

# 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uhnt, 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](http://www.fachwerk-leverkusen.de)  
[info@fachwerk-leverkusen.de](mailto:info@fachwerk-leverkusen.de)

*EC-Karte / VISA / Mastercard / girocard / girogo*

*Alle Speisen und Getränke inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung*

# TAPAS- Kalte Vorspeisen

- 1. ANTIPASTI CLASSICO p. Pers. 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 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,e,h NEU!** 10,50 €  
Frisch gebeiztes Lachsfilet mariniert mit Senf Dill Sauce, Zitrone und Olivenöl
- 8. FISCH CARPACCIO vom THUNFISCH oder PULPO CARPACCIO d,e** 10,90 €  
Thunfischfilet oder Pulpo 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** 11,90 €  
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. Gemischte Vorspeise - Fachwerk Platte für 2 Pers. b,d,e,m** 25,90 €
- 14. NEU AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLEN! - GROßE Platte für 4 Pers. b,d,e,m** 44,90 €

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** <sup>n</sup> 6,90 €  
Tolles salzig-süßes Erlebnis in Olivenöl
- 16. BRUSCHETTA CLASSICO MIT SERRANO** <sup>n</sup> 7,50 €  
Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten in Knoblauch-Olivenöl, Basilikum und Serrano Schinken
- 17. ZIEGENKÄSE GRATINIERT** - nach Art des Hauses <sup>e</sup> **NEU!** 8,90 €  
Gratiniertem Ziegenkäse auf Tomaten in Knoblauch-Olivenöl, Thymian, Mandeln & Honig Vinaigrette
- 18. ZIEGENKÄSE MEDITERRAN** <sup>e</sup> **NEU!** 10,50 €  
Gratiniertes Ziegenkäse mit mediterranem Grillgemüse, Olivenöl
- 19. FRISCHE CHAMPIGNONS** <sup>e</sup> 6,90 €  
Frische Champignons in Knoblauch Sahnesauce
- 20. CALAMARES A LA ROMANA oder SARDELLEN** <sup>d,c</sup> **NEU!** 8,50 €  
Hausgemachte Calamarisringe oder kleine Sardellen mit Knoblauch Aioli
- 21. PULPO ALL AGLIO** <sup>d,c</sup> 10,90 €  
Oktopus in feiner Knoblauchsauce, pikant
- 22. GAMBAS ALL AGLIO oder a la BUZZARA** <sup>b</sup> **NEU!** 11,90 €  
Gambas in Knoblauch oder NEU in Tomaten Kräuter Knoblauch Sauce, pikant
- 23. LANGOSTINOS - SPECIAL** - nach Art des Hauses <sup>b,e</sup> **NEU!** 18,90 €  
Riesengarnelen in feiner Hummer Knoblauchsahnesauce und grünem Pfeffer
- 24. JAKOBSMUSCHELN** – gratiniert nach Art des Hauses <sup>m,e</sup> 12,50 €  
Gratinierte Jakobsmuscheln in feiner hausgemachter Pesto Sahnesoße & geriebenem Käse
- 25. JAKOBSMUSCHELN & GAMBAS- Variation** <sup>m,b</sup> 12,90 €  
Jakobsmuscheln und Gambas nach Art des Hauses in feiner Zitronen-Knoblauchsauce, pikant
- 26. TAPAS TRIO SPECIAL** - für 2 Pers <sup>b,d,c</sup> **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. <sup>b,c,d,e</sup> 28,50 €  
Tapasvariation mit 6 Köstlichkeiten, Gegrillte Riesengarnelen in Kräuter Knoblauch, Bruschetta Classico & Serrano Schinken, Ziegenkäse gratiniert auf Tomate mit Honig & Thymian, mediterranes Grillgemüse und hausgemachte kleine Sardellen mit Knoblauch Aioli - stets frisch zubereitet!
- 28. TAPAS FACHWERK** - Genuß für 2 Pers. <sup>b,c,d,e,m</sup> 28,90 €
- 29. NEU AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLEN!** - Genuß für 4 Pers. <sup>b,c,d,e,m</sup> 49,90 €  
Tapasvariation mit 6 Köstlichkeiten, Riesengarnelen in Knoblauchsauce & grünem Pfeffer, Champignons in Knoblauch, Datteln im Speckmantel & Chorizo, Rosmarinkartoffeln mit Aioli, Calamares a la Romana 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** 10,90 € **32. mit Lammfilet oder Rinderstreifen** 12,50 €  
**33. mit Garnelen oder Lachsstreifen** <sup>b,d</sup> 12,50€ **34. mit Thunfischstreifen** <sup>d</sup> 12,90 €
- 35. INSALATA DI POMODORI** 6,90 €  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- 36. RUCOLA CON PARMIGIANO** <sup>e</sup> 8,90 €  
Rucola Salatvariation mit Parmesan, Cherrytomaten, Balsamico-Essig
- 37. CAPRICCIOSA SALAT** <sup>n,d,e</sup> 11,50 €  
Gartenfrische Salatvariation mit Thunfisch, Mozzarella, Schinken, Oliven und einem Salatdressing
- 38. MEDITERRANER SALAT** <sup>n,d,e</sup> **NEU!** 11,90 €  
Gartenfrische Salatvariation mit mediterranem Grillgemüse, Oliven und einem Salatdressing
- 39. GEBACKENER ZIEGENKÄSE SALAT - nach Art des Hauses** <sup>e</sup> **NEU!** 12,50 €  
Gartenfrische Salatvariation mit Ziegenkäse überbacken mit Thymian-Honig-Vinaigrette

# SUPPEN @ SPAGHETTI

- 40. FRISCHE TOMATEN CREME SUPPE** <sup>e,g</sup> 5,00 €  
**41. FRISCHE BROKKOLI CREME SUPPE** <sup>e</sup> 5,50 €  
**42. FRISCHE FISCH SUPPE** <sup>b,d</sup> 6,50 €
- 44. SPAGHETTI - Napoli Art** <sup>a</sup>, **KINDERTELLER!** 7,90 €  
Mit hausgemachter Tomatensauce, Basilikum und Parmesan
- 45. SPAGHETTI GAMBAS** <sup>a,b</sup> 12,50 €  
Gambas in feiner Weißwein Tomaten-Knoblauch-Sauce, pikant
- 46. SPAGHETTI alle VONGOLE - nach Art des Hauses** <sup>a,m</sup> 11,90 €  
Nach Art des Hauses frische Muscheln mit Cherrytomaten leicht pikant
- 47. SPAGHETTI - a la Buzzara - nach kroatischer Art** <sup>a,b,m</sup> 13,90 €  
Spaghetti mit Gambas, Muscheln in Tomaten Weißweinsauce, geriebenem Knoblauch
- 48. Spaghetti Trüffel** <sup>a,e</sup> **NEU!** 15,50 €  
Spaghetti in hausgemachter TRÜFFEL Sahnesauce und Parmesan
- 49. Spaghetti Langostinos - Special** <sup>a,b,e</sup> **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 ALLA GRIGLIA** *d* 16,90 €  
Frisch gegrillter Tintenfisch 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
- 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!** 26,90 €  
Frische Seezunge in Kräuter Knoblauch
- 88. SEETEUFEL** - in Butter fein gebraten *d* 25,50 €  
Frische Seeteufelmedaillons in Kräuter Knoblauch
- 89. THUNFISCHSTEAK** in Kräuter Knoblauchsauce *d* **NEU!** 25,90 €  
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. 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!*

- 93. FISCHPLATTE** - Fachwerk für 2 Pers *b,d* **NEU!** 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 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 <sup>b</sup>** 28,90 €

Gegrilltes Rinderfilet ca. 180g mit 2 Riesengarnelen und Beilage

**71. RINDERFILET MEDAILLONS „Gorgonzola Art“ <sup>e</sup>** 25,90 €

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

**72. RINDERFILET PFEFFERSTEAK <sup>e</sup>** 25,50 €

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

**73. RINDERFILET PFEFFERSTEAK – Grande Special <sup>e</sup> NEU!** 36,90 €

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

**74. FILETSTEAK CHATEAUBRIAND ca. 300g <sup>c,e</sup> NEU!** 36,90 €

Argentinisches Black Angus Filetsteak rosa gegrillt mit Sauce Bernaise und Beilage

**75. RINDERFILET „Stroganoff“ <sup>e,h</sup>** 22,50 €

Rinderfiletstreifen flambiert in feiner Rotwein Senfsahnesauce und Reis

**76. RUMPSTEAK- Kräuterbutter ca. 250g mit Beilage <sup>e</sup>** 25,50 €

**77. RUMPSTEAK- Pfeffersauce flambiert ca. 250g mit Beilage <sup>e</sup>** 25,90 €

**78. RUMPSTEAK CHEF SPECIAL - ZWIEBELN oder CHAMPIGNONS <sup>e</sup> 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 €

DRY AGED T-BONE STEAK **600. 600g** /44,90 €

## KALBS & Lammfleisch

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

**63. KALBS GESCHNETZELTES** - nach Art des Hauses <sup>e,h</sup> **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 <sup>e</sup> **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 <sup>e</sup> <b>NEU!</b>	3,50 €
96. Grüne Pfeffersauce mit Sahne <sup>e</sup>	3,00 €
97. Sauce Bernaise <sup>c,e</sup>	3,50 €
98. Sauce Gorgonzola <sup>c,e</sup>	3,50 €
99. Hummer Krabbensauce mit grünem Pfeffer <sup>b,d,e</sup>	3,50 €

# BEILAGEN

100. Salatteller als Beilage mit Kräuterdressing	4,90 €
101. Folienkartoffel mit Quark oder Kräuterbutter <sup>e</sup>	3,00 €
102. Steak Pommes Frites	3,00 €
103. Rosmarinkartoffeln	2,90 €
104. Bratkartoffeln <sup>e</sup>	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	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 VEGETARISCH <sup>b,d</sup> **NEU!** 16,50€

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



# DESSERTS

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

# DESSERTS- Variationen

<b>125. Süße Dessert Variation</b> <i>a,c,ef</i> <b>NEU!</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Süße Variation nach Art des Hauses mit hausgemachtem Tiramisu, Mousse au Chocolate, Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und garniert mit Saisonfrüchten.</i>	
<b>126. Süße Dessert Variation - Fachwerk Special für 2 Pers +</b> <i>a,c,ef</i> <b>NEU!</b>	<b>19,50 €</b>
<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>	
<b>127. Käse Variation Teller</b> <i>e</i> <b>NEU!</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Zur Abrundung des Abends empfehlen wir einen Teller mit edlem Italienischen und spanischen Käse</i>	
<b>128. Espresso oder Kaffee „Carraillo“</b> <b>NEU!</b>	<b>4,50 €</b>
<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

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

## Alkoholfreie Getränke

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

## Bier

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

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

## Sangria

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

## Spirituosen 2cl

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

## Spanischer Weinbrand

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

## Heiße Getränke

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

## Cocktails & Drinks

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

## 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 €

# Offene Weine

## Weißweine

0,2l

0,5l

### Deutschland/Pfalz

**RIESLING** - zarte, hellgelbe Farbe, lieblich

230. /5,00 €

231. /11,50 €

Rebsorte: Riesling, aromatischer Duft nach exotischen Früchten

### Deutschland/Baden

**WEIßBURGUNDER / GRAUBURGUNDER** - trocken

232. /5,50 €

233. /12,50 €

Ein junger, leichter, trockener Grauburgunder, massive Frucht, langer Abgang

### Frankreich

**CHARDONNAY GRAND SUD** - Weißwein, halbtrocken

234. /5,50 €

235. /12,50 €

Rebsorte: Chardonnay, Aprikose und Pfirsich fruchtiges Aroma

### Italien

**PINOT GRIGIO CLASSICO** - trocken

236. /5,50 €

237. /12,90 €

Rebsorte: Pinot Grigio, fruchtbetonter Weißwein trocken, helle Stroh gelbe Farbe.

Feines, elegantes und sauberes Aroma mit grünem Apfel-Aroma im abgang.

### Kroatien

**GRASEVINA RIESLING** - hellgelbe Farbe, leicht

238. /5,00 €

239. /11,50 €

Rebsorte: Riesling trocken, der Klassiker unter den Kroatischen Qualitäts-Weißweinen

## Rosé

### Deutschland/Pfalz

**PORTUGIESEER WEIßHERBST** - Roséwein

240. /5,00 €

241. /11,50 €

Milder säurearmer Rose, feinfrüchtig/ lieblich

### Italien

**ROSATO CA`ERNESTO** - Roséwein

242. /5,00 €

243. /11,90 €

fruchtbetonter Roséwein, trocken

## Rot

### Deutschland/Baden

**SPÄTBURGUNDER** - trocken

244. /5,00 €

245. /11,50 €

Qualitätswein, Baden, Deutschland

### Frankreich

**MERLOT** / mittelkräftiger

246. /5,50 €

247. /12,50 €

Rebsorte: 100% Merlot,

Im Bukett trägt er das Aroma der roten Früchte, aber auch rauchige Anteile wie Zimt und Thymian. Sehr elegant und komplex mit samtig weicher Länge und tiefe rote Farbe

### Italien **NEU!**

**PRIMITIVO /NERO D`AVOLA** - kräftiger Rotwein, trocken

248. /5,50 €

249. /12,90 €

Ein traumhafter Sizilianische Rotwein mit intensiver Geschmack

Fruchtig, saftig, feurig im Geschmack. Bester Rotwein Italiens 2012

### Chile

**DAURÉ Pimiento Cabernet**, mittelkräftig, trocken

250. /5,50 €

251. /12,50 €

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

### Kroatien

**DALMATINER BADEL** - lieblich, fruchtig

252. /5,00 €

253. /11,50 €

Milder und leichter Qualitätswein aus Dalmatien

# Weinkarte - Weißweine 0,75l

## Deutschland

**280. WEIßER BURGUNDER Neef-Emmich, Rheinhessen 27,50 €**

Rebsorte: Weißburgunder mittelkräftig, würzig, trocken. Ein brillanter Wein von beeindruckender Dichte, Reife und Vielschichtigkeit. Bewusst wahrnehmbar eine feine Süße und Aromatik vom Eichenholz. Pikant und intensiv kann dieser Wein noch gut in der Flasche reifen und paßt zu kräftigen und würzigen Speisen.

**281. GRAUBURGUNDER Markus Pfaffmann Qualitätswein, Pfalz 27,90 €**

Rebsorte: Grauer Burgunder harmonisch trocken. Krauterige Apfelfrucht, Trockenblumen mit etwas Melone. Klar und saftig; dicht und kompakt; sehr feste Struktur mit Schmelz, reife Art mit Vitalität, reifer Apfel und Wurze; aufkommende Mineralität am Gaumen, vielschichtig und lang.

**282. GRAUBURGUNDER Kabinett Oberbergener Qualitätswein, Baden NEU! 28,90 €**

Rebsorte: Grauer Burgunder hell gelb mit goldenem Schimmer, harmonisch trocken. Gereift auf den Weinterrassen der Burgunderoase Kaiserstuhl wird das Bukett dieses Weins von zarten Frühlingsdüften bestimmt. Klare Aromen von Zitrusfrüchten und Grapefruit, so wie die füllige Art lassen ihn lange im Gaumen nachhallen und machen ihn zu einem ansprechenden und unkomplizierten Wein.

## Italien

**283. PINOT GRIGIO Casa Defra, Venezien 28,90 €**

Rebsorte: Pinot Grigio trocken. Der Wein besitzt eine zitrusgelbe Farbe, leichte Aromen nach Ananas und anderen exotischen Früchten. Abgerundeter voller und frischer Geschmack mit einem nachhaltigen fruchtigen Abgang.

**284. PINOT GRIGIO COLLIO DOC Livon Friuli, Venezien 35,50 €**

Rebsorte: 100% Pinot Grigio trocken. Dieser einzigartige Pinot Grigio ist ein wahre Spezialität. Er hat eine strohgelbe Farbe, im Bouquet zeigt sich ein frischer Duft nach Vanille und Lindenblüten. Am Gaumen ist er voll mit einer guten Struktur und einem langen Nachhall. Geheimtipp!

## Kroatien

**285. CHARDONNAY Krauthaker Spitzenwein aus Kroatien NEU! 39,90 €**

Rebsorte: 100% Chardonnay Rosenberg. Der trockene Weißwein Chardonnay Krauthaker ist ein sehr edler Weißwein aus Kroatien. Dieser Wein reift 9 Monate in Eichenfässern und wird unfiltriert abgefüllt. Dieser ergibt einen hervorragenden Weißwein in hellgelber bis grünlicher Färbung mit feinem Aroma und angenehmen Geschmack. Sehr eleganter Körper mit weicher Note von Haselnüssen, von mittlerer Säure.

**286. GRASEVINA Riesling Kutjevo, Kroatien 25,50 €**

Rebsorte: Grasevina ein sehr bekannter Spitzenwein aus der Rebsorte Grasevina (Welschriesling) mit kontrollierter geographischer Herkunft aus der Weinkellerei Kutjevo. Der Grasevina hat eine schöne gelbgrüne Farbe, extraktreich, ist harmonisch mit einer ausgewogene Säure und milden Bitterkeit. Ein reiches, vollmundiges Aroma, blumig und fruchtig nach Früchten wie Zitrone und Apfel.

**287. POSIP Cara, Spitzenwein aus Dalmatien 29,90 €**

Rebsorte: Die Rebe Posip stammt von der Insel Korcula und ist dort stark verbreitet. Wegen der hohen Qualität der Traube bekommt man sehr Hochqualitative Weine, typisch für Südliche Weißweine, widererkennbar an der Harmonie, frische und dem spezifischen Aroma das man nur im Posip finden kann.

# Weinkarte - Rotweine 0,75l

## Deutschland

**288. SPÄTBURGUNDER QBA Wachenheim, Pfalz** 26,90 €

Rebsorte: Spätburgunder, trocken. Die Wachenheim Lagen bieten mit ihren lockeren und Wärme speichernden Böden nahezu ideale Bedingungen für den Anbau hochklassiger Burgunder. Das Bouquet dieses Spätburgunders ist ausdrucksvoll, vielschichtig mit feinen, charakteristischen Anklängen an rote Früchte.

**289. SPÄTBURGUNDER, Fritz Waßmer, Baden** 28,90 €

Rebsorte: Spätburgunder trocken. Der Basisspätburgunder des Weingutes typischer, feiner und warmer Burgunder weich und voll am Gaumen mit schöner Dichte und feiner Frucht. Der Spätburgunder, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein. Geheimtipp!

## Italien

**290. PRIMITIVO Puglia Terre di Campo Sasso, Apulien** **NEU!** 35,90 €

Rebsorte: Der Primitivo trocken überrascht mit seiner tiefen Fruchtsüße und üppigen Aromen. In seiner Geschmack wird die Säure und das kräftige Tannin durch seine Fruchtigkeit und Fülle gut ergänzt.

**291. NERO D'AVOLA Baglio di Pianetto, Sizilien** 36,50 €

Rebsorte: 100% Nero d'Avola trocken. Dieser einzigartige Nero d'Avola ist der heimliche Star Siziliens. Ein überraschend wohlgefälliger, sehr angenehmer Wein, der zu vielen Gelegenheiten paßt. Reife Waldbeeren, Kirschkonfitüre, kerniger Fond mit subtiler Säure, samtigweiches Tannin am Gaumen, puristischer d'Avola.

**292. BARONE DI VALFORTE, Abruzzen** 38,90 €

Rebsorte: Pecorino trocken. Dunkles Rubinrot, in der Nase deutliche Anklänge an Kräutergewürze und rote Früchte, frisches und kerniges Tannin erinnert sehr stark an erstklassige Languedoc-Weine, Geheimtipp!

## Frankreich

**293. CHATEAU CHATAIGNIERE, Bordeaux** 29,90 €

Rebsorte: 100% Bordeaux trocken. Dunkelrot, in der Nase Blaubeeren, Cassis und Kirschen, sowie Marmelade und gekochte Früchte, aber auch rauchige Anteile wie Torf und Zimt und Thymian. Dezent Holznote im Finish. Sehr elegant und komplex mit samtig weicher Länge, ausgewogene Tannine.

**294. BORDEAUX Rothschild Se'lection Prestige** **NEU!** 48,50 €

Rebsorte: 100% Bordeaux trocken. Ein Glanzstück aus dem Hause Barons de Rothschild (Lafite). Dieser Wein ist ein eindrucksvoller und nobler Bordeaux! Im Glas: intensiven, lebhaften Granatrot Aroma: intensiven Aromen von reifen Brombeeren und Cassis, feine Würze und Anklängen von Bitterschokolade, absolut überzeugend, von beispielhafter Eleganz.

**295. CHÂTEAU NEUF-du-Pape, Rhône** 49,90 €

Rebsorte: 100% Grenache trocken. Auch wenn der Wein eines sehr jungen Jahrgangs entstammt, ist er überraschend erfüllend. Châteauneuf hat einen Ruf für jahrelanges Alterungspotential, aber hier haben wir frische Himbeerfrucht und frische Saftigkeit, verstärkt von einer Pfeffernote, die jetzt wirklichen Trinkspaß bietet. Ein ehrlicher Wein zum „sofortigen Genuss.“



# Weinkarte - Rotweine 0,75l

## Spanien

### **296. RIOJA Castroviejo Crianza Rioja DOCa, Spanien** **26,90 €**

Rebsorte: Tempranillo trocken. Dieser trockene Rioja wird dich mit einem Bouquet von Kirschen und Veilchen überraschen. Der Wein ist durch hochfeine Säure und frisches Tannin gekennzeichnet und bringt den Tempranillo-Geschmack unverfälscht zum Ausdruck.

## Chile

### **297. CARMENÉRE Reserva Especial, Chile** **NEU!** **26,90 €**

Rebsorte: 100% Carmenere – Reserva trocken. Der Carmenére präsentiert sich im Glas in einem tiefen Rubinrot. Nase zeigt sich ein Hauch von Erdbeeren, reifen Pflaumen und süßen Kräutern. Am Gaumen kombiniert dieser köoerreiche Wein Noten von Schokolade, Zedernholz, schwarzem Tee und Leder in perfekter Weise mit abgerundeten Tanninen und gut strukturierten Holzönen. Ein lang anhaltender Wein mit großartiger Balance.

## Kroatien

### **298. DINGAC Halbinsel Peljesac, Kroatien** **NEU!** **39,90 €**

Rebsorte: 100% Mali Plavac Süddalmatinische Rebe. Der Dingac ist ein Trockener kroatischer Qualitätswein, intensiv nach Beerenobst und Kirschen duftender, sehr dunkler, fast violettschwarzer Rotwein. Ein Dingac erlangt seine Trinkreife mit etwa 5 Jahren und er ist immer ein tanninbetonter, wuchtiger Wein.

### **299. PLAVAC Insel Hvar, Kroatien** **25,90 €**

Rebsorte: Plavac mali ein sehr bekannter Spitzenwein aus der Region Süd-Dalmatien und reift auf der sonnigen Halbinsel Peljesac, auf der die berühmtesten kroatischen Rotweine entstehen. Der Wein wird aus der Traube Plavac mali hergestellt, von der Wein seine typisch rubinrote Farbe bekommt. Der Wein hat einen jungen und fruchtigen Bukett, ist vollmundig aber nicht zu schwer, weich und mild im Geschmack.

# Weinkarte - Rosewein 0,75l

## Italien

### **300. PRIMITIVO Puglia Leone de Castris, Apulien** **NEU!** **35,90 €**

Rebsorte: Der Primitivo trocken überrascht mit seiner tiefen Fruchtsüße und üppigen Aromen. In seiner Geschmack wird die Säure und das kräftige Tannin durch seine Fruchtigkeit und Fülle gut ergänzt.