

WILLKOMMEN

WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH



Steakhouse Apache

— RESTAURANT - BAR - LOUNGE —

ARGENTINISCHE STEAKS VOM
LAVASTEINGRILL

SUPPEN

- | | |
|--|------------------|
| 1. Apachensuppe nach „Art des Hauses“ | 6,90 Euro |
| ROTE BOHNEN / RINDERFILETSPITZEN / GUT GEWÜRZT | |
| 2. Tomatensuppe | 6,90 Euro |
| RINDERFILETSPITZEN / SPRÜHSAHNE ⁽⁸⁾ | |
| 3. Kartoffelsuppe | 6,90 Euro |
| SPECKWÜRFEL | |

ZU ALLEN SUPPEN SERVIEREN WIR IHNEN KNOBLAUCHBROT^(A) DAZU.

VORSPEISEN

- | | |
|---|-------------------|
| 4. Bruschetta | 6,90 Euro |
| FRISCHE TOMATEN / ZWIEBELN / KNOBLAUCHBROT ^(A) | |
| 5. Avocado Bruschetta | 8,50 Euro |
| AVOCADO / FRISCHE TOMATEN / ZWIEBELN / KNOBLAUCHBROT ^(A) | |
| 6. Chicken Wings | 8,90 Euro |
| 6 STÜCK / KNOBLAUCHBROT ^(A) / BARBECUE-SAUCE ^(1,10,B,C) | |
| 7. Carpaccio vom Rind | 16,90 Euro |
| RUCOLA / PARMESAN ^(C) / KNOBLAUCH / STEAKPFEFFER / ZITRONEN / OLIVENÖL | |
| 8. Rote Beete Carpaccio | 12,90 Euro |
| SCHAFSKÄSE ^(C) / WALNÜSSE / RUCOLA / ORANGENSCHNITZEN | |
| 9. Scampi geschält | 15,90 Euro |
| SCAMPI ^(3,11,B,C) / BROT / SALAT-MIX | |
| 10. Geschmischter Salat | 6,50 Euro |
| VERSCHIEDENE SCHNITTSALATE / GURKEN / STRAUCHTOMATEN / ZWIEBELN / MAIS / MÖHREN / RUCOLA / ERDNÜSSE | |

APACHE SPEZIAL

- | | |
|---|-------------------|
| 20. Celler Style | 27,90 Euro |
| 1 LAMMFILET / 1 HÄHNCHENMEDAILLON / 1 SCHWEINEMEDAILLON / POMMES / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 21. Meraz Mix | 28,90 Euro |
| 1 LAMMFILET / 1 RINDERMEDAILLON / 1 HÄHNCHENMEDAILLON / KARTOFFELECKEN / SAUCE BÉARNAISE ^(1,10,B,C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 22. Hähnchenbrust | 25,90 Euro |
| GEMÜSE / ROSMARIN KARTOFFELN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 23. Peppa Wutz | 23,90 Euro |
| 3 SCHWEINEMEDAILLONS / SAUCE BÉARNAISE ^(1,10,B,C) / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 24. Hermine | 24,90 Euro |
| 3 SCHWEINEMEDAILLONS / CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE ^(A,C) / KARTOFFELECKEN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |

EMPFEHLUNGEN

- | | |
|--|-------------------|
| 11. Avaz Mix | 25,90 Euro |
| 3 CHICKEN WINGS / 1 RINDERMEDAILLON / 1 PUTENMEDAILLON / KARTOFFELECKEN / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 12. Spare Ribs | 19,90 Euro |
| SCHWEINERIPPCHEN / BARBECUE-SAUCE / KARTOFFELECKEN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 13. Wiener Schnitzel | 30,90 Euro |
| BRATKARTOFFELN / ZITRONEN / PREISELBEEREN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 14. Steakteller „London Style“ | 25,90 Euro |
| GEGRILLTES RINDERMEDAILLON / SCHWEINEMEDAILLON / HÄHNCHENMEDAILLON / WÜRZIGE STEAKSAUCE / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 15. Gaucho Teller | 27,90 Euro |
| 3 SAFTIG GEGRILLTE RINDERMEDAILLONS / CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE ^(A,C) / KARTOFFELECKEN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 16. Mr. Rumpsteak 250g | 31,90 Euro |
| MIT GRÜNEN BOHNEN IM SPECKMANTEL / SÜBKARTOFFEL POMMES / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 17. Mr. Lammfilet | 31,90 Euro |
| NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET ZART GEGRILLT / KRÄUTERBUTTER ^(C) / GEMÜSE / ROSMARIN KARTOFFELN / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 18. Rumpsteak Champignon Zwiebel 220g | 29,90 Euro |
| MIT GEBRÄUNTEN ZWIEBELN & CHAMPIGNONS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 19. Pfeffersteak (Rumpsteak) 220g | 29,90 Euro |
| PFEFFERSAUCE / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 48. Apachen Mix | 25,90 Euro |
| 2 SPARE RIBS / 3 CHICKEN WINGS / 1 RINDERMEDAILLON / KARTOFFELECKEN / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |
| 49. Nuar Trilogie | 38,90 Euro |
| RINDERFILET 100G / RUMPSTEAK 100G / HÜFTSTEAK 100G / KARTOFFELECKEN / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT | |



ARGENTINISCHE RINDERSTEAKS

FRISCH GEGRILLT VOM HEIßEN LAVASTEINGRILL: **BLUTIG - ROSA - DURCH**
 ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR KRÄUTERBUTTER^(C), OFENKARTOFFEL,
 KNOBLAUCHBROT^(A) UND EINEN KNACKIGEN SALATTeller

25. Rumpsteak M	200g	27,90 Euro
26. Rumpsteak L	250g	30,90 Euro
27. Rumpsteak XL	350g	36,90 Euro

DAS RUMPSTEAK WIRD AUS DEM ZWISCHENRIPPENSTÜCK, DEM ROASTBEEF,
 GESCHNITTEN UND SCHMECKT BESONDERS SAFTIG.

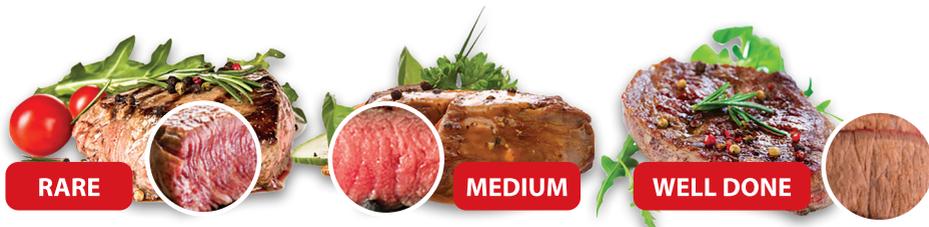
28. Rib-Eye-Steak L	250g	30,90 Euro
29. Rib-Eye-Steak XL	350g	38,90 Euro

DAS STEAK WIRD AUS DEM VORDEREN TEIL DES RÜCKENSTRANGES GESCHNITTEN. DIE DURCH DAS FLEISCH
 VERLAUFENDE FETTMARMORIERUNG UND DER TYPISCHE FETTKERN, DER AUCH ALS „FETTAUGE“ BEKANNT
 IST, MACHEN DAS RIB-EYE-STEAK BESONDERS SAFTIG UND GESCHMACKSINTENSIV.

30. Filetsteak M	200g	32,90 Euro
31. Filetsteak L	250g	36,90 Euro
32. Filetsteak XL	350g	44,90 Euro

DAS EDELSTE UND ZARTESTE ALLER STEAKS! EIN VÖLLIG FETTFREIES STÜCK AUS DER LENDE.

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN ZU DEN STEAKS 2,90 EURO
 AUCH PFEFFERSAUCE, CHAMPIGNON SAUCE ODER SAUCE BÉARNAISE^(1,10,8,C)
 FÜR EINEN KLEINEN AUFSCHLAG SERVIEREN WIR IHNEN BRATKARTOFFELN⁽²⁾ 1,50 EURO
 ODER SÜBKARTOFFEL POMMES ANSTATT DER OFENKARTOFFEL



FLAMMKUCHEN

ALLE FLAMMKUCHEN WERDEN MIT DÜNDEM TEIGBODEN UND SCHMAND SERVIERT.

- 33. Elsässer Art** **12,90 Euro**
SCHMAND^(c,2) / SPECK⁽²⁾ / ZWIEBELN
- 34. Carpaccio** **19,90 Euro**
CARPACCIO VOM RIND / CHAMPIGNONS / RUCOLA / PARMASAN^(c)

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

- 35. Provence** **13,90 Euro**
CHAMPIGNONS / TOMATENWÜRFEL / SPINAT / ZWIEBELN / KÄSE^(c) / LAUCH
- 36. Caprese** **14,90 Euro**
TOMATEN / MOZZARELLA^(c) / KÄSE^(c) / PESTO^(c,2)

FISCH

- 37. gebratenes Lachsfilet** **25,90 Euro**
SAUCE BÉARNAISE^(1,10,B,C) / GEGRILLTES GEMÜSE / ROSMARIN KARTOFFELN /
KNOBLAUCHBROT^(A)
- 38. Fischteller** **33,90 Euro**
GEBRATENER LACHS / 2X SCAMPISPIEBE / GEGRILLTES GEMÜSE / ROSMARIN KARTOFFELN /
KNOBLAUCHBROT^(A)

BOWLS

- 39. Reis Avocado Bowl** **11,90 Euro**
AVOCADO / EDAMAME-BOHNEN / ROTE BETE⁽²⁾ / GURKEN / STRAUCHTOMATEN /
ROTE ZWIEBELN / WALNÜSSE / REIS / SALATMIX / SOJA-SESAM-SAUCE⁽²⁾

TOPPINGS:

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE + 3.00 € / MIT HÄHNCHEN + 4.00 €
MIT LACHS + 6.00 € / MIT SCAMPIS + 7.00 € / MIT RINDERSTREIFEN + 6.00 €

- 40. Bulgur Bowl** **12,90 Euro**
AVOCADO / EDAMAME-BOHNEN / ROTE BETE⁽²⁾ / GURKEN / STRAUCHTOMATEN /
ROTE ZWIEBELN / WALNÜSSE / BULGUR / SALATMIX / SOJA-SESAM-SAUCE⁽²⁾

TOPPINGS:

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE + 3.00 € / MIT HÄHNCHEN + 4.00 €
MIT LACHS + 6.00 € / MIT SCAMPIS + 7.00 € / MIT RINDERSTREIFEN + 6.00 €

SALATE

ALLE SALATE ENTHALTEN:

EISBERGSALAT / MÖHREN / MAIS / GURKEN / TOMATEN / ZWIEBELN / ERDNÜSSE
& HAUSDRESSING NACH WAHL:
AMERICAN DRESSING / ITALIAN DRESSING

41. **Salatteller „Großer Krieger“** **18,90 Euro**
3 SCHWEINEMEDAILLONS / SAUCE BÉARNAISE^[1,10,B,C] / KNOBLAUCHBROT^[A]
42. **Salatteller „Großer Häuptling“** **12,90 Euro**
KNOBLAUCHBROT^[A]

TOPPINGS:

HÄHNCHENSTREIFEN + 4.00 € / RINDERSTEAKSTREIFEN + 6.00 € / SCAMPIS + 7.00 €

43. **Salatteller „Apache“** **13,90 Euro**
OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^[A]

TOPPINGS:

CHAMPIGNONS + 3.00 € / HÄHNCHENSTREIFEN + 4.00 € /
RINDERSTEAKSTREIFEN + 6.00 € / SCAMPIS + 7.00 €

FÜR DIE KLEINEN GOLFSTARS (bis 13 Jahre)

44. **Chicken Teller** **9,90 Euro**
5 CHICKEN WINGS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT^[A]
45. **Winnetou Teller** **8,90 Euro**
5 CHICKEN NUGGETS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT^[A]
46. **Indiana Teller** **16,90 Euro**
150G RUMPSTEAK / POMMES FRITES / KRÄUTERBUTTER^[C] / KNOBLAUCHBROT^[A]
47. **Sheriff Teller** **9,90 Euro**
120G PANIERTES SCHNITZEL / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT^[A]

EXTRABEILAGEN

60. **Pommes Frites** **4,50 Euro**
61. **Kartoffelecken** **5,10 Euro**
62. **Bratkartoffeln^[2]** **5,50 Euro**
63. **Süßkartoffel Pommes** **5,50 Euro**
64. **Ofenkartoffel mit Sour Cream^[C]** **5,10 Euro**
65. **3 Scheiben Frisches Knoblauchbrot^[A]** **4,20 Euro**
66. **Maiskolben mit Knoblauchbutter^[C]** **5,10 Euro**
67. **Gebräunte Zwiebeln** **5,10 Euro**
68. **Gebratene, frische Champignons** **5,10 Euro**
69. **Gebratene Champignons & Zwiebeln** **5,10 Euro**
70. **Brokkoli** **5,50 Euro**
71. **Frisches Gemüse** **5,90 Euro**
72. **Ketchup** **0,70 Euro**
73. **Mayonnaise^[B,4]** **0,70 Euro**
74. **Sour Cream^[C]** **2,90 Euro**
75. **Kräuterbutter^[C] (2 Stück)** **2,10 Euro**

SOFTDRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser
Gerolsteiner Mineralwasser still
0,25L 3.10 EURO
0,75L 7.20 EURO

Coca Cola ^(1,9)
Coca Cola Zero ^(1,9,11)
Sprite ⁽²⁾
Fanta ^(1,3)
Spezi ^(1,3,9)
0,2L 3.50 EURO
0,4L 4.50 EURO

Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾
0,2L 3.60 EURO

Thomas Henry
Tonic Water ⁽¹⁰⁾
0,2L 3.80 EURO

Eistee Zitrone (Fuze Tea)
Eistee Pfirsich (Fuze Tea)
0,4L 4.50 EURO

Distel
GRAPEFRUITSAFT UND BITTER LEMON
0,4L 4.50 EURO

SÄFTE

Apfelsaft
Orangensaft
Johannisbeersaft
Traubensaft
Maracujasaft
Bananen Nektar
Kirsch Nektar
Rhabarber – 0,2L 3.20 EURO

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE
ERHÄLTlich – 0,4L 4.20 EURO

BIERE

König Pilsener vom Fass
– 0,3L 3.90 EURO
– 0,4L 4.50 EURO

Alsterbier ⁽²⁾
– 0,3L 3.90 EURO
– 0,4L 4.50 EURO

Vita Malz ⁽¹⁾
– 0,33L 3.60 EURO

Köstritzer Schwarzbier
– 0,33L 4.30 EURO

Zwickel vom Fass
– 0,3L 4.30 EURO
– 0,5L 5.60 EURO

Benediktiner helles
Lagerbier vom Fass
– 0,5L 5.60 EURO

Benediktiner Weizen vom Fass
– 0,5L 5.60 EURO

Benediktiner Alkoholfrei
– 0,5L 5.60 EURO

Benediktiner Dunkles Weizen
– 0,5L 5.60 EURO

König Pilsener alkoholfrei
– 0,33L 3.90 EURO

Radler alkoholfrei
– 0,33L 3.90 EURO

HEISSGETRÄNKE

Kaffee — 3.50 EURO
Milchkaffee — 4.20 EURO
Cappucino — 3.90 EURO
Espresso — 2.90 EURO
doppelter Espresso — 4.80 EURO
Espresso Macchiato — 3.50 EURO
Latte Macchiato — 4.90 EURO
Heisse Schokolade mit Sahne —
3.90 EURO
Tee — 3.30 EURO

UNSERE TEESORTEN:

SCHWARZ
KAMILLE
PFEFFERMINZ
FRÜCHTE
ROIBUSCH
GRÜNER TEE

APERITIF

Limoncello Spritz — 8.90 EURO
LIMONCELLO / MINERALWASSER / ZITRONE /
PROSECCO

Aperol Spritz — 7.90 EURO
PROSECCO / SODA / APEROL / ORANGE

Hugo — 7.90 EURO
PROSECCO / SODA / MINZE / LIMETTE /
HOLUNDER

Campari — 6.90 EURO
CAMPARI^(1,2) / ORANGE

Lillet — 8.90 EURO
LILLET / WILD BERRY / BEEREN

Americano — 8.90 EURO
CAMPARI^(1,2) / VERMOUTH ROSSO / SODA /
ORANGE

Negroni — 9.90 EURO
TANQUERAY NO. 10 / CAMPARI^(1,2) /
VERMOUTH ROSSO

Prosecco Spumante (extra trocken)
0.1L 6.50 EURO
FLASCHE 24.90 EURO
FRISCHER SPUMANTE MIT EINEM BOUQUET VON
REIFEN, WEIßEN FRÜCHTEN AUS DER
REBSORTE GLERA.
VENETIEN - PONTE

Rieslingsekt (extra trocken)
0.1L 6.50 EURO
FLASCHE 24.90 EURO
EIN FRUCHTIGER RIESLINGSEKT, WELCHER NICHT
ZU TROCKEN ERSCHEINT. GOLDGELBE FARBE,
DUFTEND NACH APFEL UND REIFEN BIRNEN.
MOSEL - JOSEF DRAHTEN

Trauben-Secco weiß alkoholfrei
0.1L 6.50 EURO
FLASCHE 24.90 EURO
IM RAUMLAND TRAUBENSECCO STECKEN ALLE
AROMEN EINER FRISCH GEPRESSTEN,
AROMATISCHEN BACCHUS TRAUBE. HERRLICH
ERFRISCHENDE, ALKOHOLFREIE
ALTERNATIVE ZU SEKT!
RHEINGAU - RAUMLAND

Weinschorle — 6.50 EURO

CHAMPAGNER

**Moët & Chandon
Brut Impérial**
— 0,75L 105 EURO

**Moët & Chandon
Ice impérial Rosé**
— 0,75L 125 EURO

**Moët & Chandon
Ice impérial**
— 0,75L 115 EURO

Ruinart Blanc de Blancs
— 0,75L 130 EURO

Ruinart Rosé
— 0,75L 150 EURO

SHOTS

Heidegeist
— 2CL 50% 3.50 EURO

Ratzeputz
— 2CL 58% 3.50 EURO

Jägermeister
— 2CL 35% 3.50 EURO

Ramazotti
— 2CL 30% 3.50 EURO

Sambuca
— 2CL 40% 3.50 EURO

Ouzo
— 2CL 38% 3.50 EURO

Aalborg Jubiläums Akvavit
— 2CL 40% 3.50 EURO

Baileys^(1,9)
— 2CL 17% 3.50 EURO

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado
— 2CL 38% 4.90 EURO

Jose Cuervo Blanco
— 2CL 38% 4.90 EURO

COCKTAILS

Moscow Mule – 10.90 EURO
KETEL ONE VODKA / GINGER BEER /
LIMETTE / MINZE / GURKE

Gin Mule – 10.90 EURO
TANQUERAY / GINGER BEER /
LIMETTE / MINZE / GURKE

Tequila Sunrise – 10.50 EURO
JOSE CUVERO BLANCO TEQUILA / LIMETTE /
COINTREAU / ORANGENSAFT / GRENADINE

Pina Colada – 10.50 EURO
PLANTATION RUM 3 STARS / ANANASSAFT⁽³⁾ /
KOKOSCREME^(c) / SAHNE^(c) / LIMETTE

Mai Tai – 13.50 EURO
PLANTATION RUM 3 STARS /
ORANGENSAFT / ORANGENLIKÖR^(1,2) / PASCAS /
ANANASSAFT / LIMETTE / ZUCKERSIRUP⁽⁴⁾ /
MANDELSIRUP^(1,2)

Sex on the Beach – 10.50 EURO
KETEL ONE VODKA / PFIRISCH⁽³⁾ / ANANAS⁽³⁾ /
LIMETTE / GRENADINE

Long Island Iced Tea – 13.50 EURO
KETEL ONE VODKA / TANQUERAY /
PLANTATION RUM 3 STARS / TEQUILA /
COINTREAU / LIMETTE / COLA^(1,9)

Cuba Libre – 10.50 EURO
PLANTATION RUM 3 STARS / LIMETTE / COLA^(1,9)

Caipiriniha – 10.50 EURO
LIMETTE / ROHRZUCKER / CACHACA

Mojito – 10.50 EURO
PLANTATION RUM 3 STARS / LIMETTE /
MINZE / ROHRZUCKER / SODA

Mojito RAZZ – 10.50 EURO
BACARDI RAZZ / LIMETTE /
MINZE / ROHRZUCKER / SODA

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada – 7.50 EURO
KOKOSSIRUP / SAHNE^(c) / ANANASSAFT⁽³⁾

Ipanema – 7.50 EURO
LIMETTE / GINGER ALE⁽¹⁾ / ROHRZUCKER

Florida – 7.50 EURO
ANANASSAFT⁽³⁾ / ORANGENSAFT⁽³⁾ /
ZITRONENSAFT

Wild Berry – 7.50 EURO
SCHWEPES WILD BERRY⁽¹⁰⁾ / SODA /
GRENADINE / BEEREN

El Apache – 7.50 EURO
MARACUJANEKTAR / ORANGENSAFT /
APFELSAFT / VANILLESIRUP⁽¹⁾ / GRENADINE

Virgin Mojito – 7.50 EURO
LIMETTE / MINZE / ROHRZUCKER /
SODAMOJITO

VODKA

Grey Goose
HERKUNFT: FRANKREICH 40%
4CL 8.90 EURO

Belvedere
HERKUNFT: POLEN 40%
4CL 8.90 EURO

Ciroc
HERKUNFT: FRANKREICH 40%
4CL 8.90 EURO

Absolut
HERKUNFT: SCHWEDEN 40%
4CL 6.50 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.50 EURO



GIN

WACHOLDER-BETONTE GINS:

Elephant Gin

HERKUNFT: DEUTSCHLAND 45%
4CL 10.90 EURO

London No1

HERKUNFT: ENGLAND 47%
4CL 8.90 EURO

GINs MIT ZITRUS- UND FRUCHTIGEN NOTEN:

Tanqueray No.10

HERKUNFT: ENGLAND 47,3%
4CL 8.50 EURO

Monkey 47

HERKUNFT: DEUTSCHLAND 45%
4CL 11.50 EURO

Brockmans

HERKUNFT: ENGLAND 40%
4CL 9.50 EURO

GINs MIT KRÄUTERNOTEN:

Gin Mare

HERKUNFT: SPANIEN 42%
4CL 10.50 EURO

Illusionist

HERKUNFT: DEUTSCHLAND 45%
4CL 11.50 EURO

GINs MIT PFEFFERNOTEN:

Bombay Sapphire

HERKUNFT: ENGLAND 40%
4CL 6.50 EURO

KI NO BI

HERKUNFT: JAPAN 45,7%
4CL 10.90 EURO

FLORALE GINS:

Hendrick's Gin

HERKUNFT: ENGLAND 41,4%
4CL 8.90 EURO

Boar

HERKUNFT: DEUTSCHLAND 43%
4CL 11.50 EURO

ZUSÄTZLICH:

THOMAS HENRY TONIC WATER 3.90 EURO

RUM

Don Papa

HERKUNFT: PHILIPPINEN 40%
4CL 8.90 EURO

Zacapa 23J

HERKUNFT: GUATEMALA 40%
4CL 15.90 EURO

Havana 7J

HERKUNFT: CUBA 40%
4CL 7.50 EURO

Bacardi

HERKUNFT: BAHAMAS 40%
4CL 6.00 EURO

Havana 3J

HERKUNFT: CUBA 40%
4CL 6.50 EURO

ZUSÄTZLICH:

SOFTDRINK 3.50 EURO



HIGHLIGHTS

Glenmorangie Original 10J

40%
4CL 8.90 EURO

Glenmorangie 12J

40%
4CL 11.90 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.50 EURO

SPEYSIDE

The Singleton 12J

40%
4CL 8.90 EURO

The Singleton 18J

40%
4CL 16.90 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.50 EURO

BLENDED WHISKY

Johnnie Walker

BLACK LABEL 12J
40%
4CL 7.90 EURO

Chivas Regal 12J

40%
4CL 7.90 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.50 EURO

AMERICAN BOURBON

WHISKEY

Jack Daniels

40%
4CL 6.50 EURO

Single Barrel

45%
4CL 9.50 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.50 EURO

ISLAND WHISKEY

Bowmore 12J

43%
4CL 8.90 EURO

Lagavulin 16J

43%
4CL 14.90 EURO

ZUSÄTZLICH:
SOFTDRINK 3.50 EURO

COGNAC

Hennessy VS

40%
4CL 9.90 EURO

Hennessy VSOP

40%
4CL 14.90 EURO

Hennessy XO

40%
4CL 27.90 EURO

OFFENE WEISSWEINE

Grauburgunder

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,2L 7.50 €
ZARTER DUFT NACH BIRNE, ELEGANT UND
KÖRPERREICH, FEINE FRUCHT - SÄURESPIEL.
RHEINHESSEN - WEINGUT SEEBRICH

Sommersemester

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,2L 7.90 €
DIE WEIßWEIN-CUVÉE AUS RIESLING, SAUVIGNON
BLANC UND CHARDONNAY BEGEISTERT VON
ANFANG AN UND ERINNERT AN EINEN STRAUB
BUNTER SOMMERBLUMEN UND URLAUBSTAGE.
PFALZ - WEINGUT STUDIER

Weißburgunder

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,2L 7.50 €
FEINE FRUCHTIGE KOMponentEN AUS
APRIKOSE, QUITTE UND APFEL UMSCHMEICHELN
DEN GAUMEN.
BADEN - WEINGUT HISS

Riesling

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,2L 7.50 €
REIFE FRUCHT, DIE AN PFIRSICH, GRAPEFRUIT UND
APFEL ERINNERT. FÜR GENIEBER GESCHAFFEN
RHEINGAU - VDP WEINGUT ALLENDORF

OFFENE ROSEWEINE

Saignee Rosé

TROCKEN – JAHRGANG: 2023 0,2L 7.50 €
EIN TROCKENER ROSE AUS SPÄTBURGUNDER UND
CABERNET SAUVIGNON. DIESER SAIGNEE -
ÜBERSETZT „ADERLASS“ - WIRD BEI DER
ROTWEINBEREITUNG ALS SAFTABZUG VON DEN
BESTEN TRAUBEN DES SPÄTBURGUNDER
GEWONNEN.
BADEN - WEINGUT WEISHAAR

OFFENE ROTWEINE

Matura Cuvée

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,2L 8.50 €
ROTWEINCUVÉE AUS DEN REBSORTEN
CABERNET SAUVIGNON, ST. LAURENT & MERLOT.
EIN KÖRPERREICHER, FÜLLIGER UND SEHR
ELEGANTER ROTWEIN MIT KULTCHARAKTER.
PFALZ - WEINGUT STUDIER

Spätburgunder

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,2L 7.90 €
EIN SPÄTBURGUNDER MIT FRUCHTIGEN
KIRSCHNOTEN, EINEM KRÄFTIGEN KÖRPER UND
EINER ANGENEHMEN SÄUREBALANCE.
BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Samtrot

MILD – JAHRGANG: 2022 0,2L 7.90 €
EIN SAMTIG-ELEGANTER ROTWEIN. DUFT VON
BROMBEEREN UND SÜßKIRSCHEN. DIE RESTSÜßE
UND DAS ANGENEHME MUNDGEFÜHL SORGEN FÜR
TRINKGENUSS.
WÜRTTEMBERG - WEINGUT SONNENHOF

Muri Primitivo

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,2L 8.50 €
WALDBEERMARMELADE UND PFLAUME PRÄGEN
DAS BUKETT DES WEINES. IM MUND HARMONISCH
MIT EINER AUSGEWOGENEN TANNINSTRUKTUR.
ITALIEN / APULIEN - VIGNETI DEL SALENTO

Merlot Les Grains IGP

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,2L 7.90 €
DIE NASE VERSPRICHT AROMEN VON HIMBEERE
UND SÜßHOLZ. EIN WEICHER MERLOT AUS DER
PROVENCE, WELCHER GUT STRUKTURIERT UND
VOLLMUNDIG DAHERKOMMT.
FRANKREICH / PROVENCE - MARRENON



FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Weißburgunder

TROCKEN – JAHRGANG: 2023 0,75L 24.90 €
IN DER NASE GELBE FRÜCHTE UND ETWAS APFEL.
AM GAUMEN SEHR WÜRZIG UND BALANCIERT. EIN
SEHR CREMIGER WEIßBURGUNDER MIT
ANGENEHMER MINERALIK.
RHEINHESSEN - WEINGUT THÖRLE

Chardonnay Réserve

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 59.90 €
IN DER NASE KOMMEN HERRLICHE BURGUNDISCHE
NOTEN ZUM VORSCHIN. DER RÉSERVE ZEIGT EINE
FEIN EINGEWOBENE SALZIGKEIT MIT
EINDRUCKSVOLLEN RÖSTAROMEN.
ERINNERT AN GROßE CHABLIS!
RHEINHESSEN - WEINGUT THÖRLE

Sommersemester

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,75L 26.90 €
DIE WEIßWEIN-CUVÉE AUS RIESLING, SAUVIGNON
BLANC UND CHARDONNAY BEGEISTERT VON
ANFANG AN UND ERINNERT AN EINEN STRAUß
BUNTER SOMMERBLUMEN UND URLAUBSTAGE.
PFALZ - WEINGUT STUDIER

Chardonnay & Weißburgunder

TROCKEN – JAHRGANG: 2023 0,75L 33.90 €
HARMONISCHE CUVÉE, ZU WELCHER DER
WEIßBURGUNDER SEINE FÜLLE UND DER
CHARDONNAY SEINE TYPISCHE WÜRZE
BEISTEUERT. EIN KLEINER TEIL DES CHARDONNAYS
WURDE, UM DIE KOMPLEXITÄT ZU ERHÖHEN, IM
BARRIQUE AUSGEBAUT.
PFALZ - VDP WEINGUT KNIPSER

Grauburgunder

TROCKEN – JAHRGANG: 2023 0,75L 24.90 €
FRUCHTIGE AROMEN VON WEINBERGSPFIRSICH,
UND AROMEN NACH BRIOCHE, RAUCH & KAFFEE,
SUBTILES HOLZ & CREMIGKEIT IM MUND TREFFEN
AUF EIN STARKES RÜCKGRAT.
BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Riesling Charta

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 26.90 €
IM GLAS ZEIGT DER RIESLING CHARTA FRUCHTIGE
UND SEHR INTENSIVE AROMEN. EINE FINESSEN-
REICHE BALANCE ZWISCHEN FRUCHT UND SÄURE.
RHEINGAU - VDP WEINGUT ALLENDORF

Riesling Mühlberg GG

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,75L 75.90 €
EIN RIESLING FÜR DIE BESONDEREN MOMENTE!
DIE GROßE LAGE IST FÜR SEINEN
TRAISEN-TYPISCHEN VULKANBODEN BEKANNT,
DER FÜR EIN EXOTISCHES AROMA IM WEIN SORGT.
EINE TOLLE SYMBIOSE AUS RAUCHIGER
MINERALITÄT, FEINER FRUCHT UND IMMER NOCH
ANIMIERENDER SÄURE.
NAHE - VDP WEINGUT DR. CRUSIUS

Lugana DOC

TROCKEN – JAHRGANG: 2023 0,75L 32.90 €
STROHFARBEN MIT FASZINIERENDEN
GRÜNREFLEXEN, CHARAKTERISTISCH DER FEINE
DUFT, ANGENEHM UND TYPISCH. DER GESCHMACK
IST FRISCH, WEICH MIT EINEM SCHÖNEN
MANDELGESCHMACK.
ITALIEN / LOMBARDEI - FRACCAROLI

Terlaner Classico DOC

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,75L 49.90 €
EINE CUVÉE AUS WEIßBURGUNDER,
CHARDONNAY UND SAUVIGNON BLANC. DER
TERLANER PRÄSENTIERT SICH HELLGELB IN DER
FARBE MIT GRÜNlichen REFLEXEN. DIE CUVÉE
BESTICHT DURCH EINEN BLUMIGEN UND
FRUCHTIGEN DUFT.
ITALIEN / SÜDTIROL - TERLAN

Sancerre Blanc AOC

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,75L 44.90 €
NUANCEN VON ORANGE, ZITRONEN UND
PAMPelmUSEN. DER ABGANG IST VON
BEMERKENSWERTER LÄNGE UND VON
MINERALISCHEN TÖNEN GEPRÄGT.
FRANKREICH / LOIRE - DOMAINE SALMON

Chablis 1er Cru „Les Fourneaux“

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 49.90 €
DAS BETONT KRÄFTIGE BOUQUET IST ZUR SELBEN
ZEIT DOCH AUCH SEHR FEIN. IN DER NASE ZEIGEN
SICH INTENSIVE FRUCHTAROMEN VON WEIßEN
FRÜCHTEN. DIE FEINE SÄURE LÄSST DEN 1ER CRU
IMMER NOCH JUGENDLICH WIRKEN.
FRANKREICH / CHABLIS - DOMAINE DES GENEVES

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

Matura Cuvée

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 24.90 €
ROTWEINCUVÉE AUS DEN REBSORTEN
CABERNET SAUVIGNON, ST. LAURENT & MERLOT.
EIN KÖRPERREICHER, FÜLLIGER UND SEHR
ELEGANTER ROTWEIN MIT KULTCHARAKTER.

PFALZ - WEINGUT STUDIER

Zensus Master

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,75L 45.90 €
CUVÉE AUS DEN REBSORTEN SANGIOVESE UND
CABERNET SAUVIGNON. EIN ROTWEIN MIT
KRÄFTIGEM KÖRPER, DER ZUGLEICH DOCH
FRUCHTIG IST. DIE TRAUBEN SIND STARK
ERTRAGS-REDUZIERT UND IM 500L TONNEAU FASS
SPONTAN VERGOREN.

PFALZ - WEINGUT STUDIER

Cuvée „X“

TROCKEN – JAHRGANG: 2018 0,75L 99.90 €
SEHR INTENSIVE NASE VON DUNKLER FRUCHT,
SCHWARZKIRSCHEN, CASSIS UND SÜßHOLZ. IM
MUND GENAU SO KRAFTVOLL WIE DIE NASE. SEHR
VIELSCHICHTIG MIT DICHTER STRUKTUR. DAS
WEINGUT HAT SICH IN DEN LETZTEN JAHREN ALS
MEISTER DER CABERNET SORTEN EINEN NAMEN
GEMACHT, DIE CUVÉE „X“ IST DER BEWEIS DAFÜR.

ERINNERT AN GROBE BORDEAUX.

PFALZ - VDP WEINGUT KNIPSER

Spätburgunder Rappen

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 26.90 €
FEINES ZEDERNHOLZ, SCHÖNE BEERIGE FRUCHT
MIT LEICHT GRÜNEN NOTEN. FEINES TABAKAROMA
UNSER SENSATIONELL EINGEBUNDENE RÖSTNOTEN
DURCH DIE 12-MONATIGE REIFUNG IM HOLZFASS.

EIN UNGLAUBLICH GESCHMEIDIGER,
UNFILTRIERTER PINOT NOIR.

BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Gian Carlo Cuvée Rot

TROCKEN – JAHRGANG: 2021 0,75L 59.90 €
EINE CUVÉE AUS 60% SPÄTBURGUNDER & 40%
CABERNET. DIE TRAUBEN WURDEN SEHR SPÄT
GEERNTET, SO DASS SICH DER ZUCKERGEHALT IN
DEN TRAUBEN AM STOCK NATÜRLICH
KONZENTRIERT HAT. 100% GESUNDES LESEGUT,
100% HANDLESE. SPONTANE GÄRUNG AUF DER
MAISCHE. LIMITIERTE AUFLAGE.

BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Primitivo Quietum Appassimento

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,75L 26.90 €
BOUQUET VON ROTEN, REIFEN FRÜCHTEN MIT
NOTEN VON MEDITERRANEN PINIEN. KRÄFTIG UND
GESCHMEIDIG, SEHR GUT EINGEBUNDENES
TANNIN. SAMTIG UND ANHALTEND.

ITALIEN / APULIEN - FRANCESCO MININI

Le Marze Rosso

TROCKEN – JAHRGANG: 2017 0,75L 84.90 €
EIN TOSKANISCHES CRU. FEINERDIGES BUKETT,
EDLE TANNINE. TYPISCHE CABERNET-NOTEN.
VOLLMUNDIG KOMPLEX. REBSORTEN: CABERNET
FRANC, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON. AUSBAU
18 MONATE IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES.

ITALIEN / TOSKANA - BRUNETTI

Pian delle Vigne Brunello DOCG

TROCKEN – JAHRGANG: 2015 0,75L 129.90 €
EIN WAHNSINNS BRUNELLO AUS DEM HAUSE
ANTINORI, DER MIT EINEM KOMPLEXEN DUFT
NACH BLUMEN UND BEEREN, MIT NUANCEN VON
VANILLE UND KAKAO AUFWARTET. AM GAUMEN
ZEIGT ER SICH SEHR DICHT MIT
FEINEN SAMTIGEN TANNINEN.

ITALIEN / TOSKANA - MARCHESI ANTINORI

Merlot Les Grains IGP

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 24.90 €
DIE NASE VERSPRICHT AROMEN VON HIMBEERE
UND SÜßHOLZ. EIN WEICHER MERLOT AUS DER
PROVENCE, WELCHER SICH SEHR
STRUKTURIERT ZEIGT.

FRANKREICH / PROVENCE - MARENON

Baron de Ley Reserva

TROCKEN – JAHRGANG: 2019 0,75L 39.90 €
IM GLAS KIRSCHROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN. IN
DER NASE STRÖMEN EINEM NOTEN VON KIRSCHEN,
PFLAUME UND LEICHTE RÖSTNOTEN ENTGEGEN.
AM GAUMEN DANN SEHR SAMTIG UND
AUSGEWOGEN.

SPANIEN / RIOJA - BARON DE LEY

Malbec Vina Cobos

TROCKEN – JAHRGANG: 2020 0,75L 38.90 €
TIEF DUNKEL IN DER FARBE, IM BUKETT
ERINNERND AN REIFE HIMBEEREN, KAKAO UND
ANIS, AM GAUMEN MIT VIEL STRUKTUR,
SCHWARZEN UND ROTEN FRÜCHTEN SOWIE
SUBTILEN NOTEN VON KARAMELL, KAFFEEBOHNEN
UND GRAPHIT MIT EINEM HINREIßEND
LANGEN FINALE.

SPANIEN / MENDOZA - FELINO

ROSEWEINE

Saignée Rosé

TROCKEN – JAHRGANG: 2023 0,75L 24.90 €

EIN TROCKENER ROSE AUS SPÄTBURGUNDER UND CABERNET SAUVIGNON. DIESER SAIGNEE - ÜBERSETZT „ADERLASS“- WIRD BEI DER ROTWEINBEREITUNG ALS SAFTABZUG VON DEN BESTEN TRAUBEN DES SPÄTBURGUNDER GEWONNEN.

BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé

TROCKEN – JAHRGANG: 2022 0,75L 26.90 €

RASSIGER UND ERFRISCHENDER CABERNET SAUVIGNON-ROSÉ, ANIMIEREND FRISCH AM GAUMEN, MIT SAFTIGER FRUCHT, DIE LANG MIT BEEREN- UND ZITRUSNOTEN NACHHALT.

CHILE / CENTRAL VALLEY - MIGUEL TORRES

OBSTBRÄNDE

Prinz Hausschnaps 2CL 5.50 €

DER HAUSSCHNAPS VON PRINZ WURDE AUS VOLLREIFEN, SAFTIGEN MARILLEN GEBRANNT.

Prinz Alte Williams-Christ-Birne

2CL 6.50 €

DIE ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE WURDE MEHRERE JAHRE IM HOLZFASS GELAGERT. DABEI ACHTET PRINZ NATÜRLICH BESONDERS DARAUF, DASS DER GESCHMACK DER FRUCHT TROTZDEM NOCH DOMINIERT.

Prinz Alte Wald-Himbeere

2CL 6.50 €

DIE ALTE WALD-HIMBEERE VON PRINZ IST EIN FRUCHTIGER BRAND MIT EINER ANGENEHMEN SÜßE, WELCHER ZWEIFACH DESTILLIERT WURDE. DIE WALDHIMBEEREN HABEN KEINEN HOHEN ZUCKERANTEIL UND WERDEN DESHALB NICHT EINGEMAISCHT, SONDERN MAZERIERT ,ALSO IN ALKOHOL EINGELEGT.

Prinz Alte Marille 2CL 6.50 €

DIE ALTE MARILLE VON PRINZ WIRD AUS VOLLREIFEN, SAFTIGEN MARILLEN GEBRANNT UND MEHRERE MONATE IM HOLZFASS GEREIFT.

Prinz Alte Haselnuss 2CL 6.50 €

DIE ALTE HASELNUSS VON PRINZ IST KRÄFTIG UND NUSSIG IM GESCHMACK MIT EINER LEICHTEN BITTERNOTE.

GRAPPA

Poli „Sarpa di Poli Grappa“

2CL 6.50 €

SARPA DI POLI IST DER PERFEKTE DIGESTIF NACH EINEM LECKEREN, LANDESTYPISCHEN MENÜ, DER ABER EBENSO GERN AUCH EINE DEFTIGE VESPER BEGLEITET.

Poli „Sarpa di Poli Grappa,, Oro Barrique

2CL 6.90 €

ÄHNLICH WIE BRANDY ENTFALDET AUCH DER FASSGEREIFTE SARPA ORO SEINE DELIKATEN AROMEN BEI ETWA 18 BIS 20°C AM SCHÖNSTEN. SERVIEREN SIE IHR ALS EXQUISITEN DIGESTIF ODER GENIEßEN SIE IHN GANZ ENTSPANNT ZU EINER MILDEN ZIGARRE.

Poli „Cleopatra“ Amarone Oro

2CL 7.90 €

POLI CLEOPATRA ORO IST EINE SERIE VON GRAPPAS, DIE VON ABSOLUT FRISCHEN TRESTERN GEWONNEN WIRD UND SICH DURCH EXTREME FEINHEIT UND AROMATISCHE REINHEIT, WELCHE MAN BEI EINEM DESTILLAT NUR SELTEN FINDET, AUSZEICHNET.



DESSERTS

- | | |
|--|------------------|
| 100. gemischtes Eis
ERDBEER-EIS / SCHOKO-EIS / VANILLE-EIS / SCHOKOSAUCE / SAHNEHAUBE ^(8,C) | 7,50 Euro |
| 101. Hot Chocolate Cake
PUDERZUCKER / VANILLEEIS ^(8,C) | 8,50 Euro |
| 102. flambiertes Walnusseis
SAHNE ^(8,C) / FRUCHTMARK ^(8,C) | 9,50 Euro |
| 103. rote Grütze
VANILLESAUCE ^(8,C) | 7,50 Euro |



Steakhouse Apache

RESTAURANT - BAR - LOUNGE

WALDSTRASSE 27 / 31303 BURGDORF
TELEFON: 05085 6200
WEBSEITE: WWW.STEAKHOUSE-APACHE.DE
E-MAIL: KONTAKT@STEAKHOUSE-APACHE.DE



WWW.STEAKHOUSE-APACHE.DE

INHALTSSTOFFE

- (1) MIT FARBSTOFFEN
- (2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- (3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- (4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- (8) MIT MILCHEIWEIß
- (9) KOFFEINHALTIG
- (10) CHININHALTIG
- (11) MIT SÜßUNGSMITTELN
- (12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

ALLERGENE STOFFE

- (A) GLUTENHALTIGES GETREIDE (ENTHÄLT WEIZEN)
- (B) EIER
- (C) MILCH
- (D) SENF
- (E) ENTHÄLT SULFITE

INGREDIENTS

- (1) WITH ARTIFICIAL COLORS
- (2) WITH PRESERVATIVES
- (3) WITH ANTIOXIDANT
- (4) WITH FLAVOR ENHANCERS
- (8) WITH MILK PROTEIN
- (9) WITH CAFFEINE
- (10) QUININE
- (11) WITH SWEETENERS
- (12) CONTAINS A PHENYLALANINE

ALLERGENIC SUBSTANCES

- (A) CEREALS CONTAINING GLUTEN (CONTAINS WHEAT)
- (B) EGGS
- (C) MILK
- (D) MUSTARD
- (E) CONTAINS SULFITE