

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

(Stets frisch zubereitete köstliche Antipasti & Tapas, kalte Vorspeise Variationen!)

- 1. ANTIPASTI MEDITERRANE PLATTE** p.Pers. e,n **NEU!** 9,90 €
Köstliches med. Gemüse gefüllt mit Feta , Serranoschinken, Salami, Käse, Tomaten & Mozzarella
- 2. TOMATE CON MOZZARELLA** e 7,50 €
Buffalo Mozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum, Olivenöl
- 3. SERRANO SCHINKEN MIT MELONE** n 8,90 €
Spanischer Serrano Schinken Teller mit Melone
- 4. KRABBen - COCKTAIL** b,c,e 9,50 €
Frischer Krabbencocktail nach Art des Hauses
- 5. INSALATA DE PULPO** d 9,90 €
Feiner Pulposalat nach Art des Hauses
- 6. INSALATA „ FRUTTI DE MARE“** d,m,b 9,90 €
Frischer Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses
- 7. CARPACCIO vom PULPO** d,e **NEU!** 10,50 €
Pulpo mariniert mit Zitrone, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan
- 8. CARPACCIO vom THUNFISCH** d,e 10,90 €
Thunfischfilet mariniert mit Zitrone, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan
- 9. CARPACCIO vom RINDERFILET** e 10,90 €
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 eCarpaccio – Feinschmecker Platte p.Pers. c,d,e **NEU!** 13,90 €

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 €

– GROßE Platte für 4 Pers. b,d,e,m 39,50 €

Der Klassiker Vitello Tonnato & Rinder Carpaccio garniert mit Tomaten & Mozzarella, Gemüse, frischem Meeresfrüchtesalat, Serranoschinken, Käse, italienische Salami- stets frisch zubereitet!

TAPAS- Warme Vorspeisen

(Stets frisch zubereitete köstliche Antipasti & Tapas, warme Vorspeise Variationen!)

- 15. DATTELN IM SPECKMANTEL** ⁿ 6,90 €
Tolles salzig-süßes Erlebnis in Olivenöl
- 16. BRUSCHETTA CLASSICO MIT SERRANO** **NEU!** 7,50 €
Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten in Knoblauch-Olivenöl, Basilikum und Serrano Schinken
- 17. ZIEGENKÄSE - nach Art des Hauses** ^e **NEU!** 8,90 €
Geröstetes Brot, gratiniertem Ziegenkäse auf Tomaten in Knoblauch-Olivenöl, Thymian & Honig Vinaigrette
- 18. FRISCHE CHAMPIGNONS** ^e 6,90 €
Frische Champignons in Knoblauch Sahnesauce
- 19. CALAMARES A LA ROMANA** ^{d,c} 8,50 €
Frittierte Calamarisringe mit Knoblauch Aioli
- 20. PULPO ALL AGLIO** ^{d,c} **NEU!** 9,50 €
Oktopus in feiner Knoblauchsauce, pikant
- 21. GAMBAS ALL AGLIO** ^b 10,90 €
Krabben in Knoblauch, pikant
- 22. GAMBAS - SPECIAL** ^{b,e} 12,90 €
Gambas in feiner Hummer Knoblauchsahnesauce und grünem Pfeffer
- 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} **NEU!** 12,50 €
Gratinierte Jakobsmuscheln in feiner hausgemachter Pesto Sahnesoße & geriebenem Käse
- 25. JAKOBSMUSCHELN & GAMBAS- Variation** ^m **NEU!** 12,90 €
Jakobsmuscheln und Gambas nach Art des Hauses in feiner Zitronen-Knoblauchsauce, pikant
- 26. PAELLA** ^{b,d,e,m} **p.P.** 15,90 €
Der spanische Klassiker Reisgericht aus der Pfanne mit Meeresfrüchten, Gambas, Zitronen, gedünsteten Gemüse – Olivenöl - Mischung und Safran gegart- stets frisch zubereitet!
- 27. Tapas- PLATTE - mediterraner Art für 2 Pers.** ^{b,c,d,e} 25,50 €
Gegrillte Riesengarnelen in Kräuterknoblauch, Ziegenkäse auf Tomate mit Honig & Thymian, Calamares a la Romana mit Aioli, Bruschetta und mediterranes Gemüse - stets frisch zubereitet!
- 28. Tapas- GENUß - Fachwerk Platte für 2 Pers.** ^{b,c,d,e,m} 26,90 €
Krabben in Knoblauch, Champignons in Knoblauch Sauce, Datteln im Speckmantel, sp. Wurst, Paella Meeresfrüchten, gebratenen Kartoffeln mit Aioli, gefülltes gegrilltes Gemüse- stets frisch zubereitet!

SALATE

(Wir servieren gartenfrischen saisonal Salat mit Essig-Öl, Joghurt- oder Basilikumsenf dressing von unserer Chefköchin persönlich täglich zubereitet)

- 30. GARTENFRISCHER GEMISCHTER SALAT** 6,50 €
dazu wahlweise:
- 31. Putenbruststreifen** 5,00 € **32. Lammfilet oder Rinderstreifen** 7,00 €
33. Garnelen oder Lachsstreifen ^{b,d} 6,00€ **34. Thunfischstreifen** ^d **NEU!** 7,00 €
- 35. INSALATA DI POMODORI** 5,50 €
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- 36. RUCOLA CON PARMIGIANO** ^e 8,90 €
Rucola Salatvariation mit Parmesan, Cherrytomaten, Balsamico-Essig
- 37. CAPRICCIOSA SALAT** ^{n,d,e} 11,50 €
Gartenfrische Salatvariation mit Thunfisch, Mozzarella, Schinken, Oliven und einem Salatdressing
- 38. GEBACKENER ZIEGENKÄSE - nach Art des Hauses** ^e **NEU!** 11,90 €
Gartenfrische Salatvariation mit Ziegenkäse überbacken mit Thymian-Honig-Vinaigrette

SUPPEN & SPAGHETTI

- 40. FRISCHE TOMATEN CREME SUPPE** ^{e,g} 5,00 €
41. FRISCHE BROKKOLI CREME SUPPE ^e 5,50 €
42. FRISCHE FISCH SUPPE ^{b,d} 6,00 €
- 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

(Stets frischer Fisch vom Großmarkt! Fischgerichte werden mit frischem Spinat / Mangold im Mix und Püree serviert- sehr gerne auch frische Austern & Hummer in Vorbestellung)

- 81. SEPIA ALLA GRIGLIA** *d* 15,50 €
Frischer gegrillter Tintenfisch in Kräutern Knoblauch und Beilage
- 82. PULPO ALLA GRIGLIA** *d* 16,50 €
Frischer gegrillter Oktopus in Kräutern Knoblauch und Beilage
- 83. FRISCHER LACHSFILET** *d* 18,90 €
Fein Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree und frischem Spinat Mangold im Mix
- 84. ZANDERFILET** - in Kräuter Knoblauchsauce *d* **NEU!** 18,90 €
Frisches Zanderfilet mit Kartoffelpüree und Spinat Mangold im Mix
- 85. BRANZINO oder DORADE ROYAL**- in Kräuter Knoblauchsauce *d* 19,90 €
Gegrillter frischer ganzer Wolfsbarsch oder Dorade in Kräuter Knoblauch und Beilage
- 86. FISCHSPIEß** in Kräuter Knoblauch *d* **NEU!** 21,50 €
Fischspieß mit Gemüse gegrillt nach Art des Hauses und Beilage
- 87. SEEZUNGE** - gold gebraten *d* 26,90 €
Frische ganze Seezunge in Kräuter Knoblauch und Beilage
- 88. SEETEUFEL** - in Butter fein gebraten *d* 24,50 €
Frische Seeteufelmedaillons mit Kartoffelpüree und Spinat Mangold im Mix
- 89. THUNFISCHSTEAK** in Kräuter Knoblauchsauce *d* **NEU!** 25,90 €
Thunfischsteak rosa auf den Punkt gegrillt nach Art des Hauses und Beilage nach Wahl
- 90. LANGOSTINOS - a la Buzara nach kroatischer Art** *b,d* 25,50 €
Riesengarnelen, Muscheln in Tomaten Weißweinsauce, geriebenem Knoblauch und Beilage nach Wahl
- 91. LANGOSTINOS – Hummer Spezial nach Art des Hauses** *b,d,e* **NEU!** 25,90 €
Riesengarnelen in Hummersauce mit Grünem Pfeffer, geriebenem Knoblauch und Beilage nach Wahl

92. Fischplatte- Fachwerk Platte für 2 Pers *b,d* p.P. 25,90 €

Feinschmecker Fischplatte garniert mit Variationen an frischen Edelfischen, Thunfischsteak, Lachsfilet, Seeteufelmedaillon, Sepia oder Pulpo dazu Spinat Mangold im Mix und Kartoffelpüree

93. Langostinos alla Griglia – für 2 Pers *b,d* **NEU!** 49,90 €
Riesengarnelen vom Grill in Kräuter-Knoblauch und dazu Spinat Mangold im Mix und Kartoffelpüree

BLACK ANGUS Steaks

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

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

ENTRECÔTE / Bife Ancho // **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, 2Riesengarnelen mit gegrillter Tomaten und Beilage

71. RINDERFILET MEDAILLONS „Gorgonzola Art“ ^e **25,50 €**

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

72. RINDERFILET PFEFFERSTEAK ^e **25,50 €**

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

73. RINDERFILET PFEFFERSTEAK – Grande Special ^e **NEU!** **36,90 €**

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

74. FILETSTEAK CHATEAUBRIAND ca. 300g ^{c,e} **NEU!** **36,90 €**

Argentinisches Black Angus Filetsteak rosa gegrillt mit Sause Bernaise und Beilage nach Wahl

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

Rinderfiletstreifen flambiert in feiner Rotwein Senfsahnesauce und Beilage nach Wahl

76. RUMPSTEAK- Kräuterbutter ca. 250g mit Steakpommes oder Folienkartoffeln **24,50 €**

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

78. RUMPSTEAK CHEF SPECIAL - Champignons & Knoblauchsauce ^e **NEU!** **28,90 €**

Gegrilltes Angus Rumpsteak 350g mit frischem Champignons in Knoblauchsahnesauce und Beilage

79. ANGUS GRILLSPIEß **NEU!** **22,90 €**

Saftige Angus Medaillons am Spieß mit Paprika, Zwiebeln und Beilage

80. Grillplatte FACHWERK – Feinschmecker Platte für 2 Pers. **49,80 €**

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

KALBS & Lammfleisch

- 62. KALBSFILET „ WIENER ART “** ^c **NEU!** 22,50 €
Das Original Wiener Schnitzel von Kalbsfilet in Gold gebratener Panade mit Bratkartoffeln
- 63. KALBS GESCHNETZELTES** - nach Art des Hauses ^{e,h} **NEU!** 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. LAMMFILET** - nach Art des Hauses in Kräuter Knoblauchsauce **NEU!** 25,90 €
Rosa gegrillt Lammfilet in Kräuter- Knoblauchsauce, mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
- 66. LAMMCARRÉ**- in Kräuter Knoblauchsauce 24,50 €
Rosa gebratenes Lammcarré ca. 400g mariniert auf Thymian und Rosmarinkartoffeln
- 67. LAMMKOTELETTS** 22,50 €
Rosa gegrillte Lammkoteletts mit Kräuter- Knoblauch, mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
- 68. ZWEIERLEI VOM LAMM** - nach Art des Hauses 25,90 €
Rosa gegrillt Lammfilet und Lammkoteletts mit Kräuter Knoblauch, med. Gemüse und Polenta

Beilagen & Saucen

- 94. Frische Kräuter Knoblauchsauce nach Art des Haus** 3,00 €
- 95. Frische Champignons Knoblauchsauce nach Art des Haus** ^e **NEU!** 3,00 €
- 96. Grüne Pfeffersauce mit Sahne** ^e 3,00 €
- 97. Sauce Bernaise** ^{c,e} 3,00 €
- 98. Sauce Gorgonzola** ^{c,e} 3,00 €
- 99. Hummer Krabbensauce mit grünem Pfeffer** ^{b,d,e} 3,50 €
- 100. Salatteller als Beilage mit Kräuterdressing** 4,90 €
- 101. Folienkartoffel mit Quark oder Kräuterbutter** ^e 3,00 €
- 102. Steak Pommes Frites** 2,90 €
- 103. Rosmarinkartoffeln** 2,90 €
- 105. Bratkartoffeln** ^e 2,90 €
- 106. Blattspinat** 3,50 €
- 107. Brokkoli** 3,50 €
- 108. Mediterranes Grillgemüse / Zucchini** 3,90 €
- 109. Grüne Bohnen mit Speck** 3,90 €
- 110. Reis** 2,50 €
- 111. Mangold** 3,50 €
- 112. Zwiebeln geröstet** 2,90 €
- 113.VEGETARISCHE GEMÜSEPLATTE MIT REIS** **NEU!** 12,90€
Frische Gemüsevariation mit Reis als Beilage oder ein besonderes Gericht für Vegetarier
- 114.KINDERTELLER 100g Kalbsschnitzel oder Steak mit Pommes** **NEU!** 10,90€

DESSERTS

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

DESSERTS-Variationen

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

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 <i>NEU!</i>	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. Apfelschorle 0,20l	2,20 €
152. Orangensaft 0,20l	2,50 €
153. Apfelsaft 0,20l	2,50 €

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 (<i>alkoholfrei</i> , Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Maracujasaft)	6,00 €
223. Virgin Colada (<i>alkoholfrei</i> , 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 €

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 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 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, Abruzzan **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 körperreiche 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.

Ihr fachwerk Restaurant
Bergisch Neukirchen

