

Auszeit am Mönesee

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



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

FÜR VORNEWEG

TAVUK CORBASI 7,90€

**TAVUKGÖGÜSÜ,
SARIMSAK, TEREYAG, KARABIBER**

HÜHNERSUPPE

(türkische Art)
HÄHNCHENBRUSTFLEISCH /
KNOBLAUCH/
BUTTER / OLIVENÖL / PFEFFER (G)

ÇIG KÖFTE 8,90€

ETSİZ, YEŞİL SALATA, LİMON, AZ ACILI

Griß Spezialität aus dem Osten der Türkei
VEGETARISCHE GRIESSKÖFTE MIT FRISCHEN KRÄUTERN
& ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN
BLATTSALATE/ ZITRONE/ LEICHT SCHARF
[Ah,H,M,O]

DOMATES SÖGÜC 12,90€

**DOMATES ,ROKA ,EZINE PEYNİRİ, SALATALIK,
BALZAMİK SOS**

TOMATEN-SÖGÜC

TOMATEN/ RUCOLA/ EZINE KÄSE
(Türkische Feta Käse mit hohem Fett Anteil und intensiven
Geschmack)/ GURKE/ BALSAMICO
[G]

Schauen Sie auch in unsere Meze Karte!

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

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,O]*

KIDS MAKARNA 6,90€

DOMATE SOSLU, PENNE MAKARNA

Ich habe keinen Hunger!

Penne, Tomatensoße [A,C,O]

DONDURMA 2,00€

1 Portion VANILYALI DONDURMA

1 Kugel Vanille Eis (G)

GRÜN-FRISCH-KNACKIG / SALATALAR

CEVİZLİ BADEMLİ GAVURDAĞI SALATA 16,90€

DOMATES, SALATALIK, BIBER, SOGAN, MAYDONOZ,
NAREKSISI, KÖY PEYNIRI , CEVİZ & BADEM

GAVURDAGI-SALAT MIT WALNÜSSEN UND MANDELN
TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, PETERSILIE,
GRANATAPFELSIRUP, DORFKÄSE, WALNÜSSE &
MANDELN
[H,G]

MAHLANDERZ SALATA 19,90€

MARİNE EDİLMİŞ TAVUK GÖĞSÜ, ICEBERG, SEZAR
SOS, MISIR, CERİ DOMATES, PESTO
SOSLU KRUTON EKMEK, PARMESAN

SALAT MAHLANDERZ
MARINIERTER HÜHNERBRUST, EISBERG, CAESARSAUCE,
MAIS, TOMATEN, CROUTONS MIT PESTO-SAUCE &
PARMESAN
[A,B,C,D,G]

BOWL'S

SOMONLU BOWL 21,90€

BASMATI PIRINC, IZGARA SOMON, NOHUT, IZGARA
BIBER, BÖRÜLCE, MOR LAHANA, BROKOLI,
AVOKADO, SUSAM, CHIA

BOWL MIT LACHSFILET

BASMATI REIS, GEGRILLTER LACHS, KICHERERBSEN,
GEGRILLTE PAPRIKA,
AUGENBOHNEN, ROTKOHL, BROKKOLI, AVOKADO,
SESAM & CHIA SAMEN

(D)

MEYVELI BOWL 13,90€

SÜZME YOGURT, BAL, MUZ İLE CİRPİLMİŞ YOGURT
ÜZERİNE YABAN MERSİNİ, MUZ, YULAF,
BADEM veya CEVİZ

BOWL MIT FRÜCHTEN

GRIECHISCHER JOGURT MIT HONIG UND BANANE,
GARNIERT MIT HEIDELBEEREN,
BANANENSCHNITTEN, HAFER,
MANDELN ODER WALNÜSSE

(G,H)

SPEZIALITÄTEN AUS DER TÜRKEI

ANA YEMEKLER

EGE USULÜ KUZU TANDIR 32,90€

AĞIR ATEŞTE 6 SAAT ÖZEL SOSU İLE
PIŞİRİLMİŞ ,
KUZU ÖN KOL , PATATES PÜRESİ , MEVSİM
SEBZELER, ÖZEL SOSU İLE & ANTEPFISTIĞI

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 & Pistazien*

CHEF BONFİLE 34,90€

CHEFIN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE
PIŞİRİLMİŞ DİLİM DANA BONFİLE,
TAZE KUŞKONMAZ,BAHARATLI BABY PATATES

RINDERFILET

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

KASAP KÖFTE 22,90€

DANA KIYMA,ÇEŞİTLİ BAHARATLAR,IZGARA
SEBZELER,TABLACI SALATASI, PATATES

KASAP-FLEISCHBÄLLCHEN

GEHACKTES RIND, VERSCHIEDENE GEWÜRZE,
GEGRILLTES GEMÜSE, TABLACI-SALAT,
STEAKHOUSE FRIES

AUS DEM STEINOFEN / FIRINDAN

A'LA TURKA PIZZA 16,90€

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

A'LA TURKA PIZZA

MOZZARELLAKÄSE, TÜRKISCHE KNOBLAUCHWURST, PILZE,
BUNTER PFEFFER, GETROCKNETE TOMATE, MAIS,
OLIVENSCHNITTEN [G,A]

4 PEYNİRLİ PIZZA 15,90€

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

4 KÄSE-PIZZA

MOZZARELLAKÄSE, CHEDDARKÄSE, ROQUEFOR
PARMESANKÄSE, FRISCHER BASILIKUM, RUCOLA [A,G]

DANA KABURGALI PIZZA 19,90€

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

PIZZA SPARE RIBS

6 STUNDEN GEGARTES RINDERRIPPENFLEISCH, PIZZASAUCE,
MOZZARELLAKÄSE, GERÖSTETE PAPRIKA, TOMATEN,
THYMIAN, RUCOLA [A,G]

TON BALIKLI PIZZA 15,90€

TON BALIGI, SOGAN, SIYAH DILIM ZEYTIN, MISIR, KÖZ BIBER

THUNFISCH PIZZA

THUNFISCH, ZWIEBELN, SCHWARZE OLIVEN, MAIS &
GERÖSTETE PAPRIKA

(A,D)

PIZZA VEGGIE 14,90€

DOMATES SOS, MOZZARELLA, ISPANAK, BROKOLI, BIBER,
MANTAR, PATLICAN, KABAK

PIZZA VEGETARIA

TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, SPINAT, BROKKOLI, PAPRIKA,
PILZE, AUBERGINEN, ZUCCHINI

(O)

FIRINDAN EKMEK 4,00€

FLADENBROT AUS DEM STEINOFEN

HOMEMADE FLADENBROT FRISCH AUS DEM STEINOFEN
(Sauerteig) [A]



NUDELIGES / MAKARNA

TAVUK VE MANTARLI FETTUCHINI 19,50€

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

HÄHNCHEN PILZRAHM FETTUCHINI

FETTUCHINI-NUDELN, MARINIERTE HÄHNCHENBRUST MIT
RAHMPILZSAUCE, PARMESAN

[G,A]

VEGGIE FETTUCHINI 16,90€

FETTUCHINI , MEVSİM SEBZELERİ İLE

VEGETARISCHE FETTUCHINI

FETTUCHINI-NUDELN, GEMÜSE DER SAISON

[A]

GAMBAS FETTUCHINI 21,90€

FETTUCHINI, KARIDES, SARIMSAK, ZEYTINYAG, ACI, PARMESAN

FETTUCHINI-NUDELN, GARNELLEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL,
CHILI, PARMESAN

(D,A,B)

SOMONLU MAKARNA 21,90€

SOMON, KREMA, PESTO SOS, SARIMSAK, BROKOLI

PASTA LACHSFILET

LACHS, SAHNE, KRÄUTERPESTO, KNOBLAUCH, BROKKOLI

(D,G)

VON DER WEIDE

HOLZKOHLEGRILL / IZGARALAR

TAVUK ŞİŞ 19,50€

CHEFİN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PIŞİRİLMİŞ
TAVUK ETİ, SALATA, SOS, PATATES

HÄHNCHENSPIESS

MARINIERTE HÄHNCHENBRUST MIT
ORIENTALISCHEN GRILLGEWÜRZEN, SALAT, DIP,
STEAKHOUSE FRIES

ADANA KEBAB 21,00€

ZIRH KIYMASI, SOS, SALATA, PATATES

ADANA KEBAB

HACKFLEISCH SPIESS nach original traditionellem
Rezept, JOGURT DIP, SALAT,
STEAKHOUSE FRIES

KUZU ŞİŞ 22,50€

CHEFİN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PIŞİRİLMİŞ
KUZU ETİ, SOS, SALATA, PATATES

LAMMSPIESS

LAMMSPIESS MIT MARINADE NACH ART DES
HAUSES, DIP, SALAT & STEAKHOUSE FRIES

KARIŞIK IZGARA 38,50€

ADANA, KUZU ŞİŞ, TAVUK ŞİŞ, PIRZOLA, KÖFTE
IZGARA SEBZELER, SALATA, SOS, PATATES

ORIENTALISCHE GRILLPLATTE 1 Person

LAMMSPIESS, HÄHNCHENSPIESS, ADANAKEBAB,
LAMMKOTLETT, KÖFTE, GRILLGEMÜSE, SALAT, DIP,
STEAKHOUSE FRIES

GRILLPLATTEN

Für 2 75,00€

Für 3 105,00€

Für 4 145,00€

Für 6 220,00€

AUS DEM NETZ / BALIK

KARİDES TAVA 20,90€

6 TANE MARINE EDİLMİS KARİDES, İNCE KIL BİBER,
TEREYAÇ, SARIMSAK,TAZE VE KURU BAHARATLAR,
MANTAR,DOMATES,EKMEK

GARNELLENPFANNE

6 MARINIERTE GARNELLEN, FEINER PFEFFER,
BUTTER, KNOBLAUCH, G E W Ü R Z E ,LEICHT
SCHARF ,CHAMPIGNONS,TOMATEN
dazu frisches Brot aus dem Steinofen

[D,A,]

GAMBAS FETTUCHINI 21,90€

FETTUCHINI, KARİDES, SARIMSAK, ZEYTINYAG,
ACI,PARMESAN

GARNELLEN FETTUCHINI

FETTUCHINI-NUDELN,GARNELLEN, KNOBLAUCH,
OLIVENÖL, CHILI, PARMESAN

(D,A,B)

SOMONLU MAKARNA 21,90€

SOMON, KREMA, PESTO SOS, SARIMSAK, BROKOLI

PASTA LACHSFILET

LACHS, SAHNE, KRÄUTERPESTO, KNOBLAUCH,
BROKKOLI

(D,G)

KLEINER PROPHET / TATLILAR

KARPUZ PEYNIR SALATASI 12,90€

KARPUZ, FETA, SALATALK, TAZE NANE

WASSERMELONE a' LA TURKA

WASSERMELONE, FETAKÄSE, GURKE, FRISCHEMINZE

(G)

TIRAMISU 7,50€

MASCARPONE, KAHVE, LIKÖR, KAKAO TOZU

TIRAMISU

MASCARPONE, KAFFEE/ESPRESSO, LIKÖR,
KAKAOPULVER

(G)

SÜTLAC 6,50€

PIRINC, SÜT, SEKER

HAUSGEMACHTER MILCHREIS

REIS, MILCH, ZUCKER

(G)

Schauen Sie nach unseren Tages Desserts

DONDURMA/SORBET

EIS/SORBET

CASSISSORBET 2,50€

ZITRONENSORBET 2,50€

VANILLE-/SCHOKO-/ERDBEEREIS (G) je 2,00€

PORTION SAHNE (G) 1,00

SOGUK KAHVE 6,50€

KAHVE, VANILIALI DONDURMA, KREMA, SOS

EISKAFFEE

KAFFEE, VANILLEEIS, SAHNE, SCHOKOSOÙE

(G)

MEZE

(wöchentlich wechselnde MEZE-Karte)

"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.

MANÇO 6,90€

PATLICAN, SÜZME YOĞURT, KURU BİBER, SARIMSAK

AUBERGINEN, PASSIERTER JOGHURT, GETROCKNETE CHILI,
KNOBLAUCH

HUMUS PASTIRMALI 8,90€

PASTIRMA, NOHUT, TAHİN, LIMON SUYU, SİRKE, KİMYON,
SARIMSAK HUMMUS [MIT TÜRKISCHEM SPECK] [F]

RINDERSPECK, KICHERERBSEN, TAHINI, ZITRONENSAFT,
ESSIG, KREUZKÜMMEL, KNOBLAUCH

ANTEP ACILI EZME 6,90€

BİBER, SALATALIK, DOMATES, SOĞAN, MAYDANOZ,
SALÇA, İSOT, NAR EKŞİSİ, SARIMSAK, CEVİZ

PAPRIKA CHUTNEY (ANTEP ART)

PAPRIKA, GURKE, TOMATE, ZWIEBEL, PETERSILIE,
TOMATENMARK, İSOT, GRANATAPFELSIRUP,
KNOBLAUCH, WALNUSS [SCHARF]

GİRİT EZME 8,90€

FESLEĞEN, EZİNE PEYNİRİ, BEYAZ PEYNİR, LOR, ANTEP, FISTIĞI,
TORTILLA

KRETA-PASTE [G-H-A]

BASILIKUM, EZINE-KÄSE, FETA-KÄSE, QUICK, MANDEL, PISTAZIEN,
TORTILLA

VIŞNELİ YAPRAK SARMA 7,90€

VIŞNE, PİRİNÇ, SOĞAN, SARIMSAK, MAYDANOZ

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MAHLANDERZ

KIRSCHEN, REIS, ZWIEBEL, KNOBLAUCH, PETERSILIE

KIRMA ZEYTİN SALATASI 7,90€

ZEYTİN, NAR EKŞİSİ, KÖZ BİBER, MAYDANOZ, CEVİZ, KURU
DOMATES

OLIVENSALAT [H]

OLIVEN, GRANATAPFELKERNE, GERÖSTETE PAPIKA,
PETERSILIE, WALNÜSSE, GETROCKNETE TOMATEN

AVAKADO SALATASI 7,90€

AVAKADO, SALATALIK, KIRMIZI SOĞAN, LIMON
SUYU, ZEYTİNYAĞI, KAPYA BİBER

AVOCADOSALAT

AVOCADO, GURKE, ROTE ZWIEBEL, ZITRONENSAFT,
OLIVENÖL, KAPIA-PFEFFER

Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

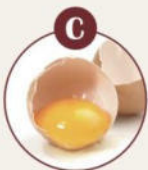
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Shrimps, Garnelen, Scampi, Krebse, Hummer, Langusten



EIER VON GEFÜGEL

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische, Kaviar, Fischpastete, Anchovipaste, Fischgelatine, Fischsauce



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



SOJA

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (inklusive Laktose)



SCHALENFRÜCHTE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senfpulver, Senföl, Senfsamen, Senfsprossen



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senfpulver, Senföl, Senfsamen, Senfsprossen



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

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



LUPINEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamari

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

DRIVERS APERITIFS

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

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 Liqueur*

STRAWBERRY MULE

*Strawberry Syrup
Lemon Ginger Ale*

PEACH BELLINI

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

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 ¹³	je Tasse	3,50 €
Café Creme ¹³	je Tasse	3,50 €
Pott Café Creme ¹³	je Tasse	4,80 €
Cappuccino ¹³ ^{IG}	je Tasse	4,20 €
Espresso ¹³	je Tasse	2,50 €
Espresso Macchiato ¹³ ^{IG}	je Tasse	3,20 €
Doppio ¹³	je Tasse	4,50 €
Milchkaffee ¹³ ^{IG}	je Tasse	4,50 €
Latte Macchiato ¹³ ^{IG}	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 ^G	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 ^{11 13 15}	Fl. 0,2l	3,20 €
Coca Cola Zero ^{19 13 15}	Fl. 0,2l	3,20 €
Fanta Orange ^{14 15 16}	Fl. 0,2l	3,20 €
Sprite ¹⁵	Fl. 0,2l	3,20 €
Mezzo Mix ^{11 15 16}	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 ^{11 14 15}	Fl. 0,20l	3,20 €
Goldberg Tonic Water ^{01 G 14}	Fl. 0,20l	3,20 €
Goldberg Ginger Ale ¹	Fl. 0,20l	3,20 €
Goldberg Berry ¹	Fl. 0,20l	3,20 €
Rauch Eistee Pfirsich ¹⁵	Fl. 0,33l	3,90 €
Rauch Eistee Zitrone ¹⁵	Fl. 0,33l	3,90 €

Red Bull ^{11 13 | 14} 0,25l 3,50 €

Säfte:

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, 0,40l 5,90 €
 Maracuja-, Banane-, Cranberrysoft,
 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 ^{A3}	0,3l	3,50 €
(vom Fass)	0,5l	4,90 €
Oberbräu Hell	0,5l	4,90 €
(im Tonkrug vom Fass)		
Alster (mit Fanta) ^{A3 14 15 16}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,90 €
Radler (mit Sprite) ^{A3 15}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,90 €
König Ludwig Weizenbier ^{A1 A3l}		
(vom Fass)	0,5l	4,80 €
König Ludwig Bananenweizen ^{A1 A3l}		
(vom Fass)	0,5l	4,80 €
König Ludwig Weizenbier ^{A1 A3l}		
(alkoholfrei vom Fass)	0,5l	4,80 €
EFES ^{A1 A3l}	0,3l	3,90 €
(türk. Bier aus der Flasche)		

Frankenheimer ^{A3 11 13 15} (Cola/Bier aus der Flasche)	0,33l	3,50 €
Warsteiner Brewer Gold ^{A3}	0,33l	3,50 €
Warsteiner Herb ^{A3}	0,33l	3,50 €
Warsteiner Herb alkoholfrei ^{A3}	0,33l	3,50 €
Warsteiner Radler alkoholfrei ^{A3}	0,33l	3,50 €
Warsteiner alkoholfrei ^{A3}	0,33l	3,50 €
Salitos Tequila Limette ^{A3 4 15}	0,33l	4,50 €
Salitos ICE ¹¹	0,33l	4,50 €
Salitos Mojito ¹¹	0,33l	4,50 €
Salitos Pink ¹¹	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 ^{H5}	0,04l	5,90 €
Bailey`s Irish Cream 17% ^G	0,04l	5,90 €
Berliner Luft	0,04l	5,90 €

Kräuterliköre & Magenbitter

Jägermeister 35% ¹	0,02l	3,80 €
Averna 29%	0,02l	3,80 €
Ramazotti 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% ^{CIGIO}	0,02l	5,90 €
Nonino „Chardonnay“ 41% ^{CIGIO}	0,02l	6,90 €
Nonino „5years old“ 43% ^{CIGIO}	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 I Cola I Eis ¹ 13 ¹ 15	0,3l	9,90 €
Whisky I Cola I Eis ¹ 13 ¹ 15	0,3l	9,90 €
Vodka I Lemon ¹ 14 ¹ 15	0,3l	9,90 €
Vodka I Energie ¹ 13 ¹ 14	0,3l	9,90 €

GINSATION

mit 4cl Spirit & Goldberg Tonic Water ⁰IG¹14

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

CHARDONNAY IGT	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

BARDOLINO CHIARETTO DOC	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

PRIMITIVO IGT	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.