



**Original argentinische
Steaks vom Grill
herzhaft und gesund**

APÉRITIFS

- | | |
|--|---|
| 1. Martini, bianco 5 cl 4,00 | 4. Port Wein 5 cl 4,00 |
| 2. Martini, rosso 5 cl 4,00 | 5. Campari mit Orangensaft ¹ 4 cl 6,50 |
| 3. Sherry, dry 5 cl 4,00 | 6. Aperol Spritz 5 cl 4,00 |

KALTE VORSPEISEN

Cold hors-d'oeuvre

7. **Salatteller**
Salat der Saison¹⁶ mit Schinken⁷, Käse¹⁵ und Ei¹²
Salad-plate - season salad with ham, cheese and eggs **7,80 €**
8. **Salatteller mit Putenstreifen**
verschiedene Salate¹⁶, Zwiebeln und Oliven
Salad-plate with turkey - mixed salad, onions and olives **8,90 €**
9. **Mediterrano-Teller**, grüne und schwarze Oliven^{6,16}, Schafskäse¹⁵, gefüllte bunte Paprika mit Käse¹⁵, dazu geräucherte Forelle
Mediterrano plate, green and black olives, sheep cheese, filled colorful peppers with cheese, and smoked trout **8,50 €**

WARME VORSPEISEN

Warm hors-d'oeuvre

10. **Ein halbes Dutzend Weinbergsschnecken**²⁵ mit Toast²⁰
Half a dozen of escargots with toast **6,50 €**
11. **Schafskäse**¹⁵, paniert^{12,20}, mit Sauce Tartar^{12,15,16,17}
Sheep's cheese fried in breadcrumbs with Tartar-sauce **6,50 €**
12. **Frische Champignons**¹⁶, gebacken mit Kräuterquark¹⁵ und Toast²⁰
Baked fresh button mushrooms with toast **5,50 €**
13. **Camembert**¹⁵, gebacken mit Preiselbeeren und Toast²⁰
Baked Camembert with cranberries and toast **6,50 €**
14. **Gebratene Paprika** mit Öl und Knoblauch-Sauce
Fried paprika with oil and garlic-sauce **5,80 €**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

House made soups

15. **Tomatensuppe**¹⁶ - Tomato soup **3,90 €**
16. **Zwiebelsuppe** - Onion soup **3,90 €**
17. **Gulaschsuppe** - Goulash soup **4,10 €**
18. **Rinderbouillon**²³ - Broth **3,90 €**
19. **Hühnersuppe**²³ **3,90 €**

SALATE DER SAISON

EL PASSO DRESSING SALAT SAUCE ODER ESSIG ÖL

El Paso dressing-sauce or vinegar and oil

20. **Gemischter Salat der Saison**¹⁶
Mixed salad of the season **4,00 €**

FÜR DEN KLEINEN APPETIT

For the small appetite

- 21. Pljeskavica** mit Garnitur und Salat¹⁶
Pljeskavica with set and salad **9,00 €**
- 22. Lady Steak**, kleines Rindersteak für den kleinen Appetit und die schlanke Linie, mit Baked-Potato¹⁶ oder Pommes¹⁶ und Salat¹⁶
Small beef steak for the small appetite and a good figure with baked potatoes or french fries and salad..... **11,90 €**
- 23. Kleines Schweinesteak**
mit Baked-Potato oder Kroketten¹⁶ und gemischtem Salat¹⁶
Small pork steak with baked potatoes or croquettes and salad..... **9,00 €**
- 24. Gemüsegratin**
Verschiedenes frisches Gemü, überbacken
Vegetables gratined, baked fresh vegetables **8,90 €**

GRILLSPEZIALITÄTEN

Grilled dishes

- 25. Leber***
mit oder ohne gedünsteten Zwiebeln (vom Grill), Djuvecreis²³ und Salat¹⁶
Grilled pork liver with or without onions steamed, djuvec rice and salad **10,90 €**
- 26. Cevapcici**
mit Djuvecreis²³, Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶
Grilled minced-meat fingers with djuvec rice, french fries and salad **10,50 €**
- 27. Raznjici**
Zwei Fleischspieße, garniert, mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat¹⁶
Skewer meat decorated along with french fries, djuvec rice and salad **11,50 €**
- 28. Pola-Pola**
Cevapcici und Raznjici garniert, mit Djuvecreis²³, Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶
„half-half“ Cevapcici and Raznjici decorated along with djuvec rice, french fries and salad **11,50 €**
- 29. Pljeskavica**
scharf gewürztes Hacksteak mit Djuvecreis²³ und Salat¹⁶
Spicy grilled meat patty with djuvec rice and salad..... **11,50 €**
- 30. Spezial Pljeskavica**
mit Schafskäse¹⁵ gefülltes Hacksteak, Speck⁷, Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat¹⁶
Meat patty with sheep´s cheese, bacon, french fries, djuvec rice and salad **12,50 €**
- 31. Mix-Teller**
vier Sorten Fleisch vom Grill, reich garniert mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat¹⁶
Mix plate - four different kinds of grilled meat decorated with french fries, djuvec rice and salad..... **14,50 €**
- 32. Gefülltes Kotelett**
gefüllt mit Schafskäse¹⁵, garniert, mit Djuvecreis²³ und Salat¹⁶
Stuffed pork chop - filled with sheep´s cheese, decorated with djuvec rice and salad **12,50 €**
- 33. Dalmatiner-Teller**
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse¹⁵, Kotelett, Schweinefilet, Speck⁷, Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat¹⁶
Dalmatian Plate - minced meat filled with sheep´s cheese, cutlet, pork fillet, bacon, french fries, djuvec rice and salad **14,50 €**

Liebe Gäste,

wir servieren Ihnen zu jedem Steak, wie auch jedem anderen Fleischgericht, unsere hausgemachte Chimichuri-Sauce¹⁶ und eine Portion Brot²⁰.
Für jede weitere bestellte Portion Brot berechnen wir **0,30 €**.

* vom Rind

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

International dishes

- 34. Pfefferspieß**
vom Filet- und Rumpsteak am Spieß
gegrillt mit Pfefferrahmsauce¹⁵, Speck⁷,
dazu Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat¹⁶
*Pepper skewer - juicy fillet and rump
steak parts grilled with bacon, pepper
cream sauce, french fries, vegetables
and mixed salad 13,50 €*
- 35. Mix-Grill**
ein Filet, ein Hüftensteak, und ein
Schweinefilet mit Champignonsauce¹⁶,
dazu Krokette¹⁶ und Salat¹⁶
*Mix Grill - one fillet, one haunch steak,
one pork fillet with mushroom sauce,
croquettes and mixed salad . . 15,50 €*
- 36. Wiener Schnitzel vom Kalb**
mit Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶
*Vienna escalope with french fries
and salad 18,50 €*
- 37. Schweineschnitzel nach
»Wiener Art«**
mit Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶
*Pork steak "Viennese recipe" with
french fries and mixed salad . . . 11,00 €*
- 38. Jägerschnitzel**
mit Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶
*Hunter steak with french fries
and mixed salad 11,50 €*
- 39. Schweinelende**
mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln¹⁶ und Salat¹⁶
*Pork roast with pepper sauce,
fried potatoes and salad 14,30 €*
- 40. »Cordon bleu«*^{12,20}**
mit Pommes frites¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat¹⁶
*Cordon bleu with french fries,
butter rice and mixed salad 13,00 €*
- 41. Schweinelende**
mit Champignonsauce¹⁶ und Käse¹⁵
überbacken, dazu Krokette¹⁶, Butterreis¹⁵
und Salat¹⁶
*Loin of pork with mushroom sauce and
au gratin cheese, croquettes,
butter rice and salad 14,30 €*
- 42. Putenschnitzel**
mit Rahmsauce¹⁵ und Champignons¹⁶,
Krokette¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat¹⁶
*Turkey steak with cream sauce and
mushrooms, croquettes, butter rice
and salad 13,00 €*
- 43. Putensteak „Gorgonzola“**
Putensteak mit Gorgonzolasauce¹⁵,
dazu grüne Nudeln²⁰ und Salat¹⁶
*Turkey steak "Gorgonzola"
turkey steak with gorgonzola sauce,
green pasta and salad 13,90 €*
- 44. „El Paso“ Pfanne**
verschiedene Filets mit Champignons¹⁶,
Backpflaumen, in Rotweinsauce¹⁶,
dazu Spätzle²⁰ und Salat¹⁶
*"El Paso" pan - various fillets with
mushrooms and prunes, in red
wine sauce with spätzle
and salad 15,90 €*
- 45. Lammkotelett**
mit Bratkartoffeln¹⁶ und Gemüse
*Lamb cutlet with baked potatoes
and vegetables 16,90 €*

FÜR ZWEI ODER MEHR PERSONEN

Sets for two or more persons

Grill Platte

Pljeskavica, paniertes Schweineschnitzel^{12,20}, Schweinesteak, Raznjici,
Cevapcici, Djuvecreis²³, Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶
*Grill plate - Pljeskavica, breaded pork cutlets, pork steak, Raznjici,
Cevapcici, Djuvec rice, french fries and salad*

- 46. für zwei Personen** for two persons **27,80 €**
- 47. für drei Personen** for three persons **40,80 €**
- 48. für vier Personen** for four persons **53,80 €**

Diplomaten Platte

Rumpsteak, Schweinelende, Cordon bleu^{12,20}, Krokette¹⁶, Champignons¹⁶,
Gemüse und Salat¹⁶
*Diplomatic plate - rump steak, loin of pork, cordon bleu,
croquettes, button mushrooms, vegetables and salad*

- 49. für zwei Personen** for two persons **33,50 €**
- 50. für drei Personen** for three persons **50,00 €**
- 51. für vier Personen** for four persons **66,00 €**

* vom Schwein

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For small guests

- 52. Kinder Wiener Schnitzel** * 12,20
mit Pommes frites¹⁶
Children "Viennese steak" with french fries **6,50 €**

FISCH SPEZIALITÄTEN

Fish

- 53. Tintenfisch nach**¹³ **„Dalmatiner Art“**
mit Knoblauch, Butterreis¹⁵ und Kopfsalat¹⁶
*Calamaris "Dalmatian recipe" with garlic,
butter rice and lettuce* **12,50 €**
- 54. Scampi**¹⁴ **nach „Dalmatinischer Art“**
vom Grill, mit Petersilienkartoffeln¹⁶ und Salat¹⁶
*Scampi "Dalmatian recipe"
grilled with parsley potatoes and mixed salad* **18,00 €**
- 55. Seezunge vom Grill**¹³
mit Salzkartoffeln¹⁶, Buttergemüse¹⁵ und Salat¹⁶
*Dover Sole grilled or in wine sauce with salty potatoes,
buttered vegetables and mixed salad* **19,90 €**
- 56. Dorada**¹³ **Royal vom Grill**
mit Salzkartoffeln¹⁶, Buttergemüse¹⁵ und Salat¹⁶
*Gilthead Royal grilled (Bream Royal)
with salty potatoes, buttered vegetables and lettuce* **18,00 €**
- 57. Seezungenfilet**¹³
mit Salzkartoffeln¹⁶ und Kopfsalat¹⁶
Dover Sole fillet with salty potatoes and lettuce **16,80 €**
- 58. Lachssteak**¹³
mit Krabbensauce, Butterreis¹⁵ und Salat¹⁶
Salmon steak with prawn sauce, butter rice and lettuce **15,50 €**
- 59. Schollenfilet**¹³
paniert^{12,20}, mit Sauce Tartar^{12,15,16,17}, Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶
Plaice fillet breaded, with tartar sauce, french fries and salad **16,00 €**

DESSERT

Desserts

- 60. Gemischtes Eis**^{1,11,15}
Ice-cream (mixed) **4,00 €**
- 61. Vanilleeis**^{1,11,15} mit heißer Schokolade
Vanilla ice-cream with hot chocolate **4,80 €**
- 62. Vanilleeis**^{1,11,15} mit heißen Himbeeren¹⁶ oder Kirschen
Vanilla ice-cream with hot raspberries or cherries **4,80 €**
- 63. Palatschinken**^{12,15,20} mit Vanilleeis^{1,11,15}
Pancakes with vanilla ice-cream **5,80 €**
- 64. Palatschinken**^{12,15,20} mit Marmelade
Pancakes with jam **5,80 €**

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten

* vom Schwein

EL PASO STEAKS

AUF DEN RIESIGEN, SAFTIGEN WEIDEN ARGENTINIENS SOWIE AUF DEM SCHOTTISCHEN HOCHLAND WERDEN FAST AUSSCHLIESSLICH BLACK ANGUS UND HERFORD-RINDER GEZÜCHTET.

WIR VERARBEITEN NUR DAS FRISCHE, WOHLSCHMECKENDE UND ZARTE FLEISCH DIESER RINDER.

ZARTE, SAFTIGE STEAKS VOM HOLZKOHLENGRILL

Delicious juicy steaks from charcoal grill

ARGENTINISCHE-STEAKS

zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Chimichuri-Sauce¹⁶ und einen Salat¹⁶ der Saison

We serve all steaks with Chimichuri sauce and a salad of the season

Rumpsteak

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.
We prepare rump steak carefully in order to keep its delicious taste.

65.	180 g	13,00 €
66.	250 g	17,50 €

Hüftsteak

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak.
Haunch steak - An almost fat-free steak.

67.	180 g	12,40 €
68.	250 g	17,00 €

Pfefferhüftsteak

Hüftsteak in einer pikanten, scharfen Madagaskar-Pfefferrahmsauce¹⁵
Pepper haunch steak - Haunch steak in piquant, spicy madagascar pepper cream sauce

69.	180 g	13,60 €
-----	-------	---------

Entrecôte

auch Rib-Eye Steak genannt - von seinem saftigen Fettkern ziehen sich Fettmarmorierungen durch das Fleisch, die es besonders aromatisch und saftig machen.
Entrecôte - Known as rib-eye-steak, stuttering and very juicy.

70.	250 g	18,00 €
71.	350 g	25,20 €

Filetsteak

Ein zartes Filetsteak im Schmetterlingsstil, flach aus der Filetspitze geschnitten.
Fillet steak - Delicious fillet steak in butterfly-style.

72.	180 g	16,60 €
73.	250 g	23,00 €

Pfeffersteak „El Paso“

Filetsteak mit bunter Pfeffersauce
Pepper steak "El Paso" - Fillet steak with coloured pepper sauce

74.	250 g	24,50 €
-----	-------	---------

Gorgonzolafilet

Filetsteak mit Gorgonzolasauce¹⁵, grünen Nudeln²⁰ und Salat¹⁶
Gorgonzola fillet - Fillet steak with gorgonzola sauce, green pasta and salad

75.	180 g	21,40 €
-----	-------	---------

Rancher Steak

Filetsteak mit bunter Pfeffer und Salat¹⁶
Rancher steak - fillet steak with colorful pepper and salad

76.	250 g	24,50 €
-----	-------	---------

BEILAGEN

Extras

- | | |
|---|---------------|
| 79. Baked-Potatoe ¹⁶
<i>Baked potatoe</i> | 2,80 € |
| 80. Pommes frites ¹⁶ /French fries | 2,80 € |
| 81. Bratkartoffeln ¹⁶ /Fried potatoes | 2,80 € |
| 82. Salzkartoffeln ¹⁶ /Salty potatoes | 2,80 € |
| 83. Kroketten ¹⁶ /Croquettes | 2,80 € |
| 84. Butterreis ¹⁵ /Butter rice | 2,80 € |
| 85. Djuvecreis ²³ /Djuvec rice | 2,80 € |
| 86. Spätzle ^{12,20} /Spätzle (sort of pasta) | 2,80 € |
| 87. Gemüse /Vegetables | 3,80 € |
| 88. Portion Champignons ¹⁶ /Button mushrooms | 3,80 € |
| 89. Red Kidney-beans (rote Bohnen) /Red kidney beans | 2,60 € |
| 90. Geröstete Zwiebeln /Roasted onions | 2,50 € |
| 91. Maiskolben /Corn on the cob | 3,80 € |
| 92. Knoblauchbrot ²⁰ /Garlic bread | 2,00 € |
| 93. Kräuterbutter ¹⁵ /Herb butter | 1,60 € |
| 94. Ajvar ²³ /Ajvar (red pepper chutney) | 1,60 € |
| 95. Senf ¹⁷ /Mustard | 0,20 € |
| 96. Ketchup ^{11,16} /Ketchup | 0,20 € |
| 97. Mayonnaise ^{12,15,16,17} /Mayonnaise | 0,20 € |
| 98. Sauerrahmsauce ¹⁵ /Sour cream sauce | 3,00 € |
| 99. Bratensauce /Roast sauce | 3,00 € |
| 100. Pfeffersauce /Pepper sauce | 3,00 € |
| 101. Champignonsauce ¹⁶ /Mushroom sauce | 3,00 € |
| 102. Gorgonzolasauce ¹⁵ /Grogonzola sauce | 3,20 € |
| 103. Knoblauchsauce /Garlic sauce | 1,80 € |
| 104. Sauce Hollandaise ^{12,15,16} /Sauce Hollandaise | 2,80 € |
| 105. Sauce Bearnaise ^{12,15,16} /Sauce Bearnaise | 2,80 € |
| 106. Chimichuri-Sauce ¹⁶ auch zum Mitnehmen 0,5 kg | 5,00 € |

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgelds enthalten

GETRÄNKE

KAFFEE UND TEE / Coffee and tea

107. Tasse Kaffee.....	2,20	111. Capuccino mit Milch ¹⁶ ...	2,60
108. Latte Macchiato.....	3,00	112. Tasse Tee.....	2,00
109. Espresso.....	2,00	113. Glühwein.....	4,50
110. Capuccino mit Sahne ¹⁶ ...	2,50	114. Irische Kaffee.....	5,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Refreshing drinks

115. Mineralwasser.....	0,25 l	1,90	121. Schwarzer.....	0,2 l	2,10
116. Stilles Wasser.....	0,7 l	4,30	Johannisbeersaft	0,4 l	3,90
ohne Kohlensäure			122. Traubensaft.....	0,2 l	2,10
117. Coca Cola ^{1,2,3,9}	0,2 l	1,90		0,4 l	3,90
	0,4 l	3,50	123. Orangensaft.....	0,2 l	2,10
118. Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	1,90		0,4 l	3,90
	0,4 l	3,50	124. Tomatensaft.....	0,2 l	2,10
119. Bitter Lemon ¹⁰ ,.....	0,2 l	2,00	125. Apfelsaft.....	0,2 l	2,00
Schweppes	0,4 l	3,60		0,4 l	3,60
120. Tonic Water ¹⁰ ,.....	0,2 l	2,00	126. Sprite.....	0,2 l	2,00
Schweppes	0,4 l	3,60		0,4 l	3,60

BIERE UND APFELWEIN

Beers and ciders

127. Jever v. Fass.....	0,3 l	2,60	133. Hefeweizen (Alkoholfrei). 0,5 l	3,60	
	0,5 l	3,60	134. Radler ^{1,2,3}	0,3 l	2,60
128. Krusovice, dunkl.....	0,3 l	2,60		0,5 l	3,60
v. Fass	0,5 l	3,60	135. Dreckiges ^{1,2,3,9}	0,3 l	2,60
129. Budweiser v. Fass.....	0,3 l	2,60		0,5 l	3,60
	0,5 l	3,60	136. Apfelwein.....	0,25 l	1,80
130. Clausthaler (Alkoholfrei) . 0,3 l	2,60			0,5 l	2,90
131. Kristallweizen.....	0,5 l	3,60	137. Sauer Gespritztr.....	0,25 l	1,60
132. Hefeweizen v. Fass....	0,3 l	2,60		0,5 l	2,90
	0,5 l	3,60	138. Süß Gespritzter.....	0,25 l	1,60
				0,5 l	2,90

WEISSWEIN IM AUSSCHANK / White wine

139. Himmlisches Tröpfchen, lieblich, fruchtig, fein.....	0,2 l	4,00	142. Grasevina, Kroatien, trocken.....	0,2 l	4,00
	0,5 l	9,00		0,5 l	9,00
140. Edelzwicker, Elsass/Frankreich, trocken ..	0,2 l	4,00	143. Rosé halbtrocken.....	0,2 l	4,00
	0,5 l	9,00		0,5 l	9,00
141. Pinot Grigio, Italien, trocken.....	0,2 l	4,00	144. Rosé trocken.....	0,2 l	4,00
	0,5 l	9,00		0,5 l	9,00

ROTWEINE IM AUSSCHANK Red wine

145. Plavac, Kroatien, trocken.....	0,2 l	4,00	147. Montepulciano, Italien, leicht, trocken.....	0,2 l	4,00
	0,5 l	9,00		0,5 l	9,00
146. Côte du Rhone, Frankreich, trocken.....	0,2 l	4,00	148. Peljesac, Kroatien, halbtrocken.....	0,2 l	4,00
	0,5 l	9,00		0,5 l	9,00

SPIRITUOSEN

Spirits

149. <i>Sljivovic</i> 2 cl 3,00	161. <i>Ouzo</i> 2 cl 3,00
150. <i>Obstler</i> 2 cl 3,00	162. <i>Tequila Silver</i> 2 cl 3,00
151. <i>Williams Birne</i> 2 cl 3,00	163. <i>Tequila Gold</i> 2 cl 3,00
152. <i>Himbeergeist</i> 2 cl 3,00	164. <i>Gordons Dry Gin</i> 2 cl 3,00
153. <i>Kirschwasser</i> 2 cl 3,00	165. <i>Baccardi</i> 2 cl 3,00
154. <i>Sambuca</i> 2 cl 3,00	166. <i>Ramazotti</i> ¹ 2 cl 4,00
155. <i>Wodka</i> 2 cl 3,00	167. <i>Fernet Branca</i> ¹ 2 cl 3,00
156. <i>Korn</i> 2 cl 3,00	168. <i>Pelinkovac</i> ¹ 2 cl 3,00
157. <i>Aquavit</i> 2 cl 3,00	169. <i>Underberg</i> 2 cl 3,00
158. <i>Jubiläums Aquavit</i> 2 cl 3,00	170. <i>Averna</i> 2 cl 4,00
159. <i>Linie Aquavit</i> 2 cl 3,00	171. <i>Jamaica Rum</i> 2 cl 3,00
160. <i>Jägermeister</i> ¹ 2 cl 3,00	172. <i>Juliska</i> ¹ 2 cl 3,00

WEINBRAND UND COGNAC

Brandies

173. <i>Asbach Uralt</i> 2 cl 4,00	176. <i>Carlos I.</i> 2 cl 4,00
174. <i>Metaxa</i> 2 cl 4,00	177. <i>Hennessy</i> 2 cl 4,00
175. <i>Remy Martin</i> 2 cl 4,50	178. <i>Calvados</i> 2 cl 3,00

WHISKY'S

Whiskies

179. <i>Johnnie Walker</i> 2 cl 4,50	182. <i>Chivas Regal</i> 2 cl 5,00
180. <i>Jim Beam</i> 2 cl 4,50	183. <i>Jack Daniels</i> 2 cl 5,00
181. <i>Ballantines</i> 2 cl 4,00	

LIKÖRE

Liqueurs

184. <i>Amaretto</i> 2 cl 3,00	187. <i>Grand Marnier</i> 2 cl 3,00
185. <i>Baileys Irish Cream</i> 2 cl 3,00	188. <i>Kruskovac</i> ¹ 2 cl 3,00
186. <i>Cointreau</i> 2 cl 3,00	

LONGDRINKS

189. <i>Gin Tonic</i> ¹⁰ 4 cl 6,50	191. <i>Cola-Cognac</i> ^{1,2,3,9} 4 cl 6,50
190. <i>Wodka-Bitter Lemon</i> ¹⁰ 4 cl 6,50	192. <i>Whisky-Cola</i> ^{1,2,3,9} 4 cl 6,50

SEKT UND CHAMPAGNER

Sparkling wine and Champain

193. <i>Mumm Dry - Piccolo</i> 0,2 l 6,30
194. <i>Mumm Dry</i> 0,75 l 23,50

Öffnungszeiten

*Täglich warme Küche
von 17.00 - 23.00 Uhr*

Sonntags

*von 11.30 - 14.30 Uhr
und 17.00 - 23.00 Uhr*



*Herzogstraße 61 a
63263 Neu-Isenburg
Tel. 0 61 02 / 3 13 55*