

*Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!*



GESCHENK  
*Gutschein*

im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

*Einzulösen bei:*

**NICK'S STEAKHOUSE**  
STEAK | FISCH | MEHR

Stimbergstr. 172 · 45739 Oer-Erkenschwick  
Tel. 0 23 68 / 898 11 22  
[www.nicks-steakhouse.de](http://www.nicks-steakhouse.de)

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

*Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.*

## KALTE KÖSTLICHKEITEN

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 11. | Antipasti<br>gemischter Vorspeisenteller   | 12,90 |
| 12. | Prosciutto   | 13,90 |
| 14. | Geräucherter Lachs<br>mit Sahnemerrettich, Toast und Butter  | 11,90 |
| 15. | Carpaccio a la Nick<br>vom Rinderfilet, mit Trüffel- und Parmesan Spanen<br>auf einem Bett von Rucola, dazu Hausbrot | 14,90 |

## AUS DEM SUPPENTOPF

---

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 16. | Hühnersuppe <sup>4</sup> mit Einlage und Toast                             | 4,00 |
| 17. | Motovun Wald-Suppe <sup>4</sup><br>Cremesuppe mit Trüffeln und Pilzen      | 6,50 |
| 18. | Zwiebelsuppe <sup>4</sup><br>hausgemacht, mit Käse <sup>1</sup> überbacken | 4,50 |
| 19. | Kartoffelsuppe <sup>4</sup><br>Cremesuppe mit Mettwurst                    | 5,50 |

## WARME KÖSTLICHKEITEN

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 21. | Scampi „Provinziale“<br>6 Stück in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Hausbrot             | 12,50 |
| 22. | Weinbergschnecken in Knoblauch-Cremesauce  | 8,90  |
| 23. | Scallops Provence 4 Stk. (Jacobsmuscheln)  | 15,90 |
| 24. | Camembert<br>mit gebackener Petersilie, Ananas und Pfirsich, dazu Toast und Butter | 8,50  |

## SENIOREN-TELLER

---

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 120. | Lady-Teller<br>2 Schweinefilet-Medaillons mit Champignonsauce, Kroketten und Gemüse                    | 13,50 |
| 121. | Herren-Senioren-Teller<br>Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce, dazu Kroketten und Gemüse          | 13,50 |
| 124. | Rumpsteak Bèarnaise ca. 160g<br>mit Pfifferlingen und Sauce Bèarnaise überzogen, dazu Rösti und Gemüse | 17,50 |
| 125. | Filetsteak „à la Nick“ ca. 160g<br>mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu hausgemachte Bratkartoffeln | 20,90 |

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

## DAS BESTE VOM SCHWEIN & GEFLÜGEL

- |   |   |
|---|---|
| <p>28. Schweinefilet „Istrien Art“ <span style="float: right;">16,20</span><br/>Schweinefiletmedaillons überzogen mit einer sahnigen Gorgonzolasauce, dazu Baked Potato</p> <p>29. Schweinefilet „Saint Gabriel“ <span style="float: right;">16,90</span><br/>Schweinefilet-Medaillons überzogen mit einer Rotwein-Pflaumensauce, dazu Mandel-Brokkoli und Koketten</p> <p>32. Schweine-Lendchen „Claudia“ <span style="float: right;">16,50</span><br/>3 Schweinefilet-Medaillons mit Spargel, Brokkoli, Sauce Béarnaise und Rösti</p> <p>36. Putensteak <span style="float: right;">15,50</span><br/>mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu feine Gemüse und Kroketten</p> | <p>37. Putensteak Natur <span style="float: right;">14,50</span><br/>gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato</p> <p>41. Wiener Schnitzel (Kalb) <span style="float: right;">19,50</span><br/>paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites</p> <p>45. Pfefferschnitzel <span style="float: right;">13,50</span><br/>paniert, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten</p> <p>46. Cordon Bleu <span style="float: right;">16,50</span><br/>vom Schwein, gefülltes Schnitzel mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup>, dazu Pommes frites</p> <p>47. Zwiebelschnitzel <span style="float: right;">14,90</span><br/>mit knusprigen Zwiebel und Pommes frites, sehr herzhaft</p> <p>38. Lammfilet <span style="float: right;">25,90</span><br/>mit Knoblauchsauce und hausgemachten Bratkartoffeln</p> <p>39. Schweinerückensteak <span style="float: right;">14,90</span><br/>(ca. 250g) saftig gegrillt, dazu Baked Potato</p> |
|---|---|



- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

## KINDERGERICHTE

- |                      |  |      |
|----------------------|--|------|
| 130. Samson          |  | 6,90 |
|                      | kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse |      |
| 131. Chicken Nuggets |  | 5,90 |
|                      | hausgemacht mit Pommes frites                            |      |
| 132. Cevapcici       |  | 5,00 |
|                      | 4 Fleischröllchen mit Pommes frites                      |      |
| 133. Flipper-Teller  |  | 5,50 |
|                      | Fischstäbchen mit Pommes frites                          |      |

## BALKAN SPEZIALITÄTEN

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 55. | Cevapcici<br>Fleischröllchen mit Pommes frites und Djuvecreis  | 11,50 |
| 56. | Halb & Halb<br>1 Fleischspieß und 4 Cevapcici, mit Pommes frites und Djuvecreis  | 12,90 |
| 57. | Raznjici<br>2 Fleischspieße mit Pommes frites und Djuvecreis   | 12,50 |
| 58. | Grillteller<br>verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit Pommes frites und Djuvecreis  | 14,50 |
| 59. | Gefüllte Pljeskavica<br>Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes frites und Djuvecreis  | 14,50 |
| 64. | Balkan-Spieß<br>Schweinerücken- und Hüftsteak im Speckmantel <sup>9</sup> gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis                        | 15,20 |
| 65. | Pfeffer-Spieß<br>saftiges Rindersteakfleisch, in Würfel geschnitten, mit etwas Speck <sup>9</sup> gegrillt, dazu Butterreis und Pfeffersauce | 16,50 |
| 66. | Balkan-Leber vom Kalb<br>mit Pommes frites und Djuvecreis  | 15,90 |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

## EMPFEHLUNGEN FÜR 2 PERSONEN

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 70. | Steakhouse-Platte<br>verschiedene Steaks, reichlich garniert   | 65,00 |
| 71. | Chateaubriand<br>ca. 500 - 600g Rinderfilet, reichlich garniert  | 75,00 |
| 72. | Balkan-Platte<br>2 Raznjici, 2 Pljeskavica, 4 Cevapcici,<br>2 Rückensteaks, 2 Schnitzel, gegrillter Speck <sup>14</sup> , Pommes frites, Djuvecreis und Gemüse | 38,00 |
| 73. | Steak-Platte<br>verschiedene Steaks (pro Person 250-300g),<br>Rumpsteak, Hüftsteak, Pute, reichlich garniert   | 55,00 |



|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><i>Exklusive Feuerträume.</i></p> <p><b>KAMINE &amp; ÖFEN FÜR GENIEßERSTUNDEN.</b></p> <p>INDIVIDUELLE KAMINE · GASKAMINE · KAMINÖFEN · KACHELÖFEN</p> |  <p><b>DUIS</b><sup>®</sup><br/>MEIN LIEBLINGSWARM</p> <p><small>DUIS<sup>®</sup> ist eine eingetragene Marke.</small></p> | <p><b>Studio DUIS e.K.</b><br/>Karlstraße 16<br/>45739 Oer-Erkenschwick<br/>Tel. (023 68) 987 60</p> <p><b>Öffnungszeiten</b><br/>Mo.-Fr. 9.30-18.00 Uhr<br/>Sa. 9.30-14.00 Uhr<br/>kamine@duis.de</p> <p><b>www.duis.de</b></p> |
|---|--|--|



## ARGENTINISCHE STEAKS



Wir verwenden für diese Steaks ausschließlich das zarte Fleisch argentinischer Black Angus-Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen;  
**englisch** - blutig, **medium** - rosa, **well done** - durch

Wenn Sie keine besonderen Wünschen äußern, wird Ihr Steak **medium** (rosa) gegrillt.  
Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht vor dem grillen.

**HÜFTSTEAK**- aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack.

|      |        |      |       |
|------|--------|------|-------|
| 400. | klein  | 200g | 14,90 |
| 401. | mittel | 250g | 16,90 |
| 402. | groß   | 300g | 18,90 |

**RIB-EYE-STEAK (Entrecôte)** - mit etwas Fett, marmoriert, deshalb besonders zart und saftig.

|      |        |      |       |
|------|--------|------|-------|
| 410. | klein  | 200g | 19,90 |
| 411. | mittel | 250g | 22,90 |
| 412. | groß   | 300g | 25,90 |

**RUMPSTEAK**- kräftig im Geschmack, der den feinen Eigengeschmack bewahrt.

|      |        |      |       |
|------|--------|------|-------|
| 403. | klein  | 200g | 19,90 |
| 404. | mittel | 250g | 22,90 |
| 405. | groß   | 300g | 25,90 |

**FILETSTEAK**- das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert.

|      |        |      |       |
|------|--------|------|-------|
| 406. | klein  | 200g | 22,90 |
| 407. | mittel | 250g | 26,90 |
| 408. | groß   | 300g | 30,90 |

- Zu jedem Steak servieren wir Ihnen Kräuterbutter und Hausbrot -

## BEILAGEN

|      |                             |      |      |                                     |      |
|------|-----------------------------|------|------|-------------------------------------|------|
| 139. | Rösti                       | 3,00 | 149. | Buttergemüse                        | 3,00 |
| 140. | Butterreis                  | 2,50 | 150. | Frische Champignons                 | 4,00 |
| 141. | Djuvecreis                  | 2,50 | 151. | Pfifferlinge auf Kräutern           | 5,90 |
| 142. | Hausgemachte Bratkartoffeln | 3,50 | 152. | Folienkartoffel                     | 3,50 |
| 143. | Salzkartoffeln              | 2,50 | 153. | Mex. Bohnen mit Speck <sup>14</sup> | 3,00 |
| 144. | Pommes frites               | 2,80 | 154. | Hausbrot                            | 1,50 |
| 145. | Kroketten                   | 3,00 | 155. | Kräuterbutter <sup>7</sup>          | 1,50 |
| 146. | Prinzeßbohnen               | 3,50 | 156. | Mediterranes Gemüse                 | 5,50 |
| 147. | Röstzwiebeln -knusprig      | 3,50 |      |                                     |      |
| 148. | Brokkoli                    | 3,50 |      |                                     |      |



## SAUCEN

|                        |      |                         |      |
|------------------------|------|-------------------------|------|
| 161. Jägersauce        | 3,00 | 167. Pfeffersauce       | 3,00 |
| 162. Zigeunersauce     | 3,00 | 168. Pfifferlingsauce   | 4,00 |
| 163. Sauce Bèarnaise   | 3,00 | 169. Champignonsauce    | 3,00 |
| 164. Sauce Hollandaise | 3,00 | Portion Mayonnaise oder |      |
| 166. Knoblauchsauce    | 3,00 | Ketchup                 | 0,50 |

### Black Tiger Garnele Stück (6/8) - 4,50

## STEAKS FÜR FEINSCHMECKER

Alle Steaks ca. 220g - Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht vor dem grillen.

|      |  |       |
|------|--|-------|
| 500. | Rumpsteak „Pfeffer“<br>in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Kroketten   | 23,50 |
| 501. | Rumpsteak „Scampi“<br>gegrillt, mit geschälten Scampi, dazu Baked Potato   | 25,50 |
| 502. | Rumpsteak „Altdeutsch“<br>Rumpsteak mit leichtem Fettrand, saftig gegrillt, mit Röstzwiebeln und Baked Potato  | 23,50 |
| 503. | Filetsteak „Pfeffer“<br>das zarte Stück für verwöhnte Kenner, in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Koketten   | 26,90 |
| 504. | Lustiger Bosniak<br>ca. 280g Rumpsteak, gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , dazu Pommes frites   | 22,90 |
| 505. | Filetsteak „à la Chef“<br>mit vier Garnelen im Speckmantel <sup>9</sup> , dazu Bratkartoffeln  | 31,50 |
| 506. | Filet Mignon „Maitre d'Hotel“<br>die zarte Spitze des Rinderfilets, umwickelt mit mageren Speckstreifen <sup>14</sup> , saftig gegrillt, dazu Baked Potato und Kräuterbutter | 23,50 |
| 513. | Tournedo „Carmen“<br>mit gebratenen Tomatenscheiben, überzogen mit Sauce Béarnaise und Madeiratrüffel, dazu Bratkartoffeln   | 28,90 |
| 507. | Tournedo „Á la Gambetta“<br>mit Champignonsauce und Spiegelei, dazu frischer Brokkoli und Kroketten  | 24,90 |
| 508. | Tournedo „Rossini“<br>eine Delikatesse für sich (zwei Filet Mignon) - mit Gänseleber, schwarzem Trüffel und Madeira-Sauce, dazu Broccoli und Kroketten                       | 28,90 |

- Frische Seezunge zum Tagespreis -

## FISCH - FRISCH VOM MARKT

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 90. | Zanderfilet <sup>12</sup><br>mit Weißweinsauce, Pfifferlingen an Schnittlauch und Butterreis                     | 18,90 |
| 91. | Forelle „Blau“ oder „Müllerin“<br>mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln                               | 15,50 |
| 93. | Fischteller<br>drei zarte Filet und 1 Garnele (6/8) auf einer Senfsauce, dazu Blattspinat                        | 24,90 |
| 95. | Lachsfilet <sup>12</sup> und Gambas<br>Gegrilltes Lachsfilet 200g und drei Riesengarnelen, dazu Spinatkartoffeln | 20,50 |
| 96. | Garnelen<br>6 Stück im Speckmantel <sup>14</sup> knusprig gebraten, dazu Brot und Aioli                          | 25,90 |
| 97. | Kabeljau auf Senfsauce<br>dazu Petersilienkartoffeln   | 19,90 |
| 98. | Calamari<br>gegrillt, mit Kartoffel Wedges und Dip, dazu istrische Knoblauchsauce                                | 18,90 |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

## DA HABEN WIR DEN SALAT

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 97.  | Vegetarischer Teller<br>nach Ihren Wünschen zusammengestellt   | 12,90 |
| 110. | Vegetarischer Teller mit Käse überbacken   | 14,90 |
| 111. | Gemischter Salat<br>immer frisch und jahreszeitlich bunt gemischt, eine abwechslungsreiche Komposition der besten Salatsorten aus vielen Ländern | 4,80  |
| 112. | Amerikanischer Salat<br>eine abwechslungsreiche Komposition mit gegrillten Rindfleischstreifen, dazu Hausbrot                                    | 12,90 |
| 113. | Romanischer Salat<br>ein großer Teller bunter Salate mit Thunfisch und Ei, Zwiebelringen, Tomaten und Hausbrot                                   | 9,90  |
| 114. | Gambas Salat<br>frische Salate der Saison mit unserem Hausdressing, dazu 6 gegrillte Gambas ohne Kopf und ohne Schale                            | 14,50 |
| 115. | Puten Salat<br>frische Salate der Saison mit unserem Hausdressing dazu gegrillte Putenbruststreifen und Hausbrot                                 | 10,90 |

## WARME GETRÄNKE

|                                   |      |   |      |
|-----------------------------------|------|---|------|
| 321. Milchkaffee <sup>5</sup>     | 2,50 | 328. Heiße Zitrone                                | 2,50 |
| 322. Latte Macchiato <sup>5</sup> | 2,50 | 329. Grog   | 3,00 |
| 323. Kännchen Kaffee <sup>5</sup> | 3,50 | 330. Cappuccino <sup>5</sup>                      | 2,50 |
| 324. Tasse Kaffee <sup>5</sup>    | 1,80 | 331. Espresso <sup>5</sup>                        | 2,00 |
| 325. Heiße Schokolade             | 2,50 | 332. Espresso <sup>5</sup> Macchiato <sup>5</sup> | 2,30 |
| 326. Tee                          | 1,80 | 333. Doppelter Espresso <sup>5</sup>              | 3,50 |
| 327. Glühwein                     | 3,00 |   |      |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                               |            |      |                                 |       |      |
|-------------------------------|------------|------|---------------------------------|-------|------|
| 205. Spezi <sup>1,2,3,5</sup> | 0,3 l      | 2,30 | 214. Apfelsaft                  | 0,2 l | 2,50 |
| 206. Coca Cola <sup>1,5</sup> | 0,3 l      | 2,30 | 215. Traubensaft                | 0,2 l | 2,50 |
| 207. Fanta <sup>1,2,3</sup>   | 0,3 l      | 2,30 | 216. Tomatensaft                | 0,2 l | 2,50 |
| 208. Sprite <sup>2,3</sup>    | 0,3 l      | 2,30 | 217. Tonic Water <sup>10</sup>  | 0,2 l | 2,50 |
| 209. Mineralwasser            | Fl. 0,25 l | 2,20 | 218. Ginger Ale                 | 0,2 l | 2,50 |
| 210. Mineralwasser            | Fl. 0,75 l | 5,50 | 219. Bitter Lemon <sup>10</sup> | 0,2 l | 2,50 |
| 211. Stilles Wasser           | F. 0,25 l  | 2,00 | 220. Apfelschorle               | 0,3 l | 2,50 |
| 212. Johannisbeer             | 0,2 l      | 2,50 | 221. Apfelschorle               | 0,4 l | 3,50 |
| 213. Orangensaft              | 0,2 l      | 2,50 |                                 |       |      |

## BIERE <sup>A1 A4</sup>

|                    |       |      |                              |        |      |
|--------------------|-------|------|------------------------------|--------|------|
| 174. Krefelder     | 0,2 l | 1,70 | 194. Alster                  | 0,2 l  | 1,70 |
| 175. Krefelder     | 0,3 l | 2,50 | 195. Alster                  | 0,3 l  | 2,50 |
| 176. Krefelder     | 0,4 l | 3,30 | 196. Alster                  | 0,4 l  | 3,30 |
| 177. Veltins       | 0,2 l | 1,70 | 197. Altbier                 | 0,2 l  | 1,70 |
| 178. Veltins       | 0,3 l | 2,50 | 198. Altbier                 | 0,3 l  | 2,50 |
| 179. Veltins       | 0,4 l | 3,30 | 199. Altbier                 | 0,4 l  | 3,30 |
| 188. Grevensteiner | 0,2 l | 1,80 | 200. Vita Malz               | 0,3 l  | 2,30 |
| 189. Grevensteiner | 0,3 l | 2,60 | 201. Veltins alkoholfrei     | 0,33 l | 2,50 |
| 190. Grevensteiner | 0,4 l | 3,40 | 202. Erdinger<br>Weizenbiere | 0,5 l  | 3,80 |
| 191. Radler        | 0,2 l | 1,70 |                              |        |      |
| 192. Radler        | 0,3 l | 2,50 |                              |        |      |
| 193. Radler        | 0,4 l | 3,30 |                              |        |      |

## KLARE, BRÄNDE 2 cl

|                                |      |      |                             |      |      |
|--------------------------------|------|------|-----------------------------|------|------|
| 238. Grappa                    |      | 2,20 | 247. Slivovic               |      | 2,00 |
| 239. Grappa „Chardonay“        | 4 cl | 6,50 | 248. Ouzo                   |      | 2,00 |
| 240. Malteser Kreuz Aquavit    |      | 2,50 | 249. Sambuca                |      | 2,00 |
| 241. Aalborg Jubiläums Aquavit |      | 2,50 | 250. Himbeergeist           |      | 2,50 |
| 242. Linie Aquavit             |      | 2,50 | 251. Doppelwacholder        |      | 1,80 |
| 243. Doppelkorn F. Bismarck    |      | 1,80 | 252. Williamsbirne          |      | 2,50 |
| 244. Wodka Moskovskaya         |      | 2,20 | 253. Obstler                |      | 1,80 |
| 245. Bommerlunder              |      | 2,00 | 254. Himbeergeist „Pircher“ | 4 cl | 6,50 |
| 246. Kirschwasser              |      | 2,50 |                             |      |      |



**RUM** 2 cl

|                         |      |
|-------------------------|------|
| 255. Hansen Rum         | 1,50 |
| 256. Bacardi Rum - weiß | 1,80 |

**WHISKY** 2cl

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 260. Ballantines                | 3,00 |
| 261. Dimple - 12 Jahre gelagert | 4,00 |
| 262. Jack Daniels               | 4,00 |
| 263. Jim Beam                   | 3,50 |

**WEINBRAND / COGNAC** 2 cl

|                   |      |
|-------------------|------|
| 275. Asbach Uralt | 2,20 |
| 276. Mariacron    | 2,00 |
| 277. Metaxa ***** | 2,60 |
| 278. Remy Martin  | 4,00 |
| 279. Hennessy     | 4,00 |

**OFFENE ROTWEINE <sup>L</sup>**

|  |       |      |                                |       |      |
|--|-------|------|--------------------------------|-------|------|
| 280. Merlot trocken                                | 0,2 l | 4,50 | 282. Spätburgunder halbtrocken | 0,2 l | 4,50 |
| 281. Dornfelder trocken, halbtrocken oder lieblich | 0,2 l | 4,50 | 283. Bordeaux                  | 0,2 l | 4,50 |

**OFFENE ROSÉWEINE <sup>L</sup>**

|                                       |       |      |   |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|---|-------|------|
| 284. Rosé d' Anjou lieblich, fruchtig | 0,2 l | 4,50 | 285. Cotes de Provence trocken und spritzig | 0,2 l | 4,50 |
|---------------------------------------|-------|------|---|-------|------|

**OFFENE WEIßWEINE <sup>L</sup>**

|  |       |      |  |       |      |
|--|-------|------|--|-------|------|
| 290. Chardonnay trocken, feinfruchtig, jugendlich frisch | 0,2 l | 4,50 | 293. Mosel-Riesling vollmundig, gutes Jahr | 0,2 l | 4,50 |
| 291. Pinot Grigio trocken, spritzig, frisch              | 0,2 l | 4,50 | 294. Müller-Thurgau schöne Blume, mild     | 0,2 l | 4,50 |

Beachten Sie bitte auch unsere separate Weinkarte.

## SEKT <sup>L</sup>

|                          |        |       |
|--------------------------|--------|-------|
| 300. Piccolo - Hausmarke | 0,20 l | 6,50  |
| 301. Sekt - Hausmarke    | 0,75 l | 24,50 |

## APÉRITIFS

|  |      |      |
|--|------|------|
| 01. Martini -bianco oder rosso             | 5 cl | 3,50 |
| 02. Sherry -trocken oder medium            | 5 cl | 3,00 |
| 03. Campari <sup>1</sup> -Orange oder Soda | 4 cl | 4,20 |
| 04. VW -Williamsbirne und Martini          | 4 cl | 4,50 |
| 05. Kir Royal - mit Sekt                   | 5 cl | 4,50 |
| 06. Prosecco                               | 5 cl | 4,50 |
| 07. Aperol Spritz                          | 0,2l | 4,50 |
| 08. Hugo                                   | 0,2l | 4,50 |

## LIKÖR-BITTER 2 cl

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| 225. Bailey's Irish Cream | 2 cl | 2,50 |
| 226. Kruskovac            | 2 cl | 2,20 |
| 227. Ramazzotti           | 4 cl | 2,20 |
| 228. Averna               | 4 cl | 2,20 |
| 229. Jägermeister         | 4 cl | 2,00 |
| 230. Fernet Branca        | 2 cl | 2,20 |
| 231. Underberg            | 2 cl | 2,20 |
| 232. Pelinkovac           | 2 cl | 2,20 |
| 233. Julischka            | 2 cl | 1,80 |

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 unsere Kräuterbutter enthält etwas Magarine

8 Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 Pantothenensäure

14 Nitritpökelsalz

20 Pfanne ist heiß

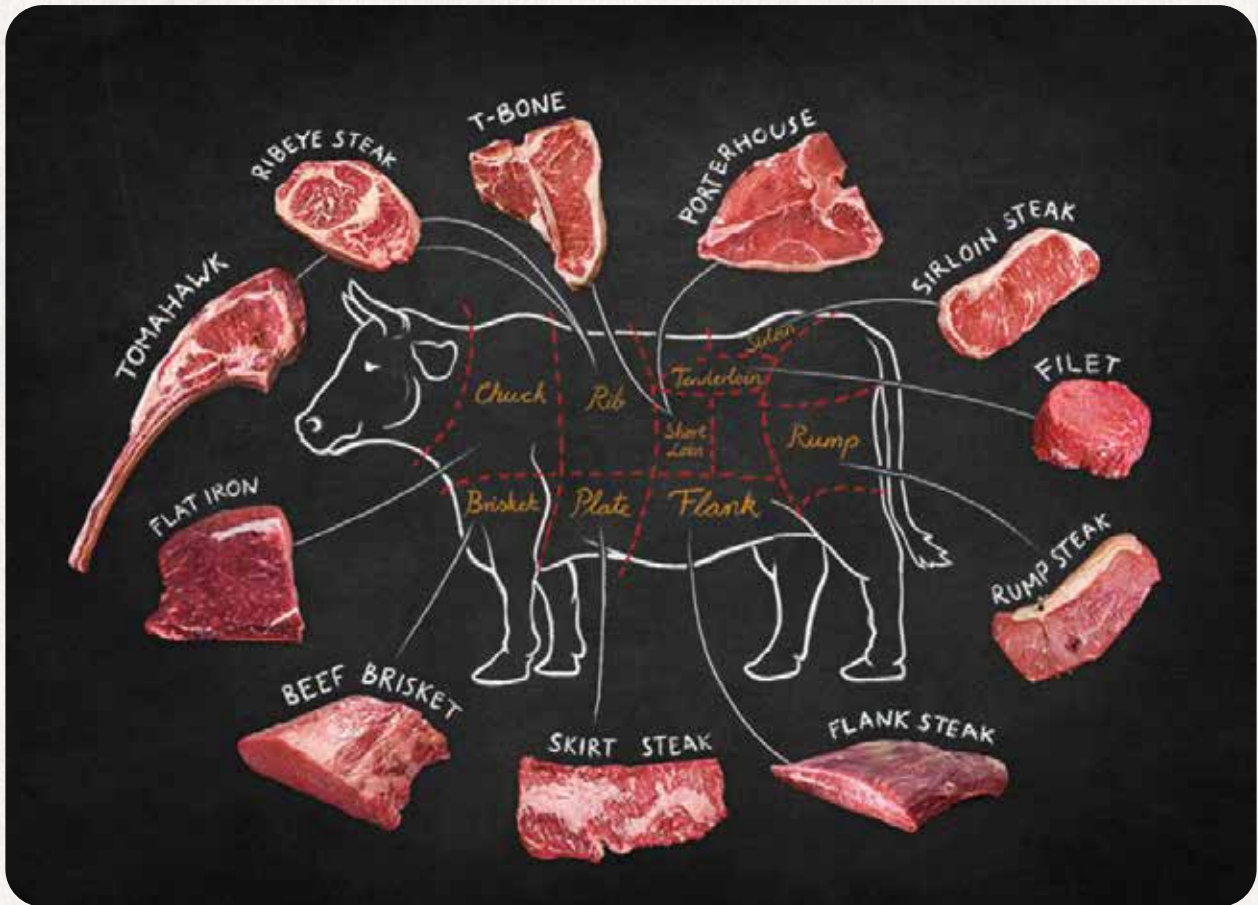
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte!

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



## Garstufen

|                    |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| <b>Bleu</b>        | <b>roher, kalter Kern</b>         |
| <b>Rare</b>        | <b>blutig, kalter Kern</b>        |
| <b>Medium Rare</b> | <b>leicht blutig, warmer Kern</b> |
| <b>Medium</b>      | <b>rosa, warmer Kern</b>          |
| <b>Medium Well</b> | <b>leicht rosa, heißer Kern</b>   |
| <b>Well done</b>   | <b>ist uns nicht bekannt</b>      |