

Kaltgetranke		Euro
Sanpellegrino / Acqua panna 0,25L / 0,75L		3 // 7 €
hausgemachte Zitruslimonade / Beerenkompott 0,5L / 1L		5 // 8 €
Cola / Fanta / Sprite / Schweppes / Saft-0,33L (1,2,8*)		4 €
Frisch gepresster Orangensaft 0,3L / Ananassaft 0,3L		7 // 9 €
Bier		
Paulaner Pils / Hefe-Weiß 0,3L / 0,5L		4 // 6 €
Alkoholfrei Bier 0,5L / Radler 0,5L		6 €
Cocktails		
Hugo 0,2L (1,2*)		8 €
Lillet Wild Berry 0,25L (1,2*)		8 €
Aperol Spritz 0,25L / Campari Spritz 0,25L (1,2*)		8 €
Bellini 0,2L (1,2*) / Kir Royal 0,2L (1,2*)		8 €
Mojito 0,5L (1,2*) / Mojito Alkoholfrei 0,5L		9 // 6 €
Pina Colada 0,25L (G*)		8 €
Campari Orange 0,2L (1,2*)		8 €
Gin Tonic 0,25L / Gin Tonic Crème De Cassis MAKSYMOW		9 // 12 €
Whiskey Sour 0,15L (C*)		9 €
Schaumweine		
Prosecco Valdobbiadene DOCG (Italy, Veneto) 0,2L / 0,75L (3*)		8 // 26 €
Champagne Moët&Chandon Imperial Brut (France) 0,75L (3*)		80 €
Champagne Laurent-Perrier Brut Cuvée (France) 0,75L (3*)		90 €
Champagne Laurent-Perrier Brut Cuvée Rosé (France) 0,75L (3*)		150 €
Weissweine		
Pinot Grigio IGP 11,5% (Italy, Veneto/Friuli) 0,2L / 1L (3*)		7 // 24 €
Rosewein Pinot Grigio IGP 11,5% 0,2L / 1L (3*)		7 // 24 €
Gewurztraminer Arthur Metz AOP 13,5% 0,2L / 0,75L (3*)		8 // 30 €
Lugana Zenato DOC 13% (Italy, Lombardy/Veneto) 0,2L / 0,75L (3*)		10 // 38 €
Chablis Louis Jadot AOC 12,5% (France, Burgundy) 0,75L (3*)		55 €
Rotweine		
Montepulciano d'Abruzzo DOG 13% (Italy, Abruzzo) 0,2L / 1L (3*)		7 // 24 €
Villa Antinori Rosso IGT. 14% (Italy, Tuscany) 0,2L / 0,75L (3*)		12 // 42 €
Le Volte dell'Ornellaia IGT. 13% (Italy, Tuscany) 0,75L (3*)		53 €
Lucente Tenuta IGT. 14% (Italy, Tuscany) 0,75L (3*)		60 €
LEGGENDA Primitivo di Manduria DOC 15,5% (Italy, Apulia) 0,75L (3*)		72 €
Banfi Brunello di Montalcino DOCG 14% (Italy, Tuscany) 0,75L (3*)		72 €
Bin 28 Shiraz 14,5% (South Australia) 0,75L (3*)		76 €
Zenato Amarone della Valpolicella DOCG 16,5% (Italy, Veneto) 0,2L / 0,75L (3*)		24 // 89 €
TENUTA LUCE Toskana IGT 14,5% 0,75L (3*) (93 WS, 92 RP, 97 JS)		199 €
TIGNANELLO Antinori IGT 14,5% 0,75L (3*) (96 WS, 95 RP, 97 JS)		299 €
Whiskey		
Glenlivet 12 5cl / Glenfiddich 12 5cl / Glenmorangie 10 5cl single malt		8 €
Ardbeg 5 Wee Beastie single malt 5cl		10 €
Teeling Irisch single malt 5cl / Connemara Irisch single malt 5cl		8 €
Gentleman Jack 5cl / Woodford Reserve bourbon 5cl		8 €
Wodka/Gin/Rum/Cognac/Grappa/Kräuter		
Absolut Wodka 5cl / Tanqueray Gin 5cl / Botucal Mantuano rum 5cl		5//6//6 €
Cognac Hennessy VS 5cl / Grappa Giarè Amarone 5cl		10 // 17 €
Jaegermeister 5cl/Fernet Branca 5cl/Unicum 5cl/Amaro Montenegro 5cl		5 €
Kaffee/Tee/Glühwein		
Espresso/Americano/Doppio (11*)		3//3//5 €
Latte/Cappuccino (11, G*) / Tee Schwarzer/Grüner / Marokkanischer Tee		5//4//6 €
Glühwein rot / weiß (3*)		7 €

Platte MAKSYMOW 1,5 Kilogramm + 2 Saucen (12,A,W,C,G,B*)	Euro
Rib-Eye DE 350g,3Lammkoteletten,3Garnelen-Tempura,gegrilltes Gemüse,Pommes	55 €
NewYork AUS,4Lammkarree,4Garnelen-Tempura,gegrilltes Gemüse,Pommes	85 €
Gegrilltes Lachsfilet 300g,7Garnelen-Tempura+10 im asiatischer Art,Gemüse,Spinat	73 €

Vorspeisen

Käseplatte (Parmigiano,Gorgonzola,Münster,Ziegenkäse) (A.W.G.M*)	17 €
Lachstatar mit Avocado (A.W,D,M*)	18 €
Carpaccio vom Rind (M,G*)	16 €
Rindertatar (A.W,C,M*)	18 €

Salate

Griechischer Salat (G,M,C*)	10 €
Salat mit 5 Tiger Garnelen (12,B,C,G,M*)	13 €
Salat mit Entenbrust und Ziegenkäse (A.W.G.M*)	14 €

Suppen

Tom Yum mit 4 Garnelen (B,G*)	13 €
Pilzcremesuppe (G*)	10 €

Fleisch

Grand Burger mit Pommes (200g Rinder Black Angus) (A,W,C,G*)	21 €
Beef Stroganoff mit Kartoffelpüree (A,W,C,G*)	21 €
Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar (A,W,C,G*)	21 €
Schweine-Schaschlik mit Bratkartoffeln nach Bauernart und Barbecuesauce	21 €
Entenbrust mit Salzkartoffeln, Rotweinsauce (G*)	21 €
Neuseeländisches Lammhüfte mit Spargel (G*)	24 €
Neuseeländischer 4 Lammkoteletten mit Pommes (A.W*)	29 €
Entrecôte 350g (klassisch oder als Pfeffersteak) mit Kartoffelpüree (G*)	30 €

Fisch

7 Garnelen-Tempura mit Chilisauce (12,A.W,B*)	20 €
10 Tiger Garnelen im asiatischer Art (12,B,F*)	26 €
Royal Dorado (400g) mit Gemüse im asiatischer Art (D,G*)	24 €
Gegrilltes Lachsfilet (300g) - Sautierter Spinat (D,G*)	25 €

Grillmenü - Kosten pro 100 Gramm*

Lammkarree - Neuseeland (4-8 Knochen 300-600g) -	12* €
Tomahawk (Entrecôte) - Irland - Black Angus (1kg-1,2kg)	15* €
Chateaubriand (Königsfiletsteak) - Argentinien-Black Angus (300g-400g)	16* €
Filet Mignon (Rinderfilet) - Argentinien - Black Angus (250g-350g)	16* €
New York - Australien - Grain-Fed 150 Tage ! (350g-450g)	14* €
Rib-Eye (Entrecôte) - Australien - Grain-Fed 150 Tage ! (350g-500g)	19* €

Soße

Pfeffersauce (G*) oder Barbecuesauce (1,F*), Rotweinsauce (1,F*)	3 €
--	-----

Beilagen

Salzkartoffeln / Kartoffelpüree (G*) / Pommes frites	5 €
Sautierter Spinat mit Knoblauch (G*)	5 €
Gegrillter Mais (G*)	6 €
Gemüse im asiatischer Art (F*)	7 €
Spargel (G*)	7 €

Desserts

Kuchen (A.W,C,G*)	7 €
Eine Kugel Eis (G*)	2 €

Kindermenü

Burger mit Pommes (A.W,C,G*)	12 €
Hühnernuggets mit Pommes (A.W*) 3 Garnelen-Nuggets mit Pommes (12,A,W,B,D*)	10 €