

Charmant  
restaurant.

Speisekarte

Speisekarte

Speisekarte

katte Vorspeisen

katte Vorspeisen

katte Vorspeisen



Antipasti-Teller  
– 9,90 €

Mozzarella mit Tomaten und Balsamico <sup>4</sup>  
– 7,90 €

Oliven, Peperoni und Fetakäse auf einem Teller <sup>4</sup>  
– 7,90 €

Artischocken mit Granatapfelsirup und Süßzimt <sup>4</sup>  
– 9,90 €

Gratinierter Ziegenkäse, verfeinert mit Obst und Honig-Eiswein <sup>4</sup>  
– 11,90 €

warmer Vorspeisen

warmer Vorspeisen

warmer Vorspeisen



Teigröllchen mit Fetakäse, Süzme und Salat <sup>4</sup>  
– 7,90 €

Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Knoblauchjoghurt <sup>4,9</sup>  
– 8,90 €

Panierter Fetakäse mit Süzme und Salat <sup>4</sup>  
– 7,90 €

Gemischter Vorspeisen Teller warm-kalt <sup>4,9,13</sup>  
– 14,90 €

Garnelen in Knoblauch, Peperoni und Cherrytomaten <sup>2,3</sup>  
– 12,90 €

Gebratenes Gemüse mit Süzme und Parmesan Käse <sup>4</sup>  
– 9,90 €

Babycalamaris mit Knoblauch und Dip <sup>1,2</sup>  
– 13,90 €

*Galate*

*Galate*

*Galate*



Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Gemüse <sup>2,3</sup>  
– 16.90 €

Gemischter Salat mit Lachsfilet <sup>2</sup>  
– 19.90 €

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet ,Champignons und Zwiebeln <sup>4</sup>  
– 16.90 €

Gemischter Salat mit Ziegenkäse mit Honig <sup>4</sup>  
– 16,90 €



Hauptpreise

Hauptpreise

Hauptpreise



Gegrilltes Roastbeef mit mediterranem Gemüse,  
Kartoffelchips und Pfefferrahmsauce  
– 24,90 €

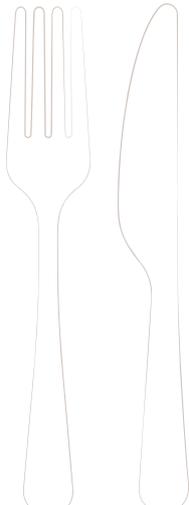
Gegrillter Lammspieß mit Grillgemüse und Reis  
– 22,90 €

Gemischte Grillteller mit Grillgemüse und Kartoffelchips  
– 24,90 €

Hähnchenspieß mit Grillgemüse und Reis  
– 19,90 €

Gegrilltes Roastbeef mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffelchips <sup>12,10</sup>  
– 24,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelchips <sup>12,10</sup>  
– 22,90 €



Hauptpreise

Hauptpreise

Hauptpreise

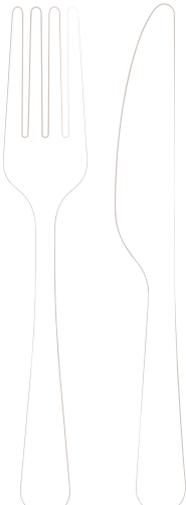


Hähnchenschnitzel mit Kartoffelchips <sup>11</sup>  
– 15,90 €

Lammkarree mit Gemüse und Bratkartoffeln  
– 23,90 €

Gegrilltes Lammfilet mit Gemüse  
und Rotwein-Dattelsauce, dazu Bratkartoffeln  
– 27,90 €

Lammrücken auf Feigen-Gemüse-Bett  
mit Feta-Käsesauce, dazu Bratkartoffeln <sup>4</sup>  
– 27,90 €



Fischgerichte

Fischgerichte

Fischgerichte



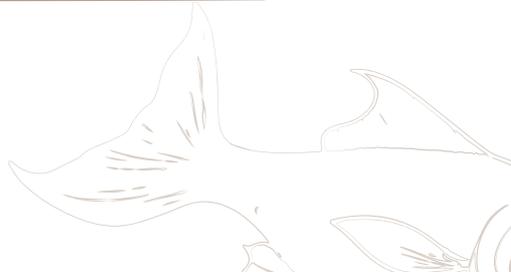
Gemischter Fischteller mit Gemüse <sup>2,3</sup>  
– 23,90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Spinat <sup>2</sup>  
– 21,90 €

Gegrillte Riesengambas mit Salat <sup>2,3</sup>  
– 23,90 €

Wolfsbarchfilet mit Spinat <sup>2</sup>  
– 19,90 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir Kartoffeln als Beilage



Nudeln und Vegetarisches

Nudeln und Vegetarisches

Nudeln und Vegetarisches



Nudeln mit Spinat und Fetakäse <sup>9,4</sup>  
– 13,90 €

Nudeln mit gegrilltem Lachsfilet und Gemüse <sup>9,2</sup>  
– 18,90 €

Nudeln mit gebratenen Garnelen, Gemüse  
dazu Rucola und Parmesan <sup>9,3</sup>  
– 17,90 €

Gefüllte Aubergine mit Gemüse, Fetakäse dazu Reis <sup>4</sup>  
– 16,90 €

mediterrane Gemüsepfanne mit Fetakäse dazu Reis <sup>4</sup>  
– 16,90 €

Gebrantener Ziegenkäse mit Obst <sup>4</sup>  
– 13,90 €



Dessert

Dessert

Dessert



Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis und Sahne <sup>1,4</sup>  
– 5,90 €

Gemischtes Eis mit Saisonfrüchten und Sahne <sup>1,4</sup>  
– 5,90 €

Pürierte Feigen mit Walnüssen, dazu Vanilleeis und Sahne <sup>1,4,8</sup>  
– 6,90 €

Joghurt mit Honig, dazu Trauben und Walnüsse, verfeinert mit Soße <sup>4,8</sup>  
– 5,90 €

Dessert der Woche  
– 4,90 €

Weinkarte

Weinkarte

Weinkarte



## Offene Weine

Offene Hausweine	5,90 € (0,2 l)
Chardonnay,	6,90 € (0,2 l)
Merlot, Rose	6,90 € (0,2 l)
Rioja	6,90 € (0,2 l)
Primitivo	6,90 € (0,2 l)
Graubugunder	6,90 € (0,2 l)
Lugana	7,90 € (0,2 l)
Weinschorle	6,90 € (0,25 l)

## Flaschenweine

### Weiss

Chardonnay 12,5 %	23,90 € (0,75 l)
Grauer Bugunder	24,90 € (0,75 l)
Ca die Frati 13% aus Italien/Lombardi	33,90 € (0,75 l)
Sauvignon Blanc 13% aus Neuseeland	29,90 € (0,75 l)

### Rotwein

Azabache Rioja 14% aus Spanien	26,90 € (0,75 l)
Primitivo 13% aus Italien	27,90 € (0,75 l)
Merlot	23,90 € (0,75 l)

### Rose

Ca die Frati 12,5% aus Italien/Rose	33,90 € (0,75 l)
--	------------------

*Spirituzen*

*Spirituzen*

*Spirituzen*



## Aperitif

Hugo	7,90€
Granatapfelprosecco	7,90€
Aperol Spritz	7,90€
Lillet Wildberry	7,90 €
Raki auf Eis	5,90€
Hausgemachte Limonade	5,90€

## Cocktails

Caipirinha	7,90 €
------------	--------

## Spirituosen

### Whiskeys

Jonny Walker	7,90 € (4 cl)
Jim Beam	5,90 € (4 cl))

### Cognacs

Carlos P.	6,90 € (3 cl)
Calvados	6,90 € (3 cl)

### Liköre

Aperol	3,90 € (4 cl)
Baileys	3,90 € (4 cl)
Averna	3,90 € (4 cl)
Ramazotti	3,90 € (4 cl)
Mokka Likör	3,90 € (4 cl)

Bier und Softdrinks

Bier und Softdrinks

Bier und Softdrinks



## Geflüdrinks

Ayran	- 2,20 € (0,2 l)
Coca Cola (Flasche)	- 2,90 € (0,2 l)
Coca Cola Zero	- 2,90 € (0,2 l)
Fanta	- 2,90 € (0,2 l)
Sprite	- 2,90 € (0,2 l)
San Pelligrino (Flasche)	- 2,60 € (0,25 l)
San Pelligrino (Flasche)	- 6,90 € (0,75 l)
Aqua Panna (stilles Wasser)	- 2,60 € (0,25 l)
Aqua Panna (stilles Wasser)	- 6,90 € (0,75 l)
Bitter Lemon (Flasche)	- 3,00 € (0,2 l)
Ginger Ale (Flasche)	- 3,00 € (0,2 l)
Tonic Water (Flasche)	- 3,00 € (0,2 l)
Säfte	- 2,90 € (0,25 l)
Saftschorle	- 2,90 € (0,25 l)
Malzbier (Flasche)	- 3,50 € (0,33 l)

## Bier

Bitburger	- 2,70 € (0,25 l)
Bitburger	- 4,90 € (0,4 l)
Bitburger drive	- 2,90 € (0,25 l)
Bitburger Radler alkoholfrei	- 2,90 € (0,25 l)
Bolten Alt	- 2,70 € (0,25 l)
Bolten Alt	- 4,90 € (0,4 l)
Benediktiner	- 5,30 € (0,5 l)
Benediktiner alkoholfrei	- 5,30 € (0,5 l)

Warme Getränke

Warme Getränke

Warme Getränke



## Warme Getränke

Tasse Kaffee	- 2,80 €
Tasse Espresso	- 2,80 €
Doppelter Espresso	- 2,90 €
Cappucino	- 2,90 €
Türkischer Mokka	- 2,90 €
Kakao	- 2,90 €
Latte Macciato	- 3,20 €
Tee (verschiedene Sorten)	- 3,50 €
Frischer Pfefferminztee	- 3,50 €
mit Orangenscheiben	- 3,50 €
Frischer Ingwer Tee, Minze	- 3,50 €
Heiße Schokolade (hausgemacht)	- 3,50 €

Allergeninfo

Allergeninfo

Allergeninfo



Unsere Speisen können die nach der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten. Die jeweilige Kennzeichnung erfolgt durch Nummern hinter den Gerichten, welche Sie in der untenstehenden Legende finden.

Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann eine Kreuzkontamination mit anderen Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal – wir beraten Sie gerne.

- 1 = Ei
- 2 = Fisch
- 3 = Krebstiere
- 4 = Milch
- 5 = Sellerie
- 6 = Sesam
- 7 = Schwefeldioxid/Sulphite
- 8 = Erdnüsse
- 9 = Glutenhaltiges Getreide
- 10 = Lupinen
- 11 = Schalenfrüchte (z. B. Haselnüsse, Mandeln)
- 12 = Senf
- 13 = Soja
- 14 = Weichtiere



mediterrane küche.  
mit herz und seele.

*Charmant*  
restaurant.