

RESTAURANT
LAVA
STEIN

Speisen
&
Getränke

RESTAURANT
LAVA
STEIN  FRISCHE KÜCHE

Frankfurter Str. 194 | 34134 Kassel
Tel. 0561 499 787 93 | E-Mail: lavasteinks@outlook.de

Design: GraWeSu4you · 01577-2518850 · Bildlizenzen © Pixabay 02-25-30

SEHR VEREHRTER GAST,

unser Team heißt Sie im Restaurant Lavastein herzlich willkommen.
Wir werden alles dafür tun, damit Sie nicht nur eine unvergessliche Zeit
sondern auch Gaumenfreude genießen können.

Wir bereiten die Speisen nach der Bestellung frisch zu, damit Sie bester
Geschmack erwartet. Die frische Zubereitung kann jedoch bei hohem
Gästeszuspruch dazu führen, dass es auch einmal etwas länger dauern kann -
für Ihr Verständnis danken wir schon im Voraus.

Machen Sie es sich gemütlich, stöbern Sie durch unsere Speisenvielfalt und
suchen Sie sich Ihr Lieblingsgericht heraus. Wir sind überzeugt, dass es Ihnen
bei uns schmecken wird - und falls doch nicht, sind wir für jede Art von Kritik
dankbar.

Einen angenehmen Aufenthalt und einen ganz besonders „Guten Appetit“
wünscht Ihnen
das Team Restaurant Lavastein



Aperitifs

MARTINI BIANCO	5,00 €	LILLET GURKE		7,50 €
MARTINI BIANCO (Extra Dry)	5,00 €	HUGO		7,50 €
CAMPARI	5,50 €			4,50 €
APEROL SPRITZ ^{1,10}	7,50 €	PROSECCO	0,1l	4,50 €
LILLET WILD BERRY	7,50 €		0,75l	18,50 €

VORSPEISEN, KALTES & WARMES ZU BEGINN STARTERS, COLD AND HOT STARTERS

FRISCHE TOMATENCREMESUPPE 5,90 €
mit Basilikum-Pesto^G

FRESH TOMATO CREAM SOUP
with basil pesto^G



KARTOFFELRÖSTI 12,90 €
mit Räucherlachs und Wildkräutersalat,
dazu eine hausgemachte Honig-Senf-Sauce^{D,J}

ROASTED POTATOES
with smoked salmon and wild herbs salad,
with homemade honey mustard sauce^{D,J}

CRISPY FRIED CALAMARI 10,90 €
mit Wildkräutersalat und
Knoblauchsauce^{A,G,J,N,1,3,7}

CRISPY FRIED CALAMARI
with wild herbs salad and garlic sauce^{A,G,J,N,1,3,7}

CARPACCIO VOM RIND 15,90 €
mit Rucola Salat und Parmesankäse^G
BEEF CARPACCIO
with rocket salad and parmesan cheese^G

WILDKRÄUTERSALAT 4,50 €
mit hausgemachtem Kräuterdressing^J
WILD HERBS SALAD
with homemade herb dressing^J

SCHAFSKÄSE 11,90 €
mit Wildkräutersalat und karamellisierten
Rotweinzwiebeln^G
SHEEP CHEESE
with wild herbs salad and caramelized
red wine onions^G

BEILAGENSALAT 4,50 €
mit Dressing^{G,J}
SIDE SALAD
with dressing^{G,J}

VORSPEISEN FÜR 2 STARTERS FOR 2

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART 13,90 €
mit Crème fraîche, frischem magerem
Speck und Lauchzwiebeln^{A,C,G}

TARTE FLAMBÉE ALSATIAN STYLE
with crème fraîche, fresh lean bacon and
spring onions^{A,C,G}

FLAMMKUCHEN SYLTER ART 14,50 €
mit Crème fraîche, Lachsfiletstreifen,
Babyspinat und Fetakäse^{A,C,D,G}

TARTE FLAMBÉE SYLTER STYLE
with crème fraîche, salmon fillet strips,
baby spinach and feta cheese^{A,C,D,G}

FLAMMKUCHEN BASILIKUM 13,90 €
mit Crème fraîche, frischen Cherrytomaten,
Mozzarella und Rucola^{A,C,G}

TARTE FLAMBÉE BASIL
with crème fraîche, cherry tomatoes,
mozzarella and rocket^{A,C,G}



Wir verarbeiten in allen Rindfleischgerichten nur das Black Angus Beef (Argentinien/BAI).

Durch die idealen klimatischen Verhältnisse auf den weiten Weidelandschaften in Argentinien herrschen ganzjährig optimale Voraussetzungen für das Biofutter der Rinder. Auch andere Fleischgerichte, die in unserem Haus serviert werden, sind mit Fleisch aus artgerechter Haltung zubereitet.

LAVASTEIN SPEZIALITÄTEN - Fleisch und Fisch

MAIN COURSES - MEAT AND FISH

RUMPSTEAK 250g mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Beilagensalat ^{G,J}	27,90 €	RUMPSTEAK PFEFFER 250g in Pfeffersauce, dazu Kartoffelrösti und Beilagensalat ^{A,G,J}	28,90 €
RUMP STEAK 250g with herb butter, steakhouse fries and side salad ^{G,J}		RUMP STEAK PEPPER 250g in pepper sauce, served with potato rösti and side salad ^{A,G,J}	
STEAKSTREIFEN NACH ART ZWIEBELROSTBRATEN mit karamellisierten Zwiebeln, roter Beete, Rosmarin-Kartoffeln und Beilagensalat ^{G,J}	27,90 €	RUMPSTEAK KRÄUTERKRUSTE mit gebratenen Champignons, dazu Kartoffelrösti und Beilagensalat ^{G,J}	29,90 €
STEAK STRIPS IN THE STYLE OF ONION ROAST with caramelized onions, roter beete, rosemary potatoes and side salad ^{G,J}		RUMP STEAK PEPPER 250g with fried mushrooms, served with potato rösti and side salad ^{G,J}	
SCHWEINEFILET in Pfeffersauce, dazu Kartoffelrösti und Beilagensalat ^{G,J}	22,90 €	GRILLELLER mit Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinekotelett und Bratwurst, dazu Steakhouse Pommes und Beilagensalat ^{G,J}	27,90 €
PORK FILLET in pepper sauce, served with potato rösti and side salad ^{G,J}		GRILL PLATE with rump steak, chicken breast fillet, pork chop and bratwurst, served with steakhouse fries and side salad ^{G,J}	
LACHSFILET VOM GRILL mit Babyspinat, Dill-Senf Sauce und Rosmarin-Kartoffeln ^{D,G,J}	24,90 €	HÄHNCHENBRUSTFILET mit Babyspinat und Rosmarin-Kartoffeln	21,50 €
SALMON FILLET FROM GRILL with baby spinach, dill-mustard sauce and rosemary potatoes ^{D,G,J}		CHICKEN BREAST FILLET with baby spinach and rosemary potatoes	
SPARE RIBS BBQ mit Pommes frites und Beilagensalat ^{G,J,2,4}	24,90 €	ZANDERFILET VOM GRILL mit Zanderfilet an der Haut gebraten, Babyspinat, Dill-Senf Sauce und Rosmarin-Kartoffeln ^{D,G,J}	25,90 €
SPARE RIBS BBQ with fries and side salad ^{G,J,2,4}		PIKEPERCH FILLET FROM GRILL with pikeperch fillet fried on the skin, baby spinach, dill-mustard sauce and rosemary potatoes ^{D,G,J}	



HAUSGEMACHTE SCHNITZEL

VOM SCHWEINELACHS ODER PUTENOBERSCHALE

mit Steakhouse Pommes und mediterranem Salat

HOMEMADE SCHNITZEL - from pork loin or turkey topside

with steakhouse fries and mediterranean salad

CHAMPIGNONSCHNITZEL mit frischen Champignons, roten Zwiebeln und frischen Kräutern in heller Sauce ^{A,C,G,I,J}	16,90 €	SCHNITZEL ZIGEUNER ART mit Paprika, roten Zwiebeln und frischen Kräutern in Tomatensauce ^{A,C,G}	16,90 €
MUSHROOM SCHNITZEL with fresh mushrooms, red onions and fresh herbs in light sauce ^{A,C,G,I,J}		SCHNITZEL GYPSY STYLE with peppers, red onions and fresh herbs in tomato sauce ^{A,C,G}	
SCHNITZEL JÄGER ART mit frischen Champignons, roten Zwiebeln und frischen Kräutern in dunkler Soße ^{A,C,G}	16,90 €	SCHMANDSCHNITZEL mit Speck, roten Zwiebeln, Schmand und frischen Kräutern ^{A,C,G,J}	16,90 €
SCHNITZEL HUNTER STYLE with fresh mushrooms, red onions and fresh herbs in dark sauce ^{A,C,G}		SOUR CREAM SCHNITZEL with bacon, red onions, sour cream and fresh herbs ^{A,C,G,J}	
SCHNITZEL HAWAII mit Schinken, Ananas und Käse überbacken ^{A,C,G}	16,90 €	SCHNITZEL WIENER ART mit frischen Kräutern ^{A,C,G}	14,90 €
SCHNITZEL HAWAII with ham, pineapple and cheese au gratin ^{A,C,G}		SCHNITZEL VIENNA STYLE with fresh herbs ^{A,C,G}	
SCHNITZEL HOLLAND mit Sauce Hollandaise und Rosmarin-Kartoffeln ^{A,C,G}	19,90 €		
SCHNITZEL NETHERLANDS with sauce hollandaise and rosemary potatoes ^{A,C,G}			

Alle Saucen werden für Sie frisch zubereitet

All sauces are freshly prepared for you

CORDON BLEU - HAUSGEMACHT MIT GOUDA KÄSE

mit Steakhouse Pommes und mediterranem Salat

CORDON BLEU - HOMEMADE WITH GOUDA CHEESE

with steakhouse fries and mediterranean salad

CORDON BLEU CHAMPIGNON 18,90 €

mit frischen Champignons, roten Zwiebeln und frischen Kräutern in heller Sauce^{A,C,G,2,3,7}

CORDON BLEU MUSHROOMS

with fresh mushrooms, red onions and fresh herbs in light sauce^{A,C,G,2,3,7}

CORDON BLEU ZIGEUNER ART 18,90 €

mit Paprika, roten Zwiebeln und frischen Kräutern in Tomatensauce^{A,C,G,2,3,7}

CORDON BLEU GYPSY STYLE

with peppers, red onions and fresh herbs in tomato sauce^{A,C,G,2,3,7}

Wir bereiten das Cordon Bleu in 2 verschiedenen Varianten zu:

Variante 1: Schweinefleisch mit Schweineschinken, Variante 2: Putenfleisch mit Putenschinken

FRISCHER SALAT

mit hausgemachtem Kräuterdressing (Essig, Olivenöl und Kräuter)

FRESH SALAD

with homemade herb dressing (vinegar, olive oil and herbs)

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 13,90 €

WITH CHICKEN BREAST STRIPS

MIT RUMPSTEAKSTREIFEN 16,90 €

WITH RUMP STEAK STRIPS

MIT FRISCHEM GEMÜSE 14,90 €

WITH FRESH VEGETABLES

MIT LACHSFILET VOM GRILL^D 15,90 €

WITH SALMON FILLET FROM GRILL^D



LECKERE PASTA

Tagliatelle in Cherrytomatensauce und frisch gehobeltem Parmesan

DELICIOUS PASTA

Tagliatelle in cherry tomato sauce and freshly grated parmesan cheese

RUMPSTEAKSTREIFEN 16,90 €

^{A,G}

RUMP STEAK STRIPS

^{A,G}

LACHSFILET VOM GRILL 15,90 €

^{A,D,G}

SALMON FILLET FROM GRILL

^{A,D,G}

MIT TRÜFFELSAUCE 15,90 €

^{A,G}

WITH TRUFFLE SAUCE

^{A,G}

PASTA CARBONARA 15,90 €

mit Schinken, Ei, Sahnesauce und Parmesan^{A,C,G,2,3,7}

PASTA CARBONARA

mit ham, egg, cream sauce and Parmesan cheese^{A,C,G,2,3,7}

MIT GARNELEN 14,90 €

^{A,B,G}

WITH SHRIMPS

^{A,B,G}

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 13,90 €

^{A,G}

WITH CHICKEN BREAST STRIPS

^{A,G}

MIT FRISCHEM GEMÜSE 12,90 €

^{A,G}

WITH FRESH VEGETABLES

^{A,G}

PASTA BOLOGNESE 13,90 €

mit Rinderhackfleischsauce^{A,G}

PASTA BOLOGNESE

with minced beef sauce^{A,G}

LAVASTEIN PIZZEN

Jede Pizza mit frischem Pizzateig, Tomatensauce und frisch geriebenem Käse
(Gouda & Edamer)

LAVA STONE PIZZAS

Each pizza with fresh pizza dough, tomato sauce and freshly grated cheese
(Gouda & Edam)

PIZZA LACHS mit Lachsstreifen, Babyspinat und Zwiebeln ^{A,C,D,G}	15,90 €	PIZZA RUMPSTEAK mit Rumpsteak, Paprika und roten Zwiebeln ^{A,C,G}	16,80 €
PIZZA SALMON with salmon strips, baby spinach and onions ^{A,C,D,G}		PIZZA RUMP STEAK with rump steak, peppers and red onions ^{A,C,G}	
PIZZA MOZZARELLA mit Mozzarella, Rucola und Oliven ^{A,C,G,6}	13,90 €	PIZZA GARNELEN mit Garnelen, Rucola, Knoblauch und Rosmarin ^{A,C,B,G}	14,90 €
PIZZA MOZZARELLA with mozzarella, rocket and olives ^{A,C,G,6}		PIZZA SHRIMPS with shrimps, rocket, garlic and rosemary ^{A,C,B,G}	
PIZZA SPEZIAL VEGGIE mit frischen Champignons, Paprika, frischem Brokkoli und roten Zwiebeln ^{A,C,G}	11,90 €	PIZZA LAVASTEIN mit Crème fraîche, Hähnchenstreifen und Tomaten ^{A,C,G}	12,90 €
PIZZA SPECIAL VEGGIE with fresh mushrooms, peppers, fresh broccoli and red onions ^{A,C,G}		PIZZA LAVA STONE with crème fraîche, chicken strips and tomatoes ^{A,C,G}	
PIZZA HOLLANDAISE mit Hähnchenfleisch, Brokkoli, Sauce Hollandaise und Chili ^{A,C,G}	12,90 €	PIZZA FUNGHI mit frischen Champignons ^{A,C,G}	10,90 €
PIZZA HOLLANDAISE with chicken, broccoli, hollandaise sauce and chili ^{A,C,G}		PIZZA MUSHROOMS with fresh mushrooms ^{A,C,G}	
PIZZA BASILIKUM mit Mozzarella und frischem Basilikum ^{A,C,G}	11,90 €	PIZZA FRUTTI DI MARE mit marinierten Meeresfrüchten und Krabben ^{A,B,C,D,G,N}	12,90 €
PIZZA BASIL with mozzarella and fresh basil ^{A,C,G}		PIZZA SEAFOOD with marinated seafood and shrimps ^{A,B,C,D,G,N}	
PIZZA SUCUK mit Sucuk, Peperoni und Zwiebeln ^{A,C,G,1,2,3}	11,90 €	PIZZA ALLA PARMA mit Serrano Schinken, Rucola und Parmesan ^{A,C,G}	10,90 €
PIZZA LAVA STONE with sucuk, hot peppers and onions ^{A,C,G,1,2,3}		PIZZA ALLA PARMA with serrano ham, rocket and parmesan ^{A,C,G}	



PIZZA SALAMI mit Salami und Käse ^{A,C,G,1,2,3}	10,90 €	PIZZABROT POMODORI mit Tomatensauce ^{A,C}	5,90 €
PIZZA SALAMI with salami and cheese ^{A,C,G,1,2,3}		PIZZA BREAD POMODORI with tomato sauce ^{A,C}	
PIZZA PROSCIUTTO mit Schinken ^{A,C,G,2,3,7}	10,90 €	PIZZABROT KNOBI mit Tomatensauce und Knoblauch ^{A,C}	5,90 €
PIZZA PROSCIUTTO with ham ^{A,C,G,2,3,7}		PIZZA BREAD GARLIC with tomato sauce and garlic ^{A,C}	
PIZZA DIAVOLO mit extra viel Hot-Chili-Salami und Peperoni ^{A,C,G,1,2,3}	11,90 €	PIZZA MARGHERITA mit Tomatensauce und frisch geriebenem Gouda Käse ^{A,C,G}	8,90 €
PIZZA DIAVOLO with extra hot chili salami and hot peppers ^{A,C,G,1,2,3}		PIZZA MARGHERITA with tomato sauce and freshly grated Gouda cheese ^{A,C,G}	
PIZZA HAWAII mit Schinken und Ananas ^{A,C,G,2,3,7}	10,90 €	PIZZA SPINAT mit Spinat, Schafskäse, Oliven und Knoblauch ^{A,C,G,6}	11,90 €
PIZZA HAWAII with ham and pineapple ^{A,C,G,2,3,7}		PIZZA SPINACH with spinach, sheep cheese, olives and garlic ^{A,C,G,6}	
PIZZA TONNO mit Thunfisch und Zwiebeln ^{A,C,D,G}	10,90 €	PIZZA SPEZIAL mit Schinken, frischen Champignons und Peperoni ^{A,C,G,2,3,7}	12,90 €
PIZZA TONNO with tuna and onions ^{A,C,D,G}		PIZZA SPECIAL with ham, fresh mushrooms and hot peppers ^{A,C,G,2,3,7}	

HAUSGEMACHTE BURGER

Jeder Burger wird mit edlem Salat, roten Zwiebeln, frischen Tomaten, knackigen Gewürzgerurken und würziger Homemade Burgersauce im Sesambrotchen serviert

HOMEMADE BURGER

Each burger is served with fine salad, red onions, fresh tomatoes, crunchy and spicy gherkins and spicy homemade burger sauce in a sesame seed bun

- | | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| LAVASTEIN BIG BURGER
mit 2x 180g reinem Rindfleisch und Käse, dazu Pommes frites ^{A,C,G,K,1} | 18,90 € | CHICKENBURGER
mit Hähnchenfleisch in Flakes-Panade, dazu Pommes frites ^{A,C,G,K,1} | 13,90 € |
| LAVA STONE BIG BURGER
with 2x 180g pure beef and cheese, plus steakhouse fries ^{A,C,G,K,1} | | CHICKEN BURGER
with chicken in flakes breading, plus steakhouse fries ^{A,C,G,K,1} | |
| KASSELER LAVA BURGER
mit 180g reinem Rindfleisch und Käse, dazu Pommes frites ^{A,C,G,K,1} | 14,90 € | HOT CRUNCHY CHEESEBURGER
mit Crunchy Chicken, Käse und hausgemachter Chiisauce ^{A,C,G,K,1} | 14,90 € |
| KASSEL LAVA BURGER
mit 180g pure beef and cheese, plus steakhouse fries ^{A,C,G,K,1} | | HOT CRUNCHY CHEESE BURGER
with crunchy chicken, cheese and homemade chili sauce ^{A,C,G,K,1} | |
| BBQ BURGER
mit 200g bestes Rindfleisch und BBQ-Sauce ^{A,C,G,K,1} | 14,90 € | VEGGIE BURGER
mit leckerem Gemüse-Patty, dazu Pommes frites ^{A,C,G,K,1} | 12,90 € |
| BBQ BURGER
with 200g best beef and BBQ sauce ^{A,C,G,K,1} | | VEGGIE BURGER
with delicious vegetable patty, plus steakhouse fries ^{A,C,G,K,1} | |
| SCHAFSKÄSE BURGER
mit paniertem Schafskäse und karamellisierten Rotweinzwiebeln ^{A,C,G,K,1} | 14,90 € | | |
| SHEEP CHEESE BURGER
with breaded sheep cheese and caramelized red wine onions ^{A,C,G,K,1} | | | |



DESSERT

- | | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| CRÈME BRÛLÉE
flambiert mit karamellisiertem Butterapfel ^{C,G,H} | 6,90 € | SCHOKOKUCHEN
mit Vanilleeis ^{A,C,G,H} | 6,90 € |
| CRÈME BRÛLÉE
flambéed with caramelized butter apple ^{C,G,H} | | CHOCOLATE CAKE
with vanilla ice cream ^{A,C,G,H} | |
| | | APFELSTRUDEL
mit Vanilleeis ^{A,C,G} | 6,90 € |
| | | APPLE SWIRL
with vanilla ice cream ^{A,C,G} | |



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- | | |
|--|---|
| A Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse wie Weizen | H Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse |
| B Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse | I Enthält Sellerie/-Erzeugnisse |
| C Enthält Ei/-Erzeugnisse | J Enthält Senf/-Erzeugnisse |
| D Enthält Fisch/-Erzeugnisse | K Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse |
| E Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse | L Enthält Schwefeloxid/Sulfite |
| F Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse | M Enthält Lupine(n)/-Erzeugnisse |
| G Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) | N Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse |

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) gewachst 9) mit Säuerungsmittel 10) enthält Chinin 11) koffeinhaltig 12) mit Süßungsmittel

Alle Preise gültig ab Februar 2025, alle anderen Speisekarten verlieren somit ihre Gültigkeit. Irrtümer, Änderungen und Druckfehler sind vorbehalten.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien und Unverträglichkeiten.

GETRÄNKE | DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,11} , Coca-Cola Light ^{1,11,12} , Coca-Cola Zero ^{1,11,12}	0,3l	0,4l
Fanta ^{1,2} , Sprite, Spezi ^{1,11}	4,00 €	4,90 €
Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ¹	0,2l	3,40 €
Vio Ice Tea ³	0,3l	4,00 €
Vio Still oder Sprudel	0,3l	3,00 €
	0,75l	6,90 €



FRUCHTSÄFTE

Vio Schorlen Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0,3l	4,00 €
Rapp's Orange, Banane, Kirsch, Maracuja, KiBa	0,4l	5,00 €



HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ¹¹	3,00 €
Espresso ¹¹	2,70 €
Doppelter Espresso ¹¹	4,40 €
Espresso Macchiato ¹¹	2,80 €
Cappuccino ¹¹	3,90 €
Milchkaffee ¹¹	3,60 €
Latte Macchiato ¹¹	3,60 €
Heiße Schokolade	3,30 €
Tee	3,30 €
Grüner Tee, Kamille, Earl Grey (Schwarzer Tee), Rooibos-Vanille, Pfefferminz	
Heiße Zitrone	3,70 €



BIERE

Bitburger Pils	0,3l	0,5l
Alster oder Diesel	3,60 €	4,60 €
Bitburger Pils alkoholfrei	3,60 €	
Benediktiner Hefeweizen hell oder dunkel		5,00 €
Bananen Weizen ^A		5,00 €
Hefeweizen alkoholfrei ^A		5,00 €



LONGDRINKS

Wodka Lemon ^{3,10}	6,90 €	Asbach Cola ^{1,11}	7,50 €
Wodka Orange	6,90 €	Gin Tonic ¹⁰	7,50 €
Jim Beam Cola ^{1,11}	7,20 €	Campari Orange ¹	6,50 €
Jack Daniel's Cola ^{1,11}	7,50 €	Campari Soda ¹	5,50 €
Bacardi Cola ^{1,11}	7,90 €	Mojito	7,50 €

WHISKY Vol. 40%

Ballantines	7,50 €	Jack Daniel's	7,90 €
Jameson	7,50 €	Glen Grant	7,50 €
Jack Daniel's Black Label	7,90 €	Chivas Regal	7,50 €
Jim Beam	7,50 €	Hennessy	7,50 €



SPIRITUOSEN

Ouzo	3,20 €	Ramazotti	5,00 €
Jägermeister	4,00 €	Averna	4,80 €
Grappa	4,80 €	Wodka	4,50 €
Sambuca	4,50 €	Malteser Aquavit	4,20 €
Linie Aquavit	4,80 €	Tequila	4,00 €

WEINE



Weiß

0,2l 0,75l

Villabella, Pinot Grigio

6,90 € 22,90 €

Italien, Venetien, trocken

Hellgelb, leuchtender Pinot Grigio mit zarten Anklängen von Zitronenmelisse, Honigmelone und etwas Bittermandel, am Gaumen spritzig mit viel Schmelz.

Fortant de France, Chardonnay

6,90 € 22,90 €

Frankreich, Languedoc, trocken

Mit dezentem Holzeinfluss ausgebaut, besticht dieser Südfranzose mit ganz viel Sinnlichkeit, Aromen von Honigmelone, etwas Banane und ein Hauch Vanille runden ab.

Portillo, Sauvignon Blanc

6,90 € 22,90 €

Argentinien, Mendoza, trocken

Ein unverwechselbarer Charakterwein mit südamerikanischem Temperament, intensive Nase von Stachelbeeren, Mandelblüten und Zitrus, knackige Säure mit markanter Mineralik.

Riesling

6,90 € 22,90 €

Deutschland, Pfalz, trocken & halbtrocken

Animierend, fruchtig-rassig, mit Aromen von Apfel und Johannisbeeren, vollfruchtig, belebend und saftig.

Rosé

Fortant de France, Provence Rosé

6,90 € 19,90 €

Frankreich, Provence, trocken

Zartes Hellrosa, in der Nase feine Anklänge von Sauerkirschen und Johannisbeeren, im Geschmack angenehm trocken, ausgestattet mit einem saftigen Trinkfluss.

WEINE



Rot

0,2l 0,75l

Surani, Primitivo di Mandeuria

6,90 € 22,90 €

Italien, Apulien, trocken

Reifer, kraftvoller Stil mit Noten von Zwetschgen, Schokotrüffel und etwas Tabak, rauchig, balsamisch, großartiges Preis-Leistungsverhältnis.

Portillo, Malbec

6,90 € 22,90 €

Argentinien, Mendoza, trocken

Argentiniens Lieblingstraube kommt breit, körperreich und mit einer festen Struktur ins Glas, würzige, beerige Aromen durchfluten die Nase, geschmacklich weich, samtig mit viel Würze.

Canyon Road, Merlot

6,90 € 22,90 €

USA, Kalifornien, halbtrocken

Dieser saftige Merlot präsentiert sich äußerst einladend mit einem satten Bukett von Blaubeermarmelade und Aromakirschen, sehr feine Süße, gepaart mit weichen Tanninen.

ANGEBOT

Flasche 0,75l

Club Lealtanza Reserva, Rioja - Spanien, Cosecha, trocken

Côté, Chardonnay Sauvignon - Frankreich, Éauze, trocken

Réserve, Côtes de Gascogne - Frankreich, Éauze, trocken

Clos Dominic, Priorat D.O.Q. - Spanien, Porrera, trocken

