



restaurant
mediterranea

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,30
Großer Kaffee	4,00
Espresso	2,20
Espresso doppio	4,00
Espresso Macchiato	2,40
Latte Macchiato	3,20
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,30
Café au lait	2,90
Ital. Cappuccino	2,80
Cappuccino <i>mit Sahne</i>	3,00
Tee (offene Teesorten)	
<i>Assam, Ceylon, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee</i>	
<i>Grüner Tee Jasmin, Früchtekorb</i>	3,00
Tee (im Teebeutel) <i>Kamille, Hagebutte, Pfefferminze</i>	2,20
Heiße Zitrone	2,20
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i>	3,20
Heiße Schokolade <i>ohne Sahne</i>	2,80

- 1 - koffeinhaltig
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Phosphat
- 4 - mit Süßungsmittel(n) –
enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 - chininhaltig
- 6 - enthält Sulfite
- 7 - mit Konservierungsstoff
- 8 - mit Antioxidationsmittel
- 9 - geschwärzt
- 10 - gewachst

BIER VOM FASS

	(0,2l)	(0,4l)
Pils	2,00	3,70
Hefeweizen, <i>hell</i>		(0,5l) 3,90
Kräusen, <i>hefetrüb & untergärig</i> , „im Steinkrug“		(0,5l) 3,90
Radler		3,50

FLASCHENBIERE

	(0,5l)
Kristallweizen	3,90
Hefeweizen, <i>dunkel</i>	3,90
Paulaner Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	3,90
Jever Fun <i>alkoholfrei</i>	(0,33l) 3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	(0,25l) 2,10
San Pellegrino	(0,75l) 5,20
Acqua Panna	(0,25l) 2,10
Acqua Panna	(0,75l) 5,20

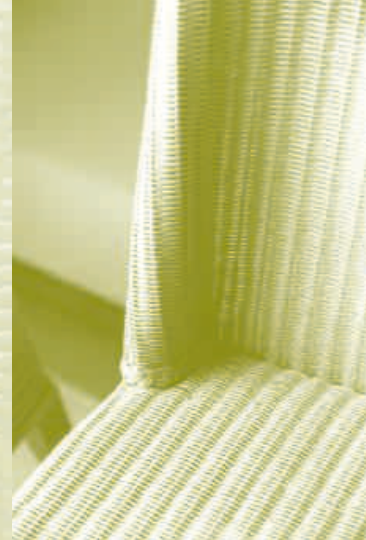
Orangina	(0,25l) 2,70
Orangina <i>rouge</i> ²	(0,25l) 2,70
Bionade <i>Holunder</i>	(0,33l) 3,00
Bionade <i>Orange-Ingwer</i>	(0,33l) 3,00

	(0,2l)	(0,4l)
Coca Cola ^{1,2,3}	2,20	3,90
Coca Cola light ^{1,2,3,4}	2,20	3,90
Orangenlimonade ²	2,20	3,90
Zitronenlimonade	1,90	3,60
Spezi ^{1,2,3}	2,20	3,90
Mineralwasser		3,30
Schweppes		
<i>Bitter Lemon</i> ⁵ , <i>Tonic</i> ⁵ , <i>Ginger Ale</i> ²	2,70	
Orangensaft	2,40	4,20
Apfelsaft	2,30	4,00
Apfelsaftschorle	2,20	3,90
Tomatensaft	2,70	
Granini Ananassaft ⁸		
Granini Fruchtnektar		
<i>Banane</i> ⁸ , <i>Kirsche</i> , <i>Maracuja</i> , <i>Pink Grapefruit</i> , „ <i>Ki-Ba</i> “ ⁸	2,70	5,00
<i>Schwarze Johannisbeere</i> ⁸	3,00	5,20
Frisch gepresster Orangensaft	4,80	
Eiskaffee ¹	4,80	
Eisschokolade	4,80	



PROSECCO, CAVA & CHAMPAGNER⁶

Prosecco Spumante, <i>extra dry</i>	0,1l 1/1 Fl.	4,80 26,00
Cava, <i>brut</i>	0,1l 1/1 Fl.	5,00 26,00
Cava rosado, <i>brut</i>	0,1 l 1/1 Fl.	5,00 26,00
Champagner maison, <i>brut</i>	0,1l	9,50
Lanson Black Label, <i>brut</i>	1/1 Fl.	58,00
Veuve Clicquot, <i>brut</i>	1/1 Fl.	80,00



COCKTAILS & LONGDRINKS

Caipirinha ¹⁰ <i>Cachaca, Limetten, Rohrzucker</i>	7,50
Pina Colada ⁸ <i>Rum, Ananassaft, Kokos</i>	7,50
Planters Punch ^{2,8} <i>Brauner & weisser Rum, Ananassaft, Orange, Zitrone, Grenadine</i>	8,00
Mai Tai ⁷ <i>Brauner & weißer Rum, Apricot Brandy, Lime juice</i>	8,50
<i>alkoholfrei:</i>	
Coconut Kiss ⁸ <i>Ananassaft, Orangensaft, Kokos, Zitrone, Sahne</i>	6,80
Cindarella ² <i>Maracujanektar, Orangensaft, Zitrone, Grenadine</i>	6,80
Ipanema ^{2,10} <i>Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker</i>	6,80
Cuba libre ^{1,2,3} <i>Havana Club, Cola, Zitrone</i>	6,50
Gin – Tonic ⁵	6,50
Wodka – Lemon ⁵	6,50
Wodka – Orange	6,50
Whiskey – Cola ^{1,2,3}	6,50



APÉRITIF

Campari-Soda ²	5cl	4,00
Campari mit Orangensaft ²	5cl	5,00
Aperol „Spritz“ ^{2,6}	5cl	6,00
Martini <i>weiss, rot, dry</i> ⁶	5cl	3,30
Ricard „Pastis de Marseille“ ²	2cl	3,50
Pernod ²	2cl	3,30
Pastis 51 ²	2cl	3,50
Sandeman Sherry <i>dry</i> ⁶	5cl	3,30
Sandeman Sherry <i>medium-dry</i> ⁶	5cl	3,30
Tio Pepe ⁶	5cl	3,30
Sandeman Tawny Port ⁶	5cl	3,30
Kir	0,2l	5,00
Kir Royal	0,1l	6,00
<i>(mit Creme de Cassis oder Pêcher Mignon)</i>		
San Bitter ² <i>(alkoholfrei)</i>	0,1l	2,50
Crodino ² <i>(alkoholfrei)</i>	0,1l	2,50



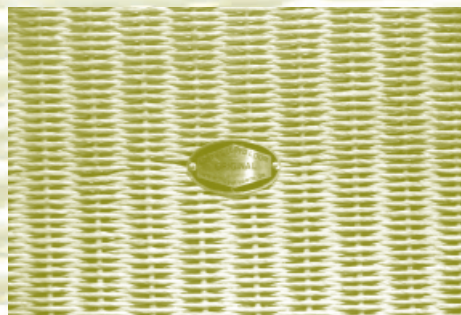
GRAPPA, BRANDY, COGNAC & EDELBRÄNDE

	(2 cl)
Grappa di Gavi	4,50
Grappa Barolo	5,50
Grappa Chardonnay	4,90
Grappa di Moscato	5,50
Vecchia Romagna	4,00
Veterano Osborne ²	3,50
Carlos I Solera Gran Reserva	5,50
Gran Duque d'Alba de luxe Gran Reserva ²	6,00
Remy Martin V.S.O.P.	5,00
Elsässer Edelbrände:	
<i>Williams, Mirabelle, Framboise,</i>	
<i>Quetsch, Vieille Prune, Kirsch</i>	5,00



TAPAS - SPANISCHE VORSPEISEN -

Marinierte Oliven ⁹	2,50
Aioli <i>mit Baguette</i>	2,80
Marinierte Riesenkapern	2,90
Patatas fritas <i>mit Aioli</i>	4,20
Marinierte Sardellen	4,20
Artischockenherzen <i>mit Pinienkernen</i>	4,20
Champignons in Sherry	4,50
Chorizo (Paprikawürstchen) ⁷	4,80
Datteln mit Speck ^{7,8}	4,90
Queso (Spanischer Käse) ^{2,7}	5,50
Serranoschinken ^{7,8}	5,50
Pollo al ajillo	5,80
Gambas al ajillo	6,90
Tapas variadas	9,80
Tapas variadas (<i>für 2 Pers.</i>)	17,60



SALATE

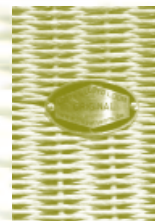
Gemischte Blattsalate <i>mit Tomate und Gurke</i>	5,20
Blattsalate <i>mit frischen Früchten¹⁰ und gerösteten Nüssen</i>	8,90
Salatvariation <i>mit Ratatouille und lauwarmem Schafskäse</i>	8,90
Salat „Nicoise“ <i>mit Thunfisch und Oliven⁹</i>	9,90
Salat der Saison <i>mit gratiniertem Ziegenkäse an Sherry-Vinaigrette</i>	9,90
Salat der Saison <i>mit sautierten Putenstreifen und Schalotten</i>	9,90
Gegrillte Lammfiletstreifen auf Blattsalaten <i>mit Oliven⁹ und Kirschtomaten</i>	11,90
Salat „du pêcheur“ <i>mit gebratenen Edelfischen & Gambas</i>	12,80

SUPPEN

Tomatencremesuppe <i>mit Sherry⁶</i>	5,40
Brunnenkressesuppe <i>mit Shrimps</i>	5,90

VORSPEISEN

Insalata Caprese	7,50
Hausgebeizter Lachs <i>mit Kartoffelpuffer und Dillsensauce</i>	8,80
Antipastivariation „Olive“	9,80



- 1 - coffeinhaltig
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Phosphat
- 4 - mit Süßungsmittel(n) –
enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 - chininhaltig
- 6 - enthält Sulfite
- 7 - mit Konservierungsstoff
- 8 - mit Antioxidationsmittel
- 9 - geschwärzt
- 10 - gewachst

PASTA & TORTILLA

Agnolotti <i>Ricotta e Spinaci</i>	8,50
Fettuccine al pesto <i>mit geriebenem Parmesan⁷</i>	8,50
Penne Pasta <i>al'arrabiata</i>	9,50
Tagliatelle <i>mit Putenstreifen in Frascatisauc</i> e	9,80
Tagliatelle <i>mit Edelfischen und Gambas</i>	12,80
Tortilla <i>mit Lamm & Chorizo⁷, dazu ein Beilagensalat</i>	10,80



HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Putensteak <i>mit Pommes frites und Beilagensalat</i>	12,80
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes frites und Beilagensalat</i>	12,80
Grillteller „Olive“ <i>an Kräutern der Provence mit Pommes frites und Beilagensalat</i>	14,80
Arg. Rumpsteak <i>mit Pommes frites und Beilagensalat</i>	17,80
Medaillons aus der Lammhüfte <i>mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	17,80

Alle Grillgerichte mit Kräuterbutter

VEGETARISCH

Gemüsevariation „mediterranea“ <i>gratiniert mit Schafskäse</i>	10,80
Überbackene Polenta <i>mit Tomate & Mozzarella an Kräuter – Olivenöl „extra vergine“</i>	10,80
Auberginen–Cordon–Bleu <i>gefüllt mit Mozzarella & Basilikum auf Tomatensugo, dazu Reistimbal</i>	12,80

BAMBINI

Portion Pommes frites	3,00
Hamburger <i>mit Pommes frites</i>	4,80
Bandnudeln <i>in Tomatensauce</i>	4,80
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes frites</i>	6,80
Chicken Nuggets <i>mit Pommes frites</i>	5,80

DESSERT

Tarte tatin <i>mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne</i>	6,20
Sorbetvariation	6,50
Cappuccinoparfait	6,80
Mousse-Variation <i>auf Mangospiegel</i>	7,50

Unsere Eissorten: <i>Vanille², Erdbeere, Schokolade, Haselnuss</i>	
Kleines gemischtes Eis (2 Kugeln) <i>mit Sahne</i>	3,00
Großes gemischtes Eis (4 Kugeln) <i>mit Sahne</i>	5,50
Crema Catalana Eis	5,00
Erdbeer-, Vanille ² - & Haselnusseis <i>mit frischen Früchten & Sahne</i>	6,50



WHISKY

	(2cl)
Chivas Regal – 12 years ²	5,50
Glenfiddich single malt ²	5,00
Jameson ²	4,00
Jameson 1780 – 12 years ²	5,50
Jack Daniel's	4,50
Wild Turkey – 8 years	5,50



SPIRITUOSEN

	(2cl)
Ramazzotti	3,50
Averna	3,50
Fernet Branca	3,50
Fernet Menta	3,50
Tequila Silver	3,50
Tequila Gold	3,50
Absolut Wodka	4,00
Gin	3,50
Jubiläums Aquavit Aalborg	4,00
Linie Aquavit	4,50
Havana Club 7 Años ²	5,00

LIKÖRE

	(2cl)
Baileys Irish Cream ^{1,2}	3,50
Batida de Coco	3,30
Amaretto di Saronno	3,30
Sambuca	3,50
Cointreau	3,50
Grand Marnier ²	3,50

OFFENE WEINE⁶

Alle Weine klimatisiert

WEISS (0,2L)

Vino bianco di tavola	3,50	(0,5l) 8,00
Riesling trocken Großkarlbach, Pfalz QBA	3,50	
Grauer Burgunder trocken Großkarlbach, Pfalz QBA	4,10	
Chardonnay , Friaul DOC	5,20	
Pinot Grigio, Friaul DOC	5,50	
Rieslingschorle	(0,2l) 2,80	(0,4 l) 5,20

ROT (0,2L)

Vino rosso di tavola	3,50	(0,5l) 8,00
Côtes du Ventoux AC	5,00	
Merlot DOC	4,90	
Navarra Tinto DO	5,00	
Rioja Tinto Crianza DO	5,50	

ROSÉ (0,2L)

Coteaux d'Aix en Provence AC	3,90
Chiaretto, Veneto DOC	5,50
Navarra rosado DO	4,70

FLASCHEWEINE⁶ (0,75L)

Alle Weine klimatisiert

ITALIEN WEISS

10er	Verdicchio „Vignedileo“ DOC Az. Agr. Tre Castelli	17,50
10er	Chardonnay Az. San Simone, Friaul DOC	18,80
10er	Pinot Grigio Az. San Simone, Friaul DOC	19,50
10er	Frascati Superiore „Santa Teresa“ Fontana Candida DOC	19,50
10er	Lugana DOC „Il Dardo“ Cantine Sacchetto	21,50
10er	Gavi di Gavi „Cá da Bosio“ DOCG Terre da Vino, Barolo	24,90
10er	Roero Arneis DOCG Bruno Giacosa, Piemont	32,80



Jahrgangsänderungen vorbehalten

SPANIEN WEISS

10er	Albariño „Expresion“ Ribeiro DO Adegas Pazo do Mar	26,80
------	-------------------------------------------------------	-------

FRANKREICH WEISS

10er	Sancerre AC „La Chatellenie“ Domaine Joseph Mellot, Loire	29,80
------	--------------------------------------------------------------	-------

ITALIEN ROSÉ

10er	Chiaretto DOC Giovanni Avanzi, Veneto	19,50
10er	Bolgheri Rosato „Scalabrone“ DOC Marchesi Antinori – Tenuta Guado al Tasso	27,00

FRANKREICH ROSÉ

10er	Coteaux d'Aix-en-Provence AC „Cuvée Speciale“ Château de Fonscolombe	20,80
------	-------------------------------------------------------------------------	-------

SPANIEN ROSÉ

10er	Navarra „Campo Lagaza“ DO Bodegas Virgen Blanca	15,50
10er	Enate Rosado DO Enato, Somontano	25,80

ITALIEN ROT

09er	Merlot Az. San Simone, Friaul DOC	17,80
09er	Primitivo Puglia IGT „Terre Avare“ Cantine Francesco Minini	18,50
10er	Nero d'Avola Cusumano, Sizilien	18,80
09er	Rosso di Toscana, Maremma „Serpaiolo“ Az. Serpaia di Endrizzi	20,80
06er	Barbera d'Asti Superiore „La Luna e i Faló“ DOC Terre da Vino, Barrique, Piemont	27,80
07er	Vino Nobile di Montepulciano „La Braccessa“ DOCG Marchesi Antinori – Tenuta La Braccessa, Toscana	35,80

FRANKREICH ROT

08er	Côtes du Ventoux AC „Altitude 500“ Le Vingnerons du Mont Ventoux	18,80
07er	Château Barreyres Haut - Médoc Cru Bourgeois AC	35,80

SPANIEN ROT

09er	Navarra „Piedemonte Gamma“ DO Bodegas Piedemonte, Olite	18,80
07er	Rioja Crianza DO Bodegas Heredad Ugarte	19,80
08er	Vino de la Tierra de Cadiz „Barbazul“ Bodegas Huerta de Alabala	22,80
07er	Navarra Reserva „Piedemonte“ DO Bodegas Piedemonte, Olite	23,80
05er	Rioja Reserva „Julian Madrid“ DO Bodegas Casaprimicia	34,80
08er	Ribera del Duero Crianza „Pesquera“ DO Bodegas A. Fernández	38,80

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt und Bedienungsgeld.