

DESAYUNO/FRÜHSTÜCK

(Frühstück täglich von 9:00 Uhr - 12:00 Uhr / Wochenende & Feiertag 9:00 Uhr - 15:00 Uhr)

STARNBERG

2 Stück Weißwürste mit süßem Senf und Brezen

dazu ein Weißbier 0,5 l

€ 4,80

€ 7,50

SHOPPING

Croissant gefüllt mit beidseitig gebratenem Speigelei, Schinken und Käse

€ 4,70

BAGEL SALMON

Bagel mit Cream Cheese, Räucherlachs und Rucola

€ 4,90

AMERICAN

2 Buttermilch Pancakes mit Ahornsirup, gebratenem Speck, Rührei, 2 gegrillte Würste und frischer

Orangensaft 0,1 l

€ 8,70

MELLOW*S OMLETTE

Eieromlette mit geschmolzenen Kirschtomaten, Schinken, Käse, Butter, Brotkorb und frischer

Orangensaft 0,1 l

€ 7,80

BRITISH CLASSIC

gegrillte Würste, Rührei, Speck, gebackene Bohnen, gegrillte Tomate, Kartoffelrösti, Butter, Brotkorb und fri-

scher Orangensaft 0,1 l

€ 9,20

HALLO MELLOW*S

2 Speigeleier, Serranoschinken mit Honigmelone, Frischkäse, Konfitüre, Honig, Butter, Brotkorb und frischer

Orangensaft 0,1 l

€ 9,30

FIT MAKER

Müsli mit Früchten und Joghurt, Konfitüre, gekochter Hinterschinken, Butterkäse, Salami, Honig, Butter, Brot-

korb und frischer Orangensaft 0,1 l

€ 8,30

2 Speigeleier

€ 3,40

2 Rühreier

€ 3,40

wahlweise mit

Natur, Kräuter, Käse, Tomate

€ 3,80

Schinken oder Speck

€ 4,00

EXTRAS

Honig, Marmelade, Nutella, Butter, gekochtes Ei

je € 0,90

Müsli mit Milch oder Joghurt

€ 3,30

Portion Käse, Wurst oder Lachs verschiedene Sorten

je € 3,50

Portion Obstsalat

€ 4,90

Portion Obstsalat mit Müsli&Milch oder Müsli&Joghurt

€ 5,90

Croissant

€ 1,30

Brotkorb

€ 1,50

ENTRADAS / VORSPEISEN

- TEXAS NACHOS** € 5,60
Jalapenos und Käse überbacken, serviert mit Sourcream und Mexicansalsa
- CARPACCIO** € 8,40
vom Rinderfilet mit Oliventapenade an Salatbouquet mit Kirschtomaten und Parmesan
- ST. ANTONIO PIZZA BREAD** € 4,60
Minipizza mit pikanter Chorizzo-Salami und Kirschtomaten
- SPICY ONION RINGS IN A BASKET** € 5,70
Zwiebelringe im Teigmantel mit Ananas-Dip und Sourcream

SOPAS / SUPPEN

- TRIANGULO DE ISLA BARBUDA** € 5,80
Karotten-Ingwersuppe mit Avocadomus und gebratenem Garnelenspieß
- SOPA DE COCO CON POLLO** € 5,40
Kokosnuss-Suppe mit Hühnchenfleisch
- POTATOE-SOUP** € 4,60
Kartoffelsuppe mit ausgelassenen Speckwürfeln

ENSALADA / SALATE

- GRAIN SALAD / KÖRNER SALAT** € 8,90
Salat der Saison mit getrockneten Tomaten, Fetakäse, Kürbis-, Sonnenblumen- und Pinienkernen, umhüllt von Joghurtdressing
- ENSALADA CAMARONES** € 10,80
Große Salatplatte mit gegrillten Scampi-Spießen in Kräuterdressing
- FITNESS SALAT** € 9,80
Gemischter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Ananas in feinem Honey-Mustard-Dressing
- ENSALADA ARGENTINA** € 11,90
Salat der Saison mit Rindfleischstreifen und gebratenen Champignons in Kräuterdressing
- SMOKED SALMON SALAD** € 11,60
Bunte Salatvariationen mit Räucherlachs, Kartoffel Röstis und Honig-Senf-Dressing

PLATOS PRINCIPALES / HAUPTGANG

FINGERFOOD-PLATE	€ 11,80
Gemischte Spezialitätenplatte mit Chicken Wings, Crispy Chicken, Mozzarella Sticks, Onion Rings und Potatoe Wedges, dazu Sour Cream, Guacamole und Mexican Salsa	
BLACKENED TURKEY	€ 11,50
Putensteak in Gewürzkruste auf Sweet-Chili, dazu Farmer-Kartoffeln und Salat	
PINEAPPLE PAN	€ 11,70
Hühnerbrust an Langkornreis auf Ananas-Currysauce mit Salatbouquet	
BBQ-SPARERIBS	€ 10,80
Saftige Spareribs in würziger Spezial-Soße, knusprig gegrillt, dazu Knoblauchbrot an Salat	
MONTGOMERY STEAK	€ 16,40
gebratenes Rinderlendensteak mit Maiskolben, Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) und Farmer Kartoffeln	
BISTECA EN CASUELA	€ 15,70
Rinderlendensteak in Zwiebel-Knoblauchsoße mit Bohnen und Yucca-Kartoffelwürfel	
MELLOW*S T-BONE STEAK	€ 22,50
T-Bone Steak auf Patatas Bravas, Salatboquet serviert mit Kräuterbutter	
CAMARONES EN SALSA	€ 12,90
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Soße, dazu Yucca-Kartoffeln und Beilagensalat	
BURGERS	
Alle unsere Burger werden im frisch gebackenem Sesambrötchen sowie Eisbergsalat, Essiggurke, Tomate, gebratenen Zwiebeln sowie mit Käse serviert. Als Beilage stehen ihnen Pommes mit Ketchup oder Wedges mit Sourcream zur Auswahl	
KENTUCKY BEEF BURGER	€ 9,80
180g reines Rinderhacksteak mit Mellow*s Special Sauce	
CHICKEN BURGER	€ 9,80
zartes Hähnchenfleisch in knuspriger Panade mit Mellow*s Special Sauce	
RODEO BURGER	€ 10,40
180g reines Rindfleisch mit gebratenem Bacon und BBQ-Sauce	
SOUTH COAST BURGER	€ 10,80
180g reines Rindfleisch mit gebratenem Bacon, Spiegelei und Guacamole	
VEGGIE BURGER	€ 9,30
feines Gemüse Patty bestehend aus verschiedenem Gemüse mit Mellow*s Special Sauce	

SANDWICHES

AMERICAN CLUB SANDWICH

€ 10,80

gebratene Hühnerbrust, Spiegelei und Speck, Chesterkäse an großem Salatbouquet in Honey-Mustard-Dressing

STEAK SANDWICH

€ 12,40

Rosa gebratene Rinderlende, Zwiebeln und Chesterkäse an großem Salatbouquet in feinem Kräuterdressing

PATATAS ASADAS / BAKED POTATOES

alle Ofenkartoffeln werden mit Sourcream und Salatbouquet serviert

NEW ORLEANS

€ 8,40

mit frischem Ratatouille

TEXAS

€ 9,70

Putenstreifen in Sweet-Chili geschwenkt und Bacon

BURRITOS

unsere gefüllten Weizentortillas werden mit mexikanischem Reis, Salat, Sour Cream, Sweet Chili und Guacamole serviert

CON POLLO

€ 11,80

Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebel, Mais und Rancherosauce

CON VACA

€ 12,90

Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, Mais und Rancherosauce

FAJITA

Unsere Fajita's werden in der heißen Gußpfanne mit Tortillas, Eisbergsalat mit Mais, Käse sowie Sour Cream und Guacamole zum selber füllen serviert

CON POLLO

€ 11,70

mit Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln, Bohnen

CON VACA

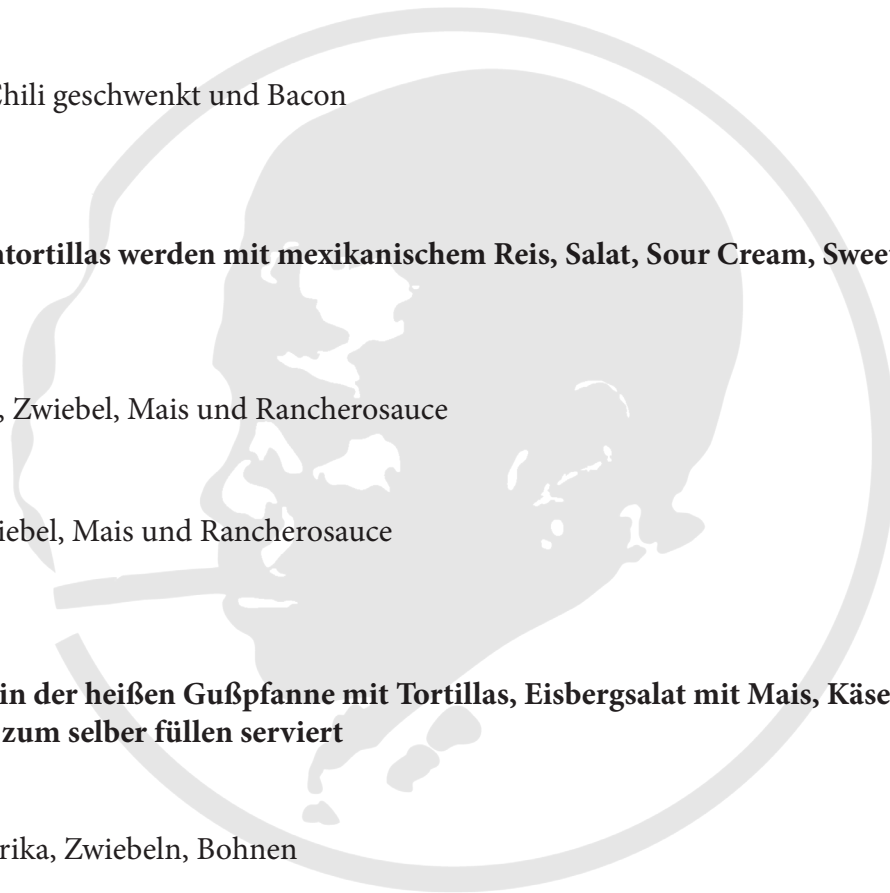
€ 12,90

mit Rinderfleischstreifen, Paprika, Zwiebeln, Bohnen

CON VERDURA

€ 10,80

mit gemischtem Gemüse



POSTRESS / DESSERTS

PENSAMIENTO HABANERO

Bananenkuchen mit Vanilleeis und Ingwer-Maracujasoße

€ 3,70

FLAN DE CAMELO CUBANO

Kubanische Süßspeise mit Karamellspiegel

€ 3,80

AMERICAN PANCAKE

2 Buttermilchpannkuchen mit Ahornsirup und Vanilleeis

€ 4,70

MOUSSE VON SCHOKOLADE

Mousse von zweierlei Schokolade auf Erdbeerspiegel mit exotischen Früchten

€ 4,60

MOUSSE VON PASSIONSFRUCHT

Kokos-Maracujamousse auf Vanillesoße mit exotischen Früchten

€ 4,80

BIER

AYINGER BIERE

0,5l € 3,40
Helles naturtrüb, altbayrisch Dunkel,
alkoholfrei, Radler(11)
0,3l € 2,60

AYINGER WEISSBIERE

0,5l € 3,60
Hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, Ruß,
Cola-Weizen
0,3l € 2,70

AYINGER PILS

0,33l € 2,90

HEINEKEN

0,33l € 3,20

BECKS PILS

0,33l € 3,20

BECKS LEMON

0,33l € 3,20

MELLOW*S HOMEMADE BEER

1l € 10,80
hausgemachte Bierspezialität
mit Tequila, im Pitcher

INTERNATIONALE BIERE

0,33l € 3,50
MILLER GENUINE DRAFT
(USA)

0,33l € 3,50
DESPERADOS
(FRA)

0,33l € 3,50
CORONA MEXICAN BEER
(MEX)

0,33l € 3,50
SAN MIGUEL
(ESP)

ALKOHOLFREI

COCA COLA, COLA LIGHT,

0,4l € 3,40
FANTA, SPRITE,

0,2l € 2,40
COLA MIX (1,3,9,12)

0,33l € 2,90
EISTEE TRADEWINDS (1,2)

Peach, Lemon, Cranberry classic,
Mango-Maracuja light

0,2l € 2,50
FRUCHTSAFT

Apfel, Orange, Mango*, Maracuja*, Kirsche*,
Ananas*, Johannisbeere* usw.

0,2l € 2,30
SAFTSCHORLE

0,4l € 3,20
Apfel, Orange, Mango*, Maracuja*,
Kirsche*, Ananas*, Johannisbeere* usw.

0,2l € 2,50
ORANGINA

Classic, Rouge

0,75l € 3,70
SELTERS NATURELL

0,25l € 2,30
SELTERS CLASSIC

0,2l € 2,40
BITTER LEMON,

GINGER ALE, TONIC WATER (10)

0,25l € 3,50
RED BULL (10,14)

0,25l € 3,50
SCHWARZE DOSE (10,14)

HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	€ 2,40
GROSSE TASSE KAFFEE	€ 3,20
CAPPUCCINO	€ 2,60
GROSSER CAPPUCCINO	€ 3,60
MILCHKAFFEE	€ 3,40
LATTE MACCHIATTO	€ 3,40
LATTE MACCHIATTO MIT AROMA	
Haselnuss, Vanille, Amaretto, Kokos	€ 3,70
Bailey's	€ 3,90
ESPRESSO	€ 2,20
ESSPRESSO DOPPIO	€ 2,90
HEISSE SCHOKOLADE	€ 3,20
HEISSE SCHOKOLADE MIT AROMA	
Haselnuss, Vanille, Amaretto, Kokos	€ 3,40
Bailey's	€ 3,90
HEISSER APFELSAFT	€ 2,60

LONGDRINKS

Alle Longdrinks 0,25l mit 4cl Spirituose.

HAVANA CLUB COLA	€ 6,50
Anejo 3	
HAVANA CLUB COLA	€ 7,80
Anejo 7	
VODKA	€ 6,70
lemon/tonic/juice	
VODKA	€ 7,50
red bull	
JACK DANIELS COLA	€ 6,70
JIM BEAM COLA	€ 6,70
CPT. MORGAN COLA	€ 7,80
spiced gold	
CAMPARI	€ 6,50
soda/orange	
GIN TONIC	€ 6,80
BOMBAY TONIC	€ 7,80
JÄGERMEISTER BULL	€ 7,50

GIN

GORDONS DRY	2cl € 2,40
BOMBAY SAPPHIRE	2cl € 2,50
HENDRICK'S GIN	2cl € 2,90
THE DUKE MUNICH	2cl € 2,90

TEE

DARJEELING	€ 2,60
EARL GREY	€ 2,60
GRÜNER TEE	€ 2,60
KAMILLE	€ 2,60
PFIRSICH	€ 2,60
ERDBEERE & SAHNE	€ 2,60
ZITRONE & LIMETTE	€ 2,60
ROIBOS VANILLE	€ 2,60
PFEFFERMINZE	€ 2,60
FEEL WELL	€ 2,60
Kräutertee	

WHISKEY

JACK DANIELS TENNESSEE	2cl € 2,70
Flasche 0,7l	€ 64,-
GLENNFIDDICH	2cl € 2,70
Malt Whiskey	
JOHNNY WALKER	2cl € 2,40
Red Label	
JOHNNY WALKER	2cl € 2,70
Black Label	
JIM BEAM	2cl € 2,40
Kentucky Bourbon	
GLENLIVET	2cl € 2,70
12 years	
GLENLIVET	2cl € 3,70
15 years	
GLENLIVET	2cl € 4,70
16 years	
GLENLIVET	2cl € 5,80
18 years	
JIM BEAM	2cl € 2,90
Black Label 8 years	
TULLAMORE DEW	2cl € 2,70
Irish Whiskey	
CHIVAS REGAL	2cl € 2,90
12 years scotch	
SOUTHERN COMFORT	2cl € 2,70
12 years scotch	

BRANDY & GOGNAC

REMY MARTIN	2cl € 2,90
HENNESSY	2cl € 2,70

* Alle Flaschenpreise sind ohne Beigetränke, bitte beachten Sie dies bei Ihrer Bestellung.

RUM

RON CANEY	2cl € 2,30
carta blanca superior	Flasche 0,7l € 49,-
RON CANEY	2cl € 2,50
oro ligero 5 anos	Flasche 0,7l € 54,-
RON CANEY	2cl € 2,70
centuria 7 anos	Flasche 0,7l € 59,-
HAVANA CLUB	2cl € 2,50
Añejo 3	Flasche 0,7l € 58,-
HAVANA CLUB	2cl € 3,10
Añejo 7	Flasche 0,7l € 75,-
BACARDI	2cl € 2,50
superior	
BACARDI	2cl € 2,90
black	
BACARDI	2cl € 2,50
8 anos	
RON VARADERO	2cl € 3,00
oro 5 añjos	Flasche 0,7l € 63,-
RON VARADERO	2cl € 3,30
oro 7 añjos	Flasche 0,7l € 75,-

VODKA

ABSOLUT	2cl € 2,40
	Flasche 0,5l € 38,-
	Flasche 1l € 68,-
ABSOLUT	2cl € 2,50
vanille, pears, ruby red	
PARLIAMENT VODKA	2cl € 2,40
	Flasche 0,7l € 68,-

VERMONTS

MARTINI	4cl € 2,90
bianco	
MARTINI	4cl € 2,90
rosso	
MARTINI	4cl € 2,90
extra dry	
MARTINI	4cl € 2,90
d'oro	

RUM SPEZIALITÄTEN

RON VARADERO	2cl € 4,70
oro 15 añjos	Flasche 0,7l € 129,-
CPT. MORGAN	2cl € 2,50
spiced gold	Flasche 0,7l € 58,-
HAVANA CLUB	2cl € 9,50
Añejo 15	Flasche 0,7l A. ANFRAGE
HAVANA CLUB	2cl € 3,80
barrel proof	Flasche 0,7l € 129,-
LEGENDARIO	2cl € 3,20
añejo 7	Flasche 0,7l € 68,-
MASTUSALEM	2cl € 4,70
añejo 15 gr. reserva	Flasche 0,7l A. ANFRAGE
ZACAPA	2cl € 4,70
23 añejo	Flasche 0,7l A. ANFRAGE

TEQUILA

SIERRA SILVER	2cl € 2,20
SIERRA GOLD	2cl € 2,20
1800 TEQUILA	2cl € 2,70

BITTER

AVERNA	2cl € 2,00
RAMAZZOTTI	2cl € 2,00
JÄGERMEISTER	2cl € 2,00
APEROL	2cl € 2,00
CAMPARI	2cl € 2,30

LIQUEURS

MALIBU	2cl € 2,00
SAMBUCA	2cl € 2,00
COINTREAU	2cl € 2,30
LICOR 43	2cl € 2,30
BAILEY`S IRISH CREAM	2cl € 2,30
GRAPPA	2cl € 2,30
di chardonnay	

* Alle Flaschenpreise sind ohne Beigetränke, bitte beachten Sie dies bei Ihrer Bestellung.

PROSECCO

PROSECCO auf Eis	0,2l € 4,50
PROSECCO MIONETTO	0,1l € 3,60
APEROL SPRIZZ	0,2l € 5,60
HUGO	0,2l € 5,60
PROSECCO spumante mionetto	0,75l € 22,-

CHAMPAGNER

VEUVE CHLICUOT	0,75l € 78,-
MOET & CHANDON	0,75l € 74,-
MOET & CHANDON rose	0,75l € 84,-

WEINE

WEINSCHORLE	0,2l € 3,70
Weiß, rosè oder rot, aus unseren Hausweinen zubereitet.	

WEISS

2012 CHARDONNAY - ASTICA - MENDOZA ARGENTINIEN(TROCKEN)	0,1l € 2,60
Astica bedeutet „Blume“ in der Sprache der indianischen Ureinwohner, denen mit der Kreierung dieses Weines gedacht wurde. Der Chardonnay zeichnet sich durch sein angenehmes Aroma nach Ananas und Äpfeln aus. Der Wein ist rund und frisch im Mund. Klares helles Gelb mit grünen Reflexen. Passt zu hellem Fleisch mit leichten Soßen, Fisch, Pasta oder als Aperitif.	0,5l € 11,30 0,7l € 16,90

SEPTIEMBRE - VINO DE AGUJA BLANCO - BODEGAS TRAPICHE MENDOZA ARGENTINIEN(HALBTROCKEN)	0,1l € 2,90
Ist dem Frühlingsanfang in Argentinien gewidmet und ein frischer, spritziger Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure aus SüdamerikaRebsorten: Torrontés und Sauvignon Blanc. Blumiges Aroma von Pfirsich und Aprikosen mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Passt zu Canapés, Tapas oder zu Nachspeisen und Fruchtsalat.	0,5l € 12,50 0,7l € 14,90

2011 SAUVIGNON BLANC „RESERVA“ CASABLANCA VALLEY VIÑA MORANDÉ S.A. - WINE OF CHILEMENDOZA ARGENTINIEN (TROCKEN)	0,1l € 3,90
Ein Sauvignon Blanc im eigenen Stil. Sehr frisch und klassisch grüne Aromen, reif und leicht phenolisch, sehr weich im Mund mit fordernder Mineralität. Ein schillernder Genuss aus frischen, exotischen Aromen gelungener Phenolik und frischer Säure!!	0,5l € 18,00 0,7l € 23,50

2012 CHARDONNAY PANAMERA ST. HELENA CALIFORNIA VINTED & BOTTLED BY STORY RIDGE VINEYARDS WINE OF USA (TROCKEN)	0,1l € 3,90
Der Chardonnay duftet nach Quitten, Mirabellen und etwas gerösteter Nuss und entfaltet am Gaumen eine finessenreiche Würze, die von sehr dezent eingesetztem Barrique zeugt. So behält der Chardonnay seine weiche, gelbe Frucht und bis in den Abgang eine cremige Textur. Passt zu natur Fisch, Meeresfrüchten, Salat und Gemüse.	0,5l € 18,00 0,7l € 23,50

2012 CHARDONNAY THIRD GENERATION NUGAN ESTATE WINE OF AUSTRALIA(TROCKEN)	0,1l € 3,90
Ein Aroma aus weißem Pfirsich, Nektarinenkompot und gerösteten Nüssen. Passt zu Austern, Fisch, Meeresfrüchten und Spargel.	0,5l € 18,00 0,7l € 23,50

2012 GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI TENUTA „LA MEIRANA“ 0,1l € 4,80
FAMILIE PIERO BROGLIA VITICOLTORE DA GAVI IM PIEMONTE 0,5l € 22,60
ITALIEN(TROCKEN) 0,7l € 29,50

Der Wein verwöhnt die Nase mit einer tollen Mischung aus Banane und Zitronenschale. Im Mund hat er angenehm wenig Säure, eine weiche, runde Frucht mit Anspielungen auf Pfirsich und Mirabelle. Vom Feinsten! Passt zu Fisch und hellem Fleisch.

2012 ROERO ARNEIS „LA VILLA“ DOCG TERRE DA 0,1l € 4,10
VINO IM PIEMONTE - ITALIEN (TROCKEN) 0,5l € 19,00
0,7l € 25,00

Im Glas wirkt dieser frische und spritzige Italiener aus dem Piemont zunächst eher verhalten - leicht transparentes, gelbliches Grün. Doch bereits in der Nase ist seine deutliche Frische und Fruchtigkeit spürbar. Basis hierfür ist die angenehm leichte Säure dieses Weins. Sie ist wichtige Komponente eines insgesamt deutlich fruchtig-duftigen und zugleich eleganten Weißweins. Ausgangsprodukt ist die Rebsorte Arneis, die im Piemont angebaut wird. Die Weinberge liegen hier malerisch rund um den alten Dorfkern von Vezza d'Alba, dessen historisches Zentrum den Namen „La Villa“ trägt. Passt zu Geflügel, Salat von Schalen- und Krustentieren und Süßwasserfisch.

LUGANA D.O.C. - ITALIEN (TROCKEN) 0,1l € 2,90
Frischer, lebendiger und fitnessreicher Weißwein. 0,5l € 12,50
Aromen die an Zitrus und tropischen Früchten erinnern. 0,7l € 14,90

ROSE

2012 MALBEC - CABERNET SAUVIGNON VINA ROSADO 0,1l € 2,60
ASTICA MENDOZA - ARGENTINIEN(TROCKEN) 0,5l € 11,30
Astica bedeutet „Blume“ in der Sprache der indianischen Ureinwohner, denen mit diesem 0,7l € 14,90
Wein gedacht wurde. Dieser Rosado zeigt ein leuchtendes, transparentes Rot. Er besticht durch seine intensiven Aromen nach dunklen Früchten und Erdbeeren.
Passt zu vegetarischen Gerichten, Salaten, Vorspeisen und ideal als Aperitif.

ROT

2012 MALBEC - CABERNET SAUVIGNON VINA ROSADO 0,1l € 2,60
ASTICA MENDOZA - ARGENTINIEN(TROCKEN) 0,5l € 11,30
Astica bedeutet „Blume“ in der Sprache der indianischen Ureinwohner, denen mit 0,7l € 16,90
der Kreierung dieses Weines gedacht wurde. Der Cabernet Sauvignon präsentiert sich mit ausgeprägten Aromen nach reifen Brombeeren und einem vollmundigen Fruchtgeschmack. Am Gaumen weich, fast samtig, mittelkräftig mit einer guten Struktur. Langer, weicher Abgang mit würzigen Noten.
Passt zu dunklem Fleisch, kräftig gewürzten Speisen und Aufläufen.

2004 MERLOT VINICOLA SALTON VOLPI - BRASILIEN (TROCKEN) 0,1l € 2,90
Der Merlot ist ein intensiv violett leuchtender Wein mit lividen Reflektierungen. 0,5l € 12,50
Die Nase eröffnet dichte Aromen roter Früchte wie Kirschen und Himbeeren und Noten 0,7l € 14,90
schwarzer Früchte wie Rosinen, Pflaumen, Johannisbeeren und Maulbeeren.

2011 CUVÉE CALIFORNIA PANAMERA ST. HELENA CALIFORNIA 0,1l € 3,90
VINTED & BOTTLED BY STORY RIDGE VINEYARDS 0,5l € 18,00
WINE OF USA(TROCKEN) 0,7l € 23,50

Klassischer Napa mit seinem charakteristischen fruchtigen Raucharoma nach hellem Virginia Tabak und Cassis. Die balsamische, aber auch die würzig-sahnige Grundaromatik verbindet sich zur cremig-fruchtigen Sensation. Im Mund mit weichem, reifem süßem, holzig-rauchigem Gerbstoff, zarter Säure und mineralischen Noten. Schnörkelloses „easy drinking“.

Passt zu gegrilltem Fleisch, Barbeque oder Nudeln ein Genuss.

2010 CARMENÈRE “PIONERO” MAIPO VALLEY VIÑA MORANDÉ S.A. 0,1l € 3,90
WINE OF CHILE MENDOZA ARGENTINIEN(ROCKEN) 0,5l € 18,00
0,7l € 23,50

Dichte rote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase dominieren kleine rote Früchte, wie Brombeere und Kirsche, sowie Paprika und Lakritze. Im Geschmack leicht rauchige Tabaknote und kräutrige Anklänge. Die weichen Tannine und der Extrakt schaffen eine samtige Textur mit vollmundigem Charakter und einem angenehmen Abgang.

Passt zu dunklem Fleisch, kräftigen Bratengerichten aber auch in geselliger Runde.

2010 CABERNET SAUVIGNON 0,1l € 3,20
MALBEC SANTA CECILIA LUIGI ANGELO CETTO 0,5l € 14,80
50% CABERNET SAUVIGNON, 50% MALBEC (TROCKEN) 0,7l € 18,50

Tiefdunkle Farbe. Aromen von Brombeeren und Noten von roten Früchten. Langer, weicher Abgang mit würzigen Noten. Dieser Cabernet Sauvignon - Malbec ist ein Wein zum genießen!

Ein gefälliger Wein voller Harmonie.

Passt zu leichten Speisen, vegetarischen Gerichten, Salaten aber auch für die Grillparty.

2010 SANT GALL BODEGA BINIAGUAL BINISALEM - MALLORCA 0,1l € 5,80
83% MANTO NEGRO, 10% SHIRAZ, 7% CABERNET SAUVIGNON (TROCKEN) 0,5l € 25,00

Sattes Kirschrot, in der Nase sehr frische Note nach Waldfruchtconfit, etwas Brombeere klingt an. 0,7l € 33,00
Erinnert an kräftige Würze und Balsamico. Holznoten sind kaum präsent. Am Gaumen frisch und lebendig strukturiert, sehr feine dunkelbeerige Frucht, ausgewogener Tanninkörper. Rotbeerige Nuancen im Nachhall, sehr zugänglich.

Passt zu kräftigen Gerichten.

2007 PRIMITIVO “TERRAGNOLO” SALENTO ROSSO 0,1l € 4,30
FAMILIE APOLLONIO MONTERONI DI LECCE IN APULIEN (TROCKEN) 0,5l € 19,00
0,7l € 24,50

Dieser rubinrote Primitivo wird in der Nase dominiert durch Aromen von roten Beeren, vollreifen Pflaumen und Schwarzkirschen. Ein vielschichtiger Wein mit angenehmer Tanninstruktur und gut eingebundenem Holz, wirkt ausgewogen. Im Abgang neben den oben genannten Aromen zusätzlich Röstaromen. Ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis, harmonisch.

Passt zu kräftigen Gerichten.

Lieber Gast,

wir versuchen nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.
Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,
- 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,
- 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,
- 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalinquelle,
- 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz