



*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.

## *Apéritif*

---

*Euro*

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

## *Suppen*

---

<b>Kürbissuppe mit Ricotta, Austernpilzen und Coppa di Parma</b>	8
<b>Kräftige Gänsebouillon mit Trüffelravioli und Gemüseperlen</b>	10



## *Pasta*

---

*Euro*

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

## *Burger & Co.*

---

<b>Charly's Burger</b> Gegrilltes Rinderhacksteak mit BBQ-Sauce, Cheddar, Speck und gerösteten Zwiebeln <sup>15, 23, 24, 25</sup>	13
<b>Italian Chicken Burger</b> Gegrillte Putenbrust, Pesto-Mayonnaise, Rucola und Bresaola-Schinken <sup>13, 23, 25</sup>	12
<b>Clubsandwich</b> Putenbrust, Speck, Eisbergsalat, Cocktailsauce und Ei auf Toast <sup>4, 23, 24, 25</sup>	10



## Salate

---

Euro

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

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

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

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

### 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
---	----

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*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.

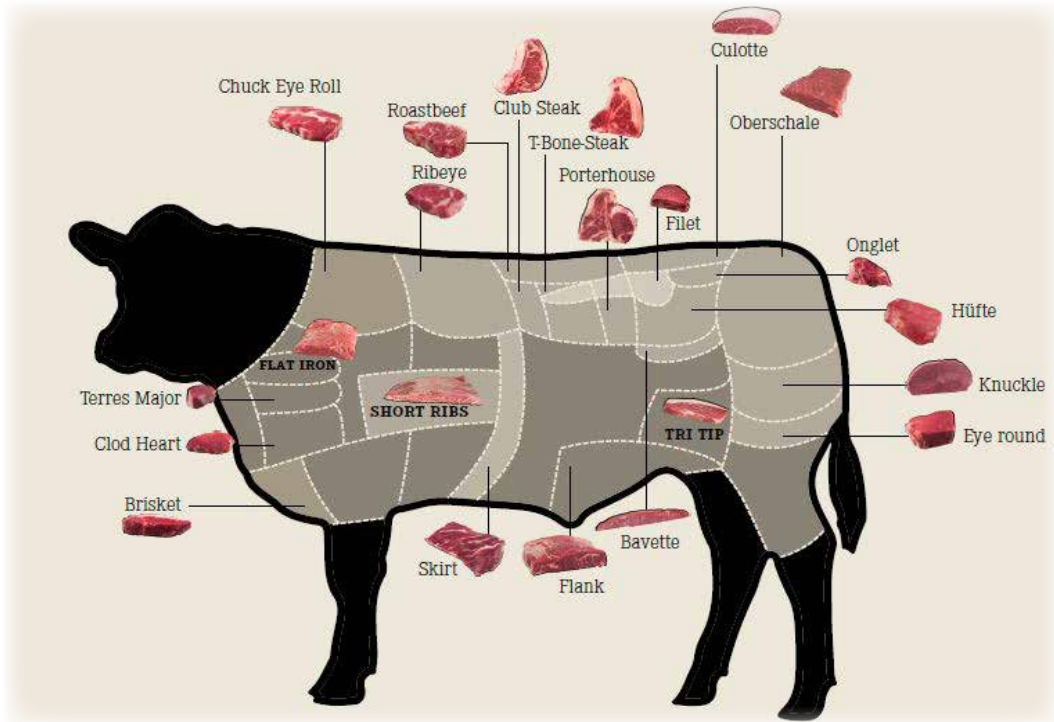
**Gentleman's Cut:** Für den Herrn und den großen Hunger.

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	20
Gentleman's Cut, 350 g	33

### **Argentinische Black Angus Rinderhüfte, 200 g**

Argentinisches Premium Black Angus Rinderfilet	18
Lady's Cut, 180 g	25
Gentleman's Cut, 350 g	45

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

Lady's Cut, 300 g	27
Gentleman's Cut, 450 g	37

### **Surf & Turf**

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

## *Saucen*

---

Pfefferrahmsauce	4
Sauce Béarnaise	4
Pikante Tomatensalsa <sup>15, 23, 24, 25</sup>	3
Kräuterbutter, Tomatenbutter oder Café de Paris-Butter	3
BBQ-Sauce <sup>15, 23, 24, 25</sup>	3
Aioli <sup>25</sup>	3





## *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	23
Gentleman's Cut, 350 g	36

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

Lady's Cut, 250 g	22
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
Ofenkartoffel mit Kräuterbutter oder Kräuterquark	4
Röstkartoffeln mit frischem Majoran	4
Kartoffel-Wedges mit Sour Cream	3
Süßkartoffel-Sticks	4
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat <sup>5, 15</sup>	5
Blattspinat à la crème	4
Tagesgemüse	4
Cole Slaw <sup>23, 24, 25</sup>	4
Röstzwiebeln	3
Gebratene Waldpilze	4
Bunter Salat	
klein	4
groß	7



## *Fisch*

---

*Euro*

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Blattspinat, Serranobrätlingen und luftiger Tomatenhollandaise	21
<b>Steinbuttfilet auf mediterranen Belugalinsen</b> mit Pancetta und Kartoffeln, dazu weißer Balsamicoschaum	23
<b>Seezunge im Ganzen gebraten,</b> serviert mit Gremolata-Dip, Pellkartoffeln und feinem Gurkensalat mit frischem Dill	34

## *Fleisch*

---

<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Eifeler Schweinerücken</b> mit Pommes Frites und saisonalem Beilagensalat <sup>5, 15</sup>	19
<b>Traditionelles Wiener Schnitzel vom Kalb mit selbstgemachtem,</b> lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>5, 15</sup>	24
<b>Ofenfrische Brust und Keule von der deutschen Bauerngans</b> mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen, Bratapfel und Majoransauce	28
<b>Winterliche Tagliata vom argentinischen Black Angus-Rind</b> mit mariniertem Feldsalat, Kräutersaitlingen, Pecorino und Kastanien-Honig auf Kürbis-Kartoffelstampf	28
<b>Lammstielkoteletts mit cremiger Polenta,</b> Trüffelspinat und geschmorten Schalotten in Primitivowein	26



## *Gänsemenü*

---

*Euro*

Ab sofort gibt es im Charly's wieder frische Gans!

### **Essenz von der Martinsgans**

**Ofenfrische Brust und Keule von der deutschen Bauerngans, mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen, Bratapfel und Majoranjus**

**Winterliche Dessertvariation**

42

Natürlich können Sie auch eine frische deutsche Gans im Ganzen bei uns genießen.

**Für 4 Personen inklusive Beilagen, à la minute tranchiert**

149

**Wir bitten hierfür um rechtzeitige Reservierung.**



## *Desserts*

---

*Euro*

Warmer Schoko-Brownie mit Vanilleeis und Armagnacpflaumen <sup>13, 19</sup>	8
Dessertvariation Ascari <sup>23, 25</sup>	9
Spekulatius-Crème Brûlée <sup>9, 10, 17, 23, 24</sup>	7
Gewürz-Orangen-Lebkuchentörtchen im Glas serviert, dazu sahniges Zimtparfait mit Mokka-Schokolack	9,5
Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen	11

## *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
Latte Macchiato <sup>19</sup>	3,5
Milchkaffee <sup>19</sup>	3,5

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

**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		11,80
Siegfried		12,80
Sünner		8
Bombay Sapphire		8



## *Offene Weine*

---

*Euro*

### WEISS

Sauvignon Blanc, 2015, Domaine du Tariquet, Cotes de Gascogne <sup>14</sup>	0,20 l	5,9
Chardonnay, 2015, Paul Mas, Languedoc-Roussillon <sup>14</sup>	0,20 l	6,5
Riesling, 2015, Weingut Schmittges, Erden, Mosel <sup>14</sup>	0,20 l	6,5
Grauburgunder, 2015, Kaiserstuhl, Baden <sup>14</sup>	0,20 l	6,5

### ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst, 2015, Kaiserstuhl, Baden <sup>14</sup>	0,20 l	6,5
Rosé de Syrah, 2015, Paul Mas, Languedoc-Roussillon <sup>14</sup>	0,20 l	6,5

### ROT

Spätburgunder, 2014, Kaiserstuhl, Baden <sup>14</sup>	0,20 l	6,5
Merlot, 2014, Paul Mas, Languedoc-Roussillon <sup>14</sup>	0,20 l	6,5
Caparzo Sangiovese, 2014, Montalcino, Toskana <sup>14</sup>	0,20 l	6,5



## *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	2,7
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	2,7
	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.**



## *Geschenkgutscheine*

Sie sind noch auf der Suche nach einer passenden  
Geschenkidee?

Bei uns erhalten Sie Geschenkgutscheine  
für jede Gelegenheit.

Für Frühstück oder Brunch,  
einem leckeren Steak oder auch als  
Übernachtungsgutschein für Ihre Lieben.

**Bitte sprechen Sie uns an!**



