

Café-Bistro Grün-Weiß



IM SOMMER- ODER IM WINTERCLUBHAUS
DES TC UNNA 02 GRÜN-WEIß

Alle sind herzlich willkommen

TC Grün-Weiß
UNNA 02

Speisekarte

Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat

mit hauseigener Vinaigrette

4,90

Bruschetta à la Toskana

Cocktail-/Cherrytomaten-Knoblauch-Mix auf angeröstetem frischen Ciabatta

9,70 zum teilen + 1 Stück +1€

Räucherlachs

an Rösti, buntem Salat und selbst gemachter Senf-Dill-Sauce

14,90

Gebackener Schafskäse

mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Oliven, dazu frisches Ciabatta

14,50



Hauptgerichte:

Saftiges Schnitzel vom Schweinerücken:

„Wiener-Art“

dazu Pommes Frites

Senior 11,60 14,60 Sportler 18,60

„Ungarischer“-Art

in pikanter Paprikasauce dazu Pommes Frites

Senior 14,70 17,70 Sportler 21,70

Champignon-Rahm Schnitzel

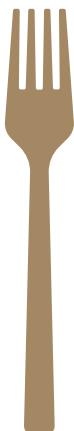
dazu Pommes Frites

Senior 15,90 18,90 Sportler 22,90

Pfefferschnitzel

in Madagaskar-Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln mit Speck

Senior 17,80 20,80 Sportler 24,80



Kurpark-Schnitzel

mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons und Sauce Bernaise
dazu Bratkartoffeln mit Speck

Senior 18,90 21,90

Bunter Salat mit gebratenen braunen Champignons

dazu frisches Ciabatta

14,10

Bunter Salat mit Putenbruststreifen

dazu frisches Ciabatta

16,30

Tagliatelle „aglio e olio“

mit Scampi, Cherrytomaten, Zucchini, Paprika, roten Zwiebeln und Knoblauch

18,40

Tagliatelle Salmone

in Sahnesoße mit gewürfeltem Lachsfilet und Brokkoli

19,70

Schweinefiletmedallions

in Madagaskar-Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln mit Speck

21,90

Bratkartoffel-Gerichte:

Bratkartoffeln

mit Speck darauf zwei Spiegeleier

11,50

Leberkäse

dazu Bratkartoffeln mit Speck

14,90 / +1 Ei 16,80€

Bei unseren

Bratkartoffeln

kann der Speck immer
weggelassen werden.

Mediterrane Bratkartoffel-Pfanne

mit Speck, Cherrytomaten und Schafskäse

16,70

Matjesfilets

mit Zwiebelringen und Remoulade dazu Bratkartoffel mit Speck

14,50



Für den kleinen Hunger:

Krosse&Frische Pommes Frites

wahlweise mit Ketchup/ Mayonnaise

4,50

Currywurst

dazu Pommes Frites

9,80

Hähnchennuggets

dazu Pommes Frites

9,80

Gebackener Camembert

auf Toast mit Preiselbeeren, garniert mit Früchten & Sahne

12,90

Desserts:

Palatschinken

mit Vanille-Eis und Schokoladen-Sauce dekoriert mit Früchten

6,70 doppelt 10,70

**Gerne das Service-Personal für weitere
Auswahl ansprechen**

Wir wünschen „guten Appetit“

Unser Partyservice & Geschirrverleih

Wenn Sie Interesse am Ausrichten
einer Feier bei uns haben,
wenden Sie sich einfach an unser Personal
oder direkt an den Chef.
(Nur im Zeitraum vom: ca. 01.10-30.04)

Soester
Geschirrverleih
Alles für eine gelungene Feier!



Weinkarte

Weißwein

Grauburgunder - trocken



KARL PFAFFMANN, DEUTSCHLAND, PFALZ

Eleganter Grauburgunder mit dezenter, aber erfrischender Säurestruktur. Fruchtig-mineralisch, beschwingt und einfach genial. Ein verspielter Charakter mit feinfrischen Fruchtnoten von Aprikosen und Melone.

Glas 0,2l 5,90

Flasche 0,75l 21,50

(Bio) Custoza DOC - trocken



AZIENDA AGRICOLA GORGO, ITALIEN, VENETIEN

Der leichtfüßige Custoza schimmert mit brillantem Platingelb ins Glas. Die erste Nase des Custoza offenbart Birnen, Nashi-Birne und Äpfel. Den fruchtigen Komponenten des Bouquets gesellen sich Liebstöckel, Wacholder und mediterrane Kräuter hinzu.

Glas 0,2l 6,90

Flasche 0,75l 25,30

Perla Lugana DOC - trocken



PERLA DEL' LUGANA, ITALIEN, LOMBARDEI

Kräftiges strohgelb, elegantes Aromaspektrum, zu Beginn fruchtig und grasig. Das Bouquet des Lugana erinnert an südländische Früchte wie Pfirsich, Ananas und einen Schuß Quitte. Am Gaumen ist er stoffig-weich, ausgewogen und elegant.

Glas 0,2l 8,40

Flasche 0,75l 29,90

Weinschorle auf Basis vom Grauburgunder

KARL PFAFFMANN, DEUTSCHLAND, PFALZ

Glas 0,2l 4,50

Weinkarte

Rosé

Thomas Bauer Rosé - feinherb

WEINBIET, DEUTSCHLAND, PFALZ

Der lachsarbene Rosé, aus verschiedenen roten Südpfälzer Rebsorten, besticht durch seine ausgeprägten Beerendaromen und eine elegante Fruchtsüße.

Glas 0,2l 5,90

Flasche 0,75l 21,50

Rotweine

Cellier des Vicomtes Merlot - trocken

ALMA CERSIUS, FRANKREICH, LANGUEDOC

Leicht süß, aber mit einem weichen, trockenen Abgang. Ein Gefühl von Schärfe mit beruhigenden Korknoten. Fruchtig und voll, so überzeugt dieser Merlot aus dem romantischen Frankreich.

Glas 0,2l 5,90

Spätburgunder - halbtrocken

KARL PFAFFMANN, DEUTSCHLAND, PFALZ

Aromen von Cassis, Brombeeren, etwas Tabak und Kräuter im Hintergrund.
Schön schmalzig, würzig mit Kirsch betontem Abgang

Glas 0,2l 5,90

Flasche 0,75l 21,50

Unsere leckeren „Hausweine“ sind mit dem „“ markiert!

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke:

Coca-Cola/-Zero/ Fanta/ Sprite0,2l/ 0,3l/ 0,4l 2,80/ 3,40/ 4,10
Apfelsaft naturtrüb0,2l/ 0,3l 3,30/ 4,70
Orangensaft naturtrüb0,2l/ 0,3l 3,40/ 4,80
Maracujásaft naturtrüb0,2l/ 0,3l 3,60/ 4,90
Apfelschorle naturtrüb0,2l/ 0,3l/ 0,4l 2,80/ 3,40/ 4,10
Prestaschorle (Orange-Maracujá)0,2l/ 0,3l/ 0,4l 2,80/ 3,40/ 4,10
Maracujáschorle0,2l/ 0,3l/ 0,4l 3,10/ 3,80/ 4,60
Vita Malz0,33l 3,50
Mineralwasser0,3l/ 0,75l 2,70/ 6,50
Mineralwasser still0,25l 2,70

Alkoholische Getränke:

Vom Fass: Warsteiner Pils0,25l/ 0,4l3,00/ 4,10
Vom Fass: Pott's Landbier0,25l/ 0,4l3,00/ 4,10
Radler, Alster, Krefelder0,25l/ 0,4l 3,00/ 4,10
Erdinger Weizen0,5l 4,80
Erdinger Weizen-dunkel0,5l 4,80
Erdinger Weizen-alkoholfrei0,5l 4,80
Warsteiner alkoholfrei0,33l 3,50
Alkoholfreies Radler, Alster, Krefelder0,4l 4,50
Bitburger (glutensfrei)0,33l 3,50
Schöfferhofer Grapefruit0,33l 3,50

Cocktails:

Hugo0,2l 6,50
Aperol Spritz0,2l 6,50
Lillet Wild Berry0,2l 6,50

Getränkekarte

Spirituosen:

Juliška2cl/ 4cl 2,50/ 4,50
Šlivovic2cl/ 4cl 2,50/ 4,50
Ouzo 12 gold2cl/ 4cl 2,50/ 4,50
Herting Pörter („Harry Potter“)2cl/ 4cl 2,50/ 4,50
Grappa2cl/ 4cl 2,50/ 4,50
Jägermeister2cl/ 4cl 2,50/ 4,50
Sambuca2cl/ 4cl 2,50/ 4,50
Ramazotti2cl/ 4cl 3,00/ 5,00
Williams Birne2cl/ 4cl 3,00/ 5,00
Cardinal Mendoza2cl/ 4cl 3,00/ 5,00
Kruškovac2cl/ 4cl 3,00/ 5,00
Baileys2cl/ 4cl 3,00/ 5,00
Linie2cl/ 4cl 3,50/ 6,00
Jack Daniel's - single barrel2cl/ 4cl 4,00/ 7,00
Dimple -golden selection2cl/ 4cl 4,50/ 8,00

Warme Getränke:

Kaffee	 2,50
Cappuccino	 2,90
Latte Macchiato	 3,90
Milchkaffee	 3,40
Kakao mit Sahne	 3,40
Espressoeinfach/ doppelt 2,50/ 3,50
Espresso Macchiatoeinfach 3,50
Espresso Corretto (mit Grappa)einfach/ doppelt 4,50/ 6,50
Espresso Affogato	 4,90
Espresso Spezial (mit Juliska & Sahne)	 5,40
Tee (verschiedene Sorten)	 2,70



ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG

RUHETAG

DIENSTAG - SAMSTAG

17 - 22:00

SONNTAG

12 - 21:00



Für Reservierungen

Tel.: 0157/53665472
oder Über unsere Website

TC Grün-Weiß
UNNA 02