



Restaurant **Perle**
IM BÜRGERHAUS HARHEIM

*Speisen &
Getränke*



Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause auf das herzlichste begrüßen zu dürfen.

Wir sind sicher, mit unserer reichhaltigen Auswahl an Speisen und Getränken auch Ihren Geschmack zu treffen.

Sollten Sie dennoch Wünsche haben, die Sie in unserer Karte nicht finden können, sprechen Sie uns bitte an.

Individuelle Menü-Zusammenstellungen sind eine Spezialität unseres Hauses.

Gerne empfehlen wir uns auch für Feierlichkeiten aller Art und stehen Ihnen hierzu mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt sowie einen guten Appetit.

*Ihr Team vom
Restaurant Perle - Im Bürgerhaus Harheim*




Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag von 11:30 Uhr – 14:30 Uhr
und 17:00 Uhr – 23:00 Uhr

Warme Küche: 12:00 Uhr – 14:30 Uhr
und 17:00 Uhr – 22:30 Uhr

Montag Ruhetag

Legende

-  Vegetarische Gerichte
-  Scharf - diese Gerichte sind scharf gewürzt
-  Tandoor Spezialitäten

Tandoor ist ein Lehmofen in Form eines Bienenkorbs, der oben offen ist und mit Holzkohle beheizt wird. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und ausgezeichnetes Aroma erzielt.

Deutsche Gerichte

Suppen

- 1. **Tomatensuppe**..... 4,50 €
mit Gin¹³ und Sahnehaube^L
- 2. **Französische Zwiebelsuppe**..... 4,50 €
mit Käse^{L,8} überbacken
- 3. **Ungarische Gulaschsuppe**..... 4,50 €
mit frischen Paprika und Kartoffeln, dazu Brot^A
- 4. **Champignoncremesuppe**..... 4,50 €
mit Kräutercroûtons^A

Salate

- 5. **Beilagensalat**..... 3,00 €
- 6. **Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen**..... 8,50 €
frischer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
im Sesammantel^A
- 7. **Salatteller Bürgerhaus**..... 8,50 €
verschiedene frische Salate mit gekochtem Hinterschinken^{2,3,4},
Käsestreifen^{L,8}, Thunfisch^G, Peperoni, Oliven dazu Toast^A

Vorspeisen und kleine Gerichte

- 8. **Gebackener Camembert^A mit Preiselbeeren**..... 8,50 €
dazu Toast^A und Butter
- 9. **Panierter Schafskäse**..... 8,50 €
garniert mit Oliven, Zwiebeln und Peperoni, dazu Toast^A
- 10. **Strammer Max**..... 7,50 €
mit rohem Hinterschinken^{2,3,4} und 2 Spiegeleiern



Toastgerichte

34. **Hawaii-Toast** 8,50 €
mit gekochtem Hinterschinken^{2,3,4}, Ananas
und Käse^{L,8} überbacken
35. **Herren-Toast** 10,50 €
mit kleinem Rumpsteak, Champignons und Zwiebeln

Frisches Geflügel

36. **Hähnchenbrust mit Champignons** 10,50 €
in Rahmsauce^L, dazu Kroketten und Beilagensalat
37. **Hähnchensteak mit Kräuterbutter** 10,50 €
dazu Pommes frites und Beilagensalat
38. **Geflügelpfanne** 10,50 €
in Champignon-Rahmsauce^L, dazu Basmatireis und Beilagensalat
39. **Hähnchengeschnetzeltes** 10,50 €
in Ananas-Curry-Rahmsauce^L, dazu Basmatireis und Beilagensalat

Deftiges vom Rind

40. **Argentinisches Rumpsteak** (ca. 200 g) 18,00 €
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat
41. **Argentinisches Rumpsteak** (ca. 200 g) 19,00 €
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat
42. **Argentinisches Rumpsteak** (ca. 200 g) 19,50 €
mit frischen Champignons und Kräutern, dazu
Bratkartoffeln und Salat



*Wir bieten Ihnen unterschiedliche
Räumlichkeiten und Buffets für
Ihre Familien- oder Firmenfeiern
bei uns.*

Sprechen Sie uns an.

Zartes vom Schwein

11. **Schnitzel Wiener Art^A** 11,50 €
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat
12. **Schnitzel Harheim^A** 11,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Speck^{2,3,4},
dazu Pommes frites und Salat
13. **Jägerschnitzel^A** 11,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons^L,
dazu Pommes frites und Salat
14. **Schnitzel Hawaii^A** 12,50 €
paniertes Schweineschnitzel mit Ananas und Käse^{L,8} überbacken,
dazu Kroketten^A und Salat
15. **Zwiebelschnitzel^A** 11,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Pommes frites und Salat
16. **Cordon Bleu^A** 12,90 €
paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Hinterschinken^{2,3,4}
und Käse^{L,8}, dazu Kroketten^A und Salat
17. **Schweinerückensteak** 11,90 €
mit Pfefferrahmsauce^L, dazu Kroketten^A und Salat
18. **Schweinerückensteak** 11,90 €
mit frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln und Salat
19. **Schweinerückensteak** 11,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat
20. **Schweinerückensteak** 11,90 €
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat
21. **Bürgerhaus-Pfanne** 12,90 €
Schweinegeschnetzeltes mit frischen Paprika,
Zwiebeln und Tomaten, dazu Bratkartoffeln und Salat
22. **Schweine-Medallions** 14,90 €
mit frischen Champignons in Rahmsauce^L,
dazu Kroketten^A und Salat
23. **Schweine-Medallions** 14,90 €
in Pfeffersauce, dazu Kroketten^A und Salat

Weitere Spezialitäten

24. **Grillplatte von Rind, Schwein, Lamm und Huhn** 39,00 €
Bratkartoffeln, Jägersauce, frisches Gemüse der Saison
und Salat, für 2 Personen.
25. **Schaschlik-Spieß** 13,90 €
Saftiger Spieß vom Schwein und Hähnchen mit frischem
Rosmarin, Zwiebeln, Paprika dazu Pommes frites und Salat

Fisch & Meeresfrüchte

26. **Forelle Blau^G** mit Salzkartoffeln und Salatteller 12,00 €
27. **Forelle Müllerin^G** mit Salzkartoffeln und Salatteller 12,00 €
28. **Zanderfilet^G Provenciale, gedünstet,** 15,50 €
in Weißweinsauce¹³ frische Tomaten, Knoblauch und Kräutern,
dazu Basmatireis und Salat
29. **Lachssteak^G vom Grill,** auf Blattspinat 14,00 €
mit Petersilienkartoffeln und Salat
30. **Calamari fritti** 9,00 €
panierte Tintenfischringe^A, mit Remouladensauce^O,
dazu Pommes frites und Salat

Für unsere kleinen Gäste

31. **Paniertes Schweineschnitzel^A** 6,50 €
dazu Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise^{O,M}
32. **Hähnchenschnitzel^A** paniert 6,50 €
dazu Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise^{O,M}
33. **Hausgemachte Chicken Nuggets^A** 6,50 €
mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise^{O,M}

Beilagen

43. **Pommes frites** 3,00 €
mit Mayonaise^{O,M} oder Ketchup

Desserts

44. **Gemischtes Eis**^L 6,00 €
3 Kugeln nach Wahl
45. **Coupe Dänemark**^L 7,50 €
Vanilleeis^{8,L} mit Schokosauce und Sahne^L
46. **Heiße Liebe** 7,50 €
Vanilleeis^{8,L} mit heißen Himbeeren und Sahne^L



Indische Spezialitäten

Suppen

- 🌱 101. **Mulligatawny** 4,50 €
Linsensuppe^C nach indischer Art
102. **Yakhni** 4,50 €
Hühnersuppe indischer Art
- 🌱 103. **Tomatensuppe** 4,50 €
mit feinen indischen Gewürzen

Salate

- 🌱 104. **Madras Salat** 6,50 €
knackiger Salat mit Paprika, Tomaten, Mais, Kraut, Kichererbsen,
Kartoffeln, Zwiebeln, Frischkäse^L und gewürztem Joghurt^L
105. **Chicken Tikka Salat** 7,50 €
gemischter Salat nach Art des Hauses mit einem Hähnchenspieß

Vorspeisen und kleine Gerichte

- 🌱 106. **Samosa^A** 5,00 €
frittierte, mit Gemüse gefüllte, dreieckige Pasteten mit Minzsauce
- 🌱 107. **Pakorás** 4,50 €
mild gewürztes Gemüse in Kichererbsenteig gebacken
108. **Murgh Pakoras** 6,50 €
marinierte Hühnerbrust in Kichererbsenteig gebacken

- 🍃 109. **Alu Pratha** 4,50 €
in Butter gebackenes Fladenbrot^A, gefüllt mit gewürzten
Kartoffeln, dazu Minz-Chutney
- 🍃 110. **Onion Bhaji** 5,90 €
Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken,
dazu Minzsauce
111. **Keema Naan** ▲ 5,50 €
im Tandoor gebackenes Fladenbrot^A mit saftigem,
gewürztem Hackfleisch gefüllt, dazu Minz-Chutney
- 🍃 112. **Paneer Pakoras** 5,00 €
Hausgemachter Frischkäse^L in Kichererbsenteig gebacken
113. **Jhinga Pakora** 10,50 €
Mild gewürzte Garnelen in Kichererbsenteig gebacken,
dazu Minzsauce
114. **Machi Pakora** 9,50 €
Mariniertes Seelachsfilet in Kichererbsenteig frittiert,
dazu Minzsauce
115. **Gemischte Vorspeisenplatte**..... 9,50 €
Eine Auswahl verschiedener indischer Vorspeisen (für 1 Person)
- 🍃 116. **Alu Channa Chaat**..... 4,50 €
Kartoffeln, Kichererbsen und gewürzter Joghurt^L

Frisches Geflügel

117. **Karabi Murgh**^C 12,90 €
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
Ingwer und Koriander im Karahi zubereitet
118. **Chicken Passanda**^C 12,90 €
Hähnchenfilet in orientalischer Mandel-Kokossauce
119. **Channa Murgh**^C 12,90 €
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kichererbsen
120. **Butter Chicken** (mild) 12,90 €
Hähnchenfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Sahne-Sauce^L,
verfeinert mit Butter
121. **Chicken Korma**^B ein Gericht aus der königlichen 12,90 €
Moghul-Küche. Hähnchenfilet in einer milden Sauce aus
Gewürzen, Sahne^L, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen

122. **Chicken Vindaloo**^C 12,90 €
gebratenes Hähnchenfilet zubereitet in einer pikanten Sauce
aus gemahlene Granatapfelkernen, Chilis und Kartoffeln
123. **Chicken Chili Masala** 12,90 €
Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Ingwer gebraten,
in einer speziellen roten Chilisauc
124. ▲ **Tandoori Chicken Tikka Masala** 12,90 €
im Tandoor gebackenes Hähnchenfilet orientalis
125. **Chicken Madras** 12,90 €
zartes Hähnchenfilet in scharfer Sauce mit Peperoni, Zwiebeln,
Ingwer, Tomaten und frischen Champignons
126. **Palak Murgh** 12,90 €
Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Tomaten mit frischem,
gehacktem Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
127. **Chicken Curry** 12,90 €
Hähnchenfilet in pikanter Tomaten-Zwiebel-Ingwer-Currysauce
128. **Chicken Jalfra** 12,90 €
Hähnchenfilet zubereitet mit einer würzigen Mischung
aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und
Karotten in Curry-Sauce
129. **Chicken Mango Curry** 12,90 €
Hähnchenfilet in Sahnesauce^L mit frischem Mango

Spezialitäten aus dem Tandoor

Tandoor ist ein Lehmofen in Form eines Bienenkorbs, der oben offen ist und mit Holzkohle beheizt wird. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und ausgezeichnetes Aroma erzielt.

165. ▲ **Murgh Tikka** 13,90 €
zartes Hähnchenbrustfilet nach einer 24-stündigen
Marinade im Tandoor gegart
166. ▲ **Tandoori Murgh** 12,90 €
Mit speziellen Gewürzen marinierte Hähnchenkeule
im Tandoor gegrillt
167. ▲ **Lamm Tikka** 14,90 €
saftig mariniertes Lammfleisch aus der Keule, im Tandoor gegrillt




*Sie suchen etwas Spezielles
oder haben einen besonderen
Wunsch?
Wir helfen Ihnen gerne.
Sprechen Sie uns an.*

Lamm Spezialitäten

130. **Lamm Korma^C** 13,90 €
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt^L
und Sahne^L, mit Mandeln, Kokospulver und Cashewnüssen
131. **Lamm Madras** 🍲 13,90 €
Lammfleisch in scharfer Currysauce mit Peperoni, Ingwer,
Zwiebeln, Tomaten und Champignons
132. **Lamm Curry** 🍲 13,90 €
saftiges Lammfleisch in pikanter Currysauce
133. **Bengen Gosht** 13,90 €
Zartes Lammfleisch im Tandoor gegart, mit Aubergine
und frischen Kräutern gewürzt
134. **Lamm Passanda** 13,90 €
Gebratenes Lammfleisch in einer exotisch-frischen
Mandel-Kokos-Sahne-Sauce^L
135. **Lamm Vindaloo** 🍲 13,90 €
Gebratenes Lammfleisch zubereitet in einer pikanten
Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen, Chilis
und Kartoffeln
136. ▲ **Tandoori Lamm Tikka Masala** 13,90 €
im Tandoor gebackenes Lammfleisch, orientalisch
gewürzt in Currysauce
137. **Palak Gosht** 13,90 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, frischem gehacktem
Spinat in aromatischer Gewürzmischung gegart
138. **Bhindi Gosht** 13,90 €
Lammfleisch mit frischem Okra, gewürfelten
Tomaten und Zwiebeln in Currysauce
139. **Lamm Mango Curry** 13,90 €
zartes Lammfleisch in einer Sahnesauce^L mit frischem Mango

Reis-Gerichte

140. **Chicken Biryani^C** 12,90 €
Hähnchenfilet mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt,
mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen^{7,P} verfeinert
142. **Lamm Biryani^C** 13,90 €
Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt,
mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen^{7,P} verfeinert
-  143. **Vegetable Biryani^C** 10,50 €
Gemüse mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt,
mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen^{7,P} verfeinert
144. **Garnelen Biryani^C** 13,50 €
Garnelen und Gemüse mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt,
mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen^{7,P} verfeinert

Vegetarische Gerichte

-  145. **Bhindi** 10,90 €
Frisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch,
Ingwer und Gewürzen in schmackhafter Sauce gebraten
-  146. **Palak Paneer** 12,90 €
Frischkäse^L mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten
-  147. **Mixed Vegetables** 10,90 €
verschiedene Gemüse mit Ingwer in Currysauce
-  148. **Matter Paneer** 11,90 €
Frischkäse^L mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt^L
und Gewürzen, in feiner Sauce gebraten
-  149. **Alu Palak** 10,90 €
Kartoffeln mit frischem Blattspinat, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch
-  150. **Vegetable Mango Curry** 10,90 €
Gemüse Curry aus verschiedenen Gemüsen in Sahnesauce^L,
mit frischen Mangostücken
-  151. **Gemüse Korma^C** 10,90 €
Gemüse in einer milden Currysauce mit Sahne^L, Mandeln,
Kokosnusspulver und Cashewnüssen

- 🌿 152. **Shahi Paneer Masala**..... 11,90 €
Frischkäse^L mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt^L
und Gewürzen in feiner Sauce gebraten
- 🌿 153. **Tarka Daal** 10,90 €
Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch, in Butter geröstet
- 🌿 154. ▲ **Bengen Bartha** 10,90 €
Auberginen im Tandoor gegrillt und püriert,
mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch gebraten
- 🌿 155. **Alu Gobi**..... 10,90 €
Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch und feinen Kräutern, in würziger Sauce gebraten
- 🌿 156. **Masala Aloo** 10,90 €
Kartoffel Curry nach „Hausfrauenart“

Fisch & Meeresfrüchte

157. **Machi Masala** 14,50 €
Seelachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch,
mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet
158. **Fisch Vindaloo**^G 🌶️ 14,90 €
Zanderfilet zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlenden,
Granatapfelkernen, Chilis und Kartoffeln
159. **Shahi Prawn Masala** 14,90 €
Garnelen^K mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
160. **Shahi Prawn Mango Curry** 14,90 €
Garnelen^K in frischer Sahnesauce^L mit Mangostückchen
161. **Butter Jhinga** 14,90 €
Garnelen^K mit frischen Zwiebeln und Tomaten
in Sahnesauce^L, gegart mit aromatischen Gewürzen
162. **Jhinga Madras** 🌶️ 14,90 €
Garnelen^K in scharfer Sauce mit Peperoni, Zwiebeln,
Tomaten, Ingwer und frischen Champignons
163. **Jhinga Korma**^B 14,90 €
Garnelen^K in milder Joghurt-Sahnesauce^L, mit Gewürzen,
Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
164. **Jhinga Bhuna** 🌶️ 14,90 €
Mit Gewürzen gebratene Garnelen^K in delikater Sauce



Desserts

- 🍷 169. **Mango Creme**..... 5,50 €
Pürierte süße Mangos mit Schlagsahne^L verfeinert
- 🍷 170. **Mango Delight** 5,50 €
Vanilleeis mit Mangoscheiben und Schlagsahne^L

Brot & Beilagen

- 🍷 171. ▲ **Garlic Naan** 3,00 €
Weizen-Fladenbrot^A mit Knoblauch, im Tandoor gebacken
- 🍷 172. ▲ **Roti** Vollkorn-Fladenbrot^A, im Tandoor gebacken 3,00 €
- 🍷 173. ▲ **Naan** Weizenmehl-Brot^A im Tandoor gebacken 3,00 €
- 🍷 174. ▲ **Chili Paneer Naan**..... 3,50 €
Weizenmehl-Brot^A mit grünem Chili und
indischem Käse^L im Tandoor gebacken
- 🍷 175. **Minz Chutney** 2,50 €
Köstlicher Joghurt-Minz-Chutney^L mit Koriander
- 🍷 176. **Raita** 2,50 €
Joghurt^L mit gehackten Zwiebeln, Gurken und feinen Gewürzen



Alkoholfreie Getränke

201.	Coca Cola ^{8,9,14}	0,30 l	2,20 €
202.	Coca Cola ^{8,9,14}	0,40 l	2,90 €
203.	Coca Cola Light ^{6,8,9,12,14}	0,30 l	2,20 €
204.	Fanta ^{2,L}	0,30 l	2,20 €
205.	Fanta ^{2,L}	0,40 l	2,90 €
206.	Spezi ^{2,8,9,14,L}	0,40 l	2,90 €
207.	Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
208.	Mineralwasser	0,70 l	4,00 €
209.	Apfelsaft	0,30 l	2,20 €
210.	Apfelsaft	0,40 l	2,90 €
211.	Apfelsaftschorle	0,40 l	2,90 €
212.	Orangensaft	0,30 l	2,20 €
213.	Orangensaft	0,40 l	2,90 €
214.	Johannisbeernektar	0,40 l	3,00 €
215.	Traubensaft	0,40 l	3,00 €
216.	Bitter Lemon ^{2,10}	0,40 l	3,00 €
217.	Tonic Water ^{10,14}	0,40 l	3,00 €
218.	Weißer Limo	0,20 l	1,50 €
336.	Natur Lassi ^L	0,30 l	2,50 €
337.	Süß Lassi ^L	0,30 l	2,50 €
338.	Mango Lassi ^L	0,30 l	4,00 €
339.	Bananen Lassi ^L	0,30 l	4,00 €

Warme Getränke

248. Schwarzer Tee mit Zitrone	2,00 €
249. Pfefferminztee	2,00 €
250. Hagebuttentee.....	2,00 €
251. Tasse Kaffee.....	2,00 €
252. Kännchen Kaffee.....	3,50 €
253. Kännchen Kakao ^L	4,00 €
254. Espresso	2,00 €
255. Cappuccino.....	2,50 €
256. Tee mit Rum	2 cl3,00 €
257. Latte Macchiato ^L	3,50 €
258. Heißer Apfelwein ^{7,P}	2,00 €
345. Masala Chai	2,50 €

Aperitifs

220. Martini weiß, rot oder dry	4 cl3,00 €
221. Little Wildberry	4,00 €
222. Sherry Dry, Medium, Creme.....	4 cl3,00 €
223. Campari ^{8,10} mit Soda.....	5,00 €
224. Campari ^{8,10} mit Orangensaft	6,00 €
225. Hugo ^{8,P}	4,50 €

Bier vom Fass

227. Binding Römer Pils ^A	0,30 l	2,30 €
228. Binding Römer Pils ^A	0,40 l	3,00 €
229. Bier mit Cola ^{8,9,14,A}	0,40 l	3,00 €

Flaschenbiere

230. Köstritzer Dunkel ^A	0,30 l	2,50 €
231. Flasche Pils ^A	0,30 l	2,50 €
232. Clausthaler (alkoholfrei) ^A	0,33 l	2,50 €
233. Kristallweizen ^A	0,50 l	3,50 €
234. Hefeweizen ^A	0,50 l	3,50 €
235. Radler ^A	0,50 l	3,50 €

Apfelwein

239. Apfelwein pur oder gespritzt ^{7,P}	0,25 l	2,00 €
240. Apfelwein pur oder gespritzt ^{7,P}	0,50 l	4,00 €
241. Süßer Most (Saisonal)	0,25 l	2,00 €
242. Süßer Most (Saisonal)	0,50 l	4,00 €
243. Maibowle (Saisonal)	0,20 l	3,00 €
244. Apfelwein ^{7,P}	1,00 l	8,00 €
245. Apfelwein ^{7,P}	2,00 l	16,00 €
246. Apfelwein ^{7,P} inkl. 1 Flasche Wasser	3,00 l	24,00 €
247. Apfelwein ^{7,P} inkl. 1 Flasche Wasser	4,00 l	32,00 €



Liköre und Mixgetränke

288. Baileys ^{8,9,L}	2 cl	2,50 €
289. Cointreau.....	2 cl	2,50 €
290. Amaretto ⁸	2 cl	2,50 €
291. Asbach mit Cola ^{8,9,14}	4 cl	5,00 €
292. Bacardi mit Cola ^{8,9,14}	4 cl	5,00 €
293. Gin Tonic ^{10,14}	4 cl	5,00 €
294. Veterano.....	2 cl	2,50 €
340. Mango Likör.....	2 cl	2,50 €
341. Indischer Rum	2 cl	2,50 €

Whiskey und Cognac

296. Ballantines	4 cl	6,00 €
297. Jack Daniels	4 cl	6,00 €

Sekt und Champagner

282. Freixenet (Flasche) ^P	0,75 l	18,00 €
283. Mumm Dry (Flasche) ^P	0,75 l	20,00 €
284. Fürst von Metternich (Flasche) ^P	0,75 l	25,00 €
285. Mumm Dry (Piccolo) ^P	0,20 l	6,50 €

Offene Weine

- 259. Kallstadter Kobnert (Pfalz) halbtrocken^P0,20 l4,50 €
- 260. Rauenthaler Steinmächer (Rheingau) trocken^P0,20 l4,50 €
- 261. Ihringer Vulkanfelsen (Baden)^P0,20 l4,50 €
Müller Thurgau
- 262. Kallstadter Kobnert (Pfalz) Portugieser Weißherbst^P .0,20 l4,50 €
- 263. Kallstadter Kobnert (Pfalz) Dornfelder, mild^P0,20 l4,50 €
- 264. Don Bonell (Spanien), lieblich^P0,20 l4,50 €
- 265. Côtes du Roussillon (Frankreich), trocken^P0,20 l4,50 €
- 266. Merlot - Le Fontanelle (Italien), trocken^P0,20 l4,50 €

- 267. Weinschorle (weiß oder rot)^P0,20 l4,50 €

Flaschenweine

- 270. Kallstadter Kobnert (Pfalz) Scheurebe^P0,75 l20,00 €
- 271. Ihringer Fohrenberg (Baden) Grauer Burgunder^P0,75 l20,00 €
- 272. Chardonnay Cuvée Prestige (Frankreich) trocken^P0,75 l20,00 €
- 273. Pinot Grigio (Italien) trocken^P0,75 l20,00 €
- 274. Kallstadter Kobnert (Pfalz) Portugieser Weißherbst^P ..0,75 l20,00 €
- 275. Kallstadter Kobnert (Pfalz), Dornfelder, trocken^P0,75 l20,00 €
- 276. Merlot Cuvée Prestige (Frankreich), trocken^P0,75 l20,00 €

Spirituosen

303. Korn	2 cl	2,50 €
304. Apfeln Korn.....	2 cl	2,50 €
308. Himbeergeist.....	2 cl	2,50 €
309. Kirschwasser.....	2 cl	2,50 €
310. Williamsbirne	2 cl	2,50 €
311. Obstler.....	2 cl	2,50 €
312. Wodka	2 cl	2,50 €
313. Malteser Kreuz.....	2 cl	2,50 €
314. Bacardi.....	2 cl	2,50 €
315. Calvados	2 cl	2,50 €
316. Pirschou.....	2 cl	2,50 €
317. Peppino Peach.....	2 cl	2,50 €
318. Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
319. Rum.....	2 cl	2,50 €
320. Friesengeist	2 cl	2,50 €
321. Kümmerling.....	2 cl	2,50 €
322. Underberg.....	2 cl	2,50 €
323. Fernet Branca.....	2 cl	2,50 €
324. Sliwowitz	2 cl	2,50 €
325. Heißer Sliwowitz.....	2 cl	2,50 €
326. Jubiläums Aquavit.....	2 cl	2,50 €
327. Tequila.....	2 cl	2,50 €
328. Jägermeister.....	2 cl	2,50 €
329. Ouzo.....	2 cl	2,50 €
330. Ramazotti	2 cl	2,50 €
331. Averna.....	2 cl	2,50 €

*Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!*

Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich:

- | | | |
|--------------------------|-------------------|---|
| 1 – Geschmacksverstärker | 5 – geschwärzt | 9 - koffeinhaltig |
| 2 – Antioxidationsmittel | 6 – Süßungsmittel | 10 - chininhaltig |
| 3 – Konservierungsstoff | 7 - geschwefelt | 11 – Phosphat |
| 4 – Nitritpökelsalz | 8 – Farbstoff | 12 - enthält eine Phenylalaninquelle |
| 13 – Alkohol | | 14 – Säuerungsmittel (E338 Phosphorsäure) |
- 15 - Erhöhter Koffeingehalt, für Schwangere, Stillende und Kinder ungeeignet.

Kennzeichnung von Allergenen:

- | | | |
|-------------------------|---------------------------|--------------------|
| A= Gluten aus Getreide, | B= Nüsse/Erdnüsse, | C= Schalenfrüchte, |
| D= Sellerie | E= Sesam, | F= Weichtiere, |
| G= Fisch | H= Sojabohnen, | J= Lupine, |
| K= Krebstiere | L= Milch | M= Senf, |
| O= Ei | P= Schwefeldioxyd/Sulfite | |





Wir Danken für Ihren Besuch

PIXFXDESIGN
Volker Loschek
+49 171 38 44 925 - grafik@pix-fx-design.de