



*Liebe Gäste,*

wir freuen uns sehr, Sie im CHARLY'S willkommen zu heißen.

Unser Restaurant im Ascari Parkhotel steht für Qualität und Wohlfühlatmosphäre.  
Ob bei der Cocktailauswahl, der Weinkarte oder der Speisekarte.  
Mit viel Herzblut und Engagement haben wir unser Angebot für Sie zusammengestellt:

Genießen Sie köstlich karamellisierte Steaks aus unserem 800°-Southbend-Grill,  
knackige Salate, Burger und frischen Fisch.  
Außerdem saisonal wechselnde Spezialitäten, wobei unser Küchenchef Marco Argento  
stets darauf achtet, frische Produkte aus der Region zu verarbeiten.

Unsere Begeisterung für eine hochwertige, bodenständige Küche teilen wir gerne mit Ihnen.  
Immer darauf bedacht unser Bestes zu geben, wünschen wir Ihnen nun viel Vergnügen.

Herzlich willkommen im CHARLY'S.

*Ihre Familie Reck*



Wie wäre es mit einem köstlichen Apéritif zu Beginn?

Weitere Getränke finden Sie im  
hinteren Teil unserer Karte.

| <i>Apéritif</i>  |       | <i>Euro</i> |
|--|-------|-------------|
| Aperol Spritz <sup>14, 16</sup>  | 0,2 l | 7           |
| Hugo <sup>14</sup>   | 0,2 l | 7           |
| Hugo alkoholfrei   | 0,2 l | 6,5         |
| Aperitivo Ascari Verde (Sekt, Orangensaft, Curacao Blue) <sup>14, 15</sup> | 0,1 l | 5,8         |
| Sekt Cuvée Ascari <sup>14</sup>  | 0,1 l | 5,4         |
| Prosecco <sup>14</sup>   | 0,1 l | 5,4         |
| Champagne Henriët Bazin <sup>14</sup>                                      | 0,1 l | 7,5         |
| Kir <sup>14</sup>  | 0,1 l | 7           |
| Kir Royal <sup>14</sup>  | 0,1 l | 8,5         |
| Martini (Dry, Bianco, Rosé, Rosso) <sup>14</sup>                           | 5 cl  | 4,5         |
| Sherry (Fino, Medium, Cream) <sup>14</sup>                                 | 5 cl  | 5           |
| Portwein (weiß - Ramos Pinto, rot - Taylors Select Reserve) <sup>14</sup>  | 5 cl  | 5           |
| Pernod <sup>15</sup>   | 5 cl  | 4,5         |
| Campari <sup>15</sup>  | 5 cl  | 4,5         |
| Soda <sup>15</sup>   | 5 cl  | 5,5         |
| Orange <sup>15</sup>   | 5 cl  | 6,5         |



## *Vorspeisen*

---

*Euro*

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Ofenfrischer Kürbis mit Rosmarin,</b><br>dazu geräucherter Gänseschinken, mariniertes Feldsalat und Granatapfel   | 13,6         |
| <b>Caprese</b> <sup>23</sup><br>Mozzarella und Tomate, Olivenfocaccia, gegrillte Aubergine<br>und hausgemachtes Pesto Genovese                                     | 12,5         |
| <b>Gebratene King Prawns (6 Stück) in würzigem Tomatenragout,</b><br>dazu selbstgemachte Aioli und knusprige Crostini <sup>13</sup>                                | 17,8         |
| <b>Beef Tatar Classic</b> <sup>4, 23</sup><br>mit geröstetem Ciabatta<br>180 g klassisch angemacht<br>mit frisch gehobeltem Trüffel                                | 22,9<br>+6,5 |
| <b>Carpaccio vom Angus-Rind</b> <sup>23, 25</sup><br>mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und Zitrone<br>mit getrüffeltem Olivenöl und frisch gehobeltem Trüffel | 14,6<br>20,8 |

## *Suppen*

---

|  |   |
|--|---|
| <b>Kürbissuppe mit Ricotta, Austernpilzen und Coppa di Parma</b> | 8 |
| <b>Getrüffelte Kartoffel-Selleriesuppe mit Thymiancroûtons</b>   | 8 |



## *Pasta*

---

*Euro*

|  |      |
|--|------|
| Bucatini mit Kürbis-Carbonara, Südtiroler Speck und frischen Kräutern                            | 14   |
| Tagliarini mit Waldpilzragout, Ofentomaten, frischen Kräutern und gebratenen Rindfleischstreifen | 17,6 |
| Spaghetti Napoli mit frischer Tomatensauce, Basilikum und Parmesan                               | 13,5 |
| Spaghetti Tartufo mit Trüffelbutter, frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan                      | 18,7 |

## *Burger & Co.*

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Charly's Burger</b><br>Gegrilltes Rinderhacksteak mit BBQ-Sauce, Cheddar, Speck und gerösteten Zwiebeln <sup>15, 23, 24, 25</sup> | 14 |
| <b>Italian Chicken Burger</b><br>Gegrillte Putenbrust, Pesto-Mayonnaise, Rucola und Bresaola-Schinken <sup>13, 23, 25</sup>          | 13 |
| <b>Clubsandwich</b><br>Putenbrust, Speck, Eisbergsalat, Cocktailsauce und Ei auf Toast <sup>4, 23, 24, 25</sup>                      | 11 |
| <b>Berliner Currywurst</b><br>mit Pommes rot-weiß  | 12 |



## Salate

---

Euro

### Caesar Salad <sup>14, 23, 25</sup>

|  |      |
|--|------|
| Romana-Salat, Bacon, Parmesan und Croûtons, mit klassischem Dressing | 12,5 |
| mit kross gebratenen Putenstreifen                                   | 16,8 |
| mit gebratenen Garnelen  | 18,9 |

### Charly's Classic <sup>14, 23</sup>

|   |     |
|---|-----|
| Bunter Salatteller mit Frenchdressing, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre und Ei | 8,4 |
|---|-----|

### Charly's Texas <sup>14, 23</sup>

|   |      |
|---|------|
| Bunter Salatteller mit pikantem Roadhouse-Dressing, Mais, roter Zwiebel, Paprika, Tomate, Gurke, dicken Bohnen und gebratenen Rindfleischstreifen | 15,7 |
|---|------|

### Charly's Tropical Island <sup>14, 23</sup>

|  |      |
|--|------|
| Bunter Salatteller mit fruchtigem Himbeer-Dressing, gebratenen Garnelen und Ananas-Papayachutney | 17,8 |
|--|------|

### Charly's Nicoise <sup>14, 23</sup>

|   |      |
|---|------|
| Bunter Salatteller mit Frenchdressing, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre Ei, Thunfisch, Oliven und Kapern | 13,5 |
|---|------|

### Charly's Fitness <sup>14, 23</sup>

|   |      |
|---|------|
| Bunter Salatteller mit Joghurtdressing, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, gebratenen Putenstreifen und frischer Gartenkresse | 14,6 |
|---|------|

### Charly's Bella Italia <sup>14, 23</sup>

|   |      |
|---|------|
| Gebackener Ziegenkäse mit Honig-Thymian-Marinade auf einem Salatbeet mit Balsamicodressing, Ofentomaten und Bresaola-Schinken | 16,7 |
|---|------|

### Charly's Reef and Beef <sup>14, 23</sup>

|  |      |
|--|------|
| Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, Balsamico-Dressing, gebratenen Garnelen und gebratenen Rindfleischstreifen | 20,9 |
|--|------|

*Die jeweilige Salat-Komposition ist ein abgestimmter Vorschlag unseres Küchenchefs. Natürlich können Sie auch ein anderes Dressing aus unserem Angebot wählen.*

## Dressings

---

Balsamico-Dressing, French-Dressing, Joghurt-Dressing, Himbeer-Dressing, Roadhouse-Dressing

Alle Dressings enthalten Zusatzstoffe <sup>10, 14, 17, 23, 25</sup>



## *Der Grill*

---

Unser original 800°-US-Grill wurde speziell für die Zubereitung von Steaks konzipiert und wird in vielen bekannten Steakhäusern in den USA eingesetzt.

Die hohe Temperatur von 800° sorgt dafür, dass sich die Poren des Fleisches sofort verschließen und das Grillgut von außen knusprig und von innen herrlich zart und saftig bleibt.

Es entsteht eine sehr schmackhafte, krosse und nahezu karamellierte dunkle Kruste, die dem Fleisch ein wunderbares Aroma verleiht.

## *Die Garstufen*

---

**Bleu:** Kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig, kalter Kern.

**Rare/English:** Blutig im Inneren und noch fast roh. Warmer Kern. Für Kenner.

**Medium rare:** Roter Fleischkern, gut gebräunt von außen, sehr saftig.

**Medium:** Auf den Punkt gegrillt. Rosa Fleischkern und dunkelbraune Kruste.

**Medium well:** Fast durchgebraten und kräftig im Biss.

**Well done:** Komplette durchgebratenes Steak, vollständig braune Farbe im Inneren.

**Pittsburgh Style:** Außen schwarz geröstet. Bei kleinen Cuts ab Garstufe Medium.

## *Die Cuts*

---

**Lady's Cut:** Für die Dame oder den kleinen Hunger.

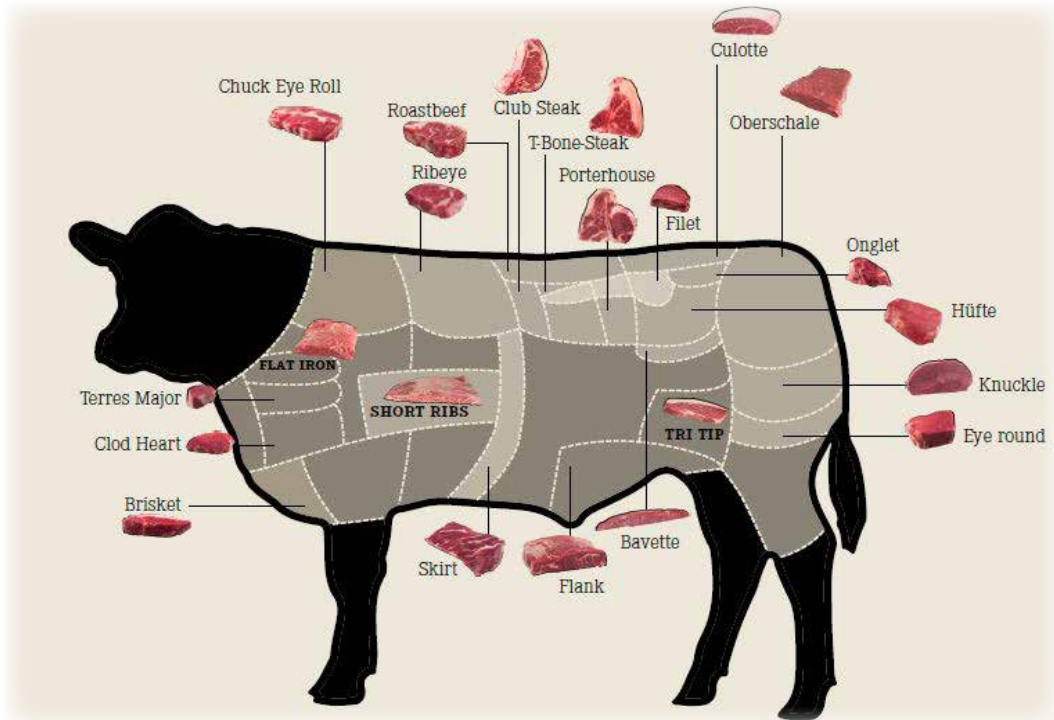
**Gentleman's Cut:** Für den Herrn und den großen Hunger.

Die Cuts können im Gewicht je nach Fleischsorte variieren, wenn beispielsweise im Fleischstück auch Knochen enthalten ist oder große Stücke nicht dünn geschnitten werden sollten.

# CHARLY'S

RESTAURANT ★ GRILL

## Das Rind



|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Chuck:</b>       | Nackenstück                                     |
| <b>Brisket:</b>     | Brust   |
| <b>Short Rib:</b>   | Querrippe                                       |
| <b>Skirt:</b>       | weiterer Teil der Rippe                         |
| <b>Flank:</b>       | Bavette, zarter Bauchmuskel                     |
| <b>Roastbeef:</b>   | Rinderrücken                                    |
| <b>Rump:</b>        | Rinderrücken zur Hüfte                          |
| <b>Ribeye:</b>      | Rinderrücken zum Nacken, typisch marmoriert     |
| <b>Striploin:</b>   | vorderer Teil des Rindenrückens                 |
| <b>Top Sirloin:</b> | oberer, hinterer Teil des Rinderrückens         |
| <b>Clubsteak:</b>   | Rinderrücken vor dem Filet                      |
| <b>Tender Loin:</b> | Filet   |
| <b>Tomahawk:</b>    | Rib-eye am Knochen                              |
| <b>T-Bone:</b>      | Filet und Rinderrücken am Knochen               |
| <b>Porterhouse:</b> | Filet und Rinderrücken am Knochen, großes Stück |



## *Argentinisches Black-Angus-Rind*

---

*Euro*

### **Argentinisches Black Angus Beef**

Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Die argentinischen Rinder leben das ganze Jahr in der Pampa Argentiniens. Dadurch erhält es seine feste Konsistenz, ist saftig und aromatisch im Geschmack.

### **Argentinisches Black Angus Rinderrückensteak**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lady's Cut, 180 g      | 21 |
| Gentleman's Cut, 350 g | 34 |

|  |    |
|--|----|
| Argentinische Black Angus Rinderhüfte, 200 g | 20 |
|--|----|

### **Argentinisches Premium Black Angus Rinderfilet**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lady's Cut, 180 g      | 26 |
| Gentleman's Cut, 350 g | 45 |

### **Argentinisches Premium Black Angus Entrecôte**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lady's Cut, 300 g      | 28 |
| Gentleman's Cut, 450 g | 37 |

### **Surf & Turf**

|   |    |
|---|----|
| Argentinischer Black Angus Rinderrücken 250 g & Riesengamba | 37 |
|---|----|

## *Saucen*

---

|                  |     |
|------------------|-----|
| Pfefferrahmsauce | 4,5 |
|------------------|-----|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Sauce Béarnaise | 4,5 |
|-----------------|-----|

|  |     |
|--|-----|
| Pikante Tomatensalsa <sup>15, 23, 24, 25</sup> | 3,5 |
|--|-----|

|  |     |
|--|-----|
| Kräuterbutter, Tomatenbutter oder Café de Paris-Butter | 3,5 |
|--|-----|

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| BBQ-Sauce <sup>15, 23, 24, 25</sup> | 3,5 |
|-------------------------------------|-----|

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Aioli <sup>25</sup> | 3,5 |
|---------------------|-----|





## *U.S. Nebraska Prime Beef*

*Euro*

### **U.S. Nebraska Prime Beef**

US-Rinder wachsen etwa 24 Monate auf riesigen Weideflächen auf und verbringen danach mehr als 100 Tage mit Maisfütterung unter freiem Himmel – dies garantiert Rindfleisch von höchster Qualität. Rindfleisch mit der stärksten Marmorierung erhält die höchste Qualitätsstufe: „Prime“.

### **U.S. Nebraska Prime Beef New York Striploin**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lady's Cut, 350 g      | 34 |
| Gentleman's Cut, 450 g | 43 |

### **U.S. Nebraska Prime Beef Filet**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lady's Cut, 220 g      | 39 |
| Gentleman's Cut, 350 g | 57 |
| US Cowboy's Cut, 500 g | 69 |

### **U.S. Nebraska Prime Beef Rumpsteak**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lady's Cut, 220 g      | 24 |
| Gentleman's Cut, 350 g | 36 |

### **U.S. Nebraska Prime Beef Flank Steak**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lady's Cut, 250 g      | 23 |
| Gentleman's Cut, 450 g | 39 |

Außerdem bieten wir Ihnen auf Vorbestellung T-Bone und Porterhouse-Steaks vom Nebraska Prime Beef in verschiedenen Größen (600 g bis 1.400 g) sowie Kobe-Rindfleisch in verschiedenen Qualitätsstufen zum Tagespreis an.  
Unser Küchenchef berät Sie gerne.

Wenn nicht anders gewünscht, garen wir Ihr Steak medium.

Zu allen Steaks reichen wir drei Dips: Kräuterbutter, BBQ und Aioli.  
Wählen Sie zusätzlich aus unseren weiteren Beilagen.



## *Beilagen*

---

*Euro*

|   |     |
|---|-----|
| Pommes Frites                                     | 3,5 |
| Ofenkartoffel mit Kräuterbutter oder Kräuterquark | 4,5 |
| Röstkartoffeln mit frischem Majoran               | 4,5 |
| Kartoffel-Wedges mit Sour Cream                   | 3,5 |
| Süßkartoffel-Sticks                               | 4,5 |
| Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat <sup>5, 15</sup>  | 5,5 |
| Blattspinat à la crème                            | 4,5 |
| Tagesgemüse                                       | 4,5 |
| Cole Slaw <sup>23, 24, 25</sup>                   | 4,5 |
| Röstzwiebeln                                      | 3,5 |
| Gebratene Waldpilze                               | 4,5 |
| Bunter Salat                                      |     |
| klein   | 4,5 |
| groß  | 7,5 |



## *Fisch*

---

*Euro*

|  |    |
|--|----|
| <b>Gebratenes Zanderfilet</b><br>mit Blattspinat, Serranobrätlingen und luftiger Tomatenhollandaise                        | 22 |
| <b>Steinbuttfilet auf mediterranen Belugalinsen</b><br>mit Pancetta und Kartoffeln, dazu weißer Balsamicoschaum            | 24 |
| <b>Seezunge im Ganzen gebraten,</b><br>serviert mit Gremolata-Dip, Pellkartoffeln und feinem Gurkensalat mit frischem Dill | 35 |

## *Fleisch*

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Eifeler Schweinerücken</b><br>mit Pommes Frites und saisonalem Beilagensalat <sup>5,15</sup>  | 19,8 |
| <b>Traditionelles Wiener Schnitzel vom Kalb mit selbstgemachtem,</b><br>lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>5,15</sup>                                   | 25   |
| <b>Winterliche Tagliata vom argentinischen Black Angus-Rind</b><br>mit mariniertem Feldsalat, Kräutersaitlingen, Pecorino und<br>Kastanien-Honig auf Kürbis-Kartoffelstampf | 28   |
| <b>Lammstielkoteletts mit cremiger Polenta,</b><br>Trüffelspinat und geschmorten Schalotten in Primitivowein  | 27   |



## *Oberschwäbische Köstlichkeiten*

---

*Euro*

|   |      |
|---|------|
| <b>Feine Bratwurst</b> <sup>5, 9, 13, 23</sup><br>mit hausgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat<br>und kräftiger Rotweinsauce  | 13   |
| <b>Kässpätzle</b> mit dreierlei Käse aus dem Allgäu, geschmelzten Zwiebeln<br>und buntem Salat mit Dressing nach Wahl   | 15   |
| In altem Balsamico gezogenes <b>Linsengericht, süß-sauer</b> ,<br>mit Spätzle, einem Paar Saitenwürstchen <sup>5, 8, 9, 13, 23</sup><br>und selbstgemachtem Apfelkompott  | 16   |
| <b>Kalbsbratwurst St. Gallener Art</b> <sup>5, 8, 9, 13, 23</sup> , extra groß, 180 g,<br>die perfekte schwäbische Veredelung des feinen Landschweinbräts<br>mit selbstgemachtem Meerrettich-Kartoffelstampf,<br>Zwiebelsauce und Gurkensalat | 17,5 |

## *Süße Schmankerl vom Bodensee*

---

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Frischer Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster<br>oder selbstgemachtem Apfelkompott, ab zwei Personen<br>jede weitere Person | p.P. 10,5<br>+ 7 |
| <b>Gebackene Apfelküchlein</b> mit Vanilleeis   | 8                |

Dazu empfehlen wir einen Marillenlikör oder einen unserer köstlichen Brände.

Unsere oberschwäbischen Wurstspezialitäten beziehen wir  
von der Metzgerei Forster aus Tettngam am Bodensee.



## *Desserts*

---

*Euro*

|   |      |
|---|------|
| Warmer Schoko-Brownie mit Vanilleeis und Armagnacpflaumen <sup>13, 19</sup> | 8,5  |
| Dessertvariation Ascari <sup>23, 25</sup>                                   | 9,5  |
| Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen              | 11,5 |

## *Kaffee*

---

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Café Crema <sup>19</sup>         | 2,8 |
| Espresso <sup>19</sup>           | 2,6 |
| Doppelter Espresso <sup>19</sup> | 4,5 |
| Cappuccino <sup>19</sup>         | 3,5 |
| Latte Macchiato <sup>19</sup>    | 3,9 |
| Milchkaffee <sup>19</sup>        | 3,9 |

Alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.



## *Digestifs - klar*

---

*Euro*

|                     |      |     |
|---------------------|------|-----|
| Malteser            | 2 cl | 3   |
| Line Aquavit        | 2 cl | 3,5 |
| Jubiläums Aquavit   | 2 cl | 3   |
| Tequila silver/gold | 2 cl | 3   |
| Sambuca Molinari    | 2 cl | 3   |

## *Digestifs - süss*

---

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Cointreau, Grand Marnier, Bénédictine <sup>15</sup> | 4 cl | 6,5 |
| Amaretto Di Saronno                                 | 4 cl | 5,4 |
| Baileys <sup>9, 15, 17, 18</sup>                    | 4 cl | 5,4 |

## *Digestifs - Kräuter*

---

|               |      |   |
|---------------|------|---|
| Ramazzotti    | 2 cl | 3 |
| Averna        | 2 cl | 3 |
| Fernet Branca | 2 cl | 3 |
| Jägermeister  | 2 cl | 3 |



## *Brandy, Cognac & Armagnac*

---

*Euro*

|                  |      |     |
|------------------|------|-----|
| Remy Martin VSOP | 4 cl | 7   |
| Cardenal Mendoza | 4 cl | 7   |
| Carlos I         | 4 cl | 7,5 |

## *Whisky & Whiskey*

---

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Ballantines Finest Blended Scotch <sup>15</sup> | 4 cl | 5   |
| Johnnie Walker Red Label <sup>15</sup>          | 4 cl | 6   |
| Jim Beam  | 4 cl | 6,5 |
| Jack Daniels                                    | 4 cl | 6,2 |
| Laphroaig                                       | 4 cl | 8,5 |
| Tullamore Drew                                  | 4 cl | 5,5 |
| Talisker <sup>15</sup>                          | 4 cl | 9   |
| Slyers  | 4 cl | 8   |
| Jameson   | 4 cl | 7,5 |
| Canadian Club                                   | 4 cl | 6   |
| Auchentoshan                                    | 4 cl | 7,5 |
| Glenfiddich Single Malt, 15 years               | 4 cl | 9,5 |
| Bushmills Whisky, 10 years                      | 4 cl | 8,5 |



## *Grappa & Obstbrände*

---

*Euro*

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| Nonino 41°                    | 2 cl | 6,5  |
| Nonino Chardonnay (Barrique)  | 2 cl | 7,5  |
| Ziegler Alte Zwetschge        | 2 cl | 8    |
| Ziegler Aprikosenbrand        | 2 cl | 8    |
| Ziegler Wildkirsche No. 1     | 2 cl | 10,5 |
| Williamsbirne                 | 2 cl | 3,9  |
| Obstler (verschiedene Sorten) | 2 cl | 2,7  |

## *Rum*

---

|                     |      |     |
|---------------------|------|-----|
| Ron Don Papa        | 4 cl | 9   |
| New Grove           | 4 cl | 8,5 |
| Ron Botucal Reserva | 4 cl | 9   |





## Cocktails

---

Euro

|   |     |
|---|-----|
| <b>Melon Sour</b><br>Melonenlikör, Wodka, Orangensaft   | 6,9 |
| <b>Whiskey Sour</b><br>Jack Daniels, Zitronensaft <sup>12</sup> , Zuckersirup <sup>8</sup>                                    | 6,9 |
| <b>Margarita</b><br>Tequila, Triple Sec, Limettensaft <sup>12</sup>   | 6,9 |
| <b>Caipirinha</b><br>Cachaca, Limettensaft <sup>12</sup> , Limette, Rohrzucker  | 7,5 |
| <b>Mango Caipirinha</b><br>Cachaca, Mangonektar, Limette, Limettensaft <sup>12</sup> , Rohrzucker                             | 8   |
| <b>Mojito</b><br>Bacardi, Limettensaft <sup>12</sup> , Limette, Minze, Ruhrzucker   | 8   |
| <b>Sex on the Beach</b><br>Wodka, Grenadine <sup>15</sup> , Peachtree, Orangensaft  | 7,5 |
| <b>Mai Tai</b><br>Weißer und brauner Rum, Old Pascas, Mandelsirup, Ananassaft   | 8   |
| <b>Long Island Ice Tea</b><br>Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft <sup>12</sup> , Cola <sup>5, 13, 15, 17, 19</sup> | 9,5 |
| <b>Spain</b><br>43er, Wodka, Maracujasaft, Sahne, Grenadine <sup>15</sup>   | 8   |
| <b>Pina Colada</b><br>Rum, Sahne, Ananassaft, Kokossirup  | 8   |

HAPPY HOUR VON 18 BIS 20 UHR - JEDER COCKTAIL 6 EURO  
Fragen Sie unser Barpersonal nach weiteren Cocktail-Kreationen



## *Bier*

---

*Euro*

|                                       |                           |        |     |
|---------------------------------------|---------------------------|--------|-----|
| Gaffel Kölsch vom Fass <sup>22</sup>  | 0,20 l                    | 1,9    |     |
|                                       | 0,30 l                    | 2,8    |     |
| Bitburger Pils vom Fass <sup>22</sup> | 0,30 l                    | 2,8    |     |
| Benediktiner Weißbier                 | Hefe Hell <sup>22</sup>   | 0,50 l | 4,5 |
|                                       | Hefe Dunkel <sup>22</sup> | 0,50 l | 4,5 |
|                                       | Alkoholfrei <sup>22</sup> | 0,50 l | 4,5 |
| Bitburger alkoholfrei <sup>22</sup>   | 0,33 l                    | 3,5    |     |
| Kandi Malz <sup>22</sup>              | 0,33 l                    | 3,5    |     |

## *Longdrinks*

---

|   |  |     |
|---|--|-----|
| Whiskey Cola <sup>5, 13, 15, 17, 19</sup> |  | 7   |
| Wodka Tonic <sup>16</sup> , Wodka Orange  |  | 7,5 |
| Highball                                  |  | 8   |
| Tequila Sunrise <sup>15</sup>             |  | 7   |
| Cuba Libre <sup>5, 13, 15, 17, 19</sup>   |  | 8   |

## *Gin Tonic* <sup>16</sup>

---

|  |  |      |
|--|--|------|
| Gordon's Dry Gin                             |  | 7    |
| Hendricks                                    |  | 10,5 |
| Gin Mare                                     |  | 11,8 |
| Siegfried                                    |  | 12,8 |
| Sünner                                       |  | 8    |
| Bombay Sapphire                              |  | 8    |
| Gin T. Morgentau (Grüner Tee) und Fever Tree |  | 13,5 |



## *Offene Weine*

---

*Euro*

### WEISS

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| Sauvignon Blanc, 2015, Domaine du Tariquet, Cotes de Gascogne <sup>14</sup> | 0,20 l | 6,1 |
| Chardonnay, 2015, Paul Mas, Languedoc-Roussillon <sup>14</sup>              | 0,20 l | 6,7 |
| Riesling, 2015, Weingut Schmittges, Erden, Mosel <sup>14</sup>              | 0,20 l | 6,7 |
| Grauburgunder, 2015, Kaiserstuhl, Baden <sup>14</sup>                       | 0,20 l | 6,7 |

### ROSÉ

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| Spätburgunder Weißherbst, 2015, Kaiserstuhl, Baden <sup>14</sup>  | 0,20 l | 6,7 |
| Rosé de Syrah, 2015, Paul Mas, Languedoc-Roussillon <sup>14</sup> | 0,20 l | 6,7 |

### ROT

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| Spätburgunder, 2014, Kaiserstuhl, Baden <sup>14</sup>       | 0,20 l | 6,7 |
| Merlot, 2014, Paul Mas, Languedoc-Roussillon <sup>14</sup>  | 0,20 l | 6,7 |
| Caparzo Sangiovese, 2014, Montalcino, Toskana <sup>14</sup> | 0,20 l | 6,7 |



## *Alkoholfreie Getränke*

---

*Euro*

|  |        |     |
|--|--------|-----|
| San Pellegrino   | 0,25 l | 2,6 |
|  | 0,75 l | 7,6 |
| Acqua Panna (still)  | 0,25 l | 2,6 |
|  | 0,75 l | 7,6 |
| Coca Cola <sup>5, 13, 15, 17, 19</sup>                           | 0,20 l | 2,9 |
| Coca Cola Light & Zero <sup>5, 13, 15, 17, 19, 20</sup>          | 0,40 l | 4,9 |
| Fanta <sup>5, 11, 12, 15</sup> , Sprite <sup>5, 15, 18, 21</sup> | 0,20 l | 2,9 |
|  | 0,40 l | 4,9 |
| Gaffels Fassbrause   | 0,33 l | 3,5 |
| Apfel-, Rhabarberschorle   | 0,20 l | 2,8 |
|  | 0,40 l | 4,6 |
| Granini Apfelsaft  | 0,20 l | 3   |
| Granini Orangensaft  | 0,20 l | 3   |
| Granini Johannisbeersaft <sup>5</sup>                            | 0,20 l | 3   |
| Granini Tomatensaft  | 0,20 l | 3   |
| Traubensaft, Rivanertraube, Mosel                                | 0,20 l | 5,5 |
| Kiba (Kirsch- und Bananensaft)                                   | 0,20 l | 3,5 |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>12, 16</sup>                         | 0,20 l | 3   |
| Tonic Water <sup>16</sup> , Ginger Ale <sup>12, 15</sup>         |        |     |
| San Bitter <sup>15</sup>   | 0,1 l  | 3,5 |



## *Eistee von Ailaike*

---

*Euro*

**Probieren Sie unsere neuen Eistees von Ailaike.  
Bio, glutenfrei, vegan und frei von Konservierungsstoffen.**

|                     |        |     |
|---------------------|--------|-----|
| Zitrone - Minze     | 0,33 l | 3,5 |
| Orange - Ingwer     | 0,33 l | 3,5 |
| Mate - Johannisbeer | 0,33 l | 3,5 |
| Matcha - Apfel      | 0,33 l | 3,5 |
| Pfirsich - Mango    | 0,33 l | 3,5 |



## *Zusatzstoffe*

---

- 1 Stabilisator Eisen-II-gluconat
- 2 Säuerungsmittel E330
- 3 Sojalecithine E322
- 4 Schwefeldioxid
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Zuckerkulör E150cc
- 7 Trennmittel E535
- 8 Glukosesirup
- 9 Emulgator (Mono- u. Diglyceride)
- 10 Verdickungsmittel: Johanneskernmehl
- 11 Verdickungsmittel: Guarkernmehl
- 12 Zitronensäure
- 13 Phosphat
- 14 Sulfite
- 15 Farbstoffe
- 16 Chininhaltig
- 17 Aromastoffe
- 18 Säureregulator
- 19 Koffeinhaltig
- 20 Phenylalaninquelle
- 21 natürliches Zitronen-Limetten-Aroma
- 22 Gerstenmalzextrakt
- 23 Konservierungsstoffe
- 24 Geschmacksverstärker
- 25 Süßungsmittel

**WENN SIE FRAGEN ZU IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN  
HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.**



## *Italienischer Abend*

Lassen Sie sich an jedem 2. Freitag im Monat von unserem Küchenchef Marco Argento in die Welt der italienischen Küche entführen.

Genießen Sie hausgemachte Antipasti, mit Liebe hergestellte Pastavariationen und wunderbare italienische Desserts an unserem großen Buffet.

Der Prosecco zur Begrüßung und der Espresso zum Abschluss sind natürlich im Preis enthalten.

**Preis pro Person 30 Euro**

Tischreservierungen nimmt unser Servicepersonal gerne entgegen!



