

*Unser*

# *Advents-Special*

Heißer Winter-Aperol

mit Holunderblütensirup & weihnachtlichen Gewürzen € 5,50

Unser Apfelpunsch nach Haus-Rezept

mit Rum € 5,50

oder alkoholfrei € 4,90

*Vorspeisen*

Feine Markklößchen-Suppe

mit Faden-Nudeln & Gemüse-Juliene

€ 4,50

Carpaccio von der rosa gegrillten Entenbrust

mit Orangenfilets, Walnüssen & fruchtiger Thymian-Honig-Vinaigrette auf frischem Blattsalat

€ 9,90

*Hauptspeisen*

Knusprige Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, Grünkohl & Kartoffelklößen

€ 18,90

Hirsch-Ragout in Preiselbeer-Sauce

mit Butter-Böhnchen & Spätzle

€ 18,90

*Dessert*

Hausgemachtes Marzipan-Parfait

in Ganache-Kruste mit heißen Zimt-Kirschen € 5,90

## Vorspeisen

### Knoblauchbrot \*A,N

knusprig & würzig

€ 2,90

### Zweierlei Bruschetta \*A,B,C,D,G

Bruschetta-Variation auf knusprigem Brot

€ 6,90

### Frischer Büffelmozzarella auf Tomate \*C

mit frischem Basilikum

€ 7,90

### Gratinierter Ziegenkäse \*A,C,D,H,O,4

auf Ruccola & frischen Feigen mit Thymian-Honig & Pinienkernen

€ 8,90

### Gratinierte Grünschalen-Muscheln \*B,C,D,G,M

auf einem Salatbett mit frischem Brot serviert

€ 9,90

### Carpaccio vom Rinderfilet \*A,G,N

mit Limetten-Vinaigrette, Parmesan und Brot

€ 10,90

## Suppen

### Tomatensuppe \*G,L,O,3,4

mit frischem Basilikum und Käseschnee

€ 3,90

### Mallorquinische Knoblauch-Suppe \*A,F,G,L

mit Croutons & frischer Petersilie

€ 3,90

### Feine Markklößchen-Suppe

mit Faden-Nudeln & Gemüse-Juliene

€ 4,50

## Salate

### Frischer Gurkensalat

mit Dill

€ 4,90

### Gemischter Salat mit Croutons \*A,G

frischer Salat pur, mit hausgemachtem Curry-Mango-Dressing \*A,C,G,M

Balsamico-Vinaigrette \*M,1,4 oder Essig/Oel

klein € 4,90 / groß € 7,90

Wählen Sie Extra's zu Ihrem gemischtem Salat: Thunfisch, Hähnchenfiletstreifen \*F  
oder Feta/Mozzarella \*C jeweils € 3,00

## *Steaks vom Rind, frisch geschnitten & auf Lavasteinen gegrillt*

Hüftsteak ... sehr mager, zart & saftiges Steak

200g Lady's Cut € 13,90

300g Gentlemen-Cut € 19,90

400g Master-Cut € 25,90

500g Highlander-Cut € 31,90

Rumpsteak ... das Traditionelle mit einem Fettrand

200g Lady's Cut € 15,90

300g Gentlemen-Cut € 21,90

400g Master-Cut € 27,90

500g Highlander-Cut € 33,90

Entrecote/ Ribeye .. das Steak für Kenner, mit einem Fettauße

200g Lady's Cut € 17,90

300g Gentlemen-Cut € 23,90

400g Master-Cut € 29,90

500g Highlander-Cut € 35,90

Filetsteak ... das Beste vom Rind

200g Lady's Cut € 19,90

300g Gentlemen-Cut € 29,90

400g Master-Cut € 39,90

500g Highlander-Cut € 45,90

## *Wählen Sie dazu Ihre Beilagen selbst!*

Frische Salatbeilage mit Croutons \*A,G

und hausgemachtem Curry-Mango-Dressing \*A,C,GM

oder Balsamico-Vinaigrette \*M,1,4 € 4,50

Backkartoffel \*G

mit Kräutersauerrahm € 3,90

Süßkartoffel-Pommes \*A,1 € 3,90

Kartoffelecken/Wedges \*A € 2,90

Steakhouse-Pommes frites \*A € 2,90

Rosmarin-Kartoffeln \*G € 3,40

Kräuterbuttter \*G € 1,90

Basilikum-Pfeffer-Butter \*G € 1,90

## *Wählen Sie dazu Ihre Beilagen selbst!*

Grüne Bohnen \*G

mit Tomaten und Knoblauch € 2,90

Gegrillter Maiskolben \*G

mit Honig-Butter € 3,90

Rahm-Champignons \*G

€ 2,90

Frischer Broccoli € 2,90

grüne Pfeffer-Sauce \*A,F,G,L,3 € 2,10

Thymian-Sauce \*A,F,L,3 € 2,10

Amerikanische Barbecue-Sauce \*A,M,3 € 2,10

Chili-Cheese-Sauce \*C,G,M € 2,10

## *Frische Variationen der Saison*

Gegrilltes Hähnchenfilet im Honig-Speck-Mantel \*A,C,F,G,L,M

mit frischem Broccoli, Chilli-Cheese-Sauce & Kartoffel-Rösti

€ 15,90

Paniertes Schweineschnitzel \*A,C,F,G,L,3,4

mit Rahm-Champignons & Steakhouse-Pommes

€ 14,90

Gegrilltes Schweinesteak \*A,F,G,L,3

belegt mit gebratenem Mix aus getrockneten Tomaten, Zwiebeln & Balsamico, dazu grüne Bohnen,  
Pfeffer-Sauce & Steakhouse-Pommes

€ 16,90

Ochsen-Fetzen in der heißen Pfanne serviert \*A,F,G,L,3

Feine Rindfleisch-Streifen mit Champignons und Zwiebeln in der heißen Pfanne serviert,  
dazu Wedges & kleiner Salat

€ 17,90

Heiße Steak-Pfanne

auf einem Gemüsebett, mit Süsskartoffel-Pommes und BBQ-Sauce serviert

mit gegrilltem Hähnchenfilet

€ 16,90

mit saftigem Schweinesteak

€ 17,90

mit Rinderhüftsteak vom Grill

€ 19,90

## *Frische Variationen der Saison*

### *Spareribs, 400g* \*A,C,G,M,N,3

mit Knoblauch-Brot & frischem Salat  
€ 15,90

### *Zartes Lammfilet* \*A,C,E,G,L,M

mit grünen Bohnen im Speckmantel, Thymian-Sauce & Wedges  
€ 19,90

### *Tagliatelle & Lachs* \*A,F,G

mit Blattspinat, & Kirsch-Tomaten in Sahnesauce  
€ 13,90

### *Gegrilltes Lachs-Filet* \*A,C,D,E,G,L,M

mit Limetten-Dill-Sauce, dazu Kartoffel-Rösti und frischer Gurkensalat  
€ 19,90

## *Junior's Speisen*

### *Fischstäbchen* \*A,D

mit Pommes frites und Ketchup  
€ 4,90

### *Hähnchen-Nuggets* \*A,C,F

mit Pommes frites und Ketchup  
€ 4,90

### *Nudeln* \*A,L,O,3,4

mit Tomaten-Sauce  
€ 3,90

### *Kartoffelpuffer* \*A,C,O,4

mit Zucker & Apfelmus  
€ 3,90

## *Desserts*

### *Hausgemachtes Marzipan-Parfait*

in Ganache-Kruste mit heißen Zimt-Kirschen  
€ 5,90

### *Solero küsst Himbeere* \*A,C,E,G,H,1

Vanilleeis mit Pfirsich-Maracuja-Mus, Himbeer-Sauce und etwas Schlagsahne  
Euro 5,50

### *Hausgemachter Knusper-Brownie* \*A,C,E,G,H,1

Super schokoladiger Brownie mit KitKat-Stückchen an Vanille-Eis mit etwas Schlagsahne & Schokoladensauce garniert  
Euro 5,50

### *Toffee-Cheesecake* \*A,C,E,G,H,1

im Glas gebacken, mit etwas Eierlikör-Sahne und Schokoladensauce  
Euro 5,50

## *Biere*

König Pilsener vom Fass

0,3l € 2,90 0,5l € 3,90

Köstritzer Kellerbier vom Fass

0,3l € 2,90 0,5l € 3,90

Weißbier hell, dunkel, kristall oder alkoholfrei

Fl. 0,5l € 3,90

Berliner Weiße \*1,4 mit Schuss rot oder grün

Fl. 0,33l € 2,90

König Pilsener Alkoholfrei

Fl. 0,33l € 2,90

## *Erfrischungsgetränke*

Pepsi-Cola \*1,5

0,2l € 2,30 0,5l € 4,50

Mirinda \*1

0,2l € 2,30 0,5l € 4,50

7-up

0,2l € 2,30 0,5l € 4,50

Fassbrause \*A

0,2l € 2,30 0,5l € 4,50

Spreequell Mineralwasser

0,25 € 2,30 0,75 € 4,90

Tonic Water \*2

0,2l € 2,30 0,5l € 4,50

Bitter Lemon \*2

0,2l € 2,30 0,5l € 4,50

Ginger Ale \*1

0,2l € 2,30 0,5l € 4,50

## *Heiße Getränke*

Latte Machiato \*G,5

Glas € 3,10

Kaffee \*5

Tasse € 2,20 Große Tasse € 3,10

Kaffee, koffeinfrei

Tasse € 2,20

Espresso \*5

Tasse € 2,20

Milchkaffee \*G,5

Tasse € 3,10

Cappuccino \*G,5

Tasse € 2,60

## *Heiße Getränke*

Heiße Schokolade mit Sahne \*G,F,5

Glas € 2,90

## *Loser Tee*

12 erlesene Sorten aus aller Welt !

Genießen Sie das volle Aroma & den Duft von frischem Tee.

*Wir portionieren Ihren Tee erst nach Ihrer Bestellung !*

Bitte fragen Sie zur aktuellen Saison-Auswahl nach unserer Tee-Probier-Box.

Hier können Sie sich in Ruhe alle 12 Sorten anschauen, den Duft und das Aroma testen

& anschließend Ihren persönlichen Favoriten wählen.

Glas € 2,60

## *Weine, rot*

Palazzo Malgara - Negroamaro Salento \*o Sizilien

Negroamaro (100 %) Fassreife 50 % des Weines reift 4-6 Monate im Barrique

Glas 0,2l € 5,50 Flasche 0,75l € 19,00

Jose Neiva Correia - Portada Tinto \*o Portugal

Alicante Bouschet (15 %), Caladoc (20 %), Castelão (20 %),  
Tinta Roriz (25 %), Touriga Nacional (20 %) Fassreife in Barrique

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Yvon Mau Merlot \*o Frankreich

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Norton - Finca la Colonia Malbec \*o Argentinien

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

## *Weine, rose'*

Yvon Mau Rosé \*o Frankreich

Glas 0,2l € 5,50 Flasche 0,75l € 19,00

## *Weine, weiß*

Quinta da Lixa - Vinha Real Seco \*o Portugal

Glas 0,2l € 5,30 Flasche 0,75l € 18,50

Yvon Mau Colombard Chardonnay \*o Frankreich

Colombard / Chardonnay

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Marques de Borba - Branco \*o Portugal

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Castelfedel-Chardonnay Doss \*o Italien

Chardonnay (100 %)

Glas 0,2l € 6,50 Flasche 0,75l € 22,50

\*Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

## Cocktails

### Watermelon Man \*1,3

Mit Wodka, Melonenlikör, etwas Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft und Eiswürfeln  
€ 6,90

### Pina Colada \*G,1,4

Im Shaker frisch zubereitet mit Rum, Creme of Coconut, etwas Sahne, fruchtigem Ananassaft  
€ 6,90

### Long Island Ice Tea \*1,5

Gemixt mit Wodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, etwas Zitronensaft, Cola u. O-Saft  
€ 7,90

### Sex on the Beach \*O,1,3,4

Frisch im Shaker gemixt mit Wodka, Pepino Peach Pfirsichlikör, Grenadine, Zitrone, Orangen- & Ananas-Saft  
€ 6,90

### Caipirinha

Frische zerstoßene Limette mit braunem Rohrzucker, etwas Lime-Juice u. Cachaca  
€ 6,90

### Mojito

Gestossene frische Limette mit braunen Rohrzucker, frischer Minze, Cachacae u. Soda  
€ 6,90

## Cocktails, alkoholfrei

### Maracuja Split \*G,3,4

Maracuja Nektar mit Orangensaft, Vanillesirup, Sahne, ein Schuss Milch und Eis  
€ 5,50

### Vitamin-Cocktail 3,4

Mango-und Himbeerpüree mit Orangensaft, Maracuja Nektar u. Apfelsaft  
€ 5,50

## Longdrinks

### Gin Tonic \*2

Gin, Tonic Water & Eiswürfel  
€ 5,50

### Cuba Libre \*1,5

Havana Club, Pepsi Cola, Limetten & Eis  
€ 5,50

### Wodka Lemon \*2,4

Wodka, Bitter Lemon, Zitrone & Eis  
€ 5,50

### Whisky Cola \*1,5

Whisky, Pepsi Cola & Eis  
€ 6,00

### Southern Comfort Ginger Ale \*1

Southern Comfort, Ginger Ale & Eis  
€ 5,50



## Liköre

Likör 43 43 geheime Zutaten  
4cl € 4,50 \*1

Sambuca mit 3 Kaffeebohnen  
4cl € 4,00 \*5

Kahlua Mexikanischer Kaffelikör  
4cl € 4,00 \*1,5

Pepino Peach Pfirsichlikör  
4cl € 4,00 \*0,1,3,4

Amarula Marulafrucht, Cream Liqueur  
4cl € 4,00 \*F,G,1

Baileys Irish Cream  
4cl € 4,00 \*G,1,5

Amaretto Mandel-Likör  
4cl € 4,00 \*H,1,

Cointreau Orangenlikör  
4cl 4,50

Southern Comfort Whiskey-Likör  
4cl € 4,50 \*1

## Brandy

Grappa Celini Oro  
4cl € 4,00

Obstler Williamsbirne  
4cl € 4,00

Calvados Gilbert  
4cl € 4,50

## Wodka, Klare

Absolut  
4cl € 4,50

Corbatschow  
4cl € 4,00

Nordhäuser Doppelkorn  
4cl € 4,00

Malteserkreuz  
4cl € 4,00

Jubiläumsakvavit  
4cl € 4,00

## Weinbraende

Assbach Uralt  
4cl € 4,50

Chantrel'

4cl € 4,00

*Cognac*

Hennessy VS

4cl € 7,00

Remy Martin VS

4cl € 7,00

*Gin*

Gordons Gin

4cl € 4,00

Hendrick's Gin

4cl € 7,00

*Rum*

Bacardi

4cl € 4,00

Havana Club

4cl € 4,00

*Bitter*

Jägermeister

4cl € 4,00

Karlsbader Becher

4cl € 4,00

Ramazzotti

4cl € 4,00

Averna

4cl € 4,00

Fernet Branca

4cl € 4,00

*Scotch*

Jonny Walker Red Label

4cl € 4,50

Dimple

4cl € 7,00

Chivas Regal

4cl € 7,00

Ballantines

4cl € 4,50

## *Single Malt*

Auchentoshan 12 Jahre

4cl € 7,00

Glen Grant

4cl € 6,00

Glenfiddich 12 Jahre

4cl € 7,00

## *Blended Whiskey*

Tullamore Dew

4cl € 6,00

\*Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

## *Bourbon*

Jim Beam

4cl € 4,50

Jack Daniels

4cl € 5,50

## *Kleine Flaschen*

Kümmerling

2cl € 2,00

Underberg

2cl € 2,00

*Unsere Speisen und Getraenke koennen folgende Allergene bzw. Zusatzstoffe  
enthalten:*

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere- und -erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf- und Senferzeugnisse
- N Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus hergestellte Erzeugnisse
  - 1 Farbstoffe
  - 2 Chinin
  - 3 Konservierungsstoffe
  - 4 Antioxidationsmittel
  - 5 Koffein

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte  
können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,  
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

*Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.*