

WILLKOMMEN WELCOME

WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH BEI UNS

SEIT ÜBER 20 JAHREN BETREIBEN WIR NUN SCHON UNSER RESTAURANT IN DER WUNDERSCHÖNEN CELLER ALTSTADT UND HABEN UNS IN DIESER ZEIT TROTZ GROSSER MITBEWERBER ZU EINER DER TOP-ADRESSEN CELLER GASTRONOMIE MAUSERN UND AUCH NOCH HEUTE BEWÄHREN KÖNNEN.

WIR SIND LOKAL UND REGIONAL VERANKERT. DURCH UNSERE MITARBEITER, UNSERE GÄSTE UND UNSERE LIEFERANTEN SIND WIR EIN FESTER UND NICHT WEGZUDENKENDER BESTANDTEIL DER CELLER GASTRONOMIE-LANDSCHAFT. DABEI BIETEN WIR IHNEN NEBEN EINEM GEMÜTLICHEN UND EINZIGARTIGEN AMBIENTE AUSSERORDENTLICH GUTE GESCHMACKSERLEBNISSE ZU FAIREN PREISEN.

ALS EINES DER BELIEBTESTEN STEAKHÄUSER VERWÖHNEN WIR UNSERE GÄSTE MIT LECKEREN, QUALITATIV HOCHWERTIGEN SPEISEN AUS UNSERER SPEISEKARTE SOWIE MIT ATTRAKTIVEN SAISONALEN ANGEBOTEN. DABEI STELLEN WIR UNSER FACHLICHES WISSEN UND KÖNNEN TÄGLICH UNTER BEWEIS, INDEM WIR UNSERE GÄSTE IN DEN MITTELPUNKT POSITIONIEREN UND ENTSPRECHEND WAHRNEHMEN. HINZU KOMMEN EIN SEHR HOHER EIGENER QUALITÄTSANSPRUCH UND DER SEITHER UNGEBROCHENE WILLE STETIG BESSER ZU WERDEN.

UNSER LEITSATZ:

WIR SIND NUR ZUFRIEDEN, WENN JEDER EINZELNE GAST ZUFRIEDEN IST!



**ARGENTINISCHE STEAKS VOM
LAVASTEINGRILL**

SUPPEN - Soups

- | | |
|--|-----------|
| 1. Apachensuppe nach „Art des Hauses“ (scharf)
APACHE HOUSE-STYLE SOUP (SPICY) | 6,90 Euro |
| 2. Tomatensuppe mit Rinderfiletspitzen
TOMATO SOUP WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS | 6,90 Euro |

ZU ALLEN SUPPEN SERVIEREN WIR IHNEN KNOBLAUCHBROT^(A) DAZU.
WE SERVE GARLIC BREAD^(A) WITH ALL SOUPS.

VORSPEISEN - Appetizers

- | | |
|--|------------|
| 4. Kleiner gemischter Salat (mit Erdnüssen)
SMALL MIXED SALAD (WITH PEANUTS) | 3,90 Euro |
| 5. Bruschetta
FRISCHE TOMATEN / ZWIEBELN / RUCOLA / BALSAMICO / KNOBLAUCHBROT ^(A)
FRESH TOMATOES / ONIONS / ARUGULA / BALSAMIC / GARLIC BREAD ^(A) | 6,90 Euro |
| 6. Riesengarnelen
RIESENGARNELEN ^(3,11,B,C) (5 STÜCK) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALAT-MIX
JUMBO PRAWNS ^(3,11,B,C) (5 PIECES) / GARLIC BREAD ^(A) / SALAD MIX | 16,90 Euro |
| 7. Gegrillte Champignons - Grilled mushrooms
KNOBLAUCHDIP ^(B) / KNOBLAUCHBROT ^(A) / SALATECKE
GRILLED MUSHROOMS / GARLIC DIP ^(B) / GARLIC BREAD / SIDE SALAD | 9,90 Euro |
| 8. Carpaccio
RUCOLA / GRANA PADANO / KNOBLAUCH
ARUGULA / GRANA PADANO / GARLIC | 16,90 Euro |
| 9. Chicken Wings
6 CHICKEN WINGS / BBQ SAUCE ^(B,C) / KNOBLAUCHBROT ^(A)
6 CHICKEN WINGS / BBQ SAUCE ^(B,C) / GARLIC BREAD ^(A) | 7,90 Euro |

KINDER SPEZIAL (bis 13 Jahre) - Children´s Special (up to 13 years)

- | | |
|--|------------|
| 55. Geronimoteller - Geronimo Plate
HÄHNCHENMEDAILLONS / POMMES FRITES / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A)
CHICKEN MEDALLIONS / FRENCH FRIES / HERB BUTTER ^(C) / GARLIC BREAD ^(A) | 9,90 Euro |
| 56. Chicken Teller - Chicken Plate
5 CHICKEN WINGS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT ^(A)
5 CHICKEN WINGS / FRENCH FRIES / GARLIC BREAD ^(A) | 9,90 Euro |
| 57. Winnetou Teller - Winnetou Plate
6 CHICKEN NUGGETS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT ^(A)
6 CHICKEN NUGGETS / FRENCH FRIES / GARLIC BREAD ^(A) | 9,90 Euro |
| 58. Indiana Teller - Indiana Plate
2 RINDERMEDAILLON / POMMES FRITES / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A)
2 BEEF MEDALLIONS / FRENCH FRIES / HERB BUTTER ^(C) / GARLIC BREAD ^(A) | 16,90 Euro |
| 59. Sheriff Teller - Sheriff Plate
120G PANIERTES SCHNITZEL / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT ^(A)
120G BREADED CUTLET / FRENCH FRIES / GARLIC BREAD ^(A) | 9,90 Euro |



EMPFEHLUNGEN - Recommendations

- 10. Steakteller „London Style“ - London Style Steak Platter** **24,90 Euro**
 GEGRILLTES RINDERMEDAILLON / SCHWEINEMEDAILLON / PUTENMEDAILLON / WÜRZIGE STEAKSAUCE /
 OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 GRILLED BEEF MEDALLION / PORK MEDALLION / TURKEY MEDALLION / FLAVORFUL STEAK SAUCE /
 BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 11. Gaucho Teller - Gaucho Plate** **27,90 Euro**
 3 SAFTIG GEGRILLTE RINDERMEDAILLONS / CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE^(A,C) / KARTOFFELECKEN /
 KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 3 BEEF MEDALLIONS / MUSHROOM CREAM SAUCE^(A,C) / POTATO WEDGES / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 12. Mr. Rumpsteak 250g** **30,90 Euro**
 MIT GRÜNEN BOHNEN IM SPECKMANTEL / SÜSSKARTOFFEL POMMES / KRÄUTERBUTTER^(C) /
 KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 GREEN BEANS WRAPPED IN BACON / SWEET POTATO FRIES / HERB BUTTER^(C) / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 13. Mr. Lammfilet - Lamb fillet** **30,90 Euro**
 NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET ZART GEGRILLT / GEMÜSE / KROKETTEN / KRÄUTERBUTTER^(C) /
 KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 NEW ZEALAND LAMB FILLET / TENDERLY GRILLED / VEGETABLES / CROQUETTES / HERB BUTTER^(C) /
 GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 14. Lammrücken - saddle of lamb** **31,90 Euro**
 MIT GRÜNE BOHNEN / KROKETTEN / KRÄUTERBUTTER / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 WITH GREEN BEANS / CROQUETTES / HERB BUTTER / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 15. Pfeffersteak (Rumpsteak) 200g - Pepper steak** **28,90 Euro**
 PFEFFERSAUCE / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 PEPPER SAUCE / FRENCH FRIES / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 16. Wiener Schnitzel - Schnitzel Vienna style** **29,90 Euro**
 KROKETTEN / ZITRONENSCHNITZEL / PREISELBEEREN / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 CROQUETTES / SLICE OF LEMON / CRANBERRIES / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 17. Rumpsteak Champignon Zwiebel 200g - Rump steak mushroom onion** **28,90 Euro**
 MIT GEBRÄUNTEN ZWIEBELN & CHAMPIGNONS / POMMES FRITES / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 BROWNED MUSHROOMS & ONIONS / FRENCH FRIES / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 18. Apacheteller - Apache plate** **27,90 Euro**
 RINDERMEDAILLON / SCHWEINEMEDAILLON / PUTENMEDAILLON / GEBRATENE ZWIEBELN & CHAMPIGNONS /
 ROTE BOHNEN / WÜRZIGE STEAKSAUCE / KARTOFFELECKEN
 BEEF MEDALLION / PORK MEDALLION / TURKEY MEDALLION / FRIED ONIONS & MUSHROOMS / RED BEANS /
 SPICY STEAK SAUCE / POTATO WEDGES
- 19. Fleischspieß vom Rind 220g - Beef Skewer** **23,90 Euro**
 GEBRÄUNTE ZWIEBELN / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 BROWNED ONIONS / BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 20. Fleischspieß vom Schweinefilet 220g - Pork Skewer** **21,90 Euro**
 GEBRÄUNTE ZWIEBELN / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 BROWNED ONIONS / BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 21. Fleischspieß von der Putenbrust 220g - Turkey Skewer** **21,90 Euro**
 GEBRÄUNTE ZWIEBELN / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 BROWNED ONIONS / BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 22. Milan Teller - Milan Plate** **21,90 Euro**
 HÄHNCHENBRUST / GEMÜSE / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 CHICKEN BREAST / VEGETABLES / BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 23. Putensteak - Turkey Steak** **20,90 Euro**
 AUS DEM BRUSTSTÜCK GESCHNITTEN / OFENKARTOFFEL / KRÄUTERBUTTER^(C) / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 CUT FROM THE BREAST / BAKED POTATO / HERB BUTTER^(C) / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 24. Peppa Wutz** **23,90 Euro**
 3 SCHWEINEMEDAILLONS / SAUCE BÉARNAISE^(1,10,B,C) / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 3 PORK MEDALLIONS / BÉARNAISE SAUCE^(1,10,B,C) / BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 25. Spare Ribs** **19,90 Euro**
 SCHWEINERIPPCHEN / BARBECUE-SAUCE / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 RIBS / BBQ SAUCE / BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 26. Hermine** **23,90 Euro**
 3 SCHWEINEMEDAILLONS / CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE^(A,C) / KARTOFFELECKEN / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
 3 PORK MEDALLIONS / MUSHROOM CREAM SAUCE^(A,C) / POTATO WEDGES / GARLIC BREAD^(A) / SALAD

ARGENTINISCHE RINDERSTEAKS - Argentinian Steaks

FRISCH GEGRILLT VOM HEISSEN LAVASTEINGRILL: BLUTIG - ROSA - DURCH

GRILLED ON HOT LAVA STONE: RARE - MEDIUM - WELL DONE

ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR KRÄUTERBUTTER^(C), OFENKARTOFFEL,
KNOBLAUCHBROT^(A) UND EINEN KNACKIGEN SALATTeller

ALL STEAKS ARE SERVED WITH HERB BUTTER^(C), BAKED POTATO, GARLIC BREAD^(A), MIXED SALAD PLATTER



27. Hüftsteak M	200g	24,90 Euro
28. Hüftsteak L	250g	27,90 Euro
29. Hüftsteak XL	350g	33,90 Euro
30. Hüftsteak XXL	500g	42,90 Euro

EIN ZARTES, FETTFREIES STEAK AUS DEM BESTEN TEIL DER KEULE

LEAN AND TENDER BEEF STEAK

31. Rumpsteak M	200g	26,90 Euro
32. Rumpsteak L	250g	29,90 Euro
33. Rumpsteak XL	350g	35,90 Euro
34. Rumpsteak XXL	500g	44,90 Euro

DAS RUMPSTEAK WIRD AUS DEM ZWISCHENRIPPENSTÜCK, DEM ROASTBEEF,

GESCHNITTEN UND SCHMECKT BESONDERS SAFTIG.

THE RUMP STEAK IS CUT FROM THE INTERMEDIATE RIB, THE ROAST BEEF, AND TASTES PARTICULARLY JUICY.

35. Beef Ribs	25,90 Euro
---------------	------------

RINDERIPPEN, LANGSAM GEGART, MIT INTENSIVEM FLEISCHGESCHMACK

BEEF RIBS, SLOW-COOKED FOR TENDERNESS AND DEEP, MEATY FLAVOR

36. Rib-Eye-Steak L	250g	29,90 Euro
37. Rib-Eye-Steak XL	350g	37,90 Euro
38. Rib-Eye-Steak XXL	500g	49,90 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.

A TENDER, MARBLED STEAK FROM THE FRONT OF THE RIB.

39. Filetsteak M	200g	31,90 Euro
40. Filetsteak L	250g	35,90 Euro
41. Filetsteak XL	350g	43,90 Euro
42. Filetsteak XXL	500g	55,90 Euro

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

THE FINEST AND MOST TENDER OF ALL STEAKS! COMPLETELY FAT FREE TENDERLOIN.

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN ZU DEN STEAKS

3,50 EURO

AUCH PFEFFERSAUCE, CHAMPIGNON SAUCE ODER SAUCE BÉARNAISE^(1,10,B,C)

ON REQUEST, WE ALSO SERVE PEPPER SAUCE, MUSHROOM SAUCE OR BÉARNAISE SAUCE^(1,10,B,C) WITH THE STEAKS.

FÜR EINEN KLEINEN AUFSCHLAG SERVIEREN WIR IHNEN BRATKARTOFFELN⁽²⁾

1,50 EURO

ODER SÜSSKARTOFFEL POMMES ANSTATT DER OFENKARTOFFEL

FOR A SMALL SURCHARGE WE WILL SERVE YOU FRIED POTATOES⁽²⁾ OR SWEET POTATO FRIES
INSTEAD OF THE BAKED POTATO



GRILL MIX - Grill mix

- 43. Navajo Mix** **26,90 Euro**
1 RINDER-SPARE RIB / 1 SCHWEINE-SPARE RIB / 3 CHICKEN WINGS / 1 RINDERMEDAILLON /
KARTOFFELECKEN / KRÄUTERBUTTER^(C) / KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
1 BEEF SPARE RIB / 1 PORK SPARE RIB / 3 CHICKEN WINGS / 1 BEEF MEDALLION / POTATO WEDGES /
HERB BUTTER^(C) / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 44. Celler Style** **26,90 Euro**
1 LAMMFILET / 1 PUTENMEDAILLON / 1 SCHWEINEMEDAILLON / POMMES / KRÄUTERBUTTER^(C) /
KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
1 LAMB FILET / 1 TURKEY MEDALLION / 1 PORK MEDALLION / FRIES / HERB BUTTER^(C) / GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 45. Meraz Mix** **28,90 Euro**
1 LAMMFILET / 1 RINDERMEDAILLON / 1 HÄHNCHENSTEAK / KARTOFFELECKEN / SAUCE BÉARNAISE^(1,10,B,C) /
KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
1 LAMB FILET / 1 BEEF MEDALLION / 1 CHICKEN STEAK / POTATO WEDGES / BÉARNAISE SAUCE^(1,10,B,C) /
GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 46. Avaz Trilogie** **37,90 Euro**
RINDERFILET 100G / RUMPSTEAK 100G / HÜFTSTEAK 100G / KARTOFFELECKEN / KRÄUTERBUTTER^(C) /
KNOBLAUCHBROT^(A) / SALAT
BEEF FILLET 100G / RUMP STEAK 100G / SIRLOIN STEAK 100G / POTATO WEDGES / HERB BUTTER^(C) /
GARLIC BREAD^(A) / SALAD
- 47. Lipan Apache Mix** **26,90 Euro**
1 RINDERMEDAILLON / 2 SCHWEINEMEDAILLON / GEMÜSE / KARTOFFELECKEN / SAUCE BÉARNAISE^(1,10,B,C) /
KNOBLAUCHBROT^(A)
1 BEEF MEDALLION / 2 PORK MEDALLION / VEGETABLES / POTATO WEDGES / BÉARNAISE SAUCE^(1,10,B,C) /
GARLIC BREAD^(A)

FISCH & STEAK - Fish & Steaks

- 48. Fischteller - Fish Plate** **32,90 Euro**
GEGRILLTER LACHS / 2 GARNELENSPIESSE / SAUCE BÉARNAISE^(1,10,B,C) / OFENKARTOFFEL / GEMÜSE /
KNOBLAUCHBROT^(A)
GRILLED SALMON / 2 PRAWN SKEWERS / BÉARNAISE SAUCE^(1,10,B,C) / BAKED POTATO / VEGETABLES /
GARLIC BREAD^(A)
- 49. Lachs - salmon** **25,90 Euro**
GEGRILLTER LACHS / FRISCHES GEMÜSE / SAUCE BÉARNAISE^(1,10,B,C) / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A)
GRILLED SALMON / FRESH VEGETABLES / BÉARNAISE SAUCE^(1,10,B,C) / BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A)
- 50. SURF & TURF** **41,90 Euro**
RINDERFILET 200G / 4 RIESEN GARNELEN / SÜSSKARTOFFEL POMMES / KRÄUTERBUTTER^(C) / KNOBLAUCHBROT^(A)
BEEF FILLET / 4 GIANT PRAWNS / SWEET POTATO FRIES / HERB BUTTER^(C) / GARLIC BREAD^(A)

ÜBERBACKENES - OVERBAKED

- 51. Gemüsepfanne - Vegetable pan** **17,90 Euro**
GEMÜSE / SAUCE HOLLANDAISE^(1,10,B,C) / KÄSE ÜBERBACKEN / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT^(A)
VEGETABLES / SAUCE HOLLANDAISE^(1,10,B,C) / CHEESE GRATINATED / BAKED POTATO / GARLIC BREAD^(A)
- 52. Schweinefilet - Grilled Pork Tenderloin** **25,90 Euro**
3 SCHWEINEMEDAILLONS / BROKKOLI / CHAMPIGNONS / SAUCE HOLLANDAISE^(1,10,B,C) / KÄSE ÜBERBACKEN /
KARTOFFELRÖSTIS / KNOBLAUCHBROT^(A)
3 PORK MEDALLIONS / BROCCOLI / CHAMPIGNONS / SAUCE HOLLANDAISE^(1,10,B,C) / CHEESE GRATINATED /
ROASTED POTATOES / GARLIC BREAD^(A)
- 53. Putenbrustpfanne - Turkey Breast pan** **24,90 Euro**
GESCHNETZELTES PUTENBRUSTSTREIFEN / FRÜCHTE-MIX / SAUCE HOLLANDAISE^(1,10,B,C) / KÄSE ÜBERBACKEN /
KARTOFFELRÖSTIS / KNOBLAUCHBROT^(A)
TURKEY BREAST STRIPS / FRUIT MIX / SAUCE HOLLANDAISE^(1,10,B,C) / GRATINATED CHEESE /
ROASTED POTATOES / GARLIC BREAD^(A)
- 54. Putensteak „Hawaii“ - Turkey Breast „Hawaii“** **23,90 Euro**
PUTENBRUST / ANANAS / KÄSE ÜBERBACKEN / SAUCE HOLLANDAISE^(1,10,B,C) / POMMES FRITES /
KNOBLAUCHBROT^(A)
TURKEY BREAST / PINEAPPLE / CHEESE GRATINATED / SAUCE HOLLANDAISE^(1,10,B,C) /
FRENCH FRIES / GARLIC BREAD^(A)

SALAT - Salad

ALLE SALATE ENTHALTEN: EISBERGSALAT / MÖHREN / MAIS / GURKEN / TOMATEN / ZWIEBELN / ERDNÜSSE / AMERICAN DRESSING
ALL SALADS CONTAIN: ICEBERG LETTUCE / CARROTS / CORN / CUCUMBERS / TOMATOES / ONIONS / PEANUTS / AMERICAN DRESSING

- | | |
|---|-------------------|
| 60. Salatteller „Großer Krieger“ - War Chief Salad
3 SCHWEINEMEDAILLONS / SAUCE BÉARNAISE ^(1,10,B,C) / KNOBLAUCHBROT ^(A)
3 PORK MEDAILLONS / BÉARNAISE SAUCE ^(1,10,B,C) / GARLIC BREAD ^(A) | 19,90 Euro |
| 61. Salatteller „Großer Bison Salat“ - Big Bison Salad
160G RUMPSTEAK / KRÄUTERBUTTER ^(C) / KNOBLAUCHBROT ^(A)
160G RUMP STEAK / HERB BUTTER ^(C) / GARLIC BREAD ^(A) | 19,90 Euro |
| 62. Salatteller „Großer Häuptling“ - Big Chief Salad
RINDERSTEAKSTREIFEN / KNOBLAUCHBROT ^(A)
GRILLED BEEF STRIPS / GARLIC BREAD ^(A) | 19,90 Euro |
| 63. Salatteller „Gelbe Feder“ - Pecos River Salad
PUTENBRUSTSTREIFEN / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT ^(A)
GRILLED TURKEY BREAST STRIPS / BAKED POTATO / GARLIC BREAD ^(A) | 19,90 Euro |
| 64. Salatteller „Medizinmann Salat“ - Medicine Man Salad
PUTENBRUSTSTREIFEN / KNOBLAUCHBROT ^(A)
GRILLED TURKEY BREAST STRIPS / GARLIC BREAD ^(A) | 19,90 Euro |
| 65. Salatteller „Little Fish“ - Little Fish Salad
LACHSFILET / KNOBLAUCHBROT ^(A)
SALMON FILET / GARLIC BREAD ^(A) | 20,90 Euro |
| 66. Garnelenspieß (2 Spieße) - Shrimp skewer (2 skewers)
GEGRILLTE GARNELEN AUF GR. GEM. SALAT / KNOBLAUCHBROT ^(A)
GRILLED SHRIMP ON LARGE MIXED SALAD / GARLIC BREAD ^(A) | 19,90 Euro |
| 67. Salatteller „Kleiner Apache“ - Little Apache Salad
OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT ^(A)
BAKED POTATO / GARLIC BREAD ^(A) | 11,90 Euro |
| 68. Salatteller „Maiskolben“ - Corn on the Cob Salad
MAISKOLBEN / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT ^(A)
CORN ON THE COB / BAKED POTATO / GARLIC BREAD ^(A) | 17,90 Euro |
| 69. Salatteller „Champignon Salat“ - Little Mushroom Salad
GEBRATENE CHAMPIGNONS / OFENKARTOFFEL / KNOBLAUCHBROT ^(A)
FRIED MUSHROOMS / BAKED POTATO / GARLIC BREAD ^(A) | 17,90 Euro |

EXTRABEILAGEN - Side Dishes

- | | |
|--|------------------|
| 70. Pommes frites CHIPS / FRENCH FRIES | 4,50 Euro |
| 71. Kartoffelecken POTATO WEDGES | 4,50 Euro |
| 72. Bratkartoffeln⁽²⁾ FRIED POTATOES ⁽²⁾ | 5,50 Euro |
| 73. Röstis ROASTED POTATOES | 4,50 Euro |
| 74. Kroketten CROQUETTES | 4,50 Euro |
| 75. Süßkartoffel Pommes SWEET POTATO FRIES | 5,50 Euro |
| 76. Ofenkartoffel mit Sour Cream^(C) BAKED POTATO WITH SOUR CREAM ^(C) | 4,90 Euro |
| 77. 3 Scheiben Frisches Knoblauchbrot^(A) 3 SLICES OF FRESH GARLIC BREAD ^(A) | 3,90 Euro |
| 78. Maiskolben mit Kräuterbutter^(C) CORN ON THE COB WITH HERB BUTTER ^(C) | 5,90 Euro |
| 79. Gebräunte Zwiebeln BROWNED ONIONS | 4,50 Euro |
| 80. Gebratene, frische Champignons FRIED FRESH MUSHROOMS | 4,50 Euro |
| 81. Gebratene Champignons & Zwiebeln FRIED MUSHROOMS AND ONIONS | 4,50 Euro |
| 82. Garnelenspieß SHRIMP SKEWER | 5,50 Euro |
| 83. Brokkoli BROCCOLI | 4,90 Euro |
| 84. Frisches Gemüse FRESH VEGETABLES | 5,50 Euro |
| 85. Ketchup KETCHUP / Mayonnaise^(B,D) MAYONNAISE ^(B,D) | 0,50 Euro |
| 87. Sour Cream^(C) SOUR CREAM ^(C) | 2,90 Euro |
| 88. Kräuterbutter^(C) HERB BUTTER ^(C) | 2,00 Euro |
| 89. Speckbohnen^(C) BEANS WITH BACON | 4,50 Euro |

SOFTDRINKS - Soft drinks

100. Coca Cola ^(1,9)	0,3l	4,00 Euro
101. Coca Cola ^(1,9)	0,4l	4,80 Euro
104. Coca Cola Zero ^(1,9,11)	0,3l	4,00 Euro
105. Coca Cola Zero ^(1,9,11)	0,4l	4,80 Euro
106. Sprite ⁽²⁾	0,3l	4,00 Euro
107. Sprite ⁽²⁾	0,4l	4,80 Euro
108. Fanta ^(1,3)	0,3l	4,00 Euro
109. Fanta ^(1,3)	0,4l	4,80 Euro
110. Spezi ^(1,3,9)	0,3l	4,00 Euro
111. Spezi ^(1,3,9)	0,4l	4,80 Euro
112. Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2l	3,90 Euro
113. Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2l	3,90 Euro
114. Schweppes Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	3,90 Euro
115. Eistee Zitrone (Fuze Tea) - iced tea lemon	0,3l	4,10 Euro
116. Eistee Zitrone (Fuze Tea) - iced tea lemon	0,4l	4,60 Euro
117. Eistee Pfirsich (Fuze Tea) - iced tea peach	0,3l	4,10 Euro
118. Eistee Pfirsich (Fuze Tea) - iced tea peach	0,4l	4,60 Euro
119. Gerolsteiner Mineralwasser / mineral water	0,25l	3,20 Euro
120. Gerolsteiner Mineralwasser / mineral water	0,75l	7,20 Euro
121. Gerolsteiner Mineralwasser still / mineral water still	0,25l	3,20 Euro
122. Gerolsteiner Mineralwasser still / mineral water still	0,75l	7,20 Euro

SÄFTE - Juices

123. Apfelsaft / apple juice	0,2l	3,60 Euro
124. Orangensaft / orange juice	0,2l	3,60 Euro
125. Johannisbeersaft / red currant juice	0,2l	3,60 Euro
126. Traubensaft / grape juice	0,2l	3,60 Euro
127. Maracujasaft / passion fruit juice	0,2l	3,60 Euro
128. Bananen Nektar / banana nectar	0,2l	3,60 Euro
129. Kirsch Nektar / cherry nectar	0,2l	3,60 Euro
130. Rhabarber Nektar / rhubarb nectar	0,2l	3,60 Euro
131. Kiba / cherry banana	0,4l	5,60 Euro
132. alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,4l	4,60 Euro

BIER - Beer

135. König Pilsener	 0,3l	4,10 Euro
136. König Pilsener	 0,4l	4,70 Euro
137. Köstritzer / dark beer	0,5l	5,90 Euro
138. Benediktiner Hell Lagerbier	 0,5l	5,90 Euro
139. Alsterwasser ⁽²⁾ / shandy	 0,3l	4,10 Euro
140. Alsterwasser ⁽²⁾ / shandy	 0,4l	4,70 Euro
141. Benediktiner Weissbier vom Fass / wheat beer draft	0,5l	5,90 Euro
142. Benediktiner Hefeweizen Dunkel / dark beer	0,5l	5,90 Euro
143. Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei / wheat beer alcohol-free	0,5l	5,90 Euro
144. Zwickel	0,3l	4,50 Euro
145. Zwickel	0,5l	5,90 Euro
146. Vitamalz ⁽¹⁾ / malt beer	0,33l	4,10 Euro
147. König Pilsener alkoholfrei	0,33l	4,10 Euro

APERITIF

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

Aperol Spritz — 7.90 EURO
PROSECCO / SODA / APEROL¹ / ORANGE

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

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

Lillet — 8.90 EURO
LILLET¹ / WILD BERRY / BEEREN

Sarti Spritz — 8.90 EURO
SARTI ROSA¹ / PROSECCO / SODAWASSER /
LIMETTENSCHNITTEN

Rieslingsekt (extra trocken)
0.1L 5.90 EURO / FLASCHE 24.90 EURO
EIN FRUCHTIGER RIESLINGSEKT, WELCHER NICHT ZU
TROCKEN ERSCHEINT. GOLDFARBENE 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

Prosecco Spumante (extra trocken)
FLASCHE 24.90 EURO
FRISCHER SPUMANTE MIT EINEM BOUQUET VON REIFEN
WEISSEN FRÜCHTEN AUS DER REBSORTE GLERA.
VENETIEN - CA BOLANI

Weinschorle — 6.50 EURO

CHAMPAGNER

Gosset Grande Réserve Brut
TROCKEN — 0,75L 110 €
DER CHAMPAGNE GOSSET GRANDE RÉSERVE BRUT
ÖFFNET SICH DEM AUGE IN EINEM HELLEN GOLDFARBEN
MIT SILBERNEN REFLEXEN. SEIN MOUSSEUX IST
ZARTPERLEND UND STETIG, MUNTER AUFSTIEGEND.
SEINE PRÄSENZ IM DUFT IST EXZELLENT.

Gosset Grand Rosé Brut
TROCKEN — 0,75L 120 €
BLASSROSA BIS LACHSFARBEN MIT KIRSCHROTEN
REFLEXEN. IN DER NASE REIFE ERDBEERE, KONFITÜRE
UND KOMPOTTFRÜCHTE. FRISCH UND JUGENDLICH, MIT
SPANNENDER BALANCE ZWISCHEN FRUCHTIGKEIT UND
FRISCHE. AM GAUMEN INTENSIVE, ABER UNAUFDRING-
LICHE ERDBEERE. HARMONIE UND ELEGANZ ZEICHNEN
DIESEN EXZELLENTEN ROSÉ-CHAMPAGNER AUS.

COCKTAILS

Tequila Sunrise — 10.50 EURO
JOSE CUERVO BLANCO TEQUILA / LIMETTE / COINTREAU /
ORANGENSAFT / GRENADINE

Sex on the Beach — 10.50 EURO
KETEL ONE VODKA / PFIRSICH⁽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)

Caipirinha — 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

El Gaucho — 10.50 EURO
VODKA / MARACUJANEKTAR / ORANGE / GRENADINE

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema — 7.90 EURO
LIMETTE / GINGER ALE⁽¹⁾ / ROHRZUCKER

Florida — 7.90 EURO
ANANASSAFT⁽³⁾ / ORANGENSAFT⁽³⁾ / ZITRONENSAFT

Wild Berry — 7.90 EURO
SCHWEPPES WILD BERRY⁽¹⁰⁾ / SODA / GRENADINE / BEEREN

El Apache — 7.90 EURO
MARACUJANEKTAR / ORANGENSAFT / APFELSAFT /
VANILLESIRUP⁽¹⁾ / GRENADINE

Virgin Mojito — 7.90 EURO
LIMETTE / MINZE / ROHRZUCKER / SODA



SHOTS

Ratzeputz – 2CL 3.50 EURO
Heidegeist – 2CL 3.50 EURO
Aalborg Jubiläums Akvavit – 2CL 3.50 EURO
Berliner Luft – 2CL 3.50 EURO
Linie – 2CL 3.50 EURO
Averna Amaro – 2CL 3.50 EURO
Sambuca – 2CL 3.50 EURO
Ouzo – 2CL 3.50 EURO
Baileys^(1,9) – 2CL 3.50 EURO
Jägermeister – 2CL 3.50 EURO
Ramazzotti – 2CL 3.50 EURO

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado – 2CL 38% 4.90 EURO
Jose Cuervo Blanco – 2CL 38% 4.90 EURO

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

COGNAC

Hennessy VS 40% / 4CL 9.90 EURO
Hennessy VSOP 40% / 4CL 14.90 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

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



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 FASS-GEREIFTE 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.

OFFENE WEISSWEINE

Unser Hauswein "Grauburgunder Edition Tevfik Yazgan"

TROCKEN — 0,2L 8.50 €

GRAUBURGUNDER – DANK DER EXPERTISE VOM WEINGUT WEISHAAR UND DER BESONDEREN EMPFEHLUNG VON TEVFIK YAZGAN, LANGJÄHRIG ERFAHRENER GASTRONOM, HABEN WIR EINEN TROPFEN KREIERT, DER HARMONISCH MIT UNSEREN FEINEN SPEISEN EINHERGEHT. FRUCHTIGE AROMEN VON WEINBERGSPFIRSICH, UND AROMEN NACH BRIOCHE, RAUCH & KAFFEE, SUBTILES HOLZ & CREMIGKEIT IM MUND TREFFEN AUF EIN STARKES RÜCKGRAT.

BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Frizzantino

LIEBLICH — 0,2L 6.50 €

DER ITALIENISCHE PERLWEIN IST LIEBLICH, ERFRISCHEND. FRUCHTIG BLUMIGES AROMA. PASST ZU LEICHTEN UND SÜSSEN SPEISEN.

Pinot Grigio

TROCKEN — 0,2L 6.50 €

URSPRÜNGLICH EIN FRANZÖSISCHER WEIN MIT TROCKENEM, FRUCHTIGEM CHARAKTER. PASSEND, ALS APERITIF ODER ZU GEGRILLTEM.

Grauburgunder

TROCKEN — JAHRGANG: 2024 0,2L 8.50 €

ZARTER DUFT NACH BIRNE, ELEGANT UND KÖRPERREICH, FEINE FRUCHT - SÄURESPIEL.

RHEINHESSEN - WEINGUT SEEBRICH

Sommersemester

TROCKEN — JAHRGANG: 2024 0,2L 8.50 €

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

Weißburgunder

TROCKEN — JAHRGANG: 2024 0,2L 8.50 €

FEINE FRUCHTIGE KOMPONENTEN AUS APRIKOSE, QUITTE UND APFEL UMSCHMEICHELN DEN GAUMEN.

BADEN - WEINGUT HISS

Riesling

TROCKEN — JAHRGANG: 2024 0,2L 8.50 €

REIFE FRUCHT, DIE AN PFIRSICH, GRAPEFRUIT UND APFEL ERINNERT. FÜR GENIESSER GESCHAFFEN

RHEINGAU - VDP WEINGUT ALLENDORF

OFFENE ROSEWEINE

Saignee Rosé

TROCKEN — JAHRGANG: 2024 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

Lambrusco

LIEBLICH — 0,2L 6.50 €

AUS DER ROTEN REBSORTE LAMBRUSCO IN IHREN VIELEN VARIANTEN WERDEN FRUCHTIGE UND PERLENDE WEINE GEWONNEN. DIE REBSORTE WURDE BEREITS IN DER ANTIKE ALS LABRUSCA ERWÄHNT. WEGEN DER HELLEN FARBE DES TRAUBENSAFTES WIRD DER WEIN HÄUFIG MITHILFE DER SEHR DUNKLEN ANCELOTTA-TRAUBE NACHGEFÄRBT. JE NACH DER ANBAUZONE ENTSTEHEN TROCKENE BIS LIEBLICHE WEINE.

Chianti

TROCKEN — 0,2L 6.50 €

ALS CHIANTI BEZEICHNET MAN EINEN ROTWEIN AUS DER WEINBAUREGION DER NÖRDLICHEN TOSKANA, ITALIEN. ER WIRD HEUTE ZUM GROSSTEIL AUS DEN REBSORTEN SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON UND CANAILO NERO HERGESTELLT. CHIANTI IST SO BEKANNT, DASS ER ALS SYNONYM FÜR ITALIENISCHEN ROTWEIN STEHT. DAS DRÜCKT SICH U.A. AUCH IN DER QUANTITÄT DER PRODUZIERTEN CHIANTI-WEINE AUS.

Matura Cuvée

TROCKEN — JAHRGANG: 2022 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: 2023 0,2L 8.50 €

EIN SPÄTBURGUNDER MIT FRUCHTIGEN KIRSCHNOTEN, EINEM KRÄFTIGEN KÖRPER UND EINER ANGENEHMEN SÄUREBALANCE.

BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Apulo Primitivo Salento IGT

TROCKEN — JAHRGANG: 2023 0,2L 8.50 €

DUFTET UND SCHMECKT NACH DUNKLEN WALDBEEREN, PFLAUMEN UND KIRSCHEN. SAFTIG UND VOLLMUNDIG AM GAUMEN MIT HARMONISCH INTEGRIERTEN TANNINEN.

ITALIEN / APULIEN - MASSERIA ALTEMURA

Merlot Les Grains IGP

TROCKEN — JAHRGANG: 2022 0,2L 8.50 €

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

Unser Hauswein "Grauburgunder Edition Teflik Yazgan"

TROCKEN — 0,75L 26.90 €

GRAUBURGUNDER – DANK DER EXPERTISE VOM WEINGUT WEISHAAR UND DER BESONDEREN EMPFEHLUNG VON TEFLIK YAZGAN, LANGJÄHRIG ERFAHRENER GASTRONOM, HABEN WIR EINEN TROPFEN KREIERT, DER HARMONISCH MIT UNSEREN FEINEN SPEISEN EINHERGEHT. FRUCHTIGE AROMEN VON WEINBERGSPFIRSICH, UND AROMEN NACH BRIOCHE, RAUCH & KAFFEE, SUBTILES HOLZ & CREMIGKEIT IM MUND TREFFEN AUF EIN STARKES RÜCKGRAT.

BADEN - WEINGUT WEISHAAR

Weißburgunder

TROCKEN — JAHRGANG: 2023 0,75L 25.90 €

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: 2022 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: 2024 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: 2024 0,75L 32.90 €

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

Riesling Charta

TROCKEN — JAHRGANG: 2023 0,75L 26.90 €

IM GLAS ZEIGT DER RIESLING CHARTA FRUCHTIGE UND SEHR INTENSIVE AROMEN. EINE FINESSENREICHE BALANCE ZWISCHEN FRUCHT UND SÄURE.

RHEINGAU - VDP WEINGUT ALLENDORF



Riesling Mühlberg GG

TROCKEN — JAHRGANG: 2021 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: 2023 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 „Mont Milieu“

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

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: 2024 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

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

Matura Cuvée

TROCKEN — JAHRGANG: 2022 0,75L 25.90 €
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: 2019 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 ERTRAGSREDUZIERT UND IM 500L TONNEAU FASS SPONTAN VERGOREN.

PFALZ - WEINGUT STUDIER

Cuvée „X“

TROCKEN — JAHRGANG: 2020 0,75L 99.90 €
SEHR INTENSIVE NASE VON DUNKLER FRUCHT, SCHWARZKIRSCHKE, CASSIS UND SÜSSHOLZ. IM MUND GENAUSO 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.

PFALZ - VDP WEINGUT KNIPSER

Spätburgunder Rappen

TROCKEN — JAHRGANG: 2022 0,75L 26.90 €
FEINES ZEDERNHOLZ, SCHÖNE BEERIGE FRUCHT MIT LEICHT GRÜNEN NOTEN. FEINES TABAKAROMA UND 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: 2024 0,75L 59.90 €
EIN 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: 2023 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: 2019 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 119.90 €
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: 2022 0,75L 25.90 €
DIE NASE VERSPRICHT AROMEN VON HIMBEERE UND SÜSSHOLZ. EIN WEICHER MERLOT AUS DER PROVENCE, WELCHER SICH SEHR STRUKTURIERT ZEIGT.

FRANKREICH / PROVENCE - MARRENON

Baron de Ley Reserva

TROCKEN — JAHRGANG: 2020 0,75L 39.90 €
IM GLAS KIRSCHROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN. IN DER NASE STRÖMEN EINEM NOTEN VON KIRSCHKE, PFLAUME UND LEICHTE RÖSTNOTEN ENTGEGEN. AM GAUMEN DANN SEHR SAMTIG UND AUSGEWOGEN.

SPANIEN / RIOJA - BARON DE LEY

Malbec Vina Cobos

TROCKEN — JAHRGANG: 2022 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.

ARGENTINIEN / MENDOZA - FELINO



**STEAK
HOUSE
APACHE**

HEISSE GETRÄNKE - Hot Drinks

242.	Kaffee /coffee ⁽⁹⁾	Tasse/cup	3,50 Euro
243.	Espresso ⁽⁹⁾	Tasse/cup	2,90 Euro
244.	doppelter Espresso ⁽⁹⁾	Tasse/cup	4,80 Euro
245.	Cappuccino (white coffee) ⁽⁹⁾ cappuccino ⁽⁹⁾ with milk ⁽⁸⁾	Tasse/cup	3,90 Euro
246.	Milchkafee (white coffee) ⁽⁹⁾ milk ⁽⁸⁾ coffee ⁽⁹⁾	Tasse/cup	4,50 Euro
247.	Tee / tea	Glas /glass	3,30 Euro
248.	Latte Macchiato ^(8,9)	Glas /glass	4,90 Euro
249.	Heiße Schokolade mit Sahne ⁽⁸⁾ hot chocolate with cream	Tasse/cup	4,20 Euro

DESSERTS

301.	Vanilleeis - Vanilla ice cream MIT SCHOKOSAUCHE UND SAHNEHAUBE ^(8,12) - WITH CHOCOLATE SAUCE AND CREAM ^(8,12)	7,50 Euro
302.	Hot Chocolate cake MIT PUDERZUCKER UND VANILLEEIS ^(8,12) - WITH POWDERED SUGAR AND VANILLA ICE CREAM ^(8,12)	8,50 Euro
303.	Flambiertes Walnusseis - Flambéed walnut ice cream MIT SAHNE UND FRUCHTMARK ^(8,12) - WITH CREAM AND FRUIT PUREE ^(8,12)	9,50 Euro



**STEAK
HOUSE
APACHE**

INHALTSSTOFFE

- (1) MIT FARBSTOFFEN
- (2) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- (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 SOURCE OF PHENYLALANINE

ALLERGENIC SUBSTANCES

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

STEAKHOUSE APACHE · MAUERNSTRASSE 27 · 29221 CELLE
TEL.: 05141 - 60 05
INTERNET: WWW.STEAKHOUSE-APACHE.DE
E-MAIL: INFO@STEAKHOUSE-APACHE.DE

