



AVOCADO ZEST

— *Am Hafen* —

**Frühstück – Mittagessen – Abendessen**

# WILLKOMMEN IM AVOCADO ZEST AM HAFEN.

## SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Unsere Restaurant-Bistro-Lounge-Location ist herrlich gelegen am Oldenburger Hafen, fußläufig zur Oldenburger City.

Wir möchten Sie verwöhnen mit einer leichten und frischen, mediterranen Küche, von Pasta bis zu Fischgerichten.

Unsere Nudeln, Saucen und Pesto sind selbst hergestellt. Ausgesuchte Weine, frische Biere und leckere Softdrinks begleiten Sie zu Ihrem Essen.

Wir bieten leckere Gerichte, die frisch und mit Hingabe zubereitet werden.

Unsere Küche ist täglich in der Zeit von 9.00 bis 21.30 Uhr für Sie da!

## FEIERN UND EVENTS

Möchten Sie Ihren Geburtstag, ein Firmenevent oder in geschlossener Gesellschaft feiern? Oder einfach nur lecker essen gehen?

Bei uns im Avocado Zest am Hafen können Sie sich mit unserer mediterranen Küche verwöhnen lassen.

Sprechen Sie uns an. Wir stimmen mit Ihnen das Essen ab, reichen bei größeren Gesellschaften auch gerne Fingerfood oder bieten ein 3-Gänge-Menü an.

Nehmen Sie sich mit Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern eine Auszeit im Avocado Zest am Hafen.

**Ihr Avocado Zest-Team**

## IMMER LECKER

Unser Mittagstisch lädt ein, von Bord zu gehen. Eine abwechslungsreiche Karte bietet Ihnen frische Salate und Pastagerichte.

Verweilen Sie bei uns, nehmen Sie das Essen „to go“ mit auf einen Spaziergang am Hafen oder ins Büro.

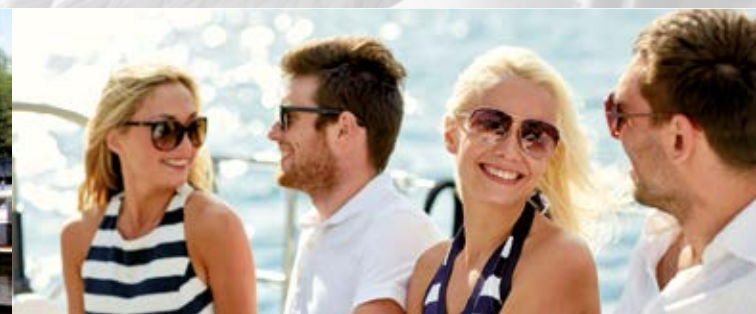
Unsere Speise- und Getränkekarte zeigt Ihnen unser vielfältiges Angebot.

Möchten Sie einen Gutschein verschenken? Auch diese liegen bei uns für Sie bereit!

## AUCH „TO GO“

### FRÜHSTÜCK UND MITTAGSTISCH

Montag – Freitag: 9.00 – 17.00 Uhr  
Nicht an Feiertagen!





**Täglich bis 17.00 Uhr**

## STARTERS

### **AVO KNUSPER** ..... 7,50

Knusprige Avocado-Pommes serviert mit einer frischen Basilikum-Zitronen Mayo

### **SÜSSKARTOFFEL KNUSPER** ..... 6,50

Goldene Süßkartoffel-Pommes serviert mit einer leicht rauchigen Smoked Paprika Mayo

### **TACOS** ..... 9,90

Avocado, Rindfleisch-Birria, Paprika, Tomaten, Lauchzwiebeln, Koriander, Jalapeños

### **NACHO BOWL** ..... 9,90

Tortilla-Chips, Rindfleisch-Birria, Avocado, rote Bohnen, Tomaten, Lauchzwiebeln, Koriander, Jalapeños, Cheddar

## TOASTS

### **ZESTY CLASSIC** ..... 13,80

Smashed Avocado, Basilikum-Pesto, Minze, Limette, wipped Feta, schwarzer Sesam, Rote Bete, Koriander, Granatapfelkerne, Avo-Zest auf geröstetem Brot

### **GREEN GODDESS TOAST** ..... 14,50

Smashed Avocado, Basilikum-Pesto, Minze, Limette, Burrata, Olivenöl, getrocknete Tomaten, schwarzer Sesam, geröstete Pinienkerne, Avo-Zest auf geröstetem Brot

### **MANGO FUSION TOAST (VEGAN)** ..... 13,80

Avocado & Mango auf Curry-Hummus, knusprige Kichererbsen, Minze, schwarzer Sesam, Koriander, Avo-Zest auf geröstetem Brot

### **TRUFFLE DREAM TOAST** ..... 14,50

Avocado, Trüffel-Mayo, gehobelter Parmesan, Rucola, Cajun-Chicken, Avo-Zest auf geröstetem Brot

### **RIND DELUXE TOAST** ..... 16,50

Avocado, Trüffel-Mayonnaise, Rindfleisch-Birria, ein bei 64°C langsam gegartes Omega-3-Ei, Tortilla-Chips, Parmesan, Koriander, Avo-Zest auf geröstetem Brot



**Täglich bis 17.00 Uhr**

## Ei & BENEDICT

### ZEST BENEDICT CLASSIC ..... 13,80

Zwei pochierte Eier auf Avocadohälften, sautierter Spinat und Sauce Hollandaise, geröstetes Brot und frischer Salat

### ZEST BENEDICT ROYALE ..... 13,80

Zwei pochierte Eier auf Avocadohälften, sautierte Pilze, Sauce Hollandaise, gehobelter Parmesan, geröstetes Brot und frischer Salat

### SMOKEY SALMON BENEDICT ..... 15,50

Zwei pochierte Eier auf Avocadohälften, geräucherter Lachs, Sauce Hollandaise, gehobelter Parmesan, geröstetes Brot und frischer Salat

### ZEST DELUXE ..... 15,50

Zwei pochierte Eier auf Avocadohälften, knuspriger Bacon, Sauce Hollandaise, geröstetes Brot und frischer Salat

### AVO CLOUD SOUFFLÉ ..... 13,80

Brioche Toast, Smoked-Paprika-Mayo, Avocado, einem weichen Eier-Soufflé, mildes Chiliöl und frischer Salat

### AVO CLOUD BENEDICT ..... 13,80

Brioche Toast, Avocado, pochiertes Ei, Rote Bete, Sauce Hollandaise, schwarzer Sesam und frischer Salat

## BOWLS

### TRUFFLE GLOW BOWL ..... 14,80

Avocado, Sushi-Reis, Cajun-Chicken, Edamame, gegrillter Mais, Parmesan, Sesam, Trüffel-Mayo

### ZEST MANGO BOWL ..... 14,20

Avocado, Sushi-Reis, Mango, Edamame, Wakame, eingelegte Gurke, Sesam, Mango-Mayo

### ZEST SALMON BOWL ..... 14,80

Avocado, Sushi-Reis, Lachs in Soja-Marinade, Mango, gegrillter Mais, Wakame, Sesam, Trüffel-Mayo





## BURGERS

### ZEST AVO SMASH BURGER ..... 17,80

Zwei Smashed-Beef-Patties, geschmolzener Cheddar, Avocado, Salatblätter, Tomate, rote Zwiebeln sowie hausgemachte Chimichurri-Sauce und amerikanischer Mustard. Serviert mit knusprigen Süßkartoffeln mit Smoked-Paprika-Mayo.

### ZEST CRUNCH BURGER ..... 17,80

Knusprige Chicken, Avocado, Salatblättern, Tomate, rote Zwiebeln, hausgemachter mildes Chiliöl und Aioli-Sauce. Serviert mit knusprigen Süßkartoffeln mit Smoked-Paprika-Mayo.

### GREEN GODDESS BURGER (VEGAN) ..... 16,80

Ein knusprige Burger aus Grünkohl, Spinat und Brokkoli, smoked Chipotle (Mayo) und amerikanischer Mustard, Avocado, Salatblättern, Tomate, rote Zwiebeln. Serviert mit knusprigen Süßkartoffeln mit vegan-Mayo.

### ZESTY AVO BUN ..... 15,80

Zwei Avocadohälften als Bun, Premium-Beef, knuspriger Bacon, Salat, Tomate, rote Zwiebeln, hausgemachte Chimichurri-Sauce und amerikanischer Mustard. Serviert mit Nachos und Nacho-Dip.

## AVOCADO ZEST – FAVORI

### AVO CLOUD PANCAKE ..... 11,90

Fluffiger Avocado-Pancake mit Früchtemix, frischer Minze, Eis und Ahornsirup

### AVO CROISSANT ROYALE ..... 14,80

Croissant gefüllt mit Avocado, zesty Cheddar Cheese, cremiges Rührei, Dijon-Senf und frischer Salat

### ZEST BENEDICT CROISSANT ..... 15,80

Croissant gefüllt mit Avocado, zesty Cheddar Cheese, geräuchertem Lachs, zwei pochierten Eiern, Sauce Hollandaise und frischer Salat

### GARDEN GLOW VEGGIE BOWL (VEGETARISCH) ... 15,80

Geröstetes Gemüse auf frischem Salat, kombiniert mit Avocado, schwarzem Quinoa, Pistazien, Feta und hausgemachtem Pesto-Dressing

### CAESAR FUSION CRUNCH ..... 16,80

Geröstetes Gemüse auf frischem Salat, kombiniert mit Avocado, Cajun-Chicken, Parmesan, hausgemachtem Caesar-Dressing



### **SALMON GREEN PLATE** ..... 16,80

Gerösteter Brokkoli, sautierter Spinat, Avocado, rote Zwiebeln, Smoked Salmon, Zatar, pochiertes Ei mit Pesto-Dressing

### **AVO STEAK EI DELUXE** ..... 18,80

Avocado, zwei Spiegeleier, Angus Roastbeef, gerösteter Brokkoli, hausgemachter Chimichurri-Sauce und Pistazien

### **AVO STEAK ROYAL** ..... 19,80

Avocado, Reis, Edemame, Angus Roastbeef, ein bei 64°C langsam gegartes Omega-3-Ei, hausgemachte Chimichurri-Sauce

## **EXTRAS**

### **TOPPING**

**CAJUN CHICKEN** ..... 3,50

**BACON** ..... 2,90

**GERÖSTETES OFENGEMÜSE** ..... 2,90

**POCHIERTES EI** ..... 2,00

**FETA** ..... 2,00

**SAUTIERTE SPINAT** ..... 2,90

### **SAUCE**

**GUACAMOLE** ..... 2,90

**BASILIKUM-ZITRONEN-MAYO** ..... 2,00

**MANGO-MAYO** ..... 2,00

**SMOKED-PAPRIKA-MAYO** ..... 2,00

**SALSA SAUCE** ..... 2,00

**TRÜFFEL-MAYO** ..... 2,00





## VORSPEISEN

### BRUSCHETTA ..... 7,90

Frisches Brot, Avocado, Tomatenwürfel, Olivenöl, frische Kräuter, Parmesan und Balsamico

### CARPACCIO ..... 13,90

Carpaccio vom Rind, Avocado, Olivenöl, Parmesan und Pesto

### BURRATA ..... 13,90

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum, Pesto und Olivenöl

### ANTIPASTI TELLER ..... 15,90

verschiedenes Gemüse, Avocado, Parmesan, Olivenöl und frisches Brot

## DRESSING ZUM SALAT

Wählen Sie unter unseren hausgemachten Dressings:

**Balsamico, Honig-Senf oder Mango-Maracuja**

## SALATE

### VITAL ..... 11,90

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Avocado, exotische Früchte und frische Kräuter

### KRETA ..... 14,90

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Avocado, exotische Früchte, Oliven, frische Kräuter und Hirtenkäse

### PROVENCE ..... 15,90

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Avocado, exotische Früchte, Oliven, frische Kräuter und Ziegenkäse

### EXOTICA ..... 15,90

verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Avocado, exotische Früchte, frische Kräuter, Hähnchenbrustfilet

#### **Wahlweise mit:**

serviert mit hausgemachter Chimichurri-Sauce

– Lachs

**17,90**

– Roastbeef Angus

**19,90**



## FLEISCH

### PETTO DI POLLO ..... 23,90

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem Marktgemüse, Currysauce, Avocado und Reis

### SCHWEINEMEDAILLONS ..... 21,90

mit frischen Champignons, Sahne, Avocado und Reis

### ROASTBEEF ANGUS (ca. 250 g) ..... 28,90

Angus-Roastbeef mit frischem Salat mit Honig-Senf-Dressing, Avocado, Avo-Kräuterbutter, hausgemachter Chimichurri-Sauce und einer Beilage

### AVO HAFEN-SPIEßE ..... 29,90

Gegrillte Spieße aus Premium Beef-Hähnchen mit frischem Salat mit Honig-Senf-Dressing, Avocado, Avo-Kräuterbutter, hausgemachter Chimichurri-Sauce und einer Beilage

### AVO HAFEN-GRILLPLATTE ..... 33,90

Mix vom Grill: Hähnchen, Schweinefilets und Angus-Roastbeef mit Avocado, Avo-Kräuterbutter, frischem Marktgemüse, hausgemachter Chimichurri-Sauce und einer Beilage

### FÜR 2 PERSONEN ..... 64,90

## BEILAGEN

Wählen Sie Ihre Beilage:

Reis, Steak-Pommes oder Süßkartoffelpommes

## FISCH

### CALAMARI ..... 18,50

frittierte Calamares in Knoblauchsauce mit Reis, Avocado und frischem Salat mit Honig-Senf-Dressing

### ZANDER ..... 23,90

Zanderfilet in Senfsauce mit Steakhouse-Pommes, Avocado und frischem Salat mit Honig-Senf-Dressing

### SALMONE ..... 23,90

gegrilltes Lachsfilet mit frischem Marktgemüse, Currysauce, Avocado und Reis

### GAMBERONI ..... 23,90

sechs Jumbo-Garnelen, Aioli, Avocado und frischer Salat mit Honig-Senf-Dressing, dazu frisches Brot

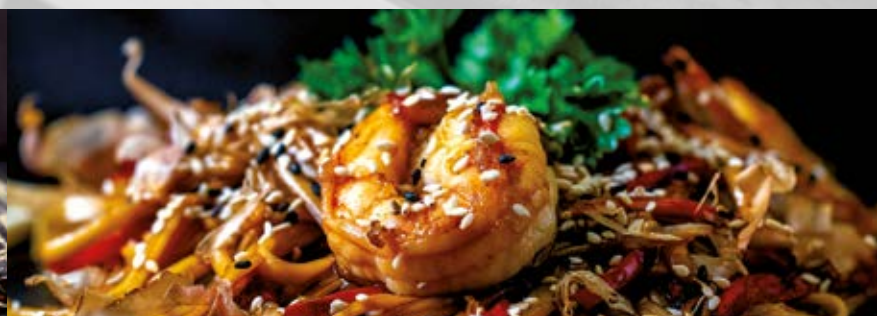
### DORADE ..... 23,90

gegrillte Dorade mit frischem Marktgemüse, Avocado, Paprikasauce und Reis

### AVO HAFEN-FISCHPLATTE ..... 34,90

gegrillter Lachs, Dorade, Jumbo-Garnelen, Calamares, Avocado und frischer Salat mit Honig-Senf-Dressing, dazu frisches Brot

### FÜR 2 PERSONEN ..... 65,90





## PASTA

### PESTO DI BASILICO ..... 16,90

Nudeln, frisches Marktgemüse, Avocado, Basilikum-Pesto, Rucola und Parmesan

### CHICKEN CURRY ..... 16,90

Nudeln, Hähnchenbrustfilet, frisches Marktgemüse, Avocado, Currysauce und frische Kräuter

### GNOCCHI TARTUFO ..... 19,90

Gnocchi gefüllt mit Trüffel-Ziegenkäse in feiner Trüffelrahm, Kirschtomaten, Pflücksalat, Avocado, Grana Pardanoraspeln

### RAVIOLACCI TARTUFO ..... 20,90

Raviolacci gefüllt mit Waldpilzen und Trüffel an Rote Beete Carpaccio, Avocado und Grana Pardanoraspeln

### RAVIOLI SALMONE ..... 20,90

Ravioli gefüllt mit Lachs, Kirschtomaten und Babyspinat in Safransauce, Avocado und Grana Pardanoraspeln

### SPAGHETTI ..... 20,90

Spaghetti in cremiger Sahnesoße mit Spinat, Avocado, Pfeffer, Parmesan und drei Riesengarnelen

#### Wahlweise mit:

serviert mit hausgemachter Chimichurri-Sauce

– Lachs ..... 22,90

– Roastbeef Angus ..... 24,90

## KIDS AHOI

### KIDS KARTOFFEL ..... 4,90

Portion Pommes

### KIDS NUGGETS ..... 7,90

Chicken Nuggets mit Pommes

### KIDS NUDELN ..... 7,90

Nudeln aus eigener Herstellung mit Tomatensauce

### KIDS FISCH ..... 7,90

Fischstäbchen mit Pommes

### KIDS FLEISCH ..... 9,90

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pommes

### KETCHUP oder MAJO ..... 0,50

## INFO

Unsere Kids Ahoi-Gerichte sind ausschließlich für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahren.



## DESSERTS

### TARTUFO NERO ..... 8,90

Eisspezialität aus Schokoladen- und Haselnusseis, ummantelt mit einer Kakaoschicht

### SOUFFLÉ AL CJOCCOLATO ..... 8,90

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokokern

### TIRAMISU ..... 8,90

leichte Mascarpone-Creme auf Biskuit mit Espresso und Kakao

### CASSATA AL PISTACCHIO ..... 9,90

traditionelle sizilianische Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen

## ZUM KAFFEE UND KUCHEN

### TORTA ..... 3,90

wählen Sie ein Tortenstück aus unserem selbstgebackenen Kuchenangebot

## HEIßGETRÄNKE

### KAFFEE

TASSE KAFFEE<sup>9</sup> ..... 2,90

ESPRESSO<sup>9</sup> ..... 2,90

DOPPELTER ESPRESSO<sup>9</sup> ..... 4,90

ESPRESSO MACCHIATO<sup>9</sup> ..... 2,90

CAPPUCCINO<sup>9</sup> ..... 3,50

LATTE MACCHIATO<sup>9</sup> ..... 3,90

MIT BAILEYS ..... 5,90

MILCHKAFFEE<sup>9</sup> ..... 3,90

### KAKAO

TASSE HEISSE SCHOKOLADE

OHNE SAHNE ..... 3,50

MIT SAHNE ..... 3,90

### TEE

GLAS KEO TEE ..... je 3,20

SCHWARZER TEE<sup>9</sup> FRIESENTÉE, EARL GREY

GRÜNER TEE<sup>1</sup> FAIRTRADE

KRÄUTERTEE KAMILLE, MINZE, INGWER,  
BIO LEMONGRAS

ROOIBOS TEE VANILLE, KARAMELL

FRÜCHTETEE ORANCUJA, PFLAUME-ZIMT





## ERFRISCHENDES

<b>ACQUA MORELLI</b> .....	0,25l	<b>3,20</b>
PRICKELND, NATURELL	0,75l	<b>8,90</b>
<b>COCA COLA</b> .....	0,3l	<b>3,90</b>
COLA <sup>1,9</sup> , - LIGHT <sup>11</sup> , - ZERO <sup>11</sup> , MEZZO MIX <sup>1,9</sup> , SPRITE, FANTA <sup>3</sup>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>SCHWEPPE</b> .....	0,25l	<b>3,20</b>
BITTER LEMON <sup>3,10</sup> , GINGER ALE <sup>9</sup> , TONIC WATER <sup>10</sup>		
<b>NIEHOFFS VAHINGER SÄFTE</b> .....	0,3l	<b>3,90</b>
APFEL NATURTRÜB, BANANE, KIRSCH, CRANBERRY, MARACUJA, RHABARBER	0,4l	<b>4,90</b>
<b>SCHORLE</b> .....	0,3l	<b>3,90</b>
BITTE WÄHLEN SIE EINEN UNSERER SÄFTE FÜR IHRE SCHORLE AUS	0,4l	<b>4,90</b>
<b>HOMEMADE LIMONADE</b> .....	0,45l	<b>5,50</b>
KLASSISCH, GRANATAPFEL-MINZE, MANGO-MARACUJA, ERDBEERE-MINZE, BROMBEERE-LIMETTE, ROTE-FRÜCHTE		

## INFO

Eine Liste mit den Zusatzstoffen und Allergien (lt. MIV)  
liegt zur Einsicht bereit. Fragen Sie unser Personal.

## BIERE

### VOM FASS

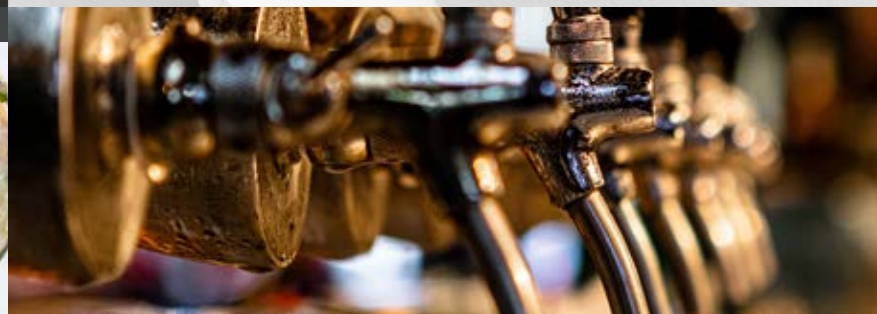
<b>KROMBACHER PILS</b> .....	4,8%	0,3l	<b>3,90</b>
		0,5l	<b>5,90</b>
<b>JEVER PILSENER</b> .....	4,9%	0,3l	<b>3,90</b>
		0,5l	<b>5,90</b>
<b>KELLERBIER NATURTRÜB</b> .....	5,1%	0,3l	<b>4,20</b>
		0,5l	<b>6,20</b>
<b>ALSTER/RADLER</b> .....		0,3l	<b>3,90</b>
		0,5l	<b>5,90</b>

### FLASCHENBIERE

<b>ERDINGER</b> .....	5,3%	0,5l	<b>5,90</b>
<b>ERDINGER DUNKEL</b> .....	5,3%	0,5l	<b>5,90</b>

### ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

<b>ERDINGER ALKOHOLFREI</b> .....	0,0%	0,5l	<b>5,90</b>
<b>KROMBACHER ALKOHOLFREI</b> .....	0,0%	0,33l	<b>3,90</b>
<b>VITAMALZ</b> .....	0,0%	0,33l	<b>3,90</b>



## SPIRITUOSEN

### VODKA

RUSSIAN STANDARD VODKA <sup>1</sup>	40%	4 cl	4,90
ABSOLUT VODKA <sup>1</sup>	40%	4 cl	5,50
GREY GOOSE <sup>1</sup>	40%	4 cl	6,90
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50

### RUM

BACARDI	37,5%	4 cl	5,50
HAVANA CLUB 10 JAHRE <sup>1</sup>	40%	4 cl	5,50
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA <sup>1</sup>	40%	4 cl	7,90
DON PAPA	40%	4 cl	7,90
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50

## SPIRITUOSEN

### GRAPPA

MARZADRO			
LA TRENTINA	41%	2 cl	5,50
LE DICHIOTTO LUNE	41%	2 cl	6,50
GIARE AMARONE	41%	2 cl	7,50

### APERITIF – DIGESTIF

SHERRY MARTINI DRY ODER MEDIUM	17%	5 cl	3,50
CAMPARI-ORANGENSAFT	25%	2 cl	4,50
IL SANTO SAMBUCA <sup>1</sup>	40%	4 cl	4,50
BAILEYS IRISH CREAM	17%	4 cl	4,50
RAMAZZOTTI	30%	4 cl	4,50
WILLIAMS BIRNE	40%	4 cl	4,50
JÄGERMEISTER <sup>1</sup>	35%	4 cl	4,50
+ SOFTDRINK		0,2l	2,50





## SPIRITUOSEN

### WHISKY

JIM BEAM BOURBON ..... 40% 4 cl **5,60**

JACK DANIEL'S ..... 40% 4 cl **6,70**  
OLD NO. 7

CHIVAS REGAL<sup>1</sup> ..... 40% 4 cl **6,90**

GLENMORANGIE ..... 40% 4 cl **8,00**  
10 JAHRE<sup>1</sup>

+ SOFTDRINK ..... 0,2l **2,50**

### GIN – VERMUT

BOMBAY SAPHIRE<sup>10,13</sup> ..... 4 cl **5,50**

TANQUERAY<sup>10</sup> ..... 4 cl **5,90**

HENDRICK'S<sup>10</sup> ..... 4 cl **6,50**

MONKEY GIN 47<sup>10</sup> ..... 4 cl **6,90**

+ SOFTDRINK ..... 0,2l **2,50**

## PRICKELNDES

WILDBERRY LILLET<sup>1,10,13</sup> ..... **8,90**  
Französischer Likör, Secco, Soda

APEROL SPRITZ<sup>1,10,13</sup> ..... **8,90**  
Aperol, Secco, Soda

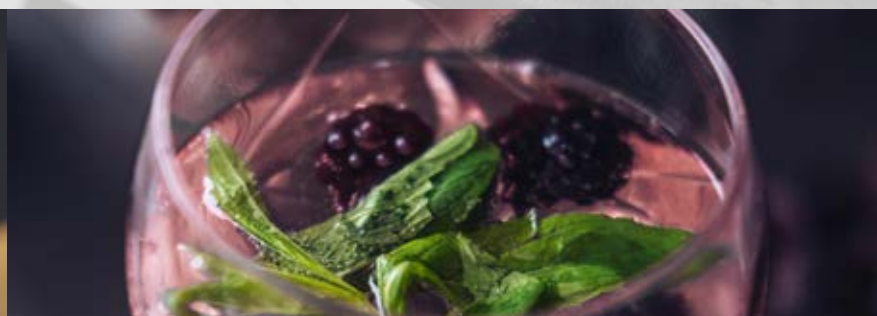
LIMONCELLO SPRITZ ..... **8,90**  
Limoncello, Secco, Soda, Zitronenmelisse

ERDBEER SPRITZ ..... **8,90**  
Secco, Soda, Erdbeersirup, Erdbeeren,  
Minze, Limette

MARACUJA SPRITZ ..... **8,90**  
Secco, Soda, Maracujanektar

HUGO<sup>13</sup> ..... **8,90**  
Secco, Soda, Holunderblütensirup,  
Minze, Limette

**Auch alkoholfrei erhältlich.**



## PERLWEINE

**SECCO VERDE** ..... 0,2l **7,90**  
trocken | spritzig | prickelnd | Riesling |  
0,75l **26,00**  
Silvaner | Holz-Weisbrodt | Pfalz (D)

**PROSECCO SPURMANTE** ..... 0,2l **8,20**  
**BRUT DOC „BERTOLDI“** ..... 0,75l **28,00**  
langanhaltende feine Perlage |  
Apfel, Birne, Pfirsich | fruchtig  
frischer Geschmack | Venetien (IT)

**PROSECCO TERREGAIL** ..... 0,75l **36,00**  
**GRAN CUVÉE MILLESIMATO**  
strohgelb | delikates Bouquet |  
erfrischt den Gaumen | leicht und elegant |  
Venetien (IT)

## ROSÉWEIN

**MERLOT ROSÉ** ..... 0,2l **8,70**  
trocken | intensiv | fruchtig | großes  
0,75l **27,00**  
Holzfass | D.Q. Heinrich Gies | Pfalz (D)

## WEISSWEINE

**GRAUER BURGUNDER** ..... 0,2l **7,90**  
trocken | exotisch | gehaltvoll | Baden (D) 0,75l **24,50**

**PINOT GRIGIO** ..... 0,2l **7,90**  
trocken | fruchtig | komplex IIGT | Venetien (IT) 0,75l **24,50**

**RIESLING** ..... 0,2l **8,10**  
trocken | herb | fein | D.Q. H. Gies | Pfalz (D) 0,75l **26,50**

**MERLOT BLANC DE NOIR** ..... 0,2l **8,70**  
trocken | frisch-fruchtig | füllig | griffig |  
0,75l **27,00**  
Zitronenschale | Holz-Weisbrodt | Pfalz (D)

**FINCA BACARA** ..... 0,2l **8,70**  
Sauvignon Blanc 2019 | elegant |  
0,75l **27,00**  
tropisch-zitronig | blumig | Jumilla (ESP)

**FINCA BACARA YEYA** ..... 0,2l **8,70**  
Chardonnay Moscatel De Alejandria 2018 | 0,75l **27,00**  
cremig süßer Geschmack | reich an Aromen |  
Jumilla (ESP)

**LUGANA I FRATI** ..... 0,2l **10,90**  
trocken | Aprikose | kraftvoll | fein |  
0,75l **36,00**  
DOC | Lombardei (IT)





## ROTWEINE

**SOIR DE MISTRAL** ..... 0,2l 7,70  
**CABERNET SAUVIGNON** ..... 0,75l 24,50  
trocken | fein | aromatisch |  
fruchtig | IGP Vinitrio | Vinitrio  
Languedoc (FR)

**CONDE DE ALICANTE** ..... 0,2l 8,70  
**MONASTRELL** ..... 0,75l 27,00  
halbtrocken | fein | süffig | DOC |  
Holunderaroma | Bocopa |  
Alicante (ESP)

**POLLOCAMPO MERLOT** ..... 0,2l 8,70  
trocken | Kirsche | samtig | weich |  
GT Castelfeder | Südtirol (It)

**PRIMITIVO DI MANDURIA** ..... 0,2l 9,20  
**UNO RISERVA** ..... 0,75l 31,00  
feinwürziges Bouquet | angenehme  
dichte Frucht | ausgezeichnete Fülle |  
anhaltender Abgang | Apulien (IT)

**GRAN APPASSO** ..... 0,2l 10,70  
**COLLEZIONE OLD VINES** ..... 0,75l 37,00  
**PRIMITIVO PUGLIA IGP**  
trocken | tiefes Rubinrot | Backpflaumen |  
Brombeeren | würzig | mit schwarzem  
Pfeffer und Süßholz | Femar Vini |  
Apulien (IT)



# AVOCADO ZEST

— *Am Hafen* —

STAU 54 – AN DER HAFENPROMENADE – 26122 OLDENBURG  
TELEFON: 0441 95725444 – E-MAIL: [info@avocadozest.de](mailto:info@avocadozest.de) – WEBSITE: [www.avocadozest.de](http://www.avocadozest.de)

KOSTENFREIE PARKMÖGLICHKEITEN BEI DER AGENTUR FÜR ARBEIT