

Herzlich willkommen  
in unserem Restaurant.  
Wir freuen uns,  
dass wir Ihnen etwas Besonderes bieten können  
und dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

**Ihre Familie Pajzetovic**



**Internationales  
Restaurant**

# Zur Soester Wörde

**59494 Soest · Werler Landstraße 314  
Tel. 02928 - 231**

**Geöffnet: Die. - Fr.**  
von 11.30 - 14.30 Uhr und von 17.00 - 22.30 Uhr  
**Samstags - Sonntags und an Feiertagen**  
durchgehend  
**Montag Ruhetag**

**Gesellschaftszimmer bis 50 Personen  
Alle Speisen gut verpackt auch zum Mitnehmen  
Bundeskegelbahn**

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen  
einen erfrischenden **Aperitif**

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>01. Aperol Spritz</b> <sup>1-2-12</sup>                 | <b>6,50 €</b> |
| <b>02. Kir Royal</b> <sup>0</sup> Sekt mit Creme de Cassis | <b>5,50 €</b> |
| <b>04. Campari</b> <sup>1</sup> mit Orangensaft            | <b>5,50 €</b> |
| <b>05. Glas Sekt</b> <sup>0</sup>                          | <b>4,50 €</b> |
| <b>06. Glas Martini Bianco</b> <sup>0</sup>                | <b>4,50 €</b> |

## Vorspeisen

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>15. Frische Champignonköpfe</b> <sup>G</sup><br>geröstet, in Sahne geschwenkt, mit Toast                     | <b>7,50 €</b>  |
| <b>16. Weinbergschnecken</b> <sup>R</sup> »Nach Art des Hauses«<br>in Sahne - Knoblauchsauce und Kräutern       | <b>9,90 €</b>  |
| <b>17. Gebackener Camembert</b> <sup>A-C-G</sup><br>auf Toast, mit Preiselbeeren und Ananas                     | <b>8,90 €</b>  |
| <b>19. Frische Champignons</b> <sup>G-B</sup><br>in Sauce, gefüllt mit Krabben, überbacken mit Käse, dazu Toast | <b>12,50 €</b> |
| <b>20. Gebratene Riesengarnelen</b> <sup>2-B-G</sup><br>im Speckmantel gewickelt, dazu Toast                    | <b>13,90 €</b> |

## Suppen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>24. Tomatencremesuppe</b> <sup>G</sup> mit Sahnehäubchen | <b>5,00 €</b> |
| <b>25. Hühnersuppe</b> <sup>C</sup> mit Einlage             | <b>5,00 €</b> |
| <b>26. Ungarische Gulaschsuppe</b>                          | <b>5,50 €</b> |
| <b>28. Zwiebelsuppe</b> »Französische Art« <sup>A-G</sup>   | <b>6,50 €</b> |

## Für den kleinen Hunger

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>30. Damen Toast</b> <sup>2-G</sup> Schweinefilet mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Salat            | <b>14,50 €</b> |
| <b>31. Herren Toast</b> <sup>2-G</sup><br>Rumpsteak mit frischen gerösteten Champignons in Sauce Hollandaise, dazu Salat     | <b>16,50 €</b> |
| <b>32. Börde Toast</b> <sup>2-G</sup><br>Filetsteak mit gerösteten Champignons, überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Salat | <b>18,50 €</b> |

## Salat Variationen

- 70. Salat »Torrero«<sup>G</sup>** verschiedene Salate der Saison mit French Dressing und Rostbeefstreifen **16,50 €**
- 72. Salat »Italia«<sup>G</sup>** verschiedene Salate der Saison mit Joghurt Dressing und gerösteten Putenstreifen **14,50 €**
- 73. Salat »Venezia«<sup>D</sup>** verschiedene Salate der Saison mit Garnelen **15,50 €**

## Schnitzel-Parade vom Schwein

- 58. Schnitzel »Wiener Art«<sup>A-C</sup>** mit Pommes Frites und Salat **13,50 €**
- 59. Jägerschnitzel<sup>A-C</sup>** mit Pommes Frites und Salat **14,50 €**
- 60. Zigeunerschnitzel<sup>1-2-A-C</sup>** mit Pommes Frites und Salat **14,50 €**
- 61. Champignonschnitzel<sup>A-C-G</sup>** mit Pommes Frites und Salat **14,90 €**
- 62. Pfefferrahmschnitzel<sup>A-C</sup>** mit Pommes Frites und Salat **14,50 €**
- 64. Zwiebelschnitzel<sup>A-C</sup>** mit Pommes Frites und Salat **14,90 €**
- 65. Bauernschnitzel<sup>2-A-C-G</sup>** mit frischen gerösteten Champignons, Röstzwiebeln, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Röstkartoffeln und Salat **17,50 €**
- 66. Münsterland - Schnitzel<sup>1-A-C-G</sup>** gefüllt mit feinem Käse und Kochschinken, gerollt und gebacken, übergossen mit Tatarsauce, dazu Pommes Frites und Salat **15,50 €**
- 67. Ljubljana - Schnitzel<sup>1-A-C-G</sup>** gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat **16,50 €**

**Zu allen Hauptgerichten mit Salat,  
bedienen Sie sich am Büffet**

## Hausspezialitäten

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>35. Cevapcici</b> Hackfleischwürstchen mit Zwiebeln, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat  | <b>13,90 €</b> |
| <b>36. Raznjici</b> 2 Spießchen vom Schweinenacken, garniert mit Zwiebeln, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat   | <b>14,90 €</b> |
| <b>37. Halb und Halb</b><br>1 Spieß, 4 Cevapcici, dazu Djuwetschreis, Pommes und Salat   | <b>15,50 €</b> |
| <b>38. Gefülltes Hacksteak »Hirten Art«<sup>1-G</sup></b><br>mit Käse gefüllt, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat   | <b>17,50 €</b> |
| <b>39. Grillteller</b> 2 Cevapcici, Kotelett, Rinderleber, Hacksteak und Speck, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat  | <b>18,50 €</b> |
| <b>40. Argentinische Rindermedaillons<sup>A-G</sup></b><br>mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat  | <b>24,90 €</b> |
| <b>41. Argentinischer Mix - Grill<sup>G</sup></b> Rinderfilet, Rumpsteak, Hüftsteak, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat                                 | <b>24,50 €</b> |
| <b>42. Potpourri - Teller<sup>A-C</sup></b><br>Kleines Hüftsteak, Hacksteak, paniertes Schnitzel, Kotelett, 2 Cevapcici, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat | <b>19,50 €</b> |
| <b>43. Börde - Spieß<sup>G</sup></b><br>1 Rumpsteak, 1 Hüftsteak, 1 Schweinefilet mit Champignonsauce, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat                   | <b>21,90 €</b> |
| <b>44. Piraten - Spieß</b><br>Kotelett, Rindersteak, Nacken und Speck, dazu Pfeffersauce, Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat                                     | <b>18,50 €</b> |
| <b>46. Bauern - Teller</b><br>Hüftsteak, Kotelett, Spieß, Speck, 2 Cevapcici, dazu Pommes Frites, Djuwetschreis und Salat  | <b>21,90 €</b> |
| <b>48. Holzfällersteak<sup>2</sup></b> aus dem Nacken, mit Röstzwiebeln und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln und Salat   | <b>16,50 €</b> |
| <b>49. Rinder Leber »Berliner Art«</b> serviert mit Apfelringen, und Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat   | <b>16,90 €</b> |
| <b>50. Lustiger Bosniak<sup>G-M</sup></b><br>Rumpsteak gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Gemüse, Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat                        | <b>24,50 €</b> |
| <b>53. Börde - Teller<sup>A-C</sup></b> Kotelett, Schnitzel, Hacksteak, geröstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat  | <b>16,90 €</b> |
| <b>54. Räuber - Spieß</b><br>Rumpsteak, Hüftsteak, Schweinefilet mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat                                | <b>21,90 €</b> |

**Zu allen Hauptgerichten mit Salat,  
bedienen Sie sich am Büffet**

## Geflügelgerichte

- 74. Putenschnitzel »Börde Art«<sup>A-C</sup>** mit frischen gerösteten Champignons und Zwiebeln, dazu Röstis und Salat **16,50 €**
- 75. Putenschnitzel »Wiener Art«<sup>A-C</sup>** mit Pommes Frites Tagesgemüse und Salat **14,90 €**
- 76. Putensteak »Hawaii«<sup>2-G</sup>** mit Früchten und Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und Salat **18,50 €**
- 77. Putengeschnetzeltes »Philadelphia«<sup>A-G</sup>** mit Rahmobst - Curry - Sauce, dazu Butterreis und Salat **18,50 €**
- 81. Putengeschnetzeltes »Züricher Art«<sup>A-G</sup>** mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Salat **18,90 €**
- 78. Hähnchenbrustfilet<sup>2-A-C-G</sup>** mit Curry - Fruchtsauce, dazu Kroketten, Butterreis und Salat **16,90 €**
- 79. Hähnchenbrustfilet<sup>G</sup>** mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat **16,90 €**
- 80. Hähnchenfilet - Spieße** mit Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat **15,50 €**

## Schweinemedailles

- 95. Schweinemedailles »Jäger Art«<sup>A-G</sup>** mit Jägersauce, Bratkartoffeln und Salat **19,90 €**
- 96. Schweinemedailles »Holland«<sup>2-A-G</sup>** mit fr. Champignons in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten, Tagesgemüse und Salat **21,50 €**
- 97. Schweinemedailles »Madagaskar«<sup>1-A-G</sup>** mit Pfeffer - Sahne - Sauce, Kroketten, Tagesgemüse und Salat **19,90 €**
- 98. Schweinemedailles »Soester Börde«<sup>1-G</sup>** mit frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes Frites, Gemüse und Salat **21,90 €**
- 99. Schweinemedailles »Florida«<sup>2-G</sup>** mit Sauce Hollandaise und Pfirsichen, dazu Rösti und Salat **19,90 €**

**Zu allen Hauptgerichten mit Salat,  
bedienen Sie sich am Büffet**

## Fischspezialitäten

- 134. Zanderfilet** <sup>15-D</sup> mit Zitrone, auf Spinatbett, dazu Petersilienkartoffeln und Salat **23,50 €**
- 137. Lachsfilet** <sup>15-D</sup> auf Blattspinat, mit Krabben - Dill - Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat **24,50 €**

## Aus Topf und Pfanne

- 141. Pfeffer Topf** **21,50 €**  
2 Schweinefilets und Rindermedaillons mit pikanter Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat
- 142. Spezial Topf** <sup>2-G</sup> **21,90 €**  
1 Rindermedaillon, 2 Schweinemedailles, mit Champignonköpfen in Sauce Hollandaise, dazu Gemüse, Kroketten, Djuwetschreis und Salat
- 144. Knoblauch Topf** <sup>G</sup> **19,90 €**  
Schweinefiletspitzen mit Champignons in Knoblauch - Rahmsauce, dazu Butterreis und Salat
- 146. Börde Topf** gedünstete Filetspitzen mit Zwiebeln, Gurken und Champignons in einer pikanten Weinrahmsauce, dazu Kroketten und Salat **21,90 €**

## Steaks mit Beilagen

- 150. Rumpsteak** <sup>G</sup> **23,50 €**  
mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salat
- 151. Rumpsteak »Champignon«** mit frischen gerösteten Champignons, dazu Pommes Frites und Salat **25,50 €**
- 152. Rumpsteak »Zwiebel«** **25,90 €**  
mit Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und Salat
- 153. Rumpsteak »Madagaskar«** mit grünem Pfeffer in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten, Gemüse und Salat **24,90 €**
- 154. Rumpsteak »Knoblauch«** **24,90 €**  
mit frischer Knoblauchsauce, dazu Pommes Frites und Salat
- 156. Pfeffersteak** **29,50 €**  
Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu Pommes Frites und Salat
- 157. Filetsteak »Soester Börde«** **31,50 €**  
mit frischen gerösteten Champignons, überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Röstkartoffeln und Salat

**Zu allen Hauptgerichten mit Salat,  
bedienen Sie sich am Büffet**

## Zarte saftige Südamerikanische Steaks vom Grill

Unsere Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden

### Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

**Englisch:** blutig **Medium:** rosa **Well done:** durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,  
wird Ihr Steak **Medium - rosa** serviert

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>101. Bife de Cuadrill ca. 200g</b><br>Argentinisches Hüftsteak,<br>fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten                        | <b>18,50 €</b> |
| <b>102. Bife de Cuadrill ca. 300g</b>   | <b>24,50 €</b> |
| <b>103. Bife de Chorzio ca. 200g</b><br>Argentinisches Rumpsteak, ein herzhaftes Stück<br>aus dem Rinderrücken, mit schmalen Fettrand | <b>21,50 €</b> |
| <b>104. Bife de Chorzio ca. 300g</b>  | <b>28,50 €</b> |
| <b>105. Bife de Lomo ca. 200g</b><br>Argentinisches Filetsteak,<br>ein zartes Stück vom Rind  | <b>25,50 €</b> |
| <b>106. Bife de Lomo ca. 300g</b>   | <b>34,50 €</b> |

**Zu allen Hauptgerichten mit Salat,  
bedienen Sie sich am Büffet**

## Zu unseren Steaks empfehlen wir:

<b>110. Papa Asada<sup>G</sup></b>	<b>5,50 €</b>
gebackene Kartoffel in Folie, mit Kräuterquark	
<b>111. Bratkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>112. Pommes Frites</b>	<b>4,00 €</b>
<b>113. Krokette</b>	<b>4,00 €</b>
<b>114. Frische geröstete Champignons<sup>G</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<b>116. Panierter Blumenkohl<sup>2-A-C</sup></b> mit Sauce Hollandaise	<b>5,50 €</b>
<b>117. Djuwetschreis</b>	<b>4,00 €</b>
<b>118. Rösti</b>	<b>4,00 €</b>
<b>119. Grüne Bohnen</b> in Butter und Speck	<b>5,50 €</b>
<b>120. Gemüse</b>	<b>4,00 €</b>
<b>121. Geröstete Zwiebeln</b>	<b>4,00 €</b>
<b>122. Sauce Hollandaise<sup>2</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>123. Sauce Bernaise<sup>2</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>124. Jägersauce</b>	<b>3,50 €</b>
<b>125. Pfeffersauce</b>	<b>3,50 €</b>
<b>127. Champignonsauce</b>	<b>3,50 €</b>
<b>128. Zigeunersauce</b>	<b>3,50 €</b>
<b>129. Knoblauch in Öl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>130. Ajvar</b>	<b>2,90 €</b>

**Zu allen Hauptgerichten mit Salat,  
bedienen Sie sich am Büffet**



## Platten

für 2 oder mehrere Personen

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>160. Diplomaten - Platte</b> <sup>1-A-G</sup> (für 2 Personen)  | <b>48,00 €</b> |
| Schweinefilet, Hüftsteak, Schnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Gemüse Djuwetschreis, Pommes Frites, frischen Champignons, und Salat |                |
| <b>161. Überraschungsplatte</b> <sup>1-G-M</sup> (für 2 Personen)  | <b>50,00 €</b> |
| Rumpsteak gefüllt mit Kochschinken und Käse, Hüftsteak, Schweinefilet, dazu frische Champignons, Gemüse, Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat  |                |
| <b>162. Gourmand - Platte »Dalmatien«</b> <sup>A-C</sup> (für 2 Personen)  | <b>44,00 €</b> |
| Kotelett, Spieß, Cevapcici, Hacksteak, Schnitzel, dazu Gemüse, Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat  |                |
| <b>164. Steak - Platte »Soester Börde«</b> <sup>A-C</sup> (für 2 Personen)   | <b>55,00 €</b> |
| Hüftsteak, Rinderfilet, Rostbeef, mit Pommes Frites, Djuwetschreis und Kroketten, dazu frische Champignons und Salat                             |                |

## Für unsere kleinen Gäste

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>170. Micky Maus Grill</b>  | <b>9,90 €</b> |
| kleines Kotelett, Hacksteak und Cevapcici, dazu Pommes                |               |
| <b>171. Bambi Schnitzel</b> <sup>A-C</sup> mit Pommes Frites          | <b>8,90 €</b> |
| <b>172. Fischstäbchen</b> <sup>A-C-D</sup> mit Pommes Frites          | <b>8,90 €</b> |
| <b>174. Kinder Cevapcici</b> mit Pommes Frites                        | <b>8,90 €</b> |
| <b>175. Paniertes Putenschnitzel</b> <sup>A-C</sup> mit Pommes Frites | <b>9,90 €</b> |

**Zu allen Hauptgerichten mit Salat,  
bedienen Sie sich am Büffet**

## Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>11</sup>	<b>3,00 €</b>	<b>Milchkaffee</b> <sup>11-G</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>11-G</sup>	<b>4,00 €</b>	<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>11-G</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>Glas Tee</b> <sup>11</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Türkischer Mocca</b> <sup>11</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>Glühwein</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>11-G</sup>	<b>3,80 €</b>	<b>Heißer Julischka</b> <sup>4cl</sup>	<b>4,50 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b> <sup>1-11</sup>	0,3 l	<b>3,00 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1-4</sup>	0,3 l	<b>3,00 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Sprite</b>	0,3 l	<b>3,00 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,7 l	<b>6,90 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	<b>3,00 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>		
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>		
<b>Traubensaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>		
<b>Bitter Lemon</b> <sup>4-12</sup>	0,2 l	<b>3,00 €</b>		

## Biere

<b>Veltins</b> <sup>A</sup>	0,30 l	<b>3,00 €</b>
<b>Veltins</b> <sup>A</sup>	0,40 l	<b>4,00 €</b>
<b>Vita Malz</b> <sup>A</sup>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Grevensteiner Landbier</b> <sup>A</sup>	0,30 l	<b>3,00 €</b>
<b>Grevensteiner Landbier</b> <sup>A</sup>	0,40 l	<b>4,00 €</b>
<b>Alkoholfreies Pils</b> <sup>A</sup>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Krefelder</b> <sup>1-11-A</sup>	0,30 l	<b>3,00 €</b>
<b>Krefelder</b> <sup>1-11-A</sup>	0,40 l	<b>4,00 €</b>
<b>Alster</b> <sup>A</sup>	0,30 l	<b>3,00 €</b>
<b>Alster</b> <sup>A</sup>	0,40 l	<b>4,00 €</b>
<b>Weizenbier</b> <sup>A</sup>	0,50 l	<b>4,80 €</b>

## Spirituosen 2cl

<b>Korn</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Wodka</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Underberg</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kümmerling</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Slivovitz</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Kruskovac</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Julischka</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Malteser</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Linie</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Ouzo</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Whisky</b>	<b>4,50 €</b>
Jack Daniel's	
<b>Williamsbirne</b>	<b>4,50 €</b>
Birkenhof	

## Weißweine

<b>Chardonnay<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, trocken - 12,5%	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>Grauburgunder<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, trocken - 12,5%	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>Riesling<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, feinherb - 11%	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>Silvaner<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, lieblich - 11%	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>Weinschorle<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>5,00 €</b>

## Rotweine

<b>Dornfelder<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, trocken - 12,5%	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>Simsalabim<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, trocken - 13,5%	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>Merlot IGT trocken<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Venetien Italien - 12%	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>Spätburgunder<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, lieblich - 12,5%	0,5l	<b>13,00 €</b>

## Roséwein

<b>Merlot Rose<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, trocken - 12,5%	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>Portugieser Rose<sup>0</sup></b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
Qualitätswein, lieblich - 10,5%	0,5l	<b>13,00 €</b>

### **Kennzeichnung von Zusatzstoffen:**

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffe, 3-geschwefelt, 4-mit Antioxidationsmittel,  
5-mit Phosphat, 6-mit Süßungsmittel, 7-geschwärzt, 8-mit Milcheiweiß,  
9-Geschmacksverstärker, 10-enthält eine Phenylalaninquelle, 11-koffeinhaltig,  
12-chininhaltig, 13-gewachst, 14-mit Nitrat, 15-Steinobst könnten Reststeine enthalten  
16-Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten, 17-Pfanne ist heiß

### **Allergenkennzeichnung:**

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen,  
G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam,  
O-Schwefeldioxid und Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

**Sonstige Verbraucherhinweise sind beim  
Personal einzusehen**

## Unsere Weinempfehlung

**Johannisberger Riesling**<sup>0</sup> Kabinett trocken - 10,5% 0,75l **25,00 €**

Fruchtiger und lebendiger Rheingau-Riesling mit angenehmer Säure und markanter Mineralität. Am Gaumen Aromen von frischem Apfel bis hin zu weißem Pfirsich und Quitten.

**Grauburgunder**<sup>0</sup> Qualitätswein feinherb - 11% 0,75l **25,00 €**

Eine angenehme Nase von Limettenschale, Pinienkernen u. exotischen Komponenten wie frische Passionsfrucht, etwas Ananas und reifere Mango. Weiterhin auch einheimische Früchte wie grüner, knackiger Apfel und etwas Quitte. Abgerundet wird der Wein natürlich mit einem perfekt ausbalancierten Süße-Säure-Spiel.

**Sauvignon Blanc**<sup>0</sup> Qualitätswein trocken - 12% 0,75l **25,00 €**

Eine inzwischen internationale Sorte kehrt wieder nach Deutschland zurück. Früher war diese Edelrebe bei uns unter dem Namen Muskatsilvaner bekannt. Dieser Sauvignon blanc duftet nach Stachelbeeren und grünem frischem Gras. Ein rassig-erfrischender Wein mit einer wunderbar reifen Säure und klarer Stachelbeer-Grapefruit- Frucht. Er hinterlässt ein vollmundiges prickelndes Gefühl im Mund

**Dornfelder Rotwein**<sup>0</sup> Qualitätswein halbtrocken - 11,5% 0,75l **25,00 €**

Vollmundiger Dornfelder, der seine Aromen von roten Wald-, und Beerenfrüchten perfekt zur Geltung bringt. Sehr schön eingebundene Restsüße, welche die Frucht dieses Weines sehr gut betont. Ein Rotwein zu Hartkäse, Schimmelkäse sowie zu Wild-Geflügel und dunklem Fleisch. Teilweise im Holzfass gereift

**Cabernet Sauvignon**<sup>0</sup> Vin de Pays d'Oc - 13,5% 0,75l **25,00 €**

Im Bukett Aromen von Himbeere und Heidelbeere aber auch würzige Noten von rotem Pfeffer sowie dezente Holz- und Tabaknoten. Im Geschmack zeigt er sich harmonisch ausgewogen zwischen Frucht und weichen Tanninen. Dadurch hat der Wein eine gute Struktur und einen langen Nachhall.