

FLEISCHESLUST

Frankfurt am Main

Herzlich Willkommen im Steakhouse Fleischeslust

Wir hoffen Sie fühlen sich wohl in unseren neuen Räumlichkeiten und freuen sich auf einen entspannten Abend.

Selbstverständlich garantieren wir, dass wir unseren Anteil dazu beitragen werden, damit dies einer wird.

Bei uns wird frisch gekocht und das soll auch so bleiben, daher kann es bei größerem Gästeansturm auch ab und an zu Wartezeiten kommen, dafür vorab schon ein kleines „Sorry“.

Bedenken Sie bitte, dass gutes Fleisch nicht nur einfach auf den Grill gelegt wird, sondern in mehreren Schritten zu jenem zarten Stück wird, welches dann später auf Ihrem Teller liegt.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie eine außergewöhnliche Vielfalt an Cocktails und Weinen. Lassen Sie sich heute einfach mal in einem außergewöhnlichen Ambiente von uns verwöhnen.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ein Aperitif

(auch Apéritif, als Kurzform vor allem in der Schweiz auch Apéro)
ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Er ist ein fester Bestandteil in den romanisch beeinflussten Kochtraditionen wie der französischen und italienischen Küche.

Der Aperitif hat zudem eine soziale Funktion und dient dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu verkürzen oder zu überbrücken, bis alle eingetroffen sind und man sich zu Tisch begeben kann.



Gentleman Sour

4 cl Gentleman Jack
4 cl Zitronensaft
2 cl Ahornsirup
Eiweiß

❖ „Aperitif“ und „Champagner“ ❖

❖ Fleischeslust Before- & After Dinner Cocktail Empfehlungen❖

Berry Spritz - Himbeerlikör, Limette & Sekt	11.00
Grapefruit Spritz - Grapefruit, Limette & Sekt	11.00
Valentino - Aperol, Martini Rosso, Lime Juice & frische Limette	13.00
Moscow Mule - Wodka, Limette, Ginger Beer & Gurke im Kupferbecher	13.00
Champagne Mint Julep - Frische Minze, Angostura, Zucker & Champagner im Kupferbecher	18.00
Wild Turkey Sour - Limette, Ahornsirup & Wild Turkey 81	13.00
Gentleman Sour - Gentleman Jack, Zitrone, Ahornsirup & Eiweiß	13.00

❖ Alkoholfrei ❖

Vibrante Spritz - Alkoholfreier Bergamotten - Likör mit Tonic	8.50
--	------

❖ Champagner ❖

Edouard Brun seit 1875

L' Elegante Grand Cru Brut

0.1l - 15.00 / 0.75l - 110.00

L' Elegante Grand Cru Brut Rosé

0.1l - 16.00 / 0.75l - 120.00

Ruinart

Champagner Brut

0.75l - 130.00

Champagner Rosé

0.75l - 150.00

❖ Sekt ❖

Schlumberger

Sparkling Brut

0.1l - 7.50 / 0.75l - 53.00

Rose Brut

0.1l - 7.50 / 0.75l - 53.00

Grüner Veltiner

0.75l - 53.00

Wussten Sie schon...

Tatar (englisch und französisch steak tartare), oder Schabefleisch ist Hackfleisch vom Rind, das aus hochwertigem, sehnenfreiem und fettarmem Muskelfleisch wie Filet hergestellt wird und feiner zerkleinert ist als einfaches Rinderhackfleisch. Als Gericht wird es meist roh als Beef- oder Hacksteak Tatar zubereitet.

Dem Tatar ähnliche Gerichte sind Mett (Hackepeter) aus gewürztem rohem Schweinefleisch, das sogenannte Filet Americain in Belgien und den Niederlanden, das bereits fertig gewürztes rohes Hackfleisch ist (oft mit einer Soße und auf Baguette serviert) sowie Häckerle aus Salzhering oder Matjes, das auch Matjestatar genannt wird. Lachstatar wird entsprechend aus Graved Lachs oder geräuchertem Lachs, eher aber rohem Lachs hergestellt.



❖ Vorspeisen und Zwischengänge | *Appetizers and Entrées* ❖

Vorspeisenvariation

Burrata / Scamorza / Oliven / Anti Pasti Gemüse / Rote Bete Hummus / Chili Cigar	18.00
- Roastbeef	19.50
- Gambas	21.50
- Roastbeef / Gambas	25.00

Beef Tatar - Klassisch angemachtes Black Angus Beef / Wachtelei / Kapern / Zwiebeln
Gewürzgurke / Petersilie / Senf / Worchestersauce 18.90

Tuna Tatar - Yellow Fin Tuna / Avocado / Mango / Sesam / Ponzu-Sauce 20.90

„Fleischeslust Roastbeef“- Kalt aufgeschnittenes Roastbeef /
Sauce Tartar / marktfrischer Blattsalat 21.00

Hauchdünnes Carpaccio vom Black Angus Filet, verfeinert mit unserer
Haus-Pfeffermischung und schwarzem Trüffel dazu mariniertes Rucola und
frisch gehobelter Parmesan 19.50

Ultra-thinly sliced Black Angus Carpaccio, refined with our House-pepper mix and black Truffle oil

„Burrata Caprese “ - Burrata / geschmorte Kirschtomaten / Basilikum - Pesto /
gebackene Avocado / Trüffel-Limonen Öl / frisch geriebener Trüffel 16.50

„Fleischeslust on Fire“ - Knoblauch-Tiger Prawn & Rinderfiletwürfel am Spieß auf
„feurigem“ Tomaten-Dattel Chutney & Portwein-Karamel 15.50

*„Fleischeslust on Fire“-Garlic-Tiger Prawns & beef tenderloin skewers, prepared
in our fiery tomato-date chutney and Port wine- caramel marinade*

„Chili Cigars“ - Hausgemachte Teigrollchen mit Blattspinat und delikater
Räucherlachs-Parmesanfüllung, dazu süßliche Chilisoße und Avocadodip 13.50

*„Chilli-Cigars“- Fresh baby spinach, smoked salmon and parmesan filling stuffed in
homemade phyllo pastry, served with a sweet-chilli sauce and avocado dip*

Riesen Gambas in Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven & Weißbrot 21.90
King Prawns in olive oil and garlic with, Onion, Olive, sun-dried tomatoes and bread

Crémige Hummersuppe mit gebratener Jacobsmuschel 24.50
Creamy lobster soup with roasted scallop

Spaghettini mit Garnelen *als Vorspeise* 22.50 *als Hauptgang* 28.50
Spaghettini a glio e olio with prawns

Spaghettini mit Rinderfiletstreifen *als Vorspeise* 19.50 *als Hauptgang* 24.50
Spaghettini a glio e olio with beef filet stripes

Probieren Sie es doch einfach mal zu Hause...

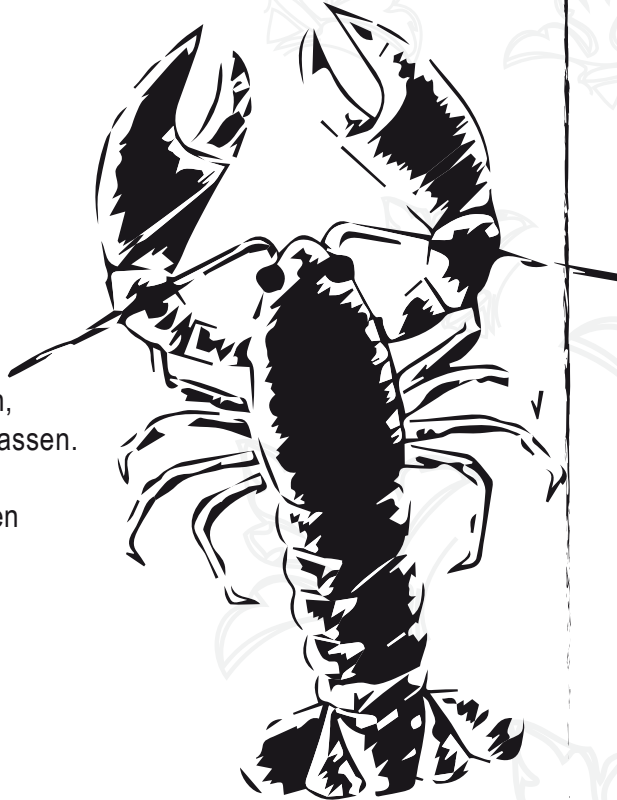
Unsere Hummersuppe für 6 Personen

500 gr.	Hummerkarkassen	50 gr.	Butter
100 gr.	Garnellenschalen	30 gr.	Tomatenmark
300 gr.	Tomaten	4 cl.	Cognac
200 gr.	Zwiebeln (weiß)	4 cl.	Pernod
100 gr.	Sellerie	50 ml.	Weißwein
100 gr.	Fenchel	2 Stk.	Lorbeerblätter
50 gr.	Karotten	2 Stk.	Wacholderbeeren
50 gr.	Lauch	1 Stk.	Sternanis
50 ml	Olivenöl		

Herstellung:

- Hummerkarkassen, Garnelenschale, Butter und Olivenöl im Ofen bei 120 ° C, ca. 1 Std rösten lassen.
- Zwiebeln, Sellerie, Fenchel, Karotten, Lauch in walnussgroße Stücke schneiden.
- Tomaten pürieren
- Karkassen, Schalen, Gemüse im Topf anbraten
- Tomatenmark dazu geben und leicht köcheln lassen
- Mit Cognac und Pernod flambieren, mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen.
- Tomaten und Fischfond aufgießen, Gewürze dazugeben, aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 3 Std. köcheln lassen.
- Suppe abpassieren, etwas einkochen und abschmecken
- Vor dem Servieren mit Butterflocken aufschäumen

Guten Appetit



❖ Frische Salate vom Wochenmarkt | *Fresh salads from the farmer's market* ❖

Grilled Chicken Salad - Marktfrischer Blattsalat mit Hähnchenfilet und frischer Ananas vom Lavasteingrill, dazu ein fruchtig-scharfes Chutney aus Mango und Chili 18.50

Grilled Chicken Salad-Market fresh green salad with chicken breast strips, fresh pineapple prepared over a lava stone grill, served with a sweet and spicy Mango chili Sauce

Der Salatklassiker „Caesar Salad“ mit leckerem Dressing aus Knoblauch, Sardellen und Parmesan, dazu Hähnchenbruststreifen in würzigen Kräutern 19.50

The classic Caesar salad with a delicious garlic dressing, anchovies and parmesan, served with strips of chicken breast in spicy herbs

oder mit

Tiger Prawns 22.50

Tiger Prawns

Unsere Fleischeslust-Favoriten

Salat-Rinderfilet - Bunt gemischter Salat mit roten Zwiebeln, Cashewkernen und in Ahornsirup sautierten Rinderfiletstreifen 21.50

Our Fleischeslust – Favorite – mixed salad with red onions, cashews and slices of beef fillet sautéed in maple syrup

Surf 'n Turf - Salat mit roten Zwiebeln, Cashewkernen, in Ahornsirup sautierten Rinderfiletstreifen und Tiger Prawns. 25.00

Surf 'n Turf mixed salad with red onions, cashews and slice of beef fillet sautéed in maple syrup

✦ Dry Aged ✦

Cote de Boeuf	100 gr	16.50
Tomahawk Steak	1, 2Kg	122???
Porterhouse Steak	800 a	84 00
US Rib Eye	400g /	62.00
Chateaubriand	600gr	/99.90

so lange der Vorrat reicht!

Dry Aging ist eine besondere Art der Reifung von Fleisch. Hierbei werden verschiedene Cuts über einen längeren Zeitraum in einer kontrollierten Umgebung trocken abgehängt. Dadurch entwickelt das Fleisch einen intensiveren Geschmack und eine zarte Textur. Während des Reifungsprozesses verdunstet ein Teil des Wassers im Fleisch, was zu einer Konzentration der Aromen führt.

Das Resultat ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das vor allem Liebhaber von saftigem und aromatischem Fleisch begeistert.

Dry aging is a special way of maturing meat. Various cuts are dry-aged in a controlled environment over a longer period of time. As a result, the meat develops a more intense flavor and a tender texture. During the maturing process, some of the water in the meat evaporates, which leads to a concentration of flavors. The result is a unique taste experience that particularly delights lovers of juicy and aromatic meat.

❖ „Die Absolute Fleischeslust“ ❖

Unsere Steaks und Filets kommen aus Argentinien, Amerika (Nebraska) und Irland. Nach ausgiebigen und sehr schmackhaften Tests sind wir der Meinung, dass diese Länder in Sachen Fleisch nur das Beste hervorbringen.

Ihre Wahl wird auf einem heißen Teller serviert und lediglich mit ein wenig Pfeffer und Meersalz bestreut. Saucen, Chutney, Butter oder Beilage wählen Sie selbst aus.

Alle Steaks werden, falls nicht anders gewünscht, medium gebraten.

Für „Well Done“ geordnete Steaks übernehmen wir keine Verantwortung.

Auf Wunsch servieren wir auch größere Cuts, sprechen Sie uns einfach an.

❖ Rumpsteak | *Roastbeef* ❖

Favorit aller Steakliebhaber, bei uns mit saftigem Fettrand - den wir auf Wunsch gerne auch entfernen

Argentinien „Black Angus“	300gr. / 31.50	400gr. / 39.50	500gr. / 47.10
Allgäuer Färse	300gr. / 31.90	400gr. / 39.80	500gr. / 47.40
US Beef New York Strip Cut	300gr. / 35.50	400gr. / 46.50	500gr. / 54.90

❖ Rinderfilet | *Fillet of Beef (or Beef Tenderloin)* ❖

das zarteste und beliebteste vom Rind

	Ladies Cut		
Argentinien „Black Angus“	150gr. / 30.50	300gr. / 43.50	500gr. / 66.00
Allgäuer Färse	150gr. / 31.90	300gr. / 44.80	500gr. / 68.80
US Nebraska Prime Beef	150gr. / 39.50	300gr. / 69.50	500gr. / 107.00

❖ Rib Eye ❖

dank Fettsäure besonders saftig & aromatisch

USDA Rib Eye Steak	400gr. / 49.00	600gr. / 64.50
Allgäuer Färse	300gr. / 39.50	400gr. / 50.00

❖ Fleischeslust Highlight ❖

Blackened in einem 10 Kräutermantel für alle Fleischarten +4.00 oder

Hot Blackened in einem scharfen 10 Kräutermantel für alle Fleischarten +4.00

❖ Flanksteak oder Hanging Tender | *Flank Steak or Hanging Tender* ❖
unsere Geheimtips; das noch eher unbekannte Flanksteak aus dem unteren Rippenbereich.
Kurzgebraten, sehr saftig & zart. Und das Hanging Tender, auch bekannt als der Nierenzapfen,
sehr aromatisch und fleischintensiv.

USDA Nebraska Flanksteak	200gr. / 27.50	300gr. / 38.90
US Hanging Tender	300gr. / 34.50	400gr. / 44.90

❖ Sharing is Caring - Teilen macht glücklich ❖

Irish Black Angus Tomahawk
Knappe 1.2kg weideverwöhntes Black Angus Beef am Knochen.
Absoluter Hingucker und perfekt für 2 bis 3 Personen 112.00

Deutsches Freilandrind „Färse“ aus dem Allgäu. Warum in die Ferne schweifen?!

Die „deutsche Färse“ aus dem Allgäu ist ein weibliches Jungtier,
welches noch nicht gekalbt hat. Es zeichnet sich insbesondere durch
feine Fleischfasern, sowie eine zarte Marmorierung aus.
Ein riesen Gaumenschmaus, der den internationalen Rinderrassen den Rang abläuft.

T-Bone	700gr. / 53.50
Porterhouse	700gr. / 60.90
Kalbskottlett	500gr. / 46.90

Wer die Wahl hat, hat die Qual: Hier ist unsere Lösung

Fleischeslust „Tasting Tour“ 90.00
Die heimlichen Stars sind eher unbekannt, Hanging Tender und Flank
sollten Sie aber unbedingt mal probiert haben.
Zum Vergleich ist auch das allseits bekannte Rib Eye dabei.

US Rib Eye 300gr
US Hanging Tender 200gr US Flanksteak 200gr

Wussten Sie schon...

Warum ein gebratenes Steak im Kern nicht immer richtig heiß sein muss:
Die perfekte Steak Kerntemperatur

Rare/Blutig

(40°C)

Medium

Rare

(50°C)

Medium

(55°C)

Well

D

Unsere Geheimtips

Hanging Tender

...auch Nierenzapfen genannt, wird zwar in die Kategorie der „Innereien“ zugeordnet, ist jedoch ein zartes und sehr schmackhaftes Muskelfleisch.

Eine leckere Abwechslung zu den oftbestellten Klassikern.

Wir servieren Ihnen das Hanging Tender tranchiert und leicht gewürzt mit Meersalz und grobem Pfeffer.

Flanksteak

... auch „Bavette“ genannt, kommt aus dem Bauchlappen und hat einen sehr geringen Fettanteil. Der Cut zeigt sich auf dem Teller mit länglichen Fasern, ist relativ flach und sehr fleischintensiv im Geschmack.

Jahrelang als Geheimtipp gehandelt, freuen sich immer mehr Gäste über einen festen Platz in unserer Speisekarte.

❖ Spezialitäten | *House Specialties* ❖

Klassisches Chateaubriand serviert mit Dijon-Senfsauce <i>Classic Chateaubriand Steak served with Dijon mustard sauce</i>	300gr. / 45.90	600gr. / 89.90
Dreierlei Filetmedaillons vom Angus Rind serviert mit Dijonsenfsauce, Pfeffersauce & Sauce Bernaise <i>Three Angus Fillet Medallions served with Dijon mustard sauce, Pepper sauce and Béarnaise Sauce</i>		38.50
US Rumpsteack (1kg.) „Tagliatta“ tranchiert, Pinienkernen, Parmesan, Rucola, Kirschtomaten		99.00
Filet Mignon (250gr.) <i>Filet Mignon (250gr.)</i>		
mit Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel <i>with Truffle butter and freshly shredded Truffle</i>		45.50
gratinert mit Gorgonzola & Rucola <i>Filet Mignon (250gr.) topped with grated Gorgonzola</i>		41.50
mit würzig gegrillten Riesengambas <i>Filet Mignon (250gr.) with spicy grilled Jumbo Shrimps</i>		47.90
mit gebratene Jacobsmuschel <i>with three roasted Scallops</i>		44.50
Surf & Turf - 200gr. Arg. Black Angus Rinderfilet / 1/2 Hummer / Hummer- Bisque		47.00

✦ Beilagen, Soßen, Chutneys, Butter & Dipps
Side dishes for meat and burgers ✦

je 4.50

Kräuter- & Knoblauchbrot

Herbed Garlic Bread

Kurz gebratener Spinat

Fried Spinach

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

Maiskolben

Corn on the Cob

Krautsalat

Coleslaw

je 6.50

Gratinierte Ofenkartoffel mit Sour Cream & Cheddar

Baked Potato Gratin with Sour Cream and Cheddar n

Bimi Brokkoli-Bacon

Bimi broccoli & bacon

Tomaten Salat

Tomato salad

je 3.00

Pfeffersoße

Pepper Sauce

Sauce Bernaise

Bernaise Sauce

Dijonsenfsoße

Dijon Mustard Sauce

Rosmarinjus mit ätherischen Kräutern

Aromatic Rosemary and other essential herb Sauce

Gorgonzola Sauce

Creamy Gorgonzola Sauce

je 6.50

French Fries

French Fries

Parmesanpüree

Parmesan Purée

Grillgemüse

grilled vegetables

gebackene Zwiebelringe

baked onion rings

je 8.00

Trüffelpüree

Truffle Purée

Kleiner Cesar Salat

Small Cesar Salad

Trüffel - Parmesan Fritten

Truffle-Parmesan Fries

Süßkartoffel Fritten

sweet potato fries

Mac'n cheese-Bacon / Rostzwiebeln

je 3.00

Würziges Mangochutney

Tasty Mango Chutney

Pikante Steaksauce

Sauce House

Scharfe Steaksauce

spicy Steak Sauce

Kräuter-Knoblauchbutter

Garlic Herb Butter

Sour Cream mit Schnittlauch

Sour Cream with fresh chives

Tomaten Dattel Chutney

Tomate - Date Chutney

Chimichurri argentinische Kräutersauce

Chimichurri argentina herbage sauce

Rauchige BBQ-Sauce

Smokey BBQ – Sauce

❖ Fleischesfrust statt Fleischeslust?

Wir können auch vegetarisch! | *We can also do vegetarian!* ❖

„Trüffel-Tortoloni Giganti“

Hausgemachte Domino Tortoloni / Trüffel-Ricotta Füllung /
Parmesansauce / Trüffelbutter / frisch geriebenem Trüffel

23.50

Veggie Burger

Popcorn- Falafel / Avocado / rote Bete Hummus / Blattsalat / Sweet Fries

19.90

Für unsere Veganen Gäste stellt Ihnen das FLEISCHESLUST- KÜCHENTEAM gerne was zusammen

❖ Fisch | *Fish Dishes* ❖

Zartes Yellow Fin Thunfischfilet (250gr.) in pikantem Sesam schwarz/weiß Mantel

28.90

Tender Yellow Fin Tuna Fillet (250 gr.) in a spicy herb coating

Gebratenes Wolfsbarschfilet / Salbeibutter / Bimi Broccoli / getrüffeltes Kartoffelpüree

32.00

✦ Kinderkarte ✦

„Mac'n Cheese“ Makkaroni Nudeln / Käsesauce / wahlweise Bacon oder Röstzweibeln	9.50
„CheeseBurger“ Rinderpatty / Cheddar / Blattsalat / Tomate / Fritten Ketchup / Mayo	12.50
„Chicken Crispy Burger“ Hähnchenfilet / Pankomehl / Burgersauce / SalatGurke / Blattsalat /Fritten	10.50
„Steak“ 150gr. Arg. Rumpsteak / Kartoffelpüree / Rahm Sauce / Salat oder 150gr. Filet	15.50
„Pommes“ Fritten Rot/Weiss	6.50



Unser Burger Brötchen wird nach unserem eigenen Rezept von der Traditionsbäckerei Beck gebacken. Und zwar täglich frisch



Unser Gemüse kommt frisch vom Wochenmarkt, auf dem nur Erzeuger erlaubt sind.



Unsere Saucen bereiten wir nach geheimer Rezeptur selbst zu, nichts kommt aus der Tüte oder Dose



Unser Cheddar Käse kommt aus Irland. Würzig mit einem Touch Wiese



Unsere Patties machen wir aus 100% Black Angus Beef. Keine Tiefkühlprodukte, keine Massenproduktion



**Unsere Hausgemachten Black Angus Burger haben ein Gewicht von knapp 250 Gramm.
Wenn nicht anders gewünscht werden alle Burger, genauso wie ein gutes Steak „medium“ gebraten.
Sowohl das Hackfleisch als auch alle Soßen und Beilagen machen wir selbst.**

Zu all unseren Burgern servieren wir hausgemachte Pommes.

„Cheeseburger“ –
saftiger Angus Burger mit Salat, Tomate, Schmorzwiebeln & leckerem Cheddarkäse 20.50
“Cheeseburger”-juicy Angus Burger with lettuce, tomato, stewed onions and tasty Cheddar cheese

„Yankee Burger“ –
saftiger Angus Burger mit BBQ, krossem Bacon, roten Zwiebeln und Gewürzgurke 21.80
“Yankee Burger”-juicy BBQ Angus Burger with crispy bacon, red onions and mixed pickles

„Yellow - Fin Deluxe Burger“
Frischer Yellow Fin Thuna, englisch gebraten auf knackigem Gemüse
und einer leichten Avocadocrème 23.50
„Yellow Fin Deluxe Burger“ rare grilled Yellow Fin Tuna with mixed vegetables and guacamole

„Fleischeslust Giant Burger“ –
Unser 600 gramm Black Angus-Doppeldecker wird mit Barbecuesauce und Cheddar überbacken.
Das saftige Rinderhack wird begleitet von frischen Tomaten,
Gewürzgurke und Röstzwiebel. Eine mehr als leckere Herausforderung! 29.50
*“Fleischeslust Giant Burger”- Mouthwatering double stack 600g Angus Burger
with BBQ sauce and Cheddar cheese baked on top.
Our tasty ground beef patty is combined with fresh tomatoes, pickles and roasted onions. An
unforgettably delicious discovery!*

Trüffel Burger -
saftiges Black Angus Burger Patty mit Salat, Tomate,
roten Zwiebeln, Trüffel - Parmesan Fritten und Trüffelmayo 29.50
Truffle Burger, Black Angus patty with salad, tomato, red onion, truffle-parmesan fries and truffle mayonnaise

Black Angus Steak Burger -
ca. 200 gr. mit Roastbeef Scheiben krossen Bacon, Gewürzgurke, BBQ,
Schmorzwiebeln & Cheddarkäse 24.50
Black Angus Steak Burger 200 gr. with crispy bacon, stewed onions, cheddar cheese and pickles

✦ Getränke | *Drinks* ✦

Wir bieten Ihnen zusätzlich eine separate Wein- und Cocktailkarte an. Fragen Sie einfach Ihre Bedienung.

✦ Alkoholfrei | *Non-Alcoholic Drinks* ✦

Selters Mineralwasser	0.5l / 6.00	0.75l / 8.50
Selters Naturell	0.5l / 6.00	0.75l / 8.50
Selters Medium		0.75l / 8.50
Mirinda / 7 UP / Spezi / Pepsi / Pepsi MAX / * **	0.20l / 3.50 0.20l / 3.50	0.4l / 5.50
Goldberg Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water ** ***	0.25l / 4.00	
Rapps Saftschorlen	0.30l / 3.00	0.4l / 4.90
Hausgemachte Limo aus Zitrone / Ingwer / Holunderblütensirup oder Hausgemachte Limo aus Passionsfrucht / Grapefruit / Limette		0.4l / 6.00

✦ Biere | *Beers* ✦

Binding Römer Pils vom Fass	0.3l / 3.90	0.5l / 5.50
Hövels Original Dunkel vom Fass	0.3l / 3.90	
Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	0.3l / 4.00	0.5l / 6.00
Kristallweizen / Dunkel oder Alkoholfrei		0.5l / 6.00
Clausthaler Extra Herb oder Klassisch	0.30l / 3.50	

✦ Apfelwein | *Apple Wine* ✦

Rapps Meisterschoppen	0.25l / 2.80	0.5l / 4.90
-----------------------	--------------	-------------

✦ Heißgetränke | *Hot Drinks* ✦

Espresso *	2 . 9 0
Espresso Doppio *	3 . 9 0
Kaffee *	3 . 0 0
Cappuccino *	3 . 7 0
Latte Macchiato *	4 . 5 0
Frische Minze	4 . 0 0
Frische Minze mit Ingwerscheiben	4.50

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Liebe Gäste bei Fragen zum Thema „Allergeninformationen“
wenden Sie sich an unser Servicepersonal.