiche, anhaltende Perlage, Duft nach frischem, grünem Obst	0,7 l	27,50 €
467	<b>Cerasuolo D.O.C. Tollo Abruzzen</b> Geschmack nach Kirschen und Himbeeren, fruchtig, trocken, würzig	0,7 l	27,00 €
ROTWEINE <sup>L</sup>		0,7 l	27,00 €
477	<b>Merlot D.O.C. Vigna ai Sassi Friaul</b> Einprägsame Frucht, trocken, vollmundig, harmonisch und rund im Geschmack, sehr schön eingebundene Tannine, vollsaftig, dabei leicht und geschmeidig	0,7 l	27,00 €
478	<b>Montepulciano D.O.C. Tollo Abruzzen</b> Fruchtig, wenig nach dunklen Kirschen, rund, weich, dicht, trocken	0,7 l	27,00 €
479	<b>Dornfelder lieblich</b>	1,0 l	28,00 €