

- SUPPEN -

Tomatensuppe 5,00 €
aus frischen Tomaten, verfeinert mit frischem Basilikum

- VORSPEISEN -

Garnelen in Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Brot 7,60 €

Aioli hausgemachte Knoblauchcreme mit geröstetem Brot 3,90 €

Bruschetta 5,50 €
3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

Caprese Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikumpesto 6,50 €

Aceitunas schwarze und grüne Oliven aus Spanien, mit Olivenöl und Meersalz abgeschmeckt 4,50 €

Knoblauchbrot vom Grill 3,90 €

Peperoni nach Art des Hauses, dazu Brot 5,50 €

Burrata mit cremigen Inneren, an einer Tomatenvariation mit Basilikumpesto und Grissini 9,90 €

Datteln im Speckmantel 5,20 €

- SALATE -

Zu allen Salaten reichen wir Brot

Gemischter Salat klein 4,20 €
wahlweise mit *Vinaigrette* nach Art des Hauses oder *American Dressing* groß 7,20 €

Cesar Salat 12,00 €
Frische Salatvariation mit knackigen Croutons, Speckstreifen und saftig gegrilltem Hähnchenfilet
Dazu reichen wir, nach überliefertem Rezept für Sie zubereitet, Cesarsdressing.

Rucola Salat 9,00 €
Knackiger Rucola und Cherry-Tomatenvariation. Mit gerösteten Pinienkernen, getrockneter Feige, Roten Zwiebeln und Parmesanchips. Überstrichen mit original italienischer Balsamicoreduktion.

- LA PASTAS -

Spaghetti con Ajo Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Cherrytomaten	7,90 €
Penne Vegetariano Penne mit frischem Gemüse in feiner Tomatensauce	8,90 €
Tagliatelle Salmón Bandnudeln mit Lachs in Tomatensauce und Rahm	12,50 €
Tagliatelle Gamba Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in feiner Rahmsauce	12,60 €
Spaghetti Pollo Spaghetti mit Hähnchenbruststreifen in Matador-Sauce und Käse überbacken	11,90 €
Tagliatelle Trüffel Tagliatelle mit frischem Trüffel, Champignons und Parmigiano Reggiano	13,90 €

- VOM SCHWEIN -

Schweinemedallions Cazador mit gebratenen Champignons, Matador-Sauce und Wedges	15,80 €
Schnitzel Cazador paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Matador-Sauce und Wedges	15,50 €

- BURGER-

Nic`s Burger Feinstes Hereford- und Angus-Rindfleisch, frisch gegrillt mit kandierten Zwiebeln, Salat, saurer Gurke, Tomaten, Käse, Mayonaise und Ketchup. Dazu Wedges und BBQ Sauce.	15,00 €
Trüffelburger Burger Ausgesuchtes Hereford- und Angus-Rindfleisch. Mit hausgemachter Trüffelmayonnaise und knusprigem Bun. Dazu Zwiebeln in reduziertem Portwein. Und echten spanischen Trüffelkäse. Anbei Süsskartoffeln und Trüffelmayodip.	20,00 €

- HÄHNCHEN -

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream	13,90 €
Hähnchenpfännchen El Dorado zarte Medaillons in El Dorado-Sauce überbacken mit Käse [®] , dazu Brot	15,20 €

- FISCHGERICHTE -

Lachsfilet vom Grill dazu eine Beilage Ihrer Wahl	16,50 €
Doradenfilet vom Grill dazu eine Beilage Ihrer Wahl	16,90 €

- BEILAGEN -

kleiner gemischter Salat	4,20 €
Pfannengemüse	3,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,80 €
gebratene Champignons	3,50 €
Wedges – würzige Kartoffelspalten	3,00 €
Pommes	3,00 €
Süßkartoffelpommes	5,00 €

- SAUCEN -

El Dorado-Sauce (Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln und Champignons)	2,50 €
Pfeffersauce	2,50 €
Matador-Sauce	2,50 €

- STEAK KARTE -

Rumpsteak, 250 g 23,90 €
Auch „New York Striploin“ genannt, mit geschmackvollem Fettrand

Rib-Eye, 250 g 24,90 €
Besonders kräftiges und intensives Aroma

Rinderfilet, 200 g 28,50 €
Das edelste und zarteste aller Steaks!

Gerne schneiden wir Ihnen auch größere Steaks zu, fragen Sie uns!

Unsere Steaks werden mit unserer EIGENEN Gewürzmischung leicht vorgewürzt.
Im Preis sind jeweils eine **Beilage** und eine **Sauce** enthalten:

Beilagen:

- kleiner gemischter Salat
- Pfannengemüse
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- gebratene Champignons
- Wedges – würzige Kartoffelspalten
- Pommes
- Süßkartoffelpommes
- Knoblauchbrot

Saucen:

- El Dorado-Sauce
- Pfeffersauce
- Matador-Sauce
- Aioli
- Sour Cream
- Kräuterbutter

Grillstufen

Rare - englisch, roh | **Medium** - leicht blutig, saftiger Kern | **Well Done** - durchgegrillt

UNSER TIPP

Lamm-Carée 27,00 €
Zartes Carrée vom neuseeländischem Lamm. In Kräutern eingelegt und Sous-Vide gegart. Dazu frisches Grillgemüse und reduzierter Balsamico.

Flanksteak (250 g) 30,00 €
Bestes kanadisches Fleisch aus der Flanke. 120 Tage maisgefüttert, mit traumhafter Marmorierung. Dazu eine Beilage Ihrer Wahl.

MAIPACHU- Cabernet Sauvignon

Glas 0,2 l: 5,20 €

Hier gilt: AUCH beim Wein, Lateinamerika auf der Zunge! Samtig, erdig und vollmundig mit den Noten von Kirschen, Cassis und Beeren. Orientalische Gewürze mit Noten von Minze im rauchigen Finale – Chile mit Genussgarantie.

- DESSERTS -

Kindereis ^②	2,30 €
Wodka Sorbet Exotisches Sorbet mit Wodka	6,00 €
Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,00 €
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €

- CAFETERIA -



Tasse Kaffee ^③	2,10 €
Cappuccino ^③	2,60 €
Espresso ^③	2,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Tasse Tee Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Schwarz und Grün	2,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macciato	3,00 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- ① mit Konservierungsstoff
- ② mit Farbstoff
- ③ koffeinhaltig
- ④ chininhaltig

- GETRÄNKE -

- SÄFTE -

Apfel	0,2 l	2,70 €
Orange	0,2 l	2,70 €
Kirsche	0,2 l	2,70 €
Bananennektar	0,2 l	2,70 €
Kiba	0,2 l	2,70 €

- ERFRISCHENDES -

Cola ^{①②③}	0,3 l	2,90 €
Coca Cola light ^{①②③}	0,2 l	2,60 €
Spezi ^{①②③}	0,3 l	2,90 €
Fanta ^{①②}	0,3 l	2,90 €
Sprite ^{①②}	0,3 l	2,90 €
Tafelwasser (still)	0,2 l	1,50 €
Bitter Lemon ^{①④}	0,25 l	2,80 €
Ginger Ale ^②	0,25 l	2,80 €
Tonic Water ^{①④}	0,25 l	2,80 €
Hausgemachte Limonade - Cranberry-Zitrone, Kokos, Passionsfrucht	0,4 l	3,90 €
Lichtenauer Mineralwasser (still, medium und sprudelnd)	0,25 l 0,75 l	2,50 € 5,50 €

- COCKTAILS -

Torero ^{①④}	(Wodka, Apfelsaft, Zitrus, Zimt, Karamell)	6,50 €
Matador ^{①④}	(Rum, Orangensaft, Zitrus, Grenadine)	6,50 €
Tequila Sunrise	(Tequila, Orangensaft, Grenadine)	6,50 €
Ipanema ^{①④}	(Diverse Säfte, Grenadine) Alkoholfrei	4,50 €

- BIERE VOM FASS -

	0,25 l	0,4 l
Bitburger Pils ^a	2,50 €	3,40 €
Radler ^a , Diesel ^{a ①②③}	2,40 €	3,30 €
Köstritzer Schwarzbier ^a	0,3 l 2,90 €	0,5 l 4,30 €
Benediktiner Weißbier ^a	0,3 l 2,90 €	0,5 l 3,90 €

- FLASCHENBIERE -

Bitburger alkoholfrei ^a	0,33 l	3,00 €
Benediktiner dunkel ^a	0,5 l	3,90 €
Benediktiner alkoholfrei ^a	0,5 l	3,90 €
San Miguel (original spanisches Bier)	0,33 l	3,70 €

- WEISSWEINE -

	0,2 l	0,5 l
Hauswein trocken	4,20 €	9,00 €
Hauswein lieblich	4,20 €	9,00 €
Verdejo, Spanien (Fruchtig, frisch, mit abrundender Säure)	4,90 €	11,00 €
Chardonnay (Süffig, fruchtig, schmelzend)	4,90 €	11,00 €

- ROTWEINE -

	0,2 l	0,5 l
Hauswein trocken	4,50 €	9,00 €
Hauswein lieblich	4,50 €	9,00 €
Merlot (Aromatisch, kräutrig, weich)	5,20 €	11,20 €
Cabernet Sauvignon (Vollmundig, orientalisch, rauchig, samtig)	5,20 €	11,20 €

- ROSEWEIN -

	0,2 l	0,5 l
Auswahl des Hauses	4,80 €	10,50 €

Je nach Jahrgang, Saison und Geschmack wählen wir einen genussvollen Roséwein aus.

- SEKT UND PROSECCO -

Piccolo Sekt	0,2 l	5,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	3,80 €
Flasche Prosecco	0,75 l	20,00 €

- Weine aus aller Welt -

Der Tropfen in Weiss

- Spanien, Rueda -

18 €

Verdejo DO - trocken

Palacio de Bornos, San Antolin

Ein typischer Verdejo mit Aromen von exotischen Früchten wie Ananas, Kiwi und Mandarinen. Am Gaumen spiegeln sich vornehme Noten von Pfirsich und Minze wieder, eingebunden in erfrischender Säure - perfekt ausbalanciert.

- Deutschland, Pfalz -

18 €

Riesling - trocken

Weingut Villa JL

Saftig und vollmundig mit den vielschichtigen Aromen tropischer Früchte in einem harmonischen Spiel von Säure und Mineralität. Frisch und klar am Gaumen.

- Neuseeland, Marlborough -

26 €

Sauvignon Blanc - trocken

Mount Fishtail, Konrad & Co.

Ein typischer Neuseeländer – frisch mit den lebhaften Aromen von tropischen Früchten, Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone im anregenden Geschmack. Ausdrucksstark mit einer fein balancierten Säure im langen und kraftvollen Finale – ein Musterbeispiel für Sauvignon aus dem Marlborough.

- Südafrika, Robertson -

18 €

Chardonnay - trocken

JJ de Wet & Son

Die Paraderebe von Danie de Wet - süffig mit den Aromen von Ananas, Apfel und tropischen Früchten in einem frischen Genuss. Schmelzend am Gaumen mit Noten von Nüssen im rauchigen Finale.

- Frankreich, Burgund -

30 €

Chablis AOC - trocken

Domaine le Verger, Alain Geoffroy

Ein Chablis mit Charme. Gelbfruchtig, ausgewogen im Geschmack nach Ananas, Aprikose, Karamel, Grapefruit, Honigmelone und mineralischen Noten.

- Frankreich, Loire -

38 €

Sancerre AOC - trocken

Henri Bourgeois

Aus dem Tal der Könige - herrlich fruchtbetont mit den Noten von Grapefruit, Johannisbeere und Zitrus in feiner Mineralität.
Intensiv auf der Zunge mit vegetabilen Noten – ein durchdringender Genuss.

- Italien, Piemont -

32 €

Gavi di Gavi D.O.C.G. - trocken

Villa Sparina

Vollmundig, weich und harmonisch, reife Traubenaromen, nobler Charakter, passt gut zu Fischgerichten
oder hellem Fleisch.



Der Tropfen in Rot

- Spanien, La Mancha -

18 €

Tempranillo Capa D.O. - trocken
Vinnico Export

Tempranillo von alten Reben – reich und saftig mit den Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und Backpflaumen in weichem Tannin. Noten von Tabak und dunkler Schokolade im rauchig - kräftigen Finale.

- Chile -

18 €

Cabernet Sauvignon - trocken
Maipachu

Lateinamerika auf der Zunge – samtig und vollmundig mit den Noten von Kirschen, Cassis und Beeren im kräftigen Genuss. Orientalische Gewürze mit Noten von Minze im rauchigen Finale – Chile mit Genussgarantie.

- Italien, Redentore -

18 €

Merlot - trocken
De Stefani, Italien

Intensives Rubinrot, charakteristisch kräuterartiger und nicht zu kräftiger Duft, weich, fruchtig am Gaumen mit erdigem Anklang.

- Argentinien, Mendoza -

20 €

Malbec & Syrah - trocken (BIO)
Big Game, Mare Magnum

Ein Rotwein aus biologischem Anbau. Er begeistert mit einem duftenden Bouquet, welches sich sehnsüchtig im Raum entfaltet und feine Fruchtnoten von reifen Pflaumen preisgibt, die im Nachklang auf nuancierte Röstaromen treffen. Der Abgang gestaltet sich als langanhaltend und mit einem pompösen Finale.

- Australien, Riverland -

20 €

Shiraz - trocken
AU Byrne Estate, Riverland

Die von Hand selektierten Trauben für diesen fruchtbetonten Rotwein stammen aus der Region Riverland in Süd-Australien. Das Bouquet wird bestimmt durch üppige Beerenfrucht mit dezenten Vanille-Noten. Ein vollmundiger Shiraz mit dunklem Fruchtreichtum und einer weichen Tanninstruktur.

- USA, Californien -

20 €

Zinfandel - trocken
Grapes and Stripes

Aromen von Schwarzkirschen, schwarzer Johannisbeere, würzigen Pflaumen und einem Hauch von Himbeeren verbinden sich harmonisch mit Noten von Paprika.

- Frankreich, Burgund -

30 €

Bourgogne Pinot Noir A.C. - trocken

Maison Louis Latour

Der perfekte Einstieg in das rote Burgund. Feine Gewürznoten mit der typischen Frucht von Schattenmorellen, Beeren und Feigen im samtig-weichen Genuss – unkompliziert und doch komplex.

- Italien, Toskana -

32 €

Rosso di Toscana I.G.T. - trocken

Villa Antinori

Marchesi Antinori

Intensiv schon im Bouquet mit diesem unwiderstehlichen Duft nach reifen Früchten, im Geschmack ausgewogen mit den vielschichtigen Aromen roter Beeren.

- Italien, Toskana -

50 €

Le Volte I.G.T. - trocken

Tenuta dell'Ornelaia

Intensive Aromen reifer Schattenmorellen vereinen sich mit feinwürzigen Noten und einem Hauch Schokolade zu einer saftigen Fülle am Gaumen. Harmonie und Balance.

- Italien, Puglia -

(Der kleine Amarone des Hauses)

25 €

Appassimento Puglia I.G.P. - trocken

Grand Maestro, Cielo e Terra Spa

Ein italienischer „Klassiker“ neu definiert - vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße. Samtig, mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale - Genuss im Stil eines Appassimento.

- DIVERSE SPIRITUOSEN -

- APERITIFS -

Martini Bianco	5 cl	3,20 €
Sherry	2 cl	3,20 €

- HOCHPROZENTIGES -

Grappa	2 cl	3,10 €
Williams Birne	2 cl	3,10 €
Tequila Gold / Silver	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Altenburger Schwarzgebrannter	2 cl	2,30 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	2,50 €
Chantré	2 cl	2,90 €

- LONGDRINKS -

Wodka Lemon ^{①④} / Orange	0,2 l	5,50 €
Gin Tonic ^{①④}	0,2 l	5,50 €
Bacardi Cola ^{①②③}	0,2 l	5,50 €
Campari ^② Orange / Soda	0,2 l	5,50 €
Aperol ^② Sprizz / Hugo	0,2 l	5,50 €
Whiskey ^② Cola ^{①②③}	0,2 l	5,50 €

- WHISKEY -

Glennfiddich Scotch Whiskey ^②	2 cl	3,20 €
Jameson Irish Whiskey ^②	2 cl	3,10 €
Jim Beam ^②	2 cl	3,00 €

Weitere Classic Malts und Brände stehen Ihnen gern zur Auswahl, fragen Sie uns!