

## ***Auszeit am Mönhesee***

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind und wünschen Ihnen ein paar angenehme Stunden in unserem

**"Spezialitätenrestaurant - MahlAnderz A'La Turka"**.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speise- und Getränkekarte.

Unsere *"türkische Küchencrew"* bereitet alle Fleisch- und Fischspezialitäten auf unserem traditionellen türkischen **Holzkohlengrill** für sie vor.

Ist es etwas voller bei uns, möchten wir Sie bitten ein wenig Wartezeit mit einzuplanen.

Wir sind Ihnen gerne behilflich und stehen Ihnen beratend zur Seite. Sprechen Sie uns an, auch wenn mal etwas nicht so ist, wie Sie sich das vorstellen.

Reservieren Sie ihren Tisch unter  
Telefon: 02924 879545  
mail: [z.gabriel@mahlanderz.de](mailto:z.gabriel@mahlanderz.de)



Ihre Gastgeber



## GRATIS WLAN FÜR UNSERE GÄSTE

Zum "SURFEN UND MAILEN"  
verbinden Sie sich mit unserem WLAN

"MahlAnderz\_Gast"

Passwort: Gast59519

Wir wünschen viel Spaß im Internet und einen  
angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Wie gefällt es Ihnen bei uns?  
Lassen Sie es uns wissen!

Wir freuen uns über Ihre Bewertung auf  
Google oder Facebook,  
zu finden über unsere Homepage

[www.mahlanderz.de](http://www.mahlanderz.de)

## FÜR VORNEWEG

### Çiğ Köfte 8,90€

ETSİZ, YEŞİL SALATA, LİMON, AZ ACILI

*Griß Spezialität aus dem Osten der Türkei*  
*Vegetarische Griessköfte mit frischen Kräutern und*  
*orientalischen Gewürzen, Blattsalate, Zitrone, leicht scharf*  
[Ah,H,M,O]

### FIRINDAN FOCACCIA EKMEĞİ 5,90€

*FOCACCIA-BROT*  
*Frisch aus dem Steinofen [A]*

### ETLİ MERCİMEK ÇORBASI 8,90 / kl.4,50€

MERCİMEK, DANA ETİ, KRUTON EKMEK

*LINSENSUPPE MIT FLEISCH*  
*LINSEN, RINDFLEISCH, CROUTONS [A1,L]*

### DOMATES SÖĞÜÇ 11,90€

DOMATES ,ROKA ,EZINE PEYNİRİ, SALATALIK, BALZAMİK

*TOMATEN-SÖGUC-*  
*Tomaten, Rucola, Ezine Käse (Türkische Feta Käse mit hohem*  
*Fett Anteil und intensiven Geschmack), Gurke, Balsamico [G]*

JUNIOR-ESSER bis 8 Jahre /  
COCUK MENÜSÜ 0-8 YAS

**KASAP KÖFTE** 9,90€

KASAP KÖFTE, PATATES KIZARTMASI  
*Bin schon satt!*

*Kasap Fleischbällchen aus Rindfleisch mit  
Steakhouse Fries*

**MINI PIZZA** 7,90€

MINI PIZZA, PATATES KIZARTMASI

*Bin zu müde!*

*Mini Kinderpizza mit Käse & Tomatensoße  
mit kl. Portion Steakhouse Fries [A]*

**KIDS MAKARNA** 6,90€

DOMATE SOSLU, PENNE MAKARNA

*Ich habe keinen Hunger!*  
*Penne, Tomatensoße [A, C]*

**Dondurma** 2,00€

1 Portion Vanilyali Dondurma

1 Kugel Vanille Eis

**Bueno Kids** 6,50€

ÖZEL YAPIM „KINDERBUENO“  
DONDURMA, COKOLATA

*Kinder Traum*

*1 Kugeln Frischer Kinder Bueno Eis mit Schokoriegel [G, H]*

## GRÜN-FRISCH-KNACKIG / SALATALAR

### **AKDENİZ SALATA 21,00€**

AKDENİZ MEVSİM YEŞİLLİKLERİ, CHERRY DOMATES,  
KIRMIZI LAHANA TURŞUSU, SALATALIK,  
AVOKADO, EKMEK

#### **Mediterraner Salat**

„MEDITERRANER“ Grüner Salat (Saisonal), Kirschtomaten,  
Rotkohl, Gurke, Avocado, frisches Brot aus dem Steinofen [A]

### **CEVİZLİ BADEMLİ**

### **GAVURDAĞI SALATA 18,50€**

Domates, Çıtırsalatalık, Biber, Soğan, Maydonoz, Nar  
ekşisi, Köy peyniri, Ceviz, Badem

#### **Gavurdagi-Salat mit Walnüssen und Mandeln**

Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Granatapfelsirup,  
Dorffläse, Walnüsse, Mandeln [H,G]

### **MAHLANDERZ SALATA 19,50€**

MARİNE EDİLMİŞ TAVUK GÖĞSÜ, ICEBERG, SEZAR  
SOS, MISIR, CERİ DOMATES, PESTO  
SOSLU KRUTON EKMEK, PARMESAN [A,B,C,D,G]

#### **Salat MahlAnderZ**

MARINIERTE HÜHNERBRUST, EISBERG, CAESARSAUCE, MAIS,  
Cherry-TOMATEN, CROUTONS MIT PESTO-SAUCE & PARMESAN

# SPEZIALITÄTEN AUS DER TÜRKEI

## / ANA YEMEKLER

### **TAZE PATATES PÜRELİ KUZU İNCİK 29,90€**

BARBEKÜ SOSLU KUZU İNCİK,TAZE PATATES  
PÜRESİ,KUŞKONMAZ,ÇERİ DOMATES,NAR PEKMEZİ,SUSAM

#### *Lammhaxe*

*Lammhaxe mit BBQ-Sauce, frischer Kartoffelpüree, Spargel,  
Kirschtomaten, Granatapfelmelasse, Sesam [N*

### **EGE USULÜ KUZU TANDIR 32,90€**

AĞIR ATEŞTE 6 SAAT ÖZEL SOSU İLE PİŞİRİLMİŞ,  
KUZU ÖN KOL , PATATES PÜRESİ , MEVSİM SEBZELER, ÖZEL  
SOSU İLE

#### *Lamm Tandir aus dem Ofen*

*Nach Ägäischer Art ,6 Stunden auf dem Feuer mit spezieller Sauce  
gegart, Lamm Unterschenkel, hausgemachter Kartoffelpüree,  
Gemüse der Saison, Soße nach Art des Hauses*

### **CHEF BONFILE € 34,90**

CHEFIN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PİŞİRİLMİŞ DİLİM  
DANA BONFILE,TAZE KUŞKONMAZ,BAHARATLI BABY PATATES

#### **RINDERFILET**

**MIT FRISCHER, WÜRZIGER SPEZIALSAUCE DES KOCHS, FRISCHEM SPARGEL,  
WÜRZIGEN BABYKARTOFFELN**

## **DANA ASADO (özel yemek) 34,90€**

6 SAAT ÖZEL SOSUYLA PIŞİRİLMİŞ DANA KABURGA,PATATES  
PÜRESİ, MEVSİM SEBZELERİ VE MANTARLI

### ***BEEF ASADO (Spezialgericht)***

*RINDERRIPCHEN, 6 STUNDEN IN SPEZIELLER SAUCE GEGART,  
KARTOFFELPÜREE, GEMÜSE DER SAISON & PILZEN*

## **KUZU LOKUM 29,90€**

KUZU SIRTI,IZGARA SEBZELER,TABLACI  
SALATASI,BULGUR PİLAVI

### ***LAMMKÖSTLICHKEIT***

*FLEISCH AUS DEM LAMMRÜCKEN, GEGRILLTES GEMÜSE,  
TABLACISALAT, BULGURREIS*

## **DANA ANTRİKOT 34,90€**

IZGARA ANTRİKOT,IZGARA SEBZELER,TABLACI  
SALATASI,BULGUR PİLAVI

### ***GEGRILLTES ENTREQUE***

*GEGRILLTES GEMÜSE, TABLACI-SALAT, BULGURREIS*

## **KUZU PİRZOLA 29,90€**

MARİNE EDİLMİŞ KUZU PİRZOLASI,IZGARA  
SEBZELER,TABLACI SALATASI,BULGUR PİLAVI

### ***MARINIERTE LAMMKOTELETTS***

*LAMMKOTELETTEN, GEGRILLTES GEMÜSE, TABLACISALAT,  
BULGURREIS*

## **KASAP KÖFTE 22,90€**

DANA KIYMA, ÇEŞİTLİ BAHARATLAR, IZGARA  
SEBZELER, TABLACI SALATASI, BULGUR PİLAVI

### **KASAP-FLEISCHBÄLLCHEN**

GEHACKTES RIND, VERSCHIEDENE GEWÜRZE, GEGRILLTES  
GEMÜSE, TABLACI-SALAT, BULGURREIS

## **TAVUK KÜLBASTI 22,90€**

CHEFİN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PIŞİRİLMİŞ  
TAVUK ETİ, IZGARA SEBZELER, TABLACI SALATASI, BULGUR  
PILAVI

### **CHICKEN KULBASTI**

GEKOCHTES HÜHNERFLEISCH MIT FRISCHER, WÜRZIGER  
SPEZIALSAUCE, GEGRILLTES GEMÜSE, TABLACI-SALAT,  
BULGURREIS

## **DANA KAVURMA 24,90€**

CHEFİN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PIŞİRİLMİŞ  
DANA ETİ, CERİ DOMATES, INCE BIBER, ARPAÇIK SOĞAN, TAZE  
BAHARATLAR İLE, BULGUR PİLAVI

### **RINDFLEISCH-PFANNE**

GEKOCHT MIT FRISCHER, WÜRZIGER SPEZIALSAUCE, CHERRY-  
TOMATEN, GRÜNEM PFEFFER, SCHALENZWIEBELN, MIT  
FRISCHEN GEWÜRZEN, BULGURREIS

## **LEVREK IZGARA 29,90€**

ÖZEL BAHARATLARLA MARİNE EDİLMİŞ LEVREK  
BALIĞI, YEŞİL SALATA, ROKA, TAZE SOĞAN,  
MEVSİM SEBZELER

### **Gegrillter Wolfsbarsch**

mariniert mit besonderen Gewürzen, grüner Salat, Rucola, frische  
Zwiebeln, Saisonales Gemüse [D]



## AUS DEM STEINOFEN / FIRINDAN

### **A´LA TURKA PIZZA 16,90€**

MOZARELLA PEYNİRİ, TÜRKİSCH SUCUK, MANTAR, RENKLİ  
BİBER, KURUTULMUŞ DOMATES, MISIR, DİLİM ZEYTİN

#### **A´LA TURKA PIZZA**

*Mozzarellakäse, Türkische Knoblauchwurst, Pilze, bunter Pfeffer,  
getrocknete Tomate, Mais, Olivenscheiben [G,A]*

### **4 PEYNİRLİ PIZZA 15,90€**

MOZARELLA PEYNİRİ, CHEDDAR PEYNİRİ, ROKFOR  
PEYNİRİ, PARMESAN, TAZE FESLEĞEN, ROKA YAPRAKLARI İLE

#### **4 KÄSE-PIZZA**

*Mozzarellakäse, Cheddarkäse, Roquefort, Parmesankäse, frischer  
Basilikum, Rucola [A,G]*

### **DANA KABURGALI PIZZA 19,90€**

6 SAAT PIŞİRİLMİŞ DANA KABURGA ETİ, PIZZA ŞOS,  
MOZARELLA PEYNİRİ, KÖZ BİBER, DOMATES, KEKİK, ROKA

#### **Pizza - Spare Ribs**

*6 Stunden gegartes Rinderrippenfleisch, Pizzasauce, Mozzarella-  
Käse, geröstete Paprika, Tomaten, Thymian, Rucola [A,G]*

## **ISPANAKLI PİDE 9,90€**

ISPANAKLI PİDE

**PİDE MIT SPINAT**

*Teigspezialität mit Spinatfüllung [A,G]*

## **FIRINDAN EKMEK 4,00€**

**Fladenbrot aus dem Steinofen**

*Homemade Fladenbrot aus dem Steinofen [A]*



## NUDELIGES / MAKARNA

### KREMA VE MANTARLI MAKARNA 19,50€

FETTUCHINI MAKARNA KREMA MANTAR SOSU İLE  
MARINE OLMUŞ TAVUK PARÇALARI, PARMESAN PEYNİRİ

#### *Pilzrahm-Fettuchini*

FETTUCHINI-NUDELN, MARINIERTE HÄHNCHENSTÜCKE MIT  
RAHMPILZSAUCE, PARMESAN [G,A]

### VEGGIE Fettuchini 16,00€

FETTUCHINI , MEVSİM SEBZELERİ İLE

#### *Vegetarische Fettuchini*

Fettuchini, Gemüse der Saison [A]

### TÜRK MANTISI 17,50€

Türkische Tortellini

#### *Türkische Tortellini*

Tortelini gefüllt mit Rindfleisch, Knoblauch, Jogurt,  
zerlassene Butter [A,C,G]

# VON DER WEIDE AUF DEN HOLZKOHLEGRILL / IZGARALAR

## **TAVUK ŞIŞ 19,50€**

CHEFİN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PİŞİRİLMİŞ  
TAVUK ETİ, IZGARA SEBZELER, TABLACI SALATASI

### **HÄHNCHENSPIESS**

*marinierte Hähnchenbrust mit frischen Gewürzen, Grillgemüse,  
Türkisch traditioneller Tablaci Salat*

## **ADANA KEBAB 21,00€**

ZIRH KIYMASI, IZGARA SEBZELER, TABLACI SALATASI

### **ADANA KEBAB**

*Hackfleisch Spieß nach original traditionellem Rezept, Grillgemüse,  
Tablaci Salat*

## **KUZU ŞIŞ 22,50€**

CHEFİN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PİŞİRİLMİŞ  
KUZU ETİ, IZGARA SEBZELER, TABLACI SALATASI

### **LAMMSPIEß**

*Empfehlung des Chefkochs: gegrillter Lammspieß mit frischer,  
würziger Spezielsauce, gegrilltem Gemüse und Tablaci-Salat*

## **KARIŞIK IZGARA 38,50€**

ADANA, KUZU ŞIŞ, KUZU PIRZOLA, TAVUK ŞIŞ, KASAP  
KÖFTE, IZGARA SEBZELER, TABLACI SALATASI

### **ORIENTALISCHE GRILLPLATTE**

*Lammspieß, Lammkotlette, Hähnchenspieß, türk. Fleischbällchen,  
Grillgemüse, Tablaci Salat*



## AUS DEM NETZ / BALIK

### **KALAMAR TAVA 16,90€**

BİRA İLE MARİNE EDİLMİŞ KALAMAR TAVA,  
ROKA, TARTAR SOS, LİMON

#### **HOMEMADE TINTENFISCH**

*Marinierter Tintenfisch in Bierteig, Rucola, frische  
Remoulade, Zitrone [D,A]*

### **KARİDES TAVA 16,90€**

6 TANE MARİNE EDİLMİŞ KARİDES, İNCE KIL BİBER,  
TEREYAÇ, SARIMSAK,TAZEVE KURU  
BAHARATLAR, EKMEK

#### **GARNELLENPFANNE**

*6 Marinierte Garnelen, feiner Pfeffer, Butter, Knoblauch,  
frische und trockene Gewürze, dazu frisches Brot aus dem  
Steinofen [D,A]*

### **LEVREK IZGARA 29,50€**

ÖZEL BAHARATLARLA MARİNE EDİLMİŞ LEVREK BALIĞI,  
YEŞİL SALATA, ROKA, TAZE SOĞAN MEVSİM SEBZELER

#### **GEGRILLTER WOLFSBARSCH**

*Wolfsbarsch mariniert mit besonderen Gewürzen, grüner  
Salat, Rucola, frische Zwiebeln, saisonales Gemüse (D)*

## KLEINER PROPHET / TATLILAR

### **ANTEP FISTIKLI BAKLAVA 11,90€**

HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA, SADE DONDURMA, ANTEP FISTIĞI

#### **BAKLAVA MIT PISTAZIEN**

*Baklava (Blätterteig) mit Eis und Pistazien [A,H,C]*

### **ISLAK KEK 13,90€**

ÇİKOLATALI ISLAK KEK ARASINA KESME DONDURMA  
HİNDİSTAN CEVİZİ, ÇİKOLATA SOSU, SICAK LAV TABAĞI  
SUNUMU İLE

#### **SCHOKOKUCHEN MahlAnderZ**

*Saftiger Schokokuchen mit Schnitteis, Kokosnuss,  
Schokosoße, serviert auf einem heißen Lava Teller [A,H]*

### **SICAK SUFLE 11,90€**

ÖZEL SUFLE TATLISI, SADE DONDURMA, CEVİZ

#### **HEISSES SOUFFLE**

*SPEZIELLES SOUFFLE-DESSERT, EIS, WALNUSS [G,H]*

### **ÇİLEKLİ JOGURETTE DONDURMA 13,90€ (saisonal)**

**3 adet** ÖZEL YAPIM ÇİLEKLİ DONDURMA, TAZE ÇİLEK,  
BEYAZ ÇİKOLATA, ÇİLEK SOS VE KREMA

#### **Jogurette Becher**

**3 Kugeln** frischer Joguretteis, Frische Erdbeeren,  
weisse Schokoraseln, Erdbeersoße & Sahne [G]

## MEZE

"Meze" beschreibt eine besondere Art, kleine Gerichte zu servieren. Es geht hierbei ums Teilen von mehreren köstlich gefüllten Schalen. Geprägt sind die Vorspeisen durch die aromatischen Gewürze des Orients und der mediterranen Küche.

**ATOM 5,90€**  
YOĞURT, ACIBİBER, SUSAM

**ATOM JOGHURT** [G-N] JOGURT, CHILI, SESAM  
[SEHR SCHARF]

**KIRMA ZEYTİN SALATASI 7,90€**  
ZEYTİN, NAR EKŞİSİ, KÖZ BİBER, MAYDANOZ, CEVİZ, KURU  
DOMATES

**OLIVENSALAT** [H]  
OLIVEN, GRANATAPFELKERNE, GERÖSTETE PAPRIKA, PETERSILIE,  
WALNÜSSE, GETROCKNETE TOMATEN

**KURU PATLICAN DOLMASI 6,90€**  
PATLICAN, PİRİNÇ, MAYDANOZ, DOMATES, SOĞAN, NANE, LİMON

**GETROCKNETE GEFÜLLTE AUBERGINE**  
AUBERGINEN, REIS, PETERSILIE, TOMATE, ZWIEBEL, MINZE, ZITRONE

**OT KAVURMASI 6,90€**  
KRÄUTER GERÖSTET

**KRÄUTER GERÖSTET** [G]  
VERSCHIEDENE KRÄUTER GERÖSTET, ZWIEBELN, BUNTER PFEFFER,  
KNOBLAUCH, OLIVENÖL, JOGHURT

**EKŞİLİ MANTAR 6,90€**  
MANTAR, LİMON SUYU, LİMON, SARIMSAK, ZEYTİNYAĞ

**SAURE EINGELEGTE CHAMPIGNONS**  
CHAMPIGNONS, ZITRONENSAFT, ZITRONE, KNOBLAUCH, OLIVENÖL



**VIŞNELİ YAPRAK SARMA 7,90€**

VIŞNE, PİRİNÇ, SOĞAN, SARIMSAK, MAYDANOZ

**GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MAHLANDERZ**

KIRSCHEN, REIS, ZWIEBEL, KNOBLAUCH, PETERSILIE

**MUAMMARA 7,90€**

BİBER SALÇASI, DOMATES SALÇASI, CEVİZ, PANKO, NAR EKŞİSİ,  
SARIMSAK, BEYAZ PEYNİR

**MUAMMARA [G-H]**

PAPRIKAPASTE, TOMATENMARK, WALNUSS, PANKO,  
GRANATAPFELSIRUP, KNOBLAUCH, WEISSKÄSE,

**KABAK ŞAYAN 6,90€**

KABAK, ZEYTINYAĞI, SARIMSAK, GLAZE CEVİZ, FISTIK

**ZUCCHINI ŞAYAN**

ZUCCHINI, OLIVENÖL, KNOBLAUCH, GLASIERTE WALNÜSSE,  
ERDNÜSSE

**GİRİT EZME 8,90€**

FESLEĞEN, EZİNE PEYNİRİ, BEYAZ PEYNİR, LOR, PAZI, ANTEP  
FISTIĞI, TORTİLLA

**KRETA-PASTE [G-H-A]**

BASILIKUM, EZİNE-KÄSE, FETA-KÄSE, QUICK, MANDEL, PISTAZIEN,  
TORTİLLA

**KURU CACIK 5,90€**

SÜZME YOĞURT, SALATALIK, SARIMSAK, LİME, LİMON

**Hausgemachter TZATZIKI [G]**

PASSIERTER JOGHURT, GURKE, KNOBLAUCH, LIMETTE, ZITRONE

# Die 14 Allergene



## A GLUTENHALTIGES GETREIDE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



## B KREBSTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Shrimps, Garnelen, Scampi, Krebse, Hummer, Langusten



## C EIER VON GEFÜGEL

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E222 und E1105 auf Eibasis



## D FISCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische, Kaviar, Fischpastete, Anchovipaste, Fischgelatine, Fischsauce



## E ERDNÜSSE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



## F SOJA

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojöl, Sojapulver, Sojalecithin, Tofu



## G MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE

### (inklusive Laktose)

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macasamianüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse



## H SCHALENFRÜCHTE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollensellerie, Selleriesamen, Sellerieaft, Selleriepulver



## L SELLERIE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senfpulver, Senföl, Senfsamen, Senfsprossen



## M SENF

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen



## N SESAMSAMEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

mit Schwefel behandeltes Trockenobst, Wein, getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatennüchtee



## O SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



## P LUPINEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamari



## R WEICHTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass trotz sorgfältiger Herstellung all unserer Gerichte, beim Produktionsprozess Spuren von nicht gekennzeichneten allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können.

## APERITIFS

Martini Bianco <sup>0</sup>	0,05l	3,80 €
Martini Rosso <sup>0</sup>	0,05l	3,80 €
Martini extra dry <sup>0</sup>	0,05l	3,80 €
Scavi & Ray Prosecco <sup>016</sup>	0,10l	5,90 €
	0,75l	34,90 €
<b>Campari <sup>1</sup></b>	0,20l	6,90 €
Orangensaft oder Soda   Orange		
<b>Marcellino</b>	0,20l	7,90 €
Basilikum   Orange   Prosecco <sup>016</sup>   Hibiskus   Eis		
<b>Hugo</b>	0,20l	7,90 €
Holunderblütensirup <sup>1115116</sup>   Prosecco <sup>016</sup>   Frische Minze   Limette   Wasser   Eis		
<b>Aperol Spritz</b>	0,20l	7,90 €
Itarol <sup>114</sup>   Prosecco <sup>016</sup>   Wasser   Orange   Eis		
<b>Lillet Berry</b>	0,20l	7,90 €
Lillet <sup>0</sup> Wild Berry <sup>1115</sup>   Beeren   Grenadine <sup>111115</sup>		

## DRIVERS APERITIFS

<b>Hugolino</b>	0,20l	7,90 €
Holunderblütensirup <sup>1115116</sup>   alkoholfreier Sekt <sup>0</sup>   Frische Minze   Limette   Wasser   Eis		
<b>Gin Lover</b>	0,20l	8,90 €
0% Gordon`s Gin <sup>91115</sup>   Tonic Water <sup>01G114</sup>   Limette		
<b>Virgin Mojito</b>	0,30l	9,90 €
Sprite <sup>15</sup>   Lime Juice <sup>15</sup>   Rohrzucker   Minze   Limette		

## COCKTAILKARTE

MAHLANDERZ ART OF MIXOLOGY BY MEHMET

### **COSMOPOLITAN 10,50€**

*Vodka, Triple Sec., Lime Juice  
Cranberry Juice*

### **BY THE MARGARET HENKEL (MARGARITA) 10,50€**

*Tequilla, Triple Sec.  
Fresh Lemon Juice*

### **DAIQUIRI 10,50€**

*White Rum, Fresh Lemon Juice  
Sugar Syrup*

### **ESPRESSO MARTINI 12,50€**

*Vodka, Kahlua Coffee Liqueur  
Espresso*

### **SINGAPORE GIN SLING 11,50€**

*Gin, Cherry Liqueur, Triple Sec, Grenadine  
Fresh Lemon Juice, Pineapple Juice, Angustro Bitter*

**LONG ISLAND ICE TEA**  
**(Five white Legends) 13,50€**

*Vodka, Gin, White Rum, Tequila  
Triple Sec., Fresh lemon juice Top With Coke*

**PINA COLADA 11,50€**  
*White Rum, Batida De Coco  
Pineapple Juice, Coconut Syrup*

**BLOODY MARY (Fernand Patiot) 13,50€**

*Vodka, Tomato Juice, Fresh Lemon Juice  
Worchestershire Sauce Tobasco,  
Salt, Pepper and Celery*

**EL DRAQUE MOJITO (In Memory  
Of Francis Drake) 11,50€**

*White Rum, Lime Cordial Juice  
Bar Spoon Sugar  
Lime Wedges, Mint Leaves*

**WHISKEY SOUR 13,50€**

*Bourbon Whiskey  
Fresh lemon juice, Orange Juice  
Sugar syrup, Angustro Bitter  
Vegan Foammer Or Egg White  
Garnish: Orange Peel*

**AVIATION 12,50€**

*Gin, Maraschino Liqueur  
Violet Syrup, Fresh Lime Juice*  
**Garnish:** Dry Lavander

**PORNSTAR MARTINI 13,50€**

*Vanillia Vodka, Passoa Liqueur  
Fresh Lemon Juice Passion Fruit Pure  
Vegan Foammer*  
**Garnish:** Dry Apple

**LYNCHBURG LEMONADE 13,50€**

*Tennessee Whiskey, Triple Sec., Sweet And  
Sour Souce, Top Up Lemonade Fizz (Sprite)*  
**Garnish:** Slice Lime

**SEX ON THE BEACH 12,50€**

*Vodka, Archers, Tequilla  
Cranberry Juice, Orange  
Juice*  
**Garnish:** Slice Orange

**HURRICANE 12,50€**

*White Rum, Dark Rum  
Orange Juice, Pineapple Juice  
Fresh Lemon Juice*  
**Garnish:** Slice Pineapple

## **TEQUILLA SUNRISE 10,50€**

*Tequila, Orange Juice, Granadine*

**Garnish:** Slice Orange

## **MAI TAI 12,50€**

*White Rum, Dark Rum*

*Triple Sec., Almond Syrup*

*Fresh Lemon Juice, Pineapple Juice*

**Garnish:** Slice Pineapple , Mint sprouts

## **FRENCH MARTINI 11,50€**

*Vodka*

*Chamboard Liqueur*

*Pineapple Juice*

**Garnish:** Slice Pineapple

## **ELDERFLOWER GIMLET 11,50€**

*Gin, fresh lemon Juice,*

*Elderflower Syrup*

**Garnish:** Lemon peel

## **CAIPIRINHA 9,50€**

*Cachaca, Lime Wedges,*

*Lime Cordial*

*Spoon Sugar*

**Garnish:** Dry Lime

## **GREEN APPLE MARTINI 11,50€**

*Vodka, Green Apple pure, Lemon Juice  
Apple Juice, Vegan Fommer*  
**Garnish: Dry Apple**

## **NEW YORK SOUR 13,50€**

*Bourbon Whisky, Sweet And Sour Souce,  
Red Wine, Vegan Fommer*  
**Garnish: Orange Zest**



**ESPRESSO MARTINI**



# Alkoholfreie Cocktails

## CINDERELLA

*Pineapple Juice, Orange Juice  
Lemon, Grenadine Liquer*

## STRAWBERRY MULE

*Strawberry Syrup  
Lemon Ginger Ale*

## PEACH BELLINI

*Maracuja / Peach Juice  
Lemon, Pineapple Juice  
Coconut Liquer*

## VIRGIN COLADA

*Pineapple Juice  
Milk  
Coconut*

**Alle Alkoholfreien Cocktails 8,90**

## BUBBLY FIZZ TAILS

### **APEROL SPRITZ 7,90€**

*Aperol*

*Prosecco Top Up Soda*

**Garnish:** Slice Orange

### **LILLET BERRY 7,90€**

*Lillet*

*Top Up Schweppes Wild Berry*

**Garnish:** Mint sprouts, Red Fruits

### **BEE'S KNESS 7,90€**

*Gin*

*SPOON Honey*

*FILL UP WITH Prosecco*

**Garnish:** Lemon Zest

### **HUGO 7,90€**

*Elderflower Syrup*

*Prosecco, Slice Lemon*

*Leaf Mint*

## KAFFEEKLATSCH

Türkischer Mocca <sup>13</sup>	je Tasse	3,50 €
Café Creme <sup>13</sup>	je Tasse	3,50 €
Pott Café Creme <sup>13</sup>	je Tasse	4,80 €
Cappuccino <sup>13</sup> <sup>IG</sup>	je Tasse	4,20 €
Espresso <sup>13</sup>	je Tasse	2,50 €
Espresso Macchiato <sup>13</sup> <sup>IG</sup>	je Tasse	3,20 €
Doppio <sup>13</sup>	je Tasse	4,50 €
Milchkaffee <sup>13</sup> <sup>IG</sup>	je Tasse	4,50 €
Latte Macchiato <sup>13</sup> <sup>IG</sup>	je Glas	4,80 €
+ Sirup (Vanille, Mandel, Cocos, Amaretto)		1,50 €
+ Schnäpschen (Amaretto, Rum, Eierlikör, Bailey`s)		3,00 €
Heißer Kakao	je Tasse	4,50 €
Heißer Kakao mit Sahne <sup>G</sup>	je Tasse	4,90 €
Tee - Beutel	je Tasse	3,20 €
(verschiedene Sorten. Fragen Sie gerne unseren Service)		
Türkischer Tee	je Tasse	3,00 €
Frischer Ingwertee	je Tasse	4,90 €
Frischer Minztee	je Tasse	4,90 €
Frischer Minz- + Ingwertee	je Tasse	5,50 €
Heiße Zitrone	je Tasse	3,90 €

**Lust auf leckeren Kuchen vom regionalen  
 Bäcker? Fragen Sie nach unserer Waffel- und  
 Kuchenauswahl.**

## DURSTLÖSCHER

Ayran + Eiswürfel	Fl. 0,3l	3,20 €
Ayran + Minze + Eiswürfel	Fl. 0,3l	3,90 €
Coca Cola <sup>11 13 15</sup>	Fl. 0,2l	3,20 €
Coca Cola Zero <sup>19 13 15</sup>	Fl. 0,2l	3,20 €
Fanta Orange <sup>14 15 16</sup>	Fl. 0,2l	3,20 €
Sprite <sup>15</sup>	Fl. 0,2l	3,20 €
Mezzo Mix <sup>15 16</sup>	Fl. 0,2l	3,20 €
Rauch Apfelschorle	Fl. 0,33l	4,20 €
Rauch Johannesbeerschorle	Fl. 0,33l	4,20 €
Rauch Rhabarberschorle	Fl. 0,33l	4,20 €
Lütts Holunderschorle	Fl. 0,33l	4,20 €
El Puro (naturell)	Fl. 0,25l	2,80 €
El Puro (feinperlig)	Fl. 0,75l	6,90 €
Goldberg Bitter Lemon <sup>14 15</sup>	Fl. 0,20l	3,20 €
Goldberg Tonic Water <sup>01 G 14</sup>	Fl. 0,20l	3,20 €
Goldberg Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl. 0,20l	3,20 €
Goldberg Berry <sup>1</sup>	Fl. 0,20l	3,20 €
Rauch Eistee Pfirsich <sup>15</sup>	Fl. 0,33l	3,90 €
Rauch Eistee Zitrone <sup>15</sup>	Fl. 0,33l	3,90 €

Red Bull <sup>11 13 | 14</sup> 0,25l 3,50 €

**Säfte:**

Apfel-, Orangen-,Kirsch-, 0,40l 5,90 €  
 Maracuja-, Banane-, Cranberrysaft,  
 KiBa

**Schorlen:**

Apfel-, Orangen-,Kirsch-, 0,40l 4,90 €  
 Maracuja-, Banane-, , KiBa,  
 Lemon Squash

**Original Lemonade** 0,30l 5,90 €  
 Limetten-, Holunderblüten

**Berry Homemade** 0,30l 4,90 €  
 Beeren, Minze, Zitrone, Erdbeersirup

**Homemade Wasserkaraffen:**

Minze / Ingwer / Limetten 1,00l 8,90 €  
 Ladymix Rote Früchte / Minze 1,00l 8,90 €

## HOPFEN UND MALZ

Warsteiner Pilsener <sup>A3</sup>	0,3l	3,50 €
(vom Fass)	0,5l	4,90 €
Oberbräu Hell	0,5l	4,90 €
(im Tonkrug vom Fass)		
Alster (mit Fanta) <sup>A3   1   4   15   16</sup>	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,90 €
Radler (mit Sprite) <sup>A3   15</sup>	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,90 €
König Ludwig Weizenbier <sup>A1   A3l</sup>		
(vom Fass)	0,5l	4,80 €
König Ludwig Bananenweizen <sup>A1   A3l</sup>		
(vom Fass)	0,5l	4,80 €
König Ludwig Weizenbier <sup>A1   A3l</sup>		
<b>(alkoholfrei vom Fass)</b>	0,5l	4,80 €
EFES <sup>A1   A3l</sup>	0,3l	3,90 €
(türk. Bier aus der Flasche)		

Frankenheimer <sup>A3   11   13   15</sup> (Cola/Bier aus der Flasche)	0,33l	3,50 €
Warsteiner Brewer Gold <sup>A3</sup>	0,33l	3,50 €
Warsteiner Herb <sup>A3</sup>	0,33l	3,50 €
Warsteiner Herb alkoholfrei <sup>A3</sup>	0,33l	3,50 €
Warsteiner Radler alkoholfrei <sup>A3</sup>	0,33l	3,50 €
Warsteiner alkoholfrei <sup>A3</sup>	0,33l	3,50 €
Salitos Tequila Limette <sup>A3   4   15</sup>	0,33l	4,50 €
Salitos ICE <sup>11</sup>	0,33l	4,50 €
Salitos Mojito <sup>11</sup>	0,33l	4,50 €
Salitos Pink <sup>11</sup>	0,33l	4,50 €



## SAFT VON DER REBE

### 2022/23 Unsere Hausmarke „Mahl Anderz“ Deutschland, Wasenweiler Grauer Burgunder

Auch der Grauburgunder Wein des Jahrgangs 2022 war wieder ausgezeichnet. Dieser Grauburgunder Wein der Region Baden einen unvergleichbaren Trinkgenuss. Am Gaumen trumpft dieser trockene Weißwein mit einer gekonnten Kombination einer hohen Säure und einer ausgeprägten Restsüße. Seine unkomplizierte Art macht ihn sehr beliebt als Tisch- und Genusswein.

Glas, 0,2 l	6,90 €
Flasche, 0,75 l	22,90 €

### Weinschorle vom Hauswein

Glas, 0,2 l	6,50 €
-------------	--------





## MIT PROZENTEN

### Liköre

Bullenschluck <sup>H5</sup>	0,04l	5,90 €
Bailey`s Irish Cream 17% <sup>G</sup>	0,04l	5,90 €
Berliner Luft	0,04l	5,90 €

### Kräuterliköre & Magenbitter

Jägermeister 35% <sup>1</sup>	0,02l	3,80 €
Averna 29%	0,02l	3,80 €
Ramazzotti 30%	0,02l	4,20 €
Fernet Branca 39%	0,02l	4,00 €
Molinari Sambuca 40%	0,02l	3,80 €

### Whisky

Chivas Regal 12 years 40%	0,04l	11,90 €
Ballantines Malt 12 years 40%	0,04l	8,90 €
Glenfiddich 12 years 40%	0,04l	11,90 €
Jack Daniels 40%	0,04l	10,90 €
Glenmorangie 10 years	0,04l	11,90 €

### GRAPPA

Nonino „Merlot“ 41% <sup>CIGIO</sup>	0,02l	5,90 €
Nonino „Chardonnay“ 41% <sup>CIGIO</sup>	0,02l	6,90 €
Nonino „5years old“ 43% <sup>CIGIO</sup>	0,02l	8,90 €

## Brände&Geiste

Ziegler Waldhimbeergeist 43%	0,02l	7,90 €
Ziegler Obstbrand 43%	0,02l	7,90 €
Ziegler Birne Brand	0,02l	8,90 €

## Rum

Captain Morgan 35%	0,04l	6,90 €
Bacardi 37,5%	0,04l	6,90 €
Havanna Club 3 years 40%	0,04l	7,90 €
Havanna Club 7 years 40%	0,04l	9,90 €
Don Papa 10 years	0,04l	9,90 €

## A 'La Turka

Beylerbeyi Raki on the rocks	0,04l	11,90 €
Yeni Raki on the rocks	0,04l	7,90 €
Tekirdag Gold Raki on the rocks	0,04l	9,90 €
Lux Gold Raki on the rocks	0,04l	12,90 €
Salgam Aci (HOT)	0,3l	3,50 €
Salgam Tatli	0,3l	3,50 €

***Digestiv Wagen mit weiteren Schätzen auf  
 Wunsch am Tisch***

## Longdrinks mit 4cl Spirit

Rum   Cola   Eis <sup>1 13 15</sup>	0,3l	9,90 €
Whisky   Cola   Eis <sup>1 13 15</sup>	0,3l	9,90 €
Vodka   Lemon <sup>1 14 15</sup>	0,3l	9,90 €
Vodka   Energie <sup>1 13 14</sup>	0,3l	9,90 €

## GINSACTION

### mit 4cl Spirit & Goldberg Tonic Water <sup>0|G|14</sup>

Bombay Sapphire „Blue“ 40% <sup>0</sup>	0,25l	11,90 €
Gordon`s Pink Strawberry 37,5% <sup>0 1</sup>	0,25l	10,90 €
Tanqueray London Dry 40% <sup>0</sup>	0,25l	12,90 €
Tanqueray Blackcurrant 41,3% <sup>0</sup>	0,25l	12,90 €
Tanqueray Flor de Sevilla 41,3% <sup>0</sup>	0,25l	12,90 €
Silent Pool 43% <sup>0</sup>	0,25l	13,90 €
Monkey 47% <sup>0</sup>	0,25l	14,90 €
Hendrick`s 44% <sup>0</sup>	0,25l	13,90 €
Gin Mare 42,7% <sup>0</sup>	0,25l	13,90 €
GIN SUL 43% <sup>0</sup>	0,25l	13,90 €
Gordens 0,0 % Alk.	0,25l	8,90 €
Tenqueray 0,0 Alk.	0,25l	9,90 €



## Weißwein

### **RIBET WHITE IGP**

Chardonnay – Viognier  
trocken – 13,5 %vol.

Arrogant Frog, Pays d'oc - Frankreich

0,2 l 8,50 €

0,75 l 28,90 €

*Der Wein duftet nach Pfirsich, Ananas und Zitronen mit leichten Vanille-Anklängen, die den Gaumen seidig umspielen. Das Mundgefühl bleibt frisch und ausbalanciert und mündet in einen langen Abgang.*



## Roséwein

### **RIBET PINK IGP**

Grenache - Syrah  
trocken – 12,5 %vol.

Arrogant Frog, Pays d'Oc - Frankreich

0,2 l 8,50 €

0,75 l 28,90 €

*Dieser lachsfarbene Rosé verströmt Aromen von Kirschen, Blüten und etwas Toffee. Ein leichter, frisch-fruchtiger Rosé. Er entzückt mit einem angenehmen Abgang, erfüllt von kandierten Früchten und floralen Anklängen.*



## Rotwein

### **RIBET RED IGP**

Cabernet - Merlot  
trocken – 13,5 %vol.

Arrogant Frog, Pays d'Oc - Frankreich

0,2 l 8,50 €

0,75 l 28,90 €

*Der Wein besticht bereits mit einem tiefen granatrot im Glas. Geschmacklich und in der Nase überzeugen dunkle Beeren, erdige Noten, Mokka und etwas Konfitüre. Die Cuvée wirkt gut balanciert am Gaumen, die Tannine sind gut eingebunden und der Abgang ist lang.*

# Arrogant Frog

Der Frosch hat sich als Kunstfigur etabliert. Als Karikatur wollte Jean-Claude Mas das Klischee der arroganten, selbstverliebten und von ihren Weinen überzeugten Franzosen bedienen. In der englischsprachigen Welt werden sie nämlich frech »arrogant frog« gerufen. Nach nicht einmal zehn Jahren ist der Frosch der bekannteste, französische Botschafter der jungen, offenen und selbstkritischen Weinmacher. Für Jean-Claude Mas ist der Frosch auch sein eigenes Spiegelbild und er erzählt über diese Kunstfigur die Geschichten über die alltäglichen Arbeiten im Weinberg und im Keller. Natürlich nimmt Jean-Claude Mas die französischen Momente des Lebens lächelnd auf die Schippe. Das Wichtigste dabei bleibt: In jeder Flasche mit dem Frosch auf dem Etikett ein Stück authentisches Südfrankreich ist.





## Weißwein

### **716 GRAUBURGUNDER**

Kabinett trocken - 13 % vol.

Winzerhof Ebringen, Baden

0,2 l 8,90 €

0,75 l 28,90 €

*Aromen von Quitte, Melonen und Mandeln bestimmen den Duft dieses Grauburgunders. Im Geschmack vereinen sie sich mit einer feinen Cremigkeit zu einem extraktreichen, weichen Geschmacksbild mit nachhaltigem Abgang.*



## Roséwein

### **716 SPÄTBURGUNDER ROSE**

Kabinett trocken - 12 % vol.

Winzerhof Ebringen, Baden

0,2 l 8,90 €

0,75 l 28,90 €

*Ein „aufregend“ strahlendes Lachsrot erwartet uns mit dem 716 Rose im Glas. Der Duft erinnert an frische Erdbeeren. Im Geschmack ein Hauch von Himbeere, dazu eine animierende Säure. Der ideale Terrassenwein.*



## Rotwein

### **716 SPÄTBURGUNDER**

Kabinett trocken – 12,5 % vol.

Winzerhof Ebringen, Baden

0,2 l 8,90 €

0,75 l 28,90 €

*In einem dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen präsentiert sich der Wein im Glas. Die elegante, dunkle Kirsche, umgeben von Waldfrüchten und zarten Tanninen, hinterlässt ein angenehmes, lange anhaltendes Spätburgundererlebnis auf der Zunge.*



# Ebringen 716

Der Weinbau in Ebringen hat eine überaus reiche und lange Tradition. Die erste urkundliche Erwähnung findet sich schon im Jahr 716, als ein Ebringer Weinberg an das Kloster St. Gallen übertragen wurde. Ebringen kann somit auf 1300 Jahre Weinbau blicken. Als Hommage an unsere Ursprünge haben wir unsere jüngste Weinlinie ausgebaut: Frisch, lebendig, charaktervoll mit klarem Bekenntnis zur Herkunft – unsere 716. Inspiriert von den Anfängen präsentieren sich unsere 716er Weine reduziert auf das Wesentliche mit zeitgemäß frischer Note. Die handverlesenen Trauben dafür stammen aus ausgewählten Reblagen, die naturnah bewirtschaftet und schonend mit limitierten Erträgen geerntet werden. Unsere junge Weinlinie, zu der unsere typischen heimischen Sorten Gutedel, Grau-, Weißburgunder, Chardonnay und auch Rosé sowie Spätburgunder zählen, vereint in sich die Qualitäten eines hochwertigen Kabinetts- und eines Gutsweins. Genießen Sie lebendige Ebringer Weinkultur, die Herkunft und Zukunft auf perfekte Weise verbindet.





## Weißwein

<b>CHARDONNAY IGT</b>	0,2 l	7,90 €
Terre Siciliane – 12 % vol.	1,0 l	31,90 €
Collezione Il Mio, Sizilien - Italien		

*Der Wein entfaltet ein Aroma das an die spritzige Frische von grünen Äpfeln erinnert. Der Geruch von reifem Pfirsich und Muskatnuss umspielt die Nase. Ein Genuss der sich am Gaumen fortsetzt.*



## Roséwein

<b>BARDOLINO CHIARETTO DOC</b>	0,2 l	7,90 €
Cantina di Custoza – 12 %vol	1,0 l	31,90 €
Veneto – Italien		

*Ein erfrischend fruchtiger Rose vom Gardasee mit einem Duft von frischen Erdbeeren. Im Geschmack trocken und geschmeidig mit Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren.*



## Rotwein

<b>PRIMITIVO IGT</b>	0,2 l	7,90 €
Puglia – 13,5 % vol.	1,0 l	31,90 €
Collezione Il Mio, Italien		

*Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weines mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte würzige Noten.*



# Für Kenner und Liebhaber

## Weißwein



### LUGANA DOC

0,75 l | 39,90 €

Ca dei Frati – 13,5 % vol  
Lombardei - Italien

*Der Lugana I Frati präsentiert sich in sonnigem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein Bukett ist ausdrucksstark, facettenreich, komplex, kraftvoll, intensiv, konzentriert. Am Gaumen schmeichelhaft, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. Einer der beliebtesten Luganaweine vom Gardasee.*

## Rotwein



### PRIMITIVO TREFILARI IGP

0,75 l | 44,90 €

Salento – 14,5 % vol.

3,0 l | 159,00 €

Cantina Sampietrana, Apulien - Italien

*Ein großartiger Primitivo, der mit viel Liebe zum Detail produziert wurde: 30% der Trauben wurden vor der Lese im Appassimento-Stil angeschnitten, sodass sie am Stock trocknen konnten.*

*Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zart mit klarer Amarenakirsch-, Brombeer- und Blaubeerfrucht, und einem Hauch von Nelken. Die acht Monate lange Reifung im Barrique macht diesen Wein Sehr elegant, geschmeidig und voll.*