

# DESEADO STEAKHAUS

---

SEIT 1987

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.

1)MIT FARBSTOFF, 2)KOFFEINHALTIG, 3)CHININHALTIG, 5)ANTIOXIDATIONSMITTEL, 6)MIT SÜSSUNGSMITTEL (ENTHALT EINE PHENYLALANINQUELLE), 13) SAUERUNGSMITTEL, SAUREREGULATOREN 14) MIT STICKOXIDE 15) STABILISATOREN \*\* FRISCHFLEISCHGEWICHT A= GLUTENHALTIGES GETREIDE, NAMENTLICH WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT ODER HYBRIDSTAMME DAVON, SOWIE DARAUS C= EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE D= FISCH 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. IRRTUMER UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN. ABBILDUNGEN AHNLICH!

# Angebot

**Mrs. Steak** 23,90

200g Hüftsteak mit Ofenkartoffel dazu einen Salat

---

**Mr. Steak** 27,90

300g Hüftsteak mit Ofenkartoffel dazu einen Salat

---


**Hüftsteak mit grünen Bohnen** 22,90

200g mit gegrilltem Speck, grünen Bohnen und dazu Pommes

---

**Rumpsteak** 25,90

200g mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter

 030 / 741 31 71

 info@deseado.de

 Tauernallee 6, 12107 Berlin

 www.deseado.de

# Chef's Empfehlung

## **Tatar** 15

120g. Rinderfilet mit Kapern, Zwiebeln, wild Thymian und Zitrone. Wahlweise mit Eigelb

---

## **Carpaccio** 15

vom Filet mit Roccucca Parmesan & frischen Champignons

## Dessert

## **Tiramisu** 7

Hausgemacht

# Suppen

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

# Vorspeisen

10	<b>Mozzarella Caprese<sup>G</sup></b> mit frischen Tomaten, italienischem Olivenöl und frischem Basilikum	6,90
11	<b>frische Champignonköpfe<sup>A,C</sup></b> paniert, mit würzigem Knoblauchdip	7,90
12	<b>gebackener Camembert<sup>G,1</sup></b> mit Preiselbeeren, Butter und Brot	7,90
13	<b>Krabben-Cocktail<sup>R,G</sup></b> mit Früchten und einer Cocktailsauce angerichtet	7,90
14	<b>Maiskolben<sup>G</sup></b> vom Grill, mit Kräuterbutter	5,90
15	<b>Knoblauchbrot<sup>A</sup></b> vom Grill 4 Stück	3,50
21	<b>überbackene Champignons<sup>G,1</sup></b> darin Spinat und Gorgonzola mit Cheddar und Mozzarella überbacken	10,90
22	<b>Tortilla-Chips<sup>A,1</sup></b> mit Sauerrahm, Cocktailsauce und Barbecue-Dip	6,90
23	<b>Tortilla-Chips<sup>G,1</sup></b> mit Käse überbacken, dazu Sauerrahm, Cocktailsauce und Barbecue-Dip	8,90

# SALAT

**Bei allen Salaten haben Sie die wahl zwischen:**

**Deseado Salatcrème Dressing**

mit Kräutern der Provence

**Vinaigrette Sauce**

mit Balsamico-Essig unditalienischem Olivenöl

**Balsamico-Essig und Italienischem Olivenö**

## Salatgerichte

25	<b>gemischter Salat</b> Eisberg- und Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Mais, Oliven, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Radieschen	<b>6,50</b>
27	<b>Hähnchen-Salat</b> <sup>A,C</sup> gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Salaten der Saison	<b>14,90</b>
28	<b>Puten-Salat</b> gegrilltes Putenbrustfilet auf Salaten der Saison	<b>14,90</b>
30	<b>Salatteller Deseado</b> Eisberg und Blattsalate der Saison mit Rinderfiletstreifen	<b>15,90</b>
32	<b>Caesar Salat</b> <sup>G</sup> gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Römersalat angemacht dazu Dressing, Parmesan und Croutons	<b>15,90</b>
33	<b>Ruccola Salat mit Rinderfiletstreifen</b> <sup>G</sup> frischer Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Wallnüsse, Karotten, Mais, Oliven mit einer Vinaigrette Sauce	<b>16,90</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.	15,90
41	260g** Arg.	20,90

## FILETSTEAK

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

44	180g** Arg.	24,90
45	260g** Arg.	33,90

## RUMPSTEAK

aus dem herzhaften Rinderrücken, mit Fettumrandung

42	180g** Arg.	19,90	99	300g** USA	tagesaktuelle Preise je 100gr
43	260g** Arg.	23,90	100	400g** USA	

## ENTRECÔTE

Rib-Eye, zart gereifte Hochrippe, mit Fettauge durchzogen

46	230g** Arg.	21,90	49	300g** USA	tagesaktuelle Preise je 100gr
47	300g** Arg.	25,90			
48	500g** Arg.	43,90			

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	4,20
54	<b>Süßkartoffelpommes<sup>G</sup></b>		4,20
56	<b>Pommes frites</b>		4,00
57	<b>Kartoffelkroketten<sup>G,C</sup></b>		4,00
58	<b>Bratkartoffeln</b>	mit Speck und Zwiebeln	4,00
59	<b>Country Potatoes</b>		4,00
89	<b>Gaucho-Kartoffel<sup>G</sup></b>	Sauerrahm Gurken Tomaten Oliven Karotten Mais Zwiebeln & Feta	8,90
77	<b>Basmati Reis</b>		3,00

## ● Gemüse

60	<b>grüne Bohnen</b>	mit Speck und Zwiebeln	4,90
61	<b>Broccoli<sup>G</sup></b>	aus der Pfanne mit Sauce Béarnaise	4,90
62	<b>geröstete Zwiebeln</b>		2,90
64	<b>Kidney Bohnen<sup>1</sup></b>	mit Speck und Zwiebeln	4,90
65	<b>Blattspinat</b>	mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	4,90
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	5,90
74	<b>Mais<sup>G</sup></b>	mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	4,90
53	<b>frisches Gemüse geschmort</b>	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln	5,90
82	<b>gegrilltes Gemüse</b>	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln	5,90

## ● Saucen

63	<b>Sauerrahm</b>		3,00
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	3,00
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	3,50
68	<b>Kräuterbutter<sup>G</sup></b>		1,50

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

<b>263 Mini-Filet 120g**</b>	<b>18,90</b>
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	
<b>264 Mini-Hüftsteak 120g**</b>	<b>16,90</b>
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	
<b>265 Mini-Schweinefilet 120g**</b>	<b>15,90</b>
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	
<b>267 Mini-Lammfilet 120g**</b>	<b>18,90</b>
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	

## Spezialitäten des Hauses

<b>75 Deseado Grillteller – 300g**</b>	<b>23,90</b>
Rinderhüfte, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Kalbsleber, dazu Röstzwiebeln und Pommes frites	
<b>96 Pfeffersteak – 200g**</b>	<b>20,90</b>
aus dem Herzstück der Rinderhüfte vom Grill in geschrotetem Pfeffermantel, dazu Pommes frites	
<b>97 Rostbraten – 200g**</b>	<b>21,90</b>
aus dem Herzstück der Rinderhüfte vom Grill, mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln	
<b>79 Putenbrustfilet – 180g**<sup>G</sup></b>	<b>18,50</b>
mit fr. Pilzen à la Crème Oder mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, dazu Pommes frite	
<b>80 Hähnchenbrustfilet – 180g**<sup>G</sup></b>	<b>18,50</b>
mit fr. Pilzen à la Crème Oder mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, dazu Pommes frites	
<b>81 Steak nach Art des Hauses – 300g**<sup>G</sup></b>	<b>24,90</b>
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken* & Fetakäse, dazu Pommes frites	
<b>92 Kalbsleber</b>	<b>23,90</b>
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	

## Lamm-Gerichte

<b>144 Lammlachs</b>	<b>25,90</b>
vom Grill mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	
<b>145 Lammfilet</b>	<b>27,90</b>
vom Grill mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	
<b>146 Lammlachs<sup>G</sup></b>	<b>25,90</b>
vom Grill mit Pfeffersauce und Pommes frite	



# Spezialitäten

Gerichte am Spieß

<b>109 Deseado Spieß 300g**<sup>1</sup></b>	<b>20,90</b>
vom Rind mit Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites	
<b>110 Hähnchen-Spieß 300g**</b>	<b>18,90</b>
eingelegt in argentinischen Gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika, dazu Country Potatoes	
<b>111 Spieß vom Schwein 300g**<sup>1</sup></b>	<b>18,90</b>
Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites	
<b>113 Puten-Spieß 300g**</b>	<b>18,90</b>
Eingelegt in argentinischen Gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika, dazu Country Potatoes	
<b>114 Mix-Spieß 300g**<sup>G</sup></b>	<b>23,90</b>
Rinderhüfte-, Putenbrustfilet-, Hähnchenbrustfilet-, Lammlachse- und Schweinefilet, dazu Röstzwiebeln und Kartoffeln mit Kräuterbutter	

## Spezialitäten vom Schwein

<b>76 Schnitzel “ Wiener Art”<sup>G,A,C</sup></b>	<b>15,90</b>
mit Pommes frites	
<b>149 Schweinefilet<sup>G,14</sup></b>	<b>18,90</b>
vom Grill mit Pfeffersauce, Pilze a la Crème oder Sauce Béarnaise dazu Pommes frites	
<b>88 Holzfällersteak</b>	<b>18,90</b>
schweinefilet mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	
<b>Spare Ribs</b>	
mit Folienkartoffel und Sauerrahm	
<b>154 300g**</b>	<b>15,90</b>
<b>155 500g**</b>	<b>18,90</b>

## Känguru

<b>106 Känguru-Filet 200g**<sup>G</sup></b>	<b>17,90</b>
Gegrilltes Kängurufilet mit Kräuterbutter, dazu würzige Country Potatoes	
<b>107 Känguru Sydney<sup>G</sup></b>	<b>19,90</b>
Kängurufilet geschnetzelt, mit fr. Pilzen à la Crème, dazu würzige Country Potatoes	
<b>108 Känguru-Curry<sup>G,1</sup></b>	<b>19,90</b>
Kängurufilet mit Ananas in Curry-Crèmesauce, dazu würzige Country Potatoes	

# Leckerer aus der Pfanne

Achtung heiß!

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 83 | <b>Rinderfiletspitzen</b> <sup>G,14</sup>  | 19,90 |
|    | mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Basmati-Reis   |       |
| 84 | <b>Gemüsepfanne</b>  | 17,90 |
|    | mit Mais, Zucchini, Auberginen, fr. Champignons und Zwiebeln in leichter Tomatensauce, dazu Country Potatoes                   |       |
| 85 | <b>Deseado Pfanne</b> <sup>G</sup>   | 19,90 |
|    | saftige Fleischstücke vom Rind und Schwein mit Zwiebeln, Broccoli und Paprika in Tomaten-Rahmsauce, dazu duftiger Basmati-Reis |       |
| 86 | <b>Mexikanische Pfanne</b>   | 19,90 |
|    | Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika, roten Bohnen und Zwiebeln in leicht pikanter Tomatensauce, dazu duftiger Basmati-Reis  |       |
| 87 | <b>Pollo Pfanne</b>  | 18,90 |
|    | mit Hähnchenbruststücken, Paprika, fr. Champignons, Zwiebeln und Peperoni in leicht pikanter Tomatensauce, dazu Basmati-Reis   |       |

## Fisch

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 125 | <b>Lachsfilet</b> <sup>D,A,C,G</sup>  | 20,90 |
|     | Lachsfilet gegrillt, mit schmackhaftem Knoblauchdip, dazu Kroketten                                       |       |
| 126 | <b>Lachsfilet</b> <sup>R,G,D</sup>  | 22,90 |
|     | mit Hummer-Krabbensauce, dazu duftiger Basmati-Reis   |       |
| 128 | <b>Scampi vom Grill</b> <sup>R,D,I,G</sup>  | 23,90 |
|     | 5 Großgarnelen wir empfehlen mit Schale, dazu Knoblauchbrot und schmackhaftem Knoblauchdip dazu ein Salat |       |
| 129 | <b>Scampi al Pepe</b> <sup>R,D,14,G</sup>   | 25,90 |
|     | 5 Großgarnelen ohne Schale, mit grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu ein Salat und Knoblauchbrot               |       |

## Tex Mex

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 116 | <b>Chicken Nuggets</b> <sup>A,C,G,1</sup>                                       | 10,90 |
|     | frische, panierte Hähnchenbrustfiletstücke, dazu Sauerrahm und Country Potatoes |       |
| 117 | <b>Mozzarella-Sticks</b> <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 Apfelstrudel<sup>1,G</sup></b>	<b>6,90</b>
mit Vanillesauce	
<b>137 Schoko-Soufflé mit Vanilleeis<sup>1,G</sup></b>	<b>6,90</b>
<b>138 gemischte Eiscreme<sup>14</sup></b>	<b>6,90</b>
schoko, erdbeer & vanille mit Sahne	
<b>140 Coupe Danmark<sup>G,1,14</sup></b>	<b>6,90</b>
Vanilleeis, Wallnüsse, Schokosauce und Sahne	
<b>141 Heiß auf Eis<sup>1,G</sup></b>	<b>6,90</b>
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	
<b>142 Eiscafé<sup>G,1,2,14</sup></b>	<b>4,90</b>
aromatischer kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	
<b>143 Eisschokolade<sup>G,1,14</sup></b>	<b>4,90</b>
kalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	

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

<b>210 Kaffee Crème</b>	<b>2,60</b>
<b>211 Espresso</b>	<b>2,40</b>
<b>209 Espresso Doppio</b>	<b>3,80</b>
<b>212 Cappuccino<sup>14</sup></b>	<b>3,50</b>
mit geschäumter Milch oder mit Sahne	
<b>213 Heiße Schokolade</b>	<b>3,50</b>
mit Sahne	
<b>214 Eilles Tee</b>	<b>2,90</b>
Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte.	
<b>215 Milch-Kaffee</b>	<b>3,90</b>
<b>216 Latte Macchiato</b>	<b>3,90</b>
<b>217 Glühwein</b>	<b>6,90</b>
hausgemacht	
<b>218 Irish Coffee</b>	<b>7,90</b>
4cl Whiskey, Brauner Zucker und Sahne	

# alkoholfreie Getränke

## Acqua Morelli

Sprudel oder Stilles

**FL 0.25L** 2,20

**FL 0.75L** 5,50

**0.2L**      **0.4L**

**Mineralwasser**      - - -      4.20

**Coca-Cola**<sup>1,2,13</sup>      2.40      4,20

**Fanta**<sup>1,5,13,15</sup>      2,40      4,20

**Sprite**<sup>5,13</sup>      2,40      4,20

**Spezi**<sup>1,2,5,13,15</sup>      2,40      4,20

**Faßbrause**      2,40      4,20

**Bitter Lemon**<sup>3,5,13</sup>      FL 0,25L      2,70

**Ginger Ale**<sup>3,5,13</sup>      FL 0,25L      2,70

**Tonic Water**<sup>3,5,13</sup>      FL 0,25L      2,70

**Malztrunk**      FL 0,33L      3,50

## Säfte & Nektare<sup>A</sup>

**0.2L**      **0.4L**

**Apfelsaft**      2.60      4.20

**Orangensaft**      2.60      4,20

**Tomatensaft**      2.60      4,20

**Pfirsichnektar**      2.60      4,20

**Bananen-Fruchtsaftgetränk**      2.60      4,20

**Kirsch-Fruchtsaftgetränk**      2.60      4,20

**Ananassaft**      2.60      4,20

**Kiba**      2.60      4,20

Kirsch/Banane

**Saftschorle alle Säfte als Schorle erhältlich**      2.40      4,00

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

	0.3L	0.4L	0.5L
<b>Warsteiner</b>	3.80	4,20	4.80
<b>Budweiser</b>	3.80	4.50	4.80
<b>Weihenstephan Hefe-Weißbier</b>	3.80	---	4.80
<b>Berliner Kindl</b>	3.80	4,20	4.80

## Flaschenbiere

<b>alkohlfreies Bier Warsteiner</b>	FL 0,33L	<b>3,20</b>
<b>Weihenstephan Kristall oder Dunkell</b>	FL 0,50L	<b>4,50</b>
<b>Erdinger Weißbier</b> Alkohlfreies	FL 0,50L	<b>4,50</b>
<b>Berliner Weisse<sup>1</sup></b> mit Schuss rot oder grün	FL 0,33L	<b>3,90</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	FL 0,33L	<b>3,90</b>
<b>Corona Mexico<sup>1</sup></b>	FL 0,33L	<b>4,20</b>
<b>Desperados<sup>5,13</sup></b>	FL 0,33L	<b>4,20</b>

## Aperitifs<sup>1</sup>

<b>Campari-Orangensaft</b>	4cl	<b>5,90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	4cl	<b>6,50</b>
<b>Martini</b> Rosso, bianco, dr	5cl	<b>4,50</b>
<b>Sherry</b> Dry, medium	5cl	<b>4,50</b>
<b>Prosecco Valdo</b>	1cl	<b>4,50</b>

## Longdrinks

<b>Whiskey-Cola<sup>1,2,13</sup></b> Jack Daniels	FL 0,40L	<b>8,90</b>
<b>Gin Tonic<sup>1,3,13</sup></b> Bombay Sapphire Gin	FL 0,40L	<b>8,90</b>
<b>Wodka-Lemon</b> Absolut Vodka	FL 0,40L	<b>8,90</b>
<b>Cuba Libre<sup>1,2,13</sup></b> Havana Club 3 Anos, Lemon Squash und Coca-Cola	FL 0,40L	<b>8,90</b>

# Spirituosen

Alle Preise gelten für 2cl

<b>Fürst Bismarck<sup>1</sup></b>	<b>3,00</b>
<b>Malteserkreuz<sup>1</sup></b>	<b>3,00</b>
<b>Jubiläums Aquavit<sup>1</sup></b>	<b>3,50</b>
<b>Line Aquavit<sup>1</sup></b>	<b>3,50</b>
<b>Ramazotti<sup>1</sup></b>	<b>3,30</b>
<b>Averna<sup>1</sup></b>	<b>3,30</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>3,50</b>
<b>Fernet Branca/Menta<sup>1</sup></b>	<b>3,50</b>
<b>Absolut Wodka</b>	<b>3,50</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>3,50</b>
<b>Grappa</b>	<b>3,00</b>
<b>Vecchia Grappa</b> Di Prosecco	<b>6,00</b>
<b>Amaretto<sup>1</sup></b>	<b>3,00</b>
<b>Sambuca<sup>1</sup></b>	<b>3,00</b>
<b>Williamsbirne</b>	<b>3,00</b>
<b>Baileys<sup>1,2,G</sup></b> auf Eis	<b>3,50</b>
<b>Calvados<sup>1</sup></b>	<b>4,50</b>
<b>Asbach Uralt</b>	<b>3,00</b>
<b>Osborne Veterano<sup>1</sup></b>	<b>3,50</b>
<b>Vecchia Romagna<sup>1</sup></b>	<b>3,50</b>
<b>Rémy Martin<sup>6</sup></b>	<b>4,50</b>
<b>Hennessy</b>	<b>4,50</b>
<b>Tequila weiß/ braun<sup>1</sup></b>	<b>3,50</b>

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

<b>Sekt &amp; Prosecco</b>	FL 0,75L	<b>28,90</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b> Auf Brut imperial	FL 0,75L	<b>120,00</b>

## Offene Weine

	<b>0.2L</b>	<b>0.5L</b>	
<b>Rotwein</b>			
<b>Primitivo</b> Italien. trocken	<b>6.90</b>	<b>13.90</b>	
<b>Malbec</b> Argentinien . trocken	<b>6.90</b>	<b>13.90</b>	
<b>Cabernet Sauvignon</b> Argentinien . trocken	<b>6.90</b>	<b>13.90</b>	
<b>Lambrusco</b> Italien . Perlwein, Lieblich	<b>5.90</b>	<b>12.90</b>	
<b>Rosé</b>			
<b>Rose</b> Chille, Trocken	<b>6.90</b>	<b>13.90</b>	
<b>Weißwein</b>			
<b>Riesling</b> Halb trocken, Rheinhessen	<b>6.50</b>	<b>13.50</b>	
<b>Frascati</b> Italien, trocken	<b>6.90</b>	<b>13.90</b>	
<b>Frizzantino Bianco</b> lieblich, Perlwein	<b>6.90</b>	<b>13.90</b>	
<b>Chardonnay</b> Italien, trocken	<b>6.90</b>	<b>13.90</b>	
←—————	<b>0.2L</b>	<b>0.5L</b>	<b>1.0L</b>
<b>Weinhaltige Mischgetränke</b>			
<b>Sangria</b> mit eingelegten Früchten hausgemacht	---	<b>13.90</b>	<b>20.90</b>
<b>Weinschorle</b> Rot oder weiß	<b>5,50</b>	---	---

# Weinflaschen

Alle Flaschen haben 0,75 L

## Weißwein

### **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.

### **Abrasado Chardonnay**

24

Im Eichenbarriquefass gereift

Eleganter Wein mit Aroma nach reifen Äpfeln, Honig und Zimt. Runder Geschmack mit gutem Körper und weichem Abgang. Trocken

## Rotwein

### **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. Chile

### **Broquel Malbec**

36

Im Eichenbarriquefass gereift

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**

36

Im Eichenbarriquefass gereift

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

### **Abito Rosé**

24

Dieser Rose besticht durch seinen fruchtigen Geschmack und Aromen von reifen Himbeeren und roter Johannisbeere. 56% Malbec 36% Syrah 8% Cabernet Franc.