

# Deseado Steakhaus

Willkommen im Deseado Steakhaus, einem Familien geführten Betrieb der seit 1987 besteht. Wir stehen für besondere Fleischqualität die ausgesucht und nachgereift wird um einen Besonderen und Intensiven Geschmack zu gewährleisten.

Die Vielfalt unserer Fleischsorten streckt sich vom Argentinischen Black Angus Weiderind, über das Australische Aberdeen bis hin zur USDA Prime Cuts und Dry Aged Steaks direkt aus dem eigenen Reifeschrank. Diese werden schonend auf einem Lavasteingrill zubereitet.

Für Besondere Wünsche und wechselnde Empfehlungen fragen Sie bitte unser Team,  
Wir sprechen gerne mit Ihnen !

**Guten Appetit!**

Das Deseado Steakhaus bietet ein wunderschönes Ambiente für Ihre Festlichkeiten.

Tauernallee 6 / 12107 Berlin  
Tel.: 030 / 741 31 71  
[www.deseado.de](http://www.deseado.de)  
E-Mail: [info@deseado.de](mailto:info@deseado.de)

## Suppen

16	<b>Tomatencrèmesuppe</b> <sup>14</sup>	4,90
17	<b>Chili con Carne</b> (leicht pikant) mit Kidneybohnen	5,50
18	<b>Teufel-Suppe</b> (scharf)	5,50
19	<b>Gulaschsuppe</b>	5,50
20	<b>Zwiebelsuppe</b> <sup>G,1</sup> mit Weißwein einem Weißbrot und Käse überbacken	6,50

## Vorspeisen

10	<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>G</sup> mit frischen Tomaten, italienischem Olivenöl und frischem Basilikum	6,90
11	<b>frische Champignonköpfe</b> <sup>AC</sup> paniert, mit würzigem Knoblauchdip	7,90
12	<b>gebackener Camembert</b> <sup>G,1</sup> mit Preiselbeeren, Butter und Brot	7,90
13	<b>Krabben-Cocktail</b> <sup>RG</sup> mit Früchten und einer Cocktailsauce angerichtet	7,90
14	<b>Maiskolben</b> <sup>G</sup> vom Grill, mit Kräuterbutter	4,90
15	<b>Knoblauchbrot</b> <sup>A</sup> vom Grill 4 Stück	3,00
21	<b>überbackene Champignons</b> <sup>G,1</sup> darin Spinat und Gorgonzola mit Cheddar und Mozzarella überbacken	9,90
22	<b>Tortilla-Chips</b> <sup>A1</sup> mit Sauerrahm, Cocktailsauce und Barbecue-Dip	5,90
23	<b>Tortilla-Chips</b> <sup>G,1</sup> mit Käse überbacken, dazu Sauerrahm, Cocktailsauce und Barbecue-Dip	7,90

# Salat

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen :

- Deseado Salatcrème Dressing mit Kräutern der Provence
- Vinaigrette Sauce; mit Balsamico-Essig & italienischem Olivenöl
- Balsamico-Essig & italienischem Olivenöl

## Salatgerichte

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>25</b> | <b>gemischter Salat</b><br>Eisberg- und Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Mais, Oliven, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Radieschen  | <b>5,50</b>  |
| <b>27</b> | <b>Hähnchen-Salat<sup>A,C</sup></b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Salaten der Saison  | <b>13,90</b> |
| <b>28</b> | <b>Puten-Salat</b><br>gegrilltes Putenbrustfilet auf Salaten der Saison  | <b>13,90</b> |
| <b>30</b> | <b>Salatteller Deseado</b><br>Eisberg und Blattsalate der Saison mit Rinderfiletstreifen   | <b>14,90</b> |
| <b>32</b> | <b>Caesar Salat<sup>G</sup></b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Römersalat angemacht dazu Dressing, Parmesan und Croutons   | <b>14,90</b> |
| <b>33</b> | <b>Ruccola Salat mit Rinderfiletstreifen<sup>G</sup></b><br>frischer Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Walnüsse, Karotten, Mais, Oliven mit einer Vinaigrette Sauce | <b>15,90</b> |

# Deseado Steaks

frische Rindersteaks-Solo  
Nachgereift und Abgehangen  
Ohne besonderen Wunsch werden  
die Steaks Medium gegrillt !

## Hüftsteak

aus dem Herzstück der Rinderhüfte,  
zart gereift, Fettarm

40 **180g\*\* Arg.** **14,90**  
41 **260g\*\* Arg.** **19,90**

## Filetsteak

Das beste Stück aus der Lende,  
besonders zart, saftig und mager

44 **180g\*\* Arg** **22,90**  
45 **260g\*\* Arg.** **31,90**

## Rumpsteak

aus dem herzhaften  
Rinderrücken, mit Fettumrandung

42 **180g\*\* Arg.** **18,90** 99 **300g\*\* USA**  
43 **260g\*\* Arg.** **22,90** 100 **400g\*\* USA**

tagesaktuelle Preise

## Entrecôte

Rib-Eye, zart gereifte Hochrippe,  
mit Fettauge durchzogen

46 **230g\*\* Arg.** **20,90** 49 **300g\*\* USA**  
47 **300g\*\* Arg.** **24,90**  
48 **500g\*\* Arg.** **39,90**

tagesaktuelle Preise

Für Besondere Cuts und wechselnde Empfehlungen fragen Sie bitte unser Team,  
Hausgereifte Steaks aus dem Dry Ager, Tomahawks oder Chateaubriand.

## zum Dazubestellen

### Kartoffel Beilagen

55	<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	3,80
54	<b>Süßkartoffelpommes<sup>G</sup></b>	4,20
56	<b>Pommes frites</b>	3,80
57	<b>Kartoffelkroketten<sup>G,C</sup></b>	3,80
58	<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck & Zwiebeln	4,00
59	<b>Country Potatoes</b>	3,80
89	<b>Gaucho-Kartoffel<sup>G</sup></b> Sauerrahm Gurken Tomaten Oliven Karotten Mais Zwiebeln & Feta	7,90
77	<b>Basmati Reis</b>	3,00

### Gemüse

60	<b>grüne Bohnen</b> mit Speck & Zwiebeln	4,50
61	<b>Broccoli<sup>G</sup></b> aus der Pfanne mit Sauce Béarnaise	4,50
62	<b>geröstete Zwiebeln</b>	2,50
64	<b>Kidney Bohnen<sup>1</sup></b> mit Speck & Zwiebeln	4,50
65	<b>Blattspinat</b> mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	4,50
66	<b>kleine frische Champignons</b> mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	4,90
67	<b>Grilltomate</b>	2,50
14	<b>Maiskolben<sup>G</sup></b> vom Grill, mit Kräuterbutter	4,90
74	<b>Mais<sup>G</sup></b> mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	4,50
53	<b>frisches Gemüse geschmort</b> Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln, grüne Bohnen	5,90
82	<b>gegrilltes Gemüse</b> Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln	5,90

### Saucen

63	<b>Sauerrahm</b>	2,50
70	<b>frische Pilze à la Crème<sup>G</sup></b>	3,30
71	<b>grüner Pfeffer à la Crème<sup>G</sup></b>	3,30
51	<b>Knoblauch à la Crème<sup>G</sup></b>	3,30
72	<b>Sauce Béarnaise<sup>G</sup></b>	3,30
52	<b>Rote Sauce</b> Cocktailsauce	2,50
73	<b>Chimichurri</b> argentinische Kräutersauce in Olivenöl eingelegt	3,90
69	<b>geschroteter schwarzer Pfeffer</b>	1,50
15	<b>Knoblauchbrot<sup>G</sup></b> 4 Stück	3,00
68	<b>Kräuterbutter<sup>G</sup></b>	1,50

## Mini-Steaks<sup>G</sup>

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 263 | <b>Mini-Filet 120g**</b><br>dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm         | 17,90 |
| 264 | <b>Mini-Hüftsteak 120g**</b><br>dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm     | 15,90 |
| 265 | <b>Mini-Schweinefilet 120g**</b><br>dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 14,90 |
| 267 | <b>Mini-Lammfilet 120g**</b><br>dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm     | 17,90 |

## Spezialitäten des Hauses

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 75 | <b>Deseado Grillteller – 300g**</b><br>Rinderhüfte, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Kalbsleber, dazu Röstzwiebeln und Pommes frites | 21,90 |
| 96 | <b>Pfeffersteak – 200g**</b><br>aus dem Herzstück der Rinderhüfte vom Grill in geschrotetem Pfeffermantel, dazu Pommes frites             | 19,90 |
| 97 | <b>Rostbraten – 200g**</b><br>aus dem Herzstück der Rinderhüfte vom Grill, mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln                 | 20,90 |
| 79 | <b>Putenbrustfilet – 180g**<sup>G</sup></b><br>mit fr. Pilzen à la Crème Oder mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, dazu Pommes frites         | 17,50 |
| 80 | <b>Hähnchenbrustfilet – 180g**<sup>G</sup></b><br>mit fr. Pilzen à la Crème Oder mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, dazu Pommes frites      | 17,50 |
| 81 | <b>Steak nach Art des Hauses – 300g**<sup>G</sup></b><br>Rumpsteak, gefüllt mit Schinken* & Fetakäse, dazu Pommes frites                  | 23,90 |
| 92 | <b>Kalbsleber</b><br>mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln  | 21,90 |

## Spezialitäten

### Gerichte am Spieß

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>109</b> | <b>Deseado Spieß-300g**<sup>1</sup></b><br>vom Rind mit Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites   | <b>19,90</b> |
| <b>110</b> | <b>Hähnchen-Spieß-300g**</b><br>eingelegt in argentinischen Gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika, dazu Country Potatoes   | <b>17,90</b> |
| <b>111</b> | <b>Spieß vom Schwein 300g**<sup>1</sup></b><br>Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites  | <b>17,90</b> |
| <b>113</b> | <b>Puten-Spieß-300g**</b><br>eingelegt in argentinischen Gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika, dazu Country Potatoes  | <b>17,90</b> |
| <b>114</b> | <b>Mix-Spieß 300g**<sup>G</sup></b><br>Rinderhüfte-, Putenbrustfilet-, Hähnchenbrustfilet-, Lammlachse- und Schweinefilet, dazu Röstzwiebeln und Kartoffeln mit Kräuterbutter | <b>21,90</b> |

## Lamm-Gerichte

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>144</b> | <b>Lammlachs</b><br>vom Grill mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln           | <b>24,90</b> |
| <b>145</b> | <b>Lammfilet</b><br>vom Grill mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln           | <b>26,90</b> |
| <b>146</b> | <b>Lammlachs<sup>G</sup></b><br>vom Grill mit Pfeffersauce und Pommes frites | <b>24,90</b> |

## Spezialitäten vom Schwein

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 76  | <b>Schnitzel“ Wiener Art</b> <sup>G,A,C</sup><br>mit Pommes frites   | 13,90 |
| 149 | <b>Schweinefilet</b> <sup>G,14</sup><br>vom Grill mit Pfeffersauce, Pilze a la Crème oder Sauce Béarnaise dazu Pommes frites | 17,50 |
| 88  | <b>Holzfällersteak</b><br>Schweinefilet mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln  | 17,50 |
| 154 | <b>Spare Ribs-300g**</b><br>mit Folienkartoffel und Sauerrahm  | 14,90 |
| 155 | <b>Spare Ribs-500g**</b><br>mit Folienkartoffel und Sauerrahm  | 17,90 |

## Leckerer aus der Pfanne Achtung heiß!

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 83 | <b>Rinderfiletspitzen</b> <sup>G,14</sup><br>mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahneseauce, dazu Basmati-Reis  | 18,90 |
| 84 | <b>Gemüsepfanne</b><br>mit Mais, Zucchini, Auberginen, fr. Champignons und Zwiebeln<br>in leichter Tomatensauce, dazu Country Potatoes                                | 16,90 |
| 85 | <b>Deseado Pfanne</b> <sup>G</sup><br>saftige Fleischstücke vom Rind und Schwein mit Zwiebeln, Broccoli<br>& Paprika in Tomaten-Rahmsauce, dazu duftiger Basmati-Reis | 18,90 |
| 86 | <b>Mexikanische Pfanne</b><br>Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika, roten Bohnen und Zwiebeln<br>in leicht pikanter Tomatensauce, dazu duftiger Basmati-Reis        | 18,90 |
| 87 | <b>Pollo Pfanne</b><br>mit Hähnchenbruststücken, Paprika, fr. Champignons, Zwiebeln<br>und Peperoni in leicht pikanter Tomatensauce, dazu Basmati-Reis                | 17,90 |



## Fisch

- 125 **Lachsfilet**<sup>D,A,C,G</sup> 19,90  
Lachsfilet gegrillt, mit schmackhaftem Knoblauchdip, dazu Kroketten
- 126 **Lachsfilet**<sup>R,G,D</sup> 21,90  
mit Hummer-Krabbensauce, dazu duftiger Basmati-Reis
- 128 **Scampi vom Grill**<sup>R,D,I,G</sup> 23,90  
5 Großgarnelen wie wir empfehlen mit Schale, dazu  
Knoblauchbrot & schmackhaftem Knoblauchdip dazu ein Salat
- 129 **Scampi al Pepe**<sup>R,D,I4,G</sup> 25,90  
5 Großgarnelen ohne Schale, mit grüner  
Pfeffer-Sahnesauce, dazu ein Salat & Knoblauchbrot

## Känguru

- 106 **Känguru-Filet – 200g\*\*G** 16,90  
gegrilltes Kängurufilet mit Kräuterbutter, dazu würzige Country Potatoes
- 107 **Känguru Sydney**<sup>G</sup> 18,90  
Kängurufilet geschneuzelt, mit fr. Pilzen à la Crème,  
dazu würzige Country Potatoes
- 108 **Känguru-Curry**<sup>G,1</sup> 18,90  
Kängurufilet mit Ananas in Curry-Crèmesauce, dazu würzige Country Potatoes

## Tex Mex

- 116 **Chicken Nuggets**<sup>A,C,G,1</sup> 9,90  
frische, panierte Hähnchenbrustfiletstücke,  
dazu Sauerrahm und Country Potatoes
- 117 **Mozzarella-Sticks**<sup>A,C,G</sup> 8,90  
Mozzarella-Käse-Sticks, paniert und frittiert,  
dazu Country Potatoes

## Dessert

Alle Eissorten aus Cesar's Eismanufaktur

<b>135</b>	<b>Apfelstrudel<sup>1,G</sup></b> mit Vanillesauce	<b>6,90</b>
<b>137</b>	<b>Schoko-Soufflé mit Vanilleeis<sup>1,G</sup></b>	<b>6,90</b>
<b>138</b>	<b>gemischte Eiscreme<sup>14</sup></b> schoko, erdbeer & vanille mit Sahne	<b>6,90</b>
<b>140</b>	<b>Coupe Danmark<sup>G,1,14</sup></b> Vanilleeis, Wallnüsse, Schokosauce und Sahne	<b>6,90</b>
<b>141</b>	<b>Heiß auf Eis<sup>G,1</sup></b> Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	<b>6,90</b>
<b>142</b>	<b>Eiscafé<sup>G,1,2,14</sup></b> aromatischer kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	<b>4,90</b>
<b>143</b>	<b>Eisschokolade<sup>G,1,14</sup></b> kalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	<b>4,90</b>

## Coffee & Tea Time<sup>G,2</sup>

<b>210</b>	<b>Kaffee Crème</b>	<b>2,30</b>
<b>209</b>	<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,80</b>
<b>211</b>	<b>Espresso</b>	<b>2,20</b>
<b>212</b>	<b>Cappuccino<sup>14</sup></b> mit geschäumter Milch oder mit Sahne	<b>3,50</b>
<b>213</b>	<b>heiße Schokolade</b> mit Sahne	<b>3,50</b>
<b>214</b>	<b>Tee</b> (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte.) <b>Eilles Tee</b>	<b>2,90</b>
<b>215</b>	<b>Milch-Kaffee</b>	<b>3,90</b>
<b>216</b>	<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,90</b>
<b>217</b>	<b>Glühwein</b> (hausgemacht)	<b>6,90</b>
<b>218</b>	<b>Irish Coffee</b> 4cl Whiskey, Brauner Zucker und Sahne	<b>7,90</b>

## alkoholfreie Getränke

<b>225</b>	<b>Acqua Morelli</b>	Fl. 0,25l		<b>2,20</b>
<b>226</b>	<b>Acqua Morelli</b>	Fl. 0,75l		<b>5,50</b>
<b>227</b>	<b>Acqua Morelli (stilles Wasser)</b>	Fl. 0,25l		<b>2,20</b>
			<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
<b>228</b>	<b>Mineralwasser</b>		-----	<b>4,20</b>
<b>229</b>	<b>Coca-Cola<sup>1,2,13</sup></b>	<b>2,40</b>	<b>230</b>	<b>4,20</b>
<b>231</b>	<b>Fanta<sup>1,5,13,15</sup></b>	<b>2,40</b>	<b>232</b>	<b>4,20</b>
<b>233</b>	<b>Sprite<sup>13,5</sup></b>	<b>2,40</b>	<b>234</b>	<b>4,20</b>
<b>235</b>	<b>Spezi<sup>1,2,5,13,15</sup></b>	<b>2,40</b>	<b>236</b>	<b>4,20</b>
<b>237</b>	<b>Faßbrause<sup>1</sup></b>	<b>2,40</b>	<b>238</b>	<b>4,20</b>
<b>239</b>	<b>Bitter Lemon/Ginger Ale<sup>3,5,13</sup></b>		Fl. 0,25l	<b>2,70</b>
<b>240</b>	<b>Tonic Water<sup>3,13,5</sup></b>		Fl. 0,25l	<b>2,70</b>
<b>241</b>	<b>Malztrunk<sup>1</sup></b>		Fl. 0,33l	<b>3,50</b>

## Säfte & Nektare<sup>A</sup>

		0,2l		0,4l
245	Apfelsaft	2,60	246	4,20
247	Orangensaft	2,60	248	4,20
249	Tomatensaft	2,60	250	4,20
251	Pfirsichnektar	2,60	252	4,20
253	Bananen-Fruchtsaftgetränk	2,60	254	4,20
255	Kirsch-Fruchtsaftgetränk	2,60	256	4,20
257	Ananassaft	2,60	258	4,20
259	Kiba (Kirsch/Banane)	2,60		4,20
261	Saftschorle alle Säfte als Schorle erhältlich	2,40	262	4,00

## Bier vom Fass<sup>A</sup>

		0,3l		0,4l		0,5l
270	Warsteiner	3,80		4,20		4,80
272	Budweiser	3,80		4,50		4,80
274	Weihenstephan Hefe-Weißbier	3,80		----		4,80
276	Berliner Kindl	3,80		4,20		4,80

## Flaschenbiere

280	alkohlfreies Bier Warsteiner		Fl. 0,33l	3,20
281	Weihenstephan Kristall oder Dunkell		Fl. 0,50l	4,50
282	Erdinger Weißbier (alk. frei)		Fl. 0,50l	4,50
283	Berliner Weisse <sup>1</sup> mit Schuss rot oder grün		Fl. 0,33l	3,90
293	Köstritzer Schwarzbier		Fl. 0,33l	3,90
285	Corona Mexico <sup>1</sup>		Fl. 0,33l	4,20
286	Desperados <sup>5,13</sup>		Fl. 0,33l	4,20

## Aperitifs<sup>1</sup>

200	Martini rosso, bianco, dry		5cl	4,50
201	Sherry dry, medium		5cl	4,50
203	Campari-Orangensaft		4cl	5,90
204	Aperol Spritz		4cl	6,50
205	Prosecco Valdo		0,1l	4,50

## Longdrinks

295	<b>Whiskey-Cola</b> <sup>1,2,13</sup> Jack Daniels	0,4l	<b>8,90</b>
296	<b>Gin Tonic</b> <sup>3,13,1</sup> Bombay Sapphire Gin	0,4l	<b>8,90</b>
297	<b>Wodka-Lemon</b> Absolut Wodka	0,4l	<b>8,90</b>
298	<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2,13</sup> Havana Club 3 Anos, Lemon Squash und Coca-Cola	0,4l	<b>8,90</b>

## Spirituosen

		2cl	
305	<b>Fürst Bismarck</b> <sup>1</sup>		3,00
309	<b>Malteserkreuz</b> <sup>1</sup>		3,00
310	<b>Jubiläums Aquavit</b> <sup>1</sup>		3,50
311	<b>Line Aquavit</b> <sup>1</sup>		3,50
315	<b>Ramazzotti</b> <sup>1</sup>		3,30
316	<b>Averna</b> <sup>1</sup>		3,30
317	<b>Jägermeister</b>		3,50
319	<b>Fernet Branca/Menta</b> <sup>1</sup>		3,50
307	<b>Absolut Wodka</b>		3,50
308	<b>Jack Daniels</b>		3,50
290	<b>Grappa</b>		3,00
291	<b>Vecchia Grappa</b> di Prosecco		6,00
325	<b>Amaretto</b> <sup>1</sup>		3,00
326	<b>Sambuca</b> <sup>1</sup>		3,00
327	<b>Baileys</b> <sup>1,2</sup> auf Eis <sup>G</sup>		3,50
314	<b>Williamsbirne</b>		3,00
320	<b>Calvados</b> <sup>1</sup>		4,50
321	<b>Asbach Uralt</b>		3,00
322	<b>Osborne Veterano</b> <sup>1</sup>		3,50
323	<b>Vecchia Romagna</b> <sup>1</sup>		3,50
324	<b>Rémy Martin</b> <sup>6</sup>		4,50
329	<b>Hennessy</b>		4,50
328	<b>Tequila weiß/ braun</b> <sup>1</sup>		3,50

## Sekt & Prosecco<sup>1</sup>

336	<b>Prosecco valdo</b>	Fl. 0,75l	<b>28,90</b>
338	<b>Moet &amp; Chandon</b> Brut imperial	Fl. 0,75l	<b>120,00</b>

# Offene Weine

## Rotwein

			0,2l		0,5l
<b>Primitivo</b>	346	6,90	347	13,90	
Italien. trocken					
<b>Malbec</b>	342	6,90	343	13,90	
Argentinien . trocken					
<b>Cabernet Sauvignon</b>	342	6,90	343	13,90	
Argentinien . trocken					
<b>Lambrusco</b>	344	5,90	345	12,90	
Italien . Perlwein, Lieblich					

## Rosé

**Rose**  
trocken

		0,2l		0,5l
348	6,90	349	13,90	

## Weißwein

			0,2l		0,5l
<b>Riesling</b>	352	6,50	353	13,50	
halb trocken,Rhein Hessen					
<b>Frascati</b>	354	6,90	355	13,90	
Italien, trocken					
<b>Frizzantino Bianco</b>	350	6,90	351	13,90	
lieblich, Perlwein					
<b>Chardonnay</b>	340	6,90	341	13,90	
Italien, trocken					

## weinhaltige Mischgetränke

			0,5l		1,0l
<b>Sangria</b> mit eingelegten Früchten	360	13,90	361	20,90	
hausgemacht					
			0,2l		
<b>Weinschorle</b>	362	5,50			
rot oder weiß					

# Weinflaschen

## Weißwein

Fl.0,75l

### **Kalkstein Riesling**

24

Feine Würze mit mineralischer Note sowie Zitrusfrüchte gepaart mit grünem Apfel und frischer Exotik. Trocken. Pfalz

### **Melodías Chardonnay**

24

Fruchtige Aromen von roten Äpfeln und Ananas

Trockener und weicher Geschmack mit einem langen Abgang und einem perfekten Säuregrad.

### **Broquel Chardonnay** (im Eichenbarriquefass gereift)

36

Eleganter Wein mit Aroma nach reifen Äpfeln, Honig und Zimt.

Runder Geschmack mit gutem Körper und weichem Abgang. Trocken

## Rotwein

Fl.0,75l

### **Tukma Cabernet Sauvignon Reserva**

36

Cabernet Sauvignon von den Weinbergen in Cafayate. Mit Noten von rotem Pfeffer,

Vanille und gerösteten Aromen. Intensives Purpurrot. Fruchtig, typisch ausgeprägte Noten von roten Beerenfrüchten mit einem

Hauch von Vanille. Kräftig, harmonische Tannine. Trocken.

### **Tukma Malbec Reserva**

36

Cabernet Sauvignon von den Weinbergen in Cafayate. Intensives Purpurrot. Ausgeprägte Noten von roten Beerenfrüchten mit

einem Hauch von Vanille. Kräftig, harmonisch und mit angenehmen Tanninen. Trocken

### **Casas Del Bosque Carmenere Reserva**

32

Intensives Purpurrot. In der Nase öffnen sich Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und frischem Rosmarin mit

einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Im Mund entfalten sich Nuancen von Pflaumen, süßem Tabak und Zimt sowie eine

mineralische, erdige Note. Reife Tannine, ausgeglichene Säure, gute Balance und Länge. Trocken.

### **Broquel Malbec** (im Eichenbarriquefass gereift)

36

Die rote Symbolrebsorte Argentinien. Intensives Dunkelrot mit violetten

Reflexen. Aroma nach Konfitüre dunkler Früchte. Würzige Noten von Rauch,

Vanille und Schokolade. Langer Nachklang der reifen Tannine. Trocken.

### **Broquel Cabernet Sauvignon** (im Eichenbarriquefass gereift)

36

Aromatischer Wein mit gutem Ausgleich zwischen tiefe und Kraft. Aroma nach Cassis und Erdbeeren.

Elegante Rauchnote mit Geschmack nach schwarzem Pfeffer und Schokolade.

Beeindruckendes Finale komplex und lang anhaltend. Trocken.

## Rosé

Fl.0,75l

### **Portugieser & Pinot Noir Rosé**

24

Dieser Rose besticht durch seinen fruchtigen Geschmack und Aromen von reifen Himbeeren und roter Johannisbeere.

Ein erfrischender Wein aus der Pfalz. Trocken.

---

1)mit Farbstoff, 2)Koffeinhaltig, 3)chininhaltig, 5)Antioxidationsmittel, 6)mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle),  
13) Säuerungsmittel, Säureregulatoren 14) mit Stickoxide 15) Stabilisatoren \*\* Frischfleischgewicht A= Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen,  
Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus C= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D= Fische und daraus gewonnene  
Erzeugnisse G= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) R= Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus  
gewonnene Erzeugnisse Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich!