

Speisen und Getrankkarte

fach werk

RESTAURANT

BERGISCH - NEUKIRCHEN

Sehr geehrter Gast,

herzlich willkommen in unserem fachwerk Restaurant. Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind. Wir sind stets bemuhrt, Ihnen Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten. Frische Produkte, saisonale und leicht mediterran Küche, halten wir für Sie vor. Guten Appetit und einen entspannten Aufenthalt wünscht Ihnen Familie Juric.

fachwerk Restaurant

Burscheider Str. 106a
51381 Leverkusen Bergisch Neukirchen
www.fachwerk-leverkusen.de
info@fachwerk-leverkusen.de

EC-Karte / VISA / Mastercard / girocard / girogo

Alle Speisen und Getränke inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

TAPAS- Kalte Vorspeisen

- 1. ANTIPASTI CLASSICO** c,d,e,n **NEU!** 12,90 €
Köstlicher Antipasti Teller mit mediterranem Grill-Gemüse, Serranoschinken mit Melone, neapolitanische Salami, Käse und der Klassiker Spitzpaprika mit Ziegenkäse nach Art des Hauses
- 2. TOMATE CON MOZZARELLA** e 7,90 €
Buffalo Mozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum, Olivenöl
- 3. ZIEGENKÄSE MIT SPITZPAPRIKA** e **NEU!** 8,50 €
Spitzpaprika gefühlt mit frischem Ziegenkäse nach Art des Hauses
- 4. SERRANO SCHINKEN MIT MELONE** n 10,50 €
Spanischer Serrano Schinken Teller mit Melone
- 5. INSALATA DE PULPO oder INSALATA FRUTTI DI MARE** 10,90 €
Feiner Pulposalat oder Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses
- 6. KRABBEN - COCKTAIL** b,c,e 9,90 €
Frischer Krabbencocktail nach Art des Hauses
- 7. GEBEIZTER LACHS** d,c,h 10,50 €
Frisch gebeiztes Lachsfilet mariniert mit Senf Dill Sauce, Zitrone und Olivenöl
- 8. FISCH CARPACCIO vom THUNFISCH oder PULPO** d,e 11,90 €
Thunfischfilet oder Pulpo Carpaccio mit Zitrone, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan
- 9. ANGUS CARPACCIO vom RINDERFILET** e 11,90 €
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan
- 10. VITELLO TONNATO** c,d,e 12,50 €
Der italienische Klassiker Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern
- 11. VITELLO e CARPACCIO – Feinschmecker Teller** c,d,e **NEU!** 14,90 €
Feinschmecker Teller mit zwei Klassikern halb Vitello Tonnato und halb Carpaccio nach Wahl garniert mit Rucola Salat, gehobeltem Parmesan und mediterranem Gemüse - nach Art des Hauses!
- 12. AUSTERN SPECIAL** d,m **NEU!** 1/4Dutzend 9,90 €
Frische Felsen Austern Speciales de claire N°1 nach Art des Hauses 1/2Dutzend 18,90 €
- 13. GEMISCHTE VORSPEISE** für 2 Pers. b,d,e,m 26,90 €
- 14. NEU AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLEN! – GROßE Platte für 4 Pers.** b,d,e,m 48,50 €
Der Klassiker Vitello Tonnato & Rinder Carpaccio garniert mit Rucola, Tomaten & Mozzarella, frischem Meeresfrüchtesalat, Serranoschinken, Käse, italienische Salami- stets frisch zubereitet!

TAPAS - Warme Vorspeisen

- 15. DATTELN IM SPECKMANTEL** ⁿ 6,90 €
Tolles salzig-süßes Erlebnis in Olivenöl
- 16. BRUSCHETTA CLASSICO MIT SERRANO** ⁿ 7,50 €
Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten in Knoblauch-Olivenöl, Basilikum und Serrano Schinken
- 17. ZIEGENKÄSE GRATINIERT - nach Art des Hauses** ^e **NEU!** 8,90 €
Gratiniertem Ziegenkäse auf Tomaten in Knoblauch-Olivenöl, Thymian, Mandeln & Honig Vinaigrette
- 18. ZIEGENKÄSE MEDITERRAN** ^e **NEU!** 10,50 €
Gratiniertes Ziegenkäse mit mediterranem Grillgemüse, Olivenöl
- 19. FRISCHE CHAMPIGNONS** ^e 7,50 €
Frische Champignons in Knoblauch Sahnesauce
- 20. CALAMARES A LA ROMANA oder SARDELLEN** ^{d,c} 8,90 €
Hausgemachte Calamarisringe oder kleine Sardellen mit Knoblauch Aioli
- 21. PULPO oder BABYCALAMARES ALL AGLIO** ^{d,c} **NEU!** 10,90 €
Oktopus oder NEU Babycalamares in feiner Knoblauchsauce, pikant
- 22. GAMBAS ALL AGLIO (oder a la BUZZARA)** ^b **NEU!** 11,90 €
Gambas in Knoblauch, oder NEU in Tomaten Kräuter Knoblauch Sauce, pikant
- 23. LANGOSTINOS - SPECIAL - nach Art des Hauses** ^{b,e} **NEU!** 18,90 €
Riesengarnelen in feiner Hummer Knoblauchsahnesauce und grünem Pfeffer
- 24. JAKOBSMUSCHELN – gratiniert nach Art des Hauses** ^{m,e} 12,50 €
Gratinierte Jakobsmuscheln in feiner hausgemachter Pesto Sahnesoße & geriebenem Käse
- 25. JAKOBSMUSCHELN & GAMBAS- Variation** ^{m,b} 12,90 €
Jakobsmuscheln und Gambas nach Art des Hauses in feiner Zitronen-Knoblauchsauce, pikant
- 26. TAPAS TRIO SPECIAL** - für 2 Pers ^{b,d,c} **NEU!** 26,90 €
Der mediterrane Klassiker 3 Tapas al Ajillo mit Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Pulpo in feiner Knoblauchsauce, mit grüner Pfeffer, Zitronen, Olivenöl, nach Art des Hauses - stets frisch zubereitet!
- 27. TAPAS MEDITERRAN** - für 2 Pers. ^{b,c,d,e} 28,50 €
Tapasvariation mit 6 Köstlichkeiten, Gegrillte Riesengarnelen in Kräuter Knoblauch, Bruschetta Classico & Serrano Schinken, Frisch Ziegenkäse auf Spitzpaprika & köstliche mediterranes Grillgemüse und hausgemachte Calamaris & Sardellen mit Knoblauch Aioli - stets frisch zubereitet!
- 28. TAPAS FACHWERK** - Genuß für 2 Pers. ^{b,c,d,e,m} 28,90 €
- 29. NEU AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLEN!** - Genuß für 4 Pers. ^{b,c,d,e,m} 49,90 €
Tapasvariation mit 6 Köstlichkeiten, Riesengarnelen in Knoblauchsauce & grünem Pfeffer, Champignons in Knoblauch, Datteln im Speckmantel & Chorizo, Rosmarinkartoffeln mit Aioli, Calamares & Sardellen mit Aioli, gegrilltes Gemüse & Ziegenkäse gratiniert- stets frisch zubereitet!

SALATE

(Wir servieren gartenfrischen saisonalen Salate mit Essig-Öl und Joghurt Sauce)

- 30. GARTENFRISCHER GEMISCHTER SALAT** 6,50€
31. mit Putenbruststreifen 11,90 € **32. mit Lammfilet oder Rinderstreifen** 13,50 €
33. mit Garnelen oder Lachsstreifen ^{b,d} 12,50€ **34. mit Thunfischstreifen** ^d 13,90 €
- 35. INSALATA DI POMODORI** 6,90 €
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- 36. RUCOLA CON PARMIGIANO** ^e 8,90 €
Rucola Salatvariation mit Parmesan, Cherrytomaten, Balsamico-Dressing, Olivenöl
- 37. CAPRICCIOSA SALAT** ^{n,d,e} 11,50 €
Gartenfrische Salatvariation mit Thunfisch, Mozzarella, Schinken, Oliven und einem Salatdressing
- 38. MEDITERRANER SALAT** ^{n,d,e} **NEU!** 11,90 €
Gartenfrische Salatvariation mit mediterranem Grillgemüse, Olivenöl und einem Salatdressing
- 39. GEBACKENER ZIEGENKÄSE SALAT - nach Art des Hauses** ^e **NEU!** 12,90 €
Gartenfrische Salatvariation mit Ziegenkäse überbacken mit Thymian-Honig-Vinaigrette

SUPPEN @ SPAGHETTI

- 40. FRISCHE TOMATEN CREME SUPPE** ^{e,g} 5,50 €
41. FRISCHE BROKKOLI CREME SUPPE ^e 6,50 €
42. FRISCHE FISCH SUPPE ^{b,d} 6,90 €
- 44. SPAGHETTI - Napoli Art** ^a, **KINDERTELLER!** 7,90 €
Mit hausgemachter Tomatensauce, Basilikum und Parmesan
- 45. SPAGHETTI GAMBAS** ^{a,b} 12,50 €
Gambas in feiner Weißwein Tomaten-Knoblauch-Sauce, pikant
- 46. SPAGHETTI alle VONGOLE - nach Art des Hauses** ^{a,m} 11,90 €
Nach Art des Hauses frische Muscheln mit Cherrytomaten leicht pikant
- 47. SPAGHETTI - a la Buzzara - nach kroatischer Art** ^{a,b,m} 13,90 €
Spaghetti mit Gambas, Muscheln in Tomaten Weißweinsauce, geriebenem Knoblauch
- 48. Spaghetti Trüffel** ^{a,e} **NEU!** 15,50 €
Spaghetti in hausgemachter TRÜFFEL Sahnesauce und Parmesan
- 49. Spaghetti Langostinos - Special** ^{a,b,e} **NEU!** 18,90 €
Spaghetti mit Langostinos Riesengarnelen in Hummer Knoblauchsahnesauce und grünem Pfeffer

FISCH vom Grill

(Fischgerichte werden mit frischen Spinat/ Mangold im Mix und Kartoffelpüree serviert)

- 81. SEPIA oder BABYCALAMARES ALLA GRIGLIA** *d* **NEU!** 16,90 €
Frisch gegrillter Tintenfisch oder NEU Babycalamares in Kräutern Knoblauch
- 82. PULPO ALLA GRIGLIA** *d* 18,50 €
Frischer gegrillter Oktopus in Kräutern Knoblauch
- 83. GAMBAS ALLA GRIGLIA** *b,d* **NEU!** 18,50 €
Gegrilltes Gambas in Kräuter Knoblauch und Aioli
- 84. FRISCHER LACHSFILET oder ZANDERFILET** *d* 18,90 €
Frisches Lachsfilet oder Zanderfilet in Kräuter Knoblauchsauce
- 85. DORADE ROYAL oder BRANZINO** - in Kräuter Knoblauchsauce *d* 19,90 €
Gegrillter frischer ganzer Wolfsbarsch oder Dorade in Kräuter Knoblauch
- 86. FISCHSPIEß** in Kräuter Knoblauch *d* 22,50 €
Fischspieß mit Gemüse gegrillt nach Art des Hauses
- 87. SEEZUNGE** - gold gebraten *d* **NEU!** 28,90 €
Frische ganze Seeszunge in Kräuter Knoblauch
- 88. SEETEUFEL** - in Butter fein gebraten *d* 25,50 €
Frische Seeteufelmedaillons in Kräuter Knoblauch
- 89. THUNFISCHSTEAK** in Kräuter Knoblauchsauce *d* 26,90 €
Thunfischsteak rosa auf den Punkt gegrillt nach Art des Hauses
- 90. LANGOSTINOS - a la Buzara nach kroatischer Art** *b,d*, 26,50 €
Riesengarnelen, Muscheln in Tomaten Weißweinsauce, geriebenem Knoblauch und Beilage
- 91. LANGOSTINOS – Hummer Spezial nach Art des Hauses** *b,d,e* **NEU!** 26,90 €
Riesengarnelen in Hummersauce mit Grünem Pfeffer, geriebenem Knoblauch und Beilage
- 92. FISCHPLATTE** - Mediterran für 2 Pers *b,d* **NEU!** 49,50 €
Fischplatte mediterran garniert mit Variationen an frischem Fisch, Seeteufelmedaillon, Gambas, Pulpo, Babycalamares in einer Olivenöl Kräuter Knoblauch Sauce, dazu Spinat Mangold im Mix, Reis
- 93. FISCHPLATTE** - Fachwerk für 2 Pers *b,d* 49,90 €
Feinschmecker Fischplatte garniert mit Variationen an frischen Edelfischen, Thunfischsteak, Lachsfilet, Seeteufelmedaillon, Gambas oder Pulpo dazu Spinat Mangold im Mix u. Kartoffelpüree

ANGUS Steaks



(Black Angus Steak® Argentinisches Premium Rindfleisch, saftig und zart mit einem ausgeprägten Geschmack wird mit Folienkartoffel oder Steak Pommes medium serviert)

HÜFTSTEAK / Cuadril // **50. 200g** 15,90 € // **51. 300g** 23,50 € // **52. 400g** 29,50 €

ENTRECÔTE / Rib - Eye // **53. 200g** 17,50 € // **54. 300g** 24,90 € // **55. 400g** 32,50 €

RUMPSTEAK / Bife de Chorizo // **56. 200g** 19,90 € // **57. 300g** 26,50 € // **58. 400g** 34,90 €

FILETSTEAK / Bife de Lomo // **59. 200g** 25,50 € // **60. 300g** 36,50 € // **61. 400g** 48,50 €

ANGUS - Fleisch vom Grill

70. RINDERFILET & 2 RIESENGARNELEN ^b 28,90 €

Gegrilltes Rinderfilet ca. 180g mit 2 Riesengarnelen und Beilage

71. RINDERFILET MEDAILLONS „Gorgonzola Art“ ^e 26,50 €

Rosa gegrilltes Rinderfilet Medaillons ca. 180g mit Gorgonzola Sauce und Beilage

72. RINDERFILET PFEFFERSTEAK ^e 26,50 €

Gegrilltes Rinderfilet ca. 180g flambiert in feiner, grüner Pfeffersauce und Beilage

73. RINDERFILET PFEFFERSTEAK - Grande Special ^e NEU! 38,90 €

Gegrilltes Black Angus Rinderfilet ca. 300g flambiert in feiner, grüner Pfeffersauce und Beilage

74. FILETSTEAK CHATEAUBRIAND ca. 300g ^{c,e} NEU! 38,90 €

Argentinisches Black Angus Filetsteak rosa gegrillt mit Sauce Bernaise und Beilage

75. RINDERFILET „Stroganoff“ ^{e,h} 22,50 €

Rinderfiletstreifen flambiert in feiner Rotwein Senfsahnesauce und Reis

76. RUMPSTEAK- Kräuterbutter ca. 250g mit Beilage ^e 25,50 €

77. RUMPSTEAK- Pfeffersauce flambiert ca. 250g mit Beilage ^e 25,90 €

78. RUMPSTEAK CHEF SPECIAL - ZWIEBELN oder CHAMPIGNONS ^e NEU! 28,90 €

Gegrilltes Angus Rumpsteak 300g mit frisch gerösteten Zwiebeln oder Champignons, Beilage

79. ANGUS GRILLSPIEß 24,50 €

Saftige Angus Medaillons am Spieß mit Paprika, Zwiebeln und Beilage

80. ANGUS GRILLPATTE - für 2 Pers. NEU! 49,80 €

Fleisch Variation aus 3 verschiedene Angus Steak Medaillons mit Kräuterbutter und Beilage

DRY AGED-Angus Steaks

Kenner bezeichnen Dry Aged-Fleisch als „die Königsklasse unter den Steaks“. Da bei diesem besonderen Reifeverfahren das Fleisch atmet, werden durch den Sauerstoff Prozesse in Gang gesetzt, die für ein kleines Feuerwerk an exklusiven Aromen sorgen. Es entstehen ganz besondere Geschmacksnuancen, die meist mit „nussig“ und „buttrig“ beschrieben werden und das Dry Aged-Fleisch so einzigartig machen. Sowohl Konsistenz als auch Geschmack sind einzigartig. Dry Aged-Fleisch ist besonders zart, butterweich, saftig und voller Aromen und behält seinen intensiv-ursprünglichen Fleischgeschmack bei. (Gegrillt, mit Folienkartoffel oder Steak Pommes serviert.)

DRY AGED ENTRECÔTE / Rib-Eye **530. 250g** /31,50 € **540. 350g** /42,90 €

DRY AGED RUMPSTEAK/ Roastbeef **560. 250g** /32,90 € **570. 350g** /44,50 €

KALBS & Lammfleisch

600. KALBSFILET „CORDON BLEU“ c,e,n **NEU!** **24,50 €**
Das Klassische Schnitzel von Kalbsfilet in Gold Panade, gefüllt mit Serranoschinken & Käse, Pommes

62. KALBSFILET „WIENER ART“ c **22,50 €**
Das Original Wiener Schnitzel von Kalbsfilet in Gold gebratener Panade mit Bratkartoffeln

63. KALBS GESCHNETZELTES - nach Art des Hauses e,h **22,90 €**
Kalbsfleischstreifen in Champignonsahnesauce und Reis

64. KALBSSTEAK - Natur nach Art des Hauses **24,50 €**
Rosa gegrilltes Kalbssteak mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und frischen Kräutern

65. KALBSSTEAK - Pfeffersteak nach Art des Hauses e **NEU!** **25,50 €**
Rosa gegrilltes Kalbssteak mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und frischen Kräutern

66. LAMMFILET - nach Art des Hauses in Kräuter Knoblauchsauce **26,90 €**
Rosa gegrillt Lammfilet in Kräuter- Knoblauchsauce, mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln

67. LAMMCARRÉ- in Kräuter Knoblauchsauce **25,50 €**
Rosa gebratenes Lammcarré ca. 400g mariniert auf Thymian und Rosmarinkartoffeln

68. LAMMKOTELETTS **22,50 €**
Rosa gegrillte Lammkoteletts mit Kräuter- Knoblauch dazu Folienkartoffel

69. GRILLPLATTE Fachwerk - für 2 Pers. **NEU!** **49,80 €**

Fleisch Variation aus Angus Rindfleisch, Kalbssteak Medaillons, Lammkoteletts, Chorizo, Beilage

SAUCEN

- | | |
|---|--------|
| 94. Frische Kräuter Knoblauchsauce nach Art des Haus | 3,00 € |
| 95. Frische Champignons Knoblauchsauce nach Art des Haus ^e NEU! | 3,50 € |
| 96. Grüne Pfeffersauce mit Sahne ^e | 3,00 € |
| 97. Sauce Bernaise ^{c,e} | 3,50 € |
| 98. Sauce Gorgonzola ^{c,e} | 3,50 € |
| 99. Hummer Krabbensauce mit grünem Pfeffer ^{b,d,e} | 3,50 € |

BEILAGEN

- | | |
|--|--------|
| 100. Salatteller als Beilage mit Kräuterdressing | 4,90 € |
| 101. Folienkartoffel mit Quark oder Kräuterbutter ^e | 3,00 € |
| 102. Steak Pommes Frites | 3,00 € |
| 103. Maiskolben | 3,50 € |
| 104. Bratkartoffeln ^e / Rosmarinkartoffeln | 2,90 € |
| 105. Blattspinat | 3,50 € |
| 106. Brokkoli | 3,50 € |
| 107. Mediterranes Grillgemüse / Zucchini | 3,90 € |
| 108. Grüne Bohnen mit Speck | 3,90 € |
| 109. Reis / Kroketten | 2,50 € |
| 110. Mangold | 3,50 € |
| 111. Zwiebeln geröstet | 2,90 € |

112. KINDERTELLER 10,90€

100g Kinder Kalbsschnitzel oder Steak mit Pommes, Ketchup & Majo **NEU!**

VEGETARISCH

113. GEMÜSEPLATTE MIT REIS 14,90€

FrISChe mediterrane Gemüsevariation mit Reis ein besonderes Gericht für Vegetarier

114. PAELLA - nach Art des Hauses für 2 Pers ^{b,d} **NEU!** 36,90 €

Der Vegetarisches spanisches Klassiker Reisgericht aus der Pfanne mit Meeresfrüchten, Gambas, Zitronen, gedünsteten Gemüse in Knoblauch mit feinem Olivenöl und Safran - stets frisch zubereitet!

DESSERTS

115. Mousse au Chocolate <i>ef</i>	5,50 €
116. Tiramisu hausgemacht <i>a,c,e</i>	6,50 €
117. Vanilleeis mit flambierten Kirschen und Sahne <i>e</i>	6,90 €
118. Vanilleeis mit heißer Schokolade, Nüsse und Sahne <i>ef</i>	6,90 €
119. Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis <i>c,ef</i> NEU!	6,50 €
120. Tartufo Classico mit Sahne und Saisonfrüchten <i>c,ef</i> NEU!	6,50 €
121. Copa Crema Catalana mit Vanilleeis <i>e</i> NEU!	6,00 €
122. Crêpes mit Vanilleeis, flambierten Kirschen und Sahne <i>c,e</i>	7,50 €
123. Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis <i>c,e</i> NEU!	6,50 €
124. Prosecco - Zabaione auf Vanilleeis mit Minze dekoriert <i>c,e</i>	7,90 €

DESSERTS- Variationen

125. Süße Dessert Variation für 1 Pers <i>a,c,ef</i> NEU!	9,90 €
<i>Süße Variation nach Art des Hauses mit hausgemachtem Tiramisu, Mousse au Chocolate, Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und garniert mit Saisonfrüchten.</i>	
126. Süße Dessert Variation - Fachwerk Special für 2 Pers <i>a,c,ef</i> NEU!	19,50 €
<i>Süße Variation nach Art des Hauses mit hausgemachtem Tiramisu, Mousse au Chocolate, Schokotörtchen mit flüssigem Kern black und white, frische gebackene Crêpes und Vanilleeis garniert mit Saisonfrüchten. Lassen Sie sich überraschen!</i>	
127. Käse Variation Teller <i>e</i> NEU!	9,90 €
<i>Zur Abrundung des Abends empfehlen wir einen Teller mit edlem Italienischen und spanischen Käse</i>	
128. Espresso oder Kaffee „Carraillo“ NEU!	4,50 €
<i>mit einem Grand Osborne Brandy oder Grappa Special für den gemütlichen Ausklang Ihres Abend</i>	

Hafer (a), Krebs (b), Eier (c), Fisch (d), Milchprodukte (e), Haselnuss (f), Sellerie (g), Senf (h), Muscheln (m) Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz (n)

Aperitifs

130. Glas Prosecco Scavi & Ray Eiskalt 0,15l	4,50 €
131. Sherry medium oder dry Seco 0,4cl	3,50 €
132. Portwein 0,4cl	4,50 €
133. Martini Bianco 0,4cl	3,50 €
134. Campari Orange 0,20l ⁴	5,90 €
135. Campari Soda 0,20l ⁴	5,50 €
136. Aperol Spritz 0,20l	5,90 €
137. Hugo 0,20l	5,90 €
138. Campari Spritz 0,2l ⁴ NEU!	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

140. Mineralwasser 0,25l	2,20 €
141. Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,75l	5,50 €
142. Coca Cola 0,20l ^{1,3,4,}	2,20 €
143. Cola Light 0,20l ^{1,2,3,4,5}	2,20 €
144. Fanta 0,20l ^{1,3,4}	2,20 €
145. Sprite 0,20l ^{5,2}	2,20 €
146. MezzoMix 0,20l ^{1,4,5}	2,20 €
147. Schweppes Bitter Lemon 0,20l ^{4,7}	2,50 €
148. Schweppes Ginger Ale 0,20l ⁴	2,50 €
149. Schweppes Tonic Water 0,20l ⁷	2,50 €
150. Red Bull 0,20l ⁸	3,50 €
151. Apfelsaft / Apfelschorle 0,20l	2,50 €
152. Orangensaft 0,20l	2,50 €
153. VIO Bio Schorle Apfel, Johannisbeere, Rhabarber 0,30l NEU!	3,20 €

Bier

160. Kölsch 0,2l	1,70 €
161. Kölsch 0,3l	2,50 €
162. Pils 0,3l	2,50 €
163. Kölsch Cola 0,3l	2,20 €
164. Schuss 0,3l	2,20 €
165. Radler 0,3l	2,20 €
166. Hefe Weizen 0,5l	3,50 €
167. Alkoholfreies Weizen 0,5l	3,50 €
168. San Miguel 0,33l	3,00 €
169. Bergisches Landbier Original	3,00 €

Koffeinhaltig (1), mit Süßungsmittel (2), Säuerungsmittel (3), mit Farbstoff (4), mit Antioxidationsmittel (5), chininhaltig (7), erhöhter Koffeingehalt (8), mit Konservierungsstoffen (9)

Sangria

170. Sangria Especial 0,25L	5,90 €
171. Sangria Especial ½ L	10,90 €
172. Sangria Especial 1L	19,90 €

Spirituosen 2cl

173. Tequilla	3,00 €
174. Grappa	3,00 €
175. Grappa di Prosecco	4,90 €
176. Vodka	3,00 €
177. Malteser	3,20 €
178. Aquavit Jubiläums	3,20 €
179. Bailey's	3,90 €
180. Licor 43	3,50 €
181. Sambuca	3,50 €
182. Fernet Branca	3,50 €
183. Averna	3,50 €
184. Ramazzotti	3,50 €
185. Bourbon Whisky Jim Beam	4,00 €
186. Jack Daniels Whisky	5,00 €
187. Rum Bacardi	4,00 €
188. Havana Club 3 Anos (Cuba)	5,00 €
189. Gin Gordons	4,00 €
190. Kahlúa	3,50 €
191. Jägermeister	3,50 €
192. Malibu	3,50 €

Spanischer Weinbrand

193. Osborne Veterano	4,00 €
194. Osborne Brandy 103	4,00 €
195. Carlos I (wird am Tisch flambiert)	6,00 €
196. Cardenal Mendoza (wird am Tisch flambiert)	6,50 €
197. Conde de Osborne (wird am Tisch flambiert)	6,50 €

Heiße Getränke

200. Espresso	2,00 €
201. Espresso Doppio	3,40 €
202. Kaffee	2,00 €
203. Cappuccino	2,60 €
204. Cappuccino Special mit Schuss Kakao	2,60 €
205. Latte Macchiato	2,60 €
206. Milchkaffee	2,40 €
207. Kakao	1,90 €
208. Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €
209. Licor 43 mit Milch	4,50 €

Cocktails & Drinks

210. Vodka Red Bull	6,50 €
211. Vodka Lemon (Vodka, Bitter Lemon)	6,00 €
212. Gin Tonic (Gin, Tonic Water)	6,00 €
213. MOJITO (Limetten, Rohrzucker, Minze, White Rum, Lime Juice)	7,00 €
214. Pina Colada (White Rum, Coconutcream, Ananassaft)	7,00 €
215. Caipirinha (Cachaca Rum, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice)	7,00 €
216. Cuba Libre (Havana Club, Lime Juice, Cola)	7,00 €
217. Tequila Sunrise (Tequila, O-Saft, Grenadine)	7,00 €
218. Sex on the Beach (Vodka, Pfirsichlikör, O-Saft, Maracuja, Zitronensaft)	7,00 €
219. Mai Tai (White & Brown Rum, O-Saft, Zitrone Ananassaft, Mandelsirup)	7,00 €
220. Swimmingpool (Vodka, White Rum, Caracas Blue, Coconutcream, Ananassaft)	8,00 €
221. Long Island Ictea (Vodka, Gin, White Rum, Tequila, TripleSec, Z-Saft, Cola)	8,00 €
222. Ipanema (alkoholfrei, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Maracujasaft)	6,00 €
223. Virgin Colada (alkoholfrei, Coconutcream, Ananassaft)	6,00 €

Schaumweine

PROSSECO Scavi & Ray Extra Dry, Frizzante

Glas 0,15 l – **224.** /4,50 € Flasche 0,75 l – **225.** /25,50 €

CHARDONNAY Sekt Brut Dargent, Demi Sec

Flasche 0,75 l – **226.** / 24,50 € **MAGNUM** 1,5 l – **227.** / 48,50 €

CHAMPAGNER Moët & Chandon Brut Imperial

Flasche 0,75 l – **228.** / 69,00 € **MAGNUM** 1,5 l – **229.** / 149,00 €