

Suppen

008.	Hühnersuppe mit Einlage	3,20
009.	Tomatencremesuppe ⁴ mit Reis und Schlagsahne	3,40
010.	Klare Ochschwanzsuppe mit Toast	3,50
011.	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	3,90
012.	„Mexikanisches Feuer“ eine besonders scharfe Gulasch-Gemüse-Suppe	3,70
013.	Gulaschsuppe mit Fleischeinlage	3,70
014.	Broccoli-Creme-Suppe ⁴	3,50

Kalte Vorspeisen

001.	Krabben-Cocktail Krabben auf Salat, überzogen mit Cocktailsauce ² , dazu Toast	8,90
002.	Hausgebeizter Lachs mit Zwiebelringen und Meerrettich, dazu Toast	8,90

Warme Vorspeisen

004.	Gefüllte Champignons Wiesenchampignons gefüllt mit Krabben und Knoblauchsauce überbacken	8,90
005.	Garnelen in Knoblauchsauce mit Toast	8,90
006.	Weinbergschnecken 6 Stück in heißer Knoblauchsauce	6,50
007.	Frische Champignons mit Weinbergschnecken gefüllt und überbacken	8,90

Toastgerichte

324.	„El Paso“ Toast Schweinefilet auf Toast mit Birnen und Käse ¹ überbacken	11,20
325.	„Damen-Toast“ Schweinefilet mit Champignons und Käse ¹ überbacken	11,20
326.	„Hawaii-Toast“ Ananas und Schinken ^{1,2,3} auf Toast, mit Käse ¹ überbacken	6,80
327.	„Herren-Toast“ Rumpsteak auf Toast mit gerösteten Zwiebeln	13,90

Eine einfallsreiche Geschenkidee:
Wir stellen Geschenk-Gutscheine für Sie aus!

GESCHENK
Gutschein

im Wert von

an Wert

Nicht gegen Bargeld ablösbar!

Einzulösen bei:

Täglich durchgehend geöffnet
von 11.30 - 23.00 Uhr

Restaurant
El Paso
im Treppchen
www.steakhaus-elpaso.de

Stöckmannstrasse 66
46045 Oberhausen
Tel.: (02 08) 2 15 39

Datum

Kunden-Postleitzahl

Landcode Nr.

Steak-Börse

Original argentinische Steaks

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:
englisch, medium oder durch.

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium.

030.	Hüftsteak ca. 200 g	12,50	040.	Filetsteak ca. 200 g	18,50
031.	Hüftsteak ca. 250 g	15,20	041.	Filetsteak ca. 250 g	22,50
032.	Hüftsteak ca. 300 g	18,20	042.	Filetsteak ca. 300 g	26,50
033.	Rumpsteak ca. 200 g	15,20	043.	Clubsteak ca. 550 g leicht durchwachsendes Vorderrippenstück (Rumpsteak am Knochen)	18,90
034.	Rumpsteak ca. 250 g	17,90			
035.	Rumpsteak ca. 300 g	20,90	044.	T-Bone-Steak ca. 600 g Filet- und Rumpsteak am Knochen	22,90

ohne Beilagen

045.	Filetsteak „Hugo“ Filetsteak ca. 200 g mit Rösti und Ajvar	20,90
------	--	-------

Steaks mit Pfeffersauce

180.	Pfeffer-Hüftsteak dazu Pommes frites und Salat	16,90
181.	Pfeffer-Rumpsteak mit Pommes frites und Salat	18,90
182.	Pfeffer-Filetsteak mit Pommes frites und Salat	22,90
183.	Pfeffer-Schweinerückensteak mit Pommes frites und Salat	12,50

Beilagen

100.	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	3,00	108.	Blattspinat	3,00
101.	Pommes frites	2,50	109.	Pfifferlinge mit Zwiebeln ¹ und Speck ² oder in Kräuterrahmsauce	7,50
102.	Bratkartoffeln	3,00	110.	Broccoli	3,50
103.	Salzkartoffeln	2,30	111.	Prinzeßbohnen	3,30
104.	Kroketten	2,50	112.	Sommer-Gemüse	2,50
105.	Butterreis	2,30	113.	Champignon- Zwiebelgemüse	3,80
106.	Djuvecreis	2,30	114.	Röstzwiebeln	2,10
107.	Mexikanische rote Bohnen	3,80	117.	Rösti	2,50

Saucen

192.	Jägersauce	2,20	196.	Sauce Bèarnaise	2,20
193.	Zigeunersauce	2,20	197.	Knoblauchsauce	2,20
194.	Sauce Hollandaise	2,20	198.	Kräuterbutter	2,20
195.	Pfefferrahmsauce	2,20	199.	Rahmsauce	2,20

Salatbuffet

Wählen Sie nach Herzenslust aus verschiedenen Salatkompositionen,
die wir täglich für Sie zubereiten.

Dazu wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:

- Joghurt-Sahne-Dressing² • - French-Dressing² • - Vinaigrette (Essig und Öl)

Bitte bedienen Sie sich selbst vom reichhaltigen Salatbuffet !

120. Pro Person und Teller 3,50

Salate

121.	Kopfsalat	3,00
122.	Tomatensalat	3,00
123.	Gurkensalat, frisch	3,00
124.	Serbischer Salat mit Schafskäse	4,90
125.	Weißkohlsalat	3,00
126.	Gemischter Salat	3,00

Steak-Spezialitäten

- | | | |
|------|---|-------|
| 050. | „El Paso“ Steakteller | 23,90 |
| | Rinderfilet, Schweinefilet und Rumpsteak mit Sauce Bèarnaise, Champignons, Folienkartoffel u. Salat | |
| 051. | Filetsteak „Diplomat“ | 25,90 |
| | mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, Kroketten und Salat | |
| 052. | Rumpsteak | 18,90 |
| | mit Champignons, Kroketten und Salat | |
| 054. | Rumpsteak „Alt Deutsch“ | 18,90 |
| | mit Zwiebeln gebraten, dazu Folienkartoffel und Salat | |
| 055. | Gefülltes Rumpsteak | 18,90 |
| | mit Schinken ^{1,2,3} , Käse, Folienkartoffel und Salat | |
| 056. | Kalbssteak „Prinzeß“ | 19,90 |
| | mit Ananas und Sauce Bèarnaise überbacken, dazu Prinzeßbohnen, Kroketten und Salat | |
| 057. | Kalbsmedaillon „Mozart“ | 19,90 |
| | mit Champignons, Prinzeßbohnen und Kroketten | |
| 058. | Filetsteak „Spezial“ | 25,50 |
| | mit Krabben, Champignons und Käse ¹ überbacken, dazu Butterreis und Salat | |
| 059. | Filet Tournedo | 22,50 |
| | 2 kleine Rinderfilets, mit Sauce Bèarnaise, dazu Broccoli und Kroketten | |
| 060. | Filetsteak „American“ | 23,50 |
| | mit Spiegelei, Champignons, Folienkartoffel und Salat | |

Lamm-Spezialitäten

- | | | |
|------|--|-------|
| 131. | Lammspieß | 16,90 |
| | mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat | |
| 132. | Lammsteak | 17,90 |
| | mit Knoblauchöl gegrillt, dazu Prinzeßbohnen und Bratkartoffeln | |
| 133. | Lammkotelett | 15,50 |
| | gegrillt mit Knoblauch, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln | |
| 134. | Lammfilet | 19,90 |
| | mit Bratkartoffeln und Salat | |
| 135. | Lammplatte | |
| | - für 2 Personen - | 36,00 |
| | mit Bratkartoffeln, Prinzeßbohnen und Salat | |

Spezialitäten vom Grill

062.	Halb und Halb Cevapcici und Raznjici mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat	9,90
063.	Raznjici 2 Spießchen zart gegrillt, mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat	10,50
064.	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat	9,50
065.	Pljeskavica Hacksteak gegrillt, mit Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat	9,50
066.	Schweinekoteletts 3 Koteletts gegrillt mit Grillspeck, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat	10,50
067.	Schweinerückensteak mit Champignons und gerösteten Zwiebeln, dazu Folienkartoffel und Salat	11,50
068.	Balkansteak Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat	12,50
069.	Leber „Balkan Art“ zart gegrillte Puten-Leber mit Grillspeck, Pommes frites, Djuvecreis und Salat	8,90
070.	Zigeuner-Spieß verschiedene Fleischstücke mit Folienkartoffel, Djuvecreis und Salat	11,30
071.	Grillteller ca. 450g Hacksteak, Spieß, Kotelett, 2 Cevapcici, Speck, Djuvecreis, Pommes frites und Salat	12,50
072.	Pfefferspieß Rindermedaillons am Spieß mit Pommes frites und Salat	16,90
073.	Argentina-Spieß 3 Rumpsteaks am Spieß, Folienkartoffel und Salat	16,90
074.	Mexico-Spieß verschiedene Sorten Steaks, mit Pommes frites, Mexico-Sauce und Salat	17,50
075.	Überraschungsteller „El Paso“	14,90
077.	Potpourri „El Paso“ ca. 450 g Hacksteak, Rinderhüfte, Kotelett und kleines paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat	14,30

Pfannengerichte

- | | | |
|------|--|-------|
| 082. | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat | 10,50 |
| 083. | Jägerschnitzel
mit Pommes frites und Salat | 11,50 |
| 084. | Zwiebelschnitzel
Schweineschnitzel paniert, mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat | 11,50 |
| 085. | Champignonschnitzel
mit Broccoli und Butterreis | 11,50 |
| 086. | „Cordon Bleu“
mit saftigem Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt,
dazu Pommes frites, Gemüse und Salat | 13,50 |
| 087. | Züricher Rahmgeschnetzeltes
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonsauce,
dazu Butterreis und Salat | 14,90 |
| 088. | Beef Stroganoff
gedünstetes Rinderfilet mit Champignons, Gurken, Zwiebeln,
Schinkenstreifen ^{1,2,3} in einer feinen Weinsauce, dazu Reis und Salat | 17,90 |
| 089. | Mukalica
geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten frischen Gemüsen,
scharf angemacht, dazu Butterreis | 15,50 |
| 090. | Mexikanischer Feuertopf
geschnetzeltes Rinderfilet mit Mexiko-Rahmsauce, dazu Butterreis
und Salat | 17,90 |
| 091. | Filet-Topf
Schweine- und Rinder-Medaillons in Champignonrahmsauce,
mit Butterreis und Salat | 18,90 |
| 092. | Schweinelendchen
mit Champignonsauce, dazu Kroketten,
Butterreis und Salat | 14,90 |
| 093. | Zigeunerschnitzel
mit Pommes frites und Salat | 11,50 |
| 094. | Schweinelendchen „El Paso“
mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Butterreis, Rösti und Salat | 16,90 |
| 095. | Schweinelendchen „Tropicana“
mit gemischten Früchten und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Butterreis und Rösti | 15,50 |
| 096. | Schweinelendchen „Pfeffer“
mit Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites und Salat | 14,90 |

Genießen Sie zu Zweit !
*Gerne bereiten wir unsere Spezialitäten-Platten
auch für mehrere Personen zu !*

- | | | |
|------|--|-------|
| 078. | Gourmet-Platte ca. 900 g (für 2 Personen)
2 Koteletts, 2 Hacksteaks, 2 Rinderhälften,
4 Cevapcici, 2 Stücke Speck, 2 Spieße, dazu Pommes frites,
Djuvecreis, Sommergemüse und Salat | 29,00 |
| 079. | Überraschungsplatte ca. 900 g (für 2 Personen)
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, reich garniert, dazu Salat | 30,00 |
| 061. | Chateaubriand ca. 550 g (für 2 Personen)
mit Sauce Bèarnaise ² , erlesenen Gemüsen, Butterreis, Kroketten,
Pommes frites und Früchtespieß | 49,00 |
| 080. | „El Paso“ - Steakplatte ca. 700 g (für 2 Personen)
2 Rinderfilets, 2 Rumpsteaks, 2 Schweinefilets,
Sauce Bèarnaise ² , Champignons, Prinzessbohnen, Sommergemüse,
Pommes frites, Butterreis und Salat | 40,00 |
| 081. | Torero-Schwert ca. 1600 g (für 4 Personen)
4 Rinderfilets, 4 Rumpsteaks, 4 Schweinefilets, 4 Rinderhälften,
Champignons, Prinzessbohnen, Sommergemüse, Pommes frites, Butterreis und Salat | 78,00 |

- | | | |
|------|---|-------|
| 099. | „Belgrad“ - Platte ca. 800 g (für 2 Personen)
2 argent. Rinderfilets, 2 Schweinefilets,
2 Kalbsmedaillons, 2 Gambaschwänze, Sauce Bèarnaise ² , Champignons,
Prinzessbohnen, Sommergemüse, Pommes frites, Butterreis und Salat | 44,00 |
|------|---|-------|

Fischspezialitäten

- | | | |
|------|--|-------|
| 015. | Calamares vom Grill
dazu Blattspinat und Salzkartoffeln | 14,50 |
| 016. | Rotbarschfilet ¹² „Pariser Art“
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat | 14,50 |
| 017. | Seezunge vom Grill
ca. 450 g, am Tisch filetiert, mit Salzkartoffeln und Broccoli | 24,90 |
| 018. | Garnelen vom Grill in Schale
mit Butterreis und Salat | 20,90 |
| 019. | Lachssteak
mit Salzkartoffeln und Broccoli | 15,90 |
| 020. | Loup de Mer (Steinbeißerfilet ¹²)
mit Krabben, Tomaten und Champignons,
mit Sauce Bèarnaise ² überbacken, dazu Salzkartoffeln und Salat | 19,90 |
| 021. | Forelle „vom Grill“
mit Salzkartoffeln und Salat | 12,50 |
| 022. | Forelle „Blau“
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat | 12,50 |

- | | | |
|------|---|-------|
| 023. | Fischplatte für 2 Personen
ca. 900 g, lassen Sie sich überraschen ! | 44,00 |
|------|---|-------|

Geflügel

- | | | |
|------|---|-------|
| 320. | Putenmedaillon „Prinzeß“ | 13,80 |
| | mit Sommergemüse und Sauce Bèarnaise überbacken,
Pommes frites und Salat | |
| 321. | Putenschnitzel | 10,90 |
| | paniert, mit Kroketten und Salat | |
| 322. | Putensteak | 13,90 |
| | mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites und Salat | |
| 323. | Putenschnitzel „Jäger Art“ | 11,80 |
| | paniert, mit Jägersauce, Kroketten und Salat | |

Vegetarisch - wir haben auch an Sie gedacht !

- | | | |
|------|--|------|
| 159. | Vegetarischer Teller | 9,50 |
| | Champignons, Broccoli, Sommergemüse, dazu Salzkartoffeln
und mit Sauce Bèarnaise und Käse ¹ überbacken | |
| 160. | Gemüseschnitzel | 9,50 |
| | Schnitzel aus verschiedenen Gemüsen, Dinkelkörnern und Gewürzen,
paniert, dazu Salzkartoffeln und Sauce Bèarnaise | |

Salatteller

- | | | |
|------|--|-------|
| 118. | Lachssalat | 9,50 |
| | Verschiedene frische Salate der Saison
mit Zwiebelringen, Zitrone und hausgebeiztem Lachs, Toast und Butter | |
| 119. | Thunfischsalat | 8,90 |
| | Verschiedene frische Salate der Saison
mit Zwiebelringen, Oliven und Thunfisch, Toast und Butter | |
| 127. | Schweizer Salatteller | 7,90 |
| | Verschiedene frische Salate der Saison mit Zwiebeln, Oliven,
gekochtem Schinken ^{1,2,3} , Salami, Käse,
Salatdressing, Kräutern, Toast und Butter | |
| 128. | Krabben-Salat | 9,90 |
| | Verschiedene frische Salate der Saison mit Lieblingsdressing,
Toast und Butter | |
| 129. | Griechischer Salat | 8,50 |
| | verschiedene frische Salate der Saison
mit geriebenem Schafskäse und Oliven, Toast und Butter | |
| 130. | Salat „California“ | 10,50 |
| | Verschiedene frische Salate der Saison mit Putenbruststreifen, Toast und Butter | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------|---|-------|
| 149. | Kinder-Cevapcici mit Pommes frites | 5,50 |
| 150. | Samson paniertes Schnitzel mit Pommes frites | 6,50 |
| 151. | Rindersteak mit Pommes frites | 10,50 |
| 152. | Spaghetti Bolognese | 5,90 |
| 153. | Grizzo-Burger Hacksteak mit Pommes frites | 5,50 |
| 154. | Chicken Nuggets mit Pommes frites | 5,90 |

Zu den Kindergerichten reichen wir Ketchup und Mayonnaise.

Seniorenteller

155.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti und Salat	11,80
156.	Beef Stroganoff gedünstetes Rinderfilet mit Champignons, Gurken, Zwiebeln, Schinkenstreifen ^{1,2,3} in einer feinen Weinsauce, dazu Reis und Salat	13,80
157.	Putenbrust Cordon Bleu mit Pommes frites und Salat	11,80
158.	Medaillon-Teller Schweinelendchen mit Sauce Bèarnaise, dazu Rösti und Salat	11,90
076.	Midi-Filetsteak ca. 150 g mit Folienkartoffel und Salat	17,80

Käse

138.	Camembert, gebacken mit Ananas, Preiselbeeren und Toastbrot	5,90
139.	Portion Schafskäse mit Brot und rohen Zwiebeln	4,90






Dessert

419.	Kindereis 2,50 zwei Kugeln Eis mit Sahne	425.	Bananensplit 5,50 Vanille- ¹ , Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Schokosauce und Sahne
420.	Gemischtes Eis 3,60 je eine Kugel Vanille- ¹ , Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne	426.	Eisschokolade 3,50 Trinkschokolade mit Vanilleeis ¹ und Sahne
421.	Schwarzwälder Kirsch 4,80 Vanilleeis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹ und Sahne	427.	Ein Palatschinken 3,30 mit Vanilleeis ¹ und heißen Himbeeren
422.	Himbeerbecher 4,80 Vanilleeis ¹ mit heißen Himbeeren und Sahne	428.	Zwei Palatschinken 6,00 mit Vanilleeis ¹ und heißen Himbeeren
423.	Nussknacker 4,50 Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne und Walnusstückchen	429.	Zwei Palatschinken 5,00 mit Konfitüre und Schokosauce
424.	Stracciatella 4,90 Vanille- ¹ , Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Eierlikör und Sahne	430.	Apfelstrudel 4,50 mit Vanilleeis ¹ , Vanillesauce und Sahne

Warme Getränke

550.	Espresso ⁵	1,90	559.	Heiße Zitrone	2,50
551.	Cappuccino ⁵	2,30	560.	Glas Tee	1,80
552.	Tasse Kaffee ⁵	1,90	561.	Grog	3,00
553.	Macchiato ⁵	2,00	562.	Glühwein	3,50
554.	Latte Macchiato ⁵	2,80	563.	Kännchen Kaffee ⁵	3,60
555.	Kakao mit Sahne	2,50	564.	Irish Coffee ⁵	3,80
556.	Milchkaffee ⁵	2,30	565.	Tee mit Rum	3,60
557.	Mocca ⁵	2,50	566.	Heiße Schokolade mit Sahne	2,50
558.	Kaffee ⁵ mit Amaretto und Sahne	3,70	567.	Heißer Slivoviz 4 cl	3,20

Erfrischungsgetränke

240.	 Rheinfels Quelle	Fl. 0,25 l	2,10
241.	Mineralwasser still	Fl. 0,25 l	2,10
242.	 Coca-Cola ^{1,5}	0,3 l	2,40
243.	 Coca-Cola light ^{1,2,5,6,9}	0,3 l	2,40
244.	 Fanta ^{1,2,3}	0,3 l	2,40
245.	 Spätle	0,3 l	2,40
246.	Tonic ^{2,3}	0,2 l	2,20
247.	Bitter Lemon ^{2,3}	0,2 l	2,20
248.	Ginger Ale ^{2,3}	Fl. 0,2 l	2,20






			
249.	Apfelsaft	0,2 l	2,20
250.	Orangensaft	0,2 l	2,20
251.	Johannisbeersaft	Fl. 0,2 l	2,30
252.	Tomatensaft	Fl. 0,2 l	2,30

Spirituosen

210.	Korn	2 cl	1,60
211.	Wacholder	2 cl	1,80
212.	Slivovic	2 cl	1,80
213.	Slivovic Hugo	2 cl	2,50
214.	Doornkaat	2 cl	1,90
215.	Malteserkreuz	2 cl	2,00
216.	Aalborg-Jubiläum	2 cl	2,20
217.	Aquavit Linie	2 cl	2,40
218.	Bommerlunder	2 cl	1,90
219.	Wodka	2 cl	2,10
220.	Barack Palinka	2 cl	2,20
221.	Williamsbirne	2 cl	2,20
222.	Himbeergeist	2 cl	2,20
223.	Kirschwasser	2 cl	2,20
224.	Ouzo	2 cl	2,10
225.	Grappa	2 cl	2,50
226.	Grappa Spezial	2 cl	3,50
227.	Tequila	2 cl	2,00



Biere

230.	 König Pilsener	0,25 l	2,20
231.	 Diebels	0,25 l	2,20
232.	Felskrone Malzbier	0,25 l	2,20
233.	Pils mit Schuß	0,25 l	2,20
234.	Krefelder	0,25 l	2,20
235.	Alsterwasser	0,25 l	2,20
236.	 König Pilsener (alkoholfrei)	0,33 l	2,50
239.	 ERDINGER Weißbier	Fl. 0,50 l	3,50
	 ERDINGER ALKOHOLFREI	Fl. 0,50 l	3,50

Bitters

460.	Fernet Branca	2 cl	2,00
461.	Fernet Menta	2 cl	2,00
462.	Underberg	2 cl	2,00
463.	Jägermeister	2 cl	2,00
464.	Pelinkovac	2 cl	2,00

Longdrinks

465.	Gin Tonic ^{2,3}	3,50
466.	Pernod Cola ^{1,5}	3,50
467.	Wodka Lemon ^{2,3}	3,50
468.	Whisky Cola ^{1,5}	3,50
469.	Asbach Cola ^{1,5}	3,50

Weinbrand-Brandy-Cognac

450.	Mariacron	2 cl	2,00
451.	Asbach Uralt	2 cl	2,20
452.	Osborne Veter. Brandy	2 cl	2,00
453.	Calvados	2 cl	2,50
454.	Metaxa *****	2 cl	3,00
455.	Hennessy	2 cl	3,00
456.	Martell V.S.	2 cl	3,00
457.	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,00

Whisky

470.	Johnnie Walker	2 cl	3,00
471.	Ballantines	2 cl	3,00
472.	Southern Comfort	2 cl	3,50
473.	Jim Beam	2 cl	3,00
474.	Jack Daniels	2 cl	3,50
475.	Dimple	2 cl	4,00
476.	Chivas Regal	2 cl	4,00

Liköre

480.	Kruscovac	2 cl	1,80
481.	Julischka	2 cl	1,80
482.	Maraschino	2 cl	2,00
483.	Cointreau	2 cl	2,00
484.	Tia Maria	2 cl	2,00
485.	Grand Marnier	2 cl	2,00
486.	Bessen Genever	2 cl	2,00
487.	Baileys auf Eis	2 cl	2,00
488.	Sambuca	2 cl	2,00
489.	Kümmerling	2 cl	2,00
490.	Ramazotti	2 cl	2,00
491.	Bacardi	2 cl	2,00
492.	Amaretto	2 cl	2,00

Weinkarte

Offene Rotweine (0,2 l)

260.	Französischer Landwein, trocken	4,20
261.	Vranac, trocken, fruchtig	3,80
262.	Rubin, halbtrocken	3,80
263.	Kadarka, lieblich	3,80
264.	Prosek, süß, Dessertwein	4,80
265.	Lambrusco, mild	3,80

Offene Weißweine (0,2 l)

270.	Französischer Landwein, trocken	4,20
271.	Zilavka, trocken	3,80
272.	Riesling, lieblich	3,80
273.	Mosel, halbtrocken	3,80

Offene Roséweine (0,2 l)

276.	Französischer Landwein, trocken	4,20
277.	Rosé, halbtrocken	3,80
278.	Weißherbst, lieblich	3,80

Schaumweine (0,7 l)

300.	Henkell Piccolo	0,2 l	6,50
301.	Henkell Trocken		18,50
302.	Fürst von Metternich		21,00
303.	Asti Spumante Cinzano		19,50
304.	Piper-Heidsieck (Champagner)		54,00
305.	Pommery (Champagner)		58,00
306.	Piccolo Champagner		19,50

Flaschenweine, rot (0,75 l)

mit geographischer Herkunftsbezeichnung

280.	Dingac, trocken	39,50
281.	Vranac, trocken (ProCorde)	21,00
282.	Dalmatiner, mild	15,50
283.	Kadarka, lieblich	15,50
284.	Chateauf du Pape trocken	32,00
285.	Rioja, trocken	21,00
286.	Baron d'Arignac halbtrocken	18,00

Flaschenweine, weiß (0,75 l)

mit geographischer Herkunftsbezeichnung

288.	Mosel, halbtrocken	15,00
289.	Riesling, lieblich	15,00
290.	Chardonnay, trocken	24,00
291.	Chablis, trocken (Cru)	31,00
292.	Orvieto Classico, trocken	19,00
293.	Baden, trocken	17,00

Flaschenweine, rosé (0,75 l)

mit geographischer Herkunftsbezeichnung

294.	Roséwein Baden, trocken	16,00
295.	Rosé Anjou, halbtrocken	15,00
296.	Weißherbst, lieblich	15,00

1 mit Farbstoff 4 mit Geschmacksverstärker 7 geschwefelt 10 chininhaltig 20 Pfanne ist heiß
2 mit Konservierungsstoff 5 koffeinhaltig 8 mit Phosphat 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
3 mit Antioxidationsmittel 6 mit Süßungsmittel 9 enthält eine Phenylalaninquelle 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.