



Rossini

BAR-CAFÉ-RESTAURANT

Willkommen

In Anlehnung an unseren Namensgeber Antonio Gioacchino Rossini, der als sinnlicher Feinschmecker und Genießer bekannt war, und den nicht weniger bekannten Kinofilm wünschen wir uns, dass sie während Ihres Aufenthalts die kleinen Sorgen des Alltags vergessen, unsere Speisen und Getränke genießen und somit egal, wann und sooft sie wollen, eine Zeit voller Freude und Lebenslust erleben.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und sind bemüht, Ihre Wünsche zur vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

Ihr Rossini Team

Antonio Gioacchino Rossini

[*Pesaro, 29.02.1792, † Paris, 13.11.1868]

Italienischer Komponist, komponierte etwa 40 Opern mit ausgeprägtem Sinn für melodramatische Gestaltung und die musikalische Darstellung komischer Charaktere und Situationen. Mit dem „Barbier von Sevilla“ (1816) schuf er einen der Höhepunkte der italienischen Buffo-Oper, mit seinem letzten Bühnenwerk „Wilhelm Tell“ (1829) leitete er die Ära der französischen großen Oper ein.

Rossini (1997)

[Regisseur: Helmut Dietl

Darsteller: Götz George, Mario Adorf, Heiner Lauterbach, Gudrun Landgrebe, Veronica Ferres]

Die Tür öffnet sich zum Ristorante Rossini, dem Hangout einer illustren Schar von Stammgästen, die sich tagtäglich versammelt.

Das Münchner Film-Business, von einem Mitglied desselben (Helmut Dietl) meisterhaft porträtiert. In einem Szenelokal treffen sich Regisseur, Produzent, Drehbuchautor, Schauspieler, Banker und alle, die noch dazugehören. Im Laufe der Zeit erlebt jeder seine eigenen Höhen und Tiefen, die von gutem Essen und Getränken, wilden Ausbrüchen, tollen Dialogen und witzigen Begebenheiten begleitet werden.

Frühstück

Single Breakfast Tasse Kaffee, Milchkaffee oder Glas Tee mit 1 Brötchen, Butter, Marmelade oder Nutella, sowie 1 weichgekochtes Ei 5, a1, c, f, g, h2	4,20 €
French Breakfast Tasse Kaffee, Milchkaffee oder Glas Tee mit 2 Croissants, Butter, Marmelade und Honig 5, a1, g	5,50 €
American Breakfast 3 Spiegel- oder Rühreier mit Schinken oder Speck, 1 Tasse Kaffee, 1 Glas Orangensaft und Weißbrotscheiben 3, 5, 6, 7, 8, a1, c	7,60 €
All in One Tasse Kaffee, Milchkaffee oder Glas Tee, 2 Brötchen mit Schinken, Salami, Käse und Butter, sowie ein weichgekochtes Ei 2, 3, 5, 6, 7, 8, a1, c, g	7,80 €
Healthy Morning Vollkornbrötchen mit Kräuterquark, Joghurt mit frischen Früchten, frisch gepresster Orangensaft und 1 Cappuccino 5, a1, a2, g	9,20 €
Rossini's Breakfast Tasse Kaffee, Milchkaffee oder Glas Tee, mit 1 Croissant und 2 Brötchen, Schinken, Käse, Salami, Marmelade und 1 Glas Prosecco 2, 3, 5, 6, 7, 8, a1, g, l	11,20 €
Extras	
1 Brötchen a1	0,70 €
1 Croissant a1 oder Vollkornbrötchen a1, a2	1,20 €
Portion Honig, Marmelade oder Nutella f, g, h2	0,60 €
1 weichgekochtes Ei c	0,80 €
Müsli oder Cornflakes mit Milch a1, g	2,60 €
Portion Käse 2, 3, g	2,30 €
Portion Salami 3, 6	2,60 €
Portion Schinken 3, 6, 8	2,60 €
Portion hausgebeizter Lachs d, j	4,00 €
2 Spiegel- oder Rühreier mit Schinken oder Speck 3, 6, 7, 8, c, g, i	3,60 €
Joghurt natur, mit Früchten g	3,80 €

Tageskarte

Montag – Donnerstag von 11.00 – 22.00 Uhr | Freitag und Samstag von 11.00 – 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.30 – 22.00 Uhr

Beilagensalat <small>nur in Verbindung mit Hauptgerichten</small>	3,80 €
mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	4,80 €
mit gebratenen Champignons <small>mit Dressing nach Wahl, siehe Salatkarte</small>	4,80 €
Tomatensuppe	4,50 €
mit Sahnehäubchen und Weißbrot <small>a, g, l</small>	
Chicken Chips	6,20 €
Saftig-zarte Hähnchenbruststücke paniert, mit Kartoffelwedges und kleinem Salatbouquet, wahlweise mit süß-scharfem Chili-Dip, Ketchup, Sour Cream oder Barbecue Sauce <small>a1, c, g, j, l</small>	
Omelette	6,50 €
gefüllt mit Champignons, Frühlingszwiebeln, Paprika und Frischkäse, am kleinen Salatbouquet <small>c, g</small>	
Vegetarischer Wrap	6,20 €
mit Rucola, Tomaten, gebratenen Champignons, Paprika, Frühlingszwiebeln und Senf-Honigfrischkäse, mit kleinem Salatbouquet <small>3, a1, j, g</small>	
Hähnchen Wrap	7,50 €
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, Rucola, Tomaten, gebratenen Champignons und Senf-Honigfrischkäse, mit kleinem Salatbouquet <small>3, a1, j, g</small>	
American Hamburger , hausgemacht, open up	7,80 €
ca. 160 gr. Hackfleisch vom Rind auf geröstetem Sesam-Bun mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Kartoffel-Wedges. <small>3, a1, c, j, g, k</small>	
Wahlweise mit Burger Dressing oder Barbecue-Sauce <small>a1, j, k</small>	
American Cheeseburger , mit Gouda überbacken <small>2, 3, a1, c, j, g, k</small>	8,20 €
mit knusprigem Bacon <small>3, 6, g, l</small>	9,20 €

Alle Burger erhalten Sie gegen Aufpreis von 0,50 € auch mit Vollkorn-Buns!

Tageskarte

Montag – Donnerstag von 11.00 – 22.00 Uhr | Freitag und Samstag von 11.00 – 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.30 – 22.00 Uhr

Gebratenes Lachsfilet 9,80 €
in Weißwein-Dillsauce, dazu Reis oder Pasta und kleiner Salatgarnitur a1, d, l

Hähnchenbrustfilet 11,20 €
mit Tomate und Mozzarella gratiniert
dazu Pasta oder Reis in Tomatensauce und Salatbouquet a1, g, l

Schweinemedallions 17,50 €
in Champignonrahm mit Kroketten und Salatgarnitur c, f, g, i, l

Zartes Rinderfilet, ca. 250 gr. 21,50 €
mit Ofenkartoffel und Sour Cream, am kleinen Salatbouquet
wahlweise Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce g, l

mit Schmorgemüse, Tomaten, Karotten, Paprika, Zucchini,
Kartoffeln und Frühlingszwiebeln 25,50 €

Vegane Gerichte:

• **Tomatensuppe** 4,50 €
jedoch ohne Sahnehäubchen und Weißbrot l

• **Gemischter Salat** 6,60 €
mit Öl- und Acetobalsamico, jedoch ohne Weißbrot und Weißbrotdcroûtons l

• **Spaghetti a1, Tagliatelle a1 und Rigatoni a1** (aus Hartweizengrieß) 5,90 €
mit Aglio e olio

mit Pomodoro l 5,90 €

mit AI Pesto g 6,60 €

• **Vollkorn-Fussili mediterran gebraten** 7,20 €
mit frischen Kräutern und Paprika a1

• Jeden Mittwoch bieten wir ihnen Sushi, vegetarisch bzw. vegan zubereitet an:
mit Tofu f, Avocado, Karotte, japanischem Rettich, Gurke und Sesam k

Bitte sagen Sie uns bei der Bestellung, dass Sie die Gerichte vegan zubereitet haben möchten,
da manchmal ein Schuss Sahne etc. zum Verfeinern oder Binden zugegeben wird.

Salate

Montag – Donnerstag von 11.00 – 22.00 Uhr | Freitag und Samstag von 11.00 – 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.00 – 22.00 Uhr

Gemischter Salatteller 6,60 €
Salate der Saison, Paprika, Karotten, Gurke und Tomaten sowie Weißbrotdcroûtons ^{a1}

Italienischer Salatteller 8,40 €
mit Schinken, Käse, Ei, Oliven, Artischockenherzen, Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotdcroûtons ^{2, 3, 6, 8, a1, c, g}

Bunter Salatteller 8,40 €
mit gebratenen Streifen von der Putenbrust und Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotdcroûtons ^{a1}

Californischer Salatteller 8,40 €
mit gebratenen Scheiben vom Hähnchenbrustfilet, Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotdcroûtons ^{a1, g, i}

Chefsalat 11,50 €
mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, gebratenen Champignons und 3 gebratenen Riesengarnelen, Salaten der Saison, Paprika, Karotten, Gurke, Tomaten sowie Weißbrotdcroûtons ^{a1, b}

Alle oben aufgeführten Salate servieren wir auf Wunsch mit Weißbrot und wahlweise folgenden Dressingvarianten:

- Hausdressing Rossini ^{c, j, l}
- Senfdressing Rossini ^{3, c, j, l}
- Joghurdressing ^{g, i}
- Öl- und Acetobalsamico ^{j, l}

Griechischer Bauernsalat 8,40 €
Salate der Saison, Zwiebelringe, Schafskäsewürfel in Essig und Öl mariniert ^{a1, g, l}

Caesar Salat 11,20 €
frischer Rucola und Kopfsalat, Parmesan, Weißbrotdcroûtons, gebratene Streifen von der Putenbrust, Caesars Dressing (mit Sardellen) ^{a1, c, d, g, j, l}

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Pasta

Montag – Donnerstag von 11.00 – 22.00 Uhr | Freitag und Samstag von 11.00 – 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.00 – 22.00 Uhr

Spaghetti ^{a1}, Tagliatelle ^{a1, c, g}, Rigatoni ^{a1}, Gnocchi ^{2, 6, a1} Vollkorn-Fusilli ^{a1}

wahlweise mit:

Pomodoro (Tomaten-Basilikum) ^l 5,90 €

Aglio e olio 5,90 €

Al Pesto ^g 6,50 €

Bolognese ^l 7,20 €

Broccoli-Rahm-Sauce ^{g, l} 7,80 €

Spinat-Gorgonzola-Sauce ^{g, l} 8,20 €

gebratenen Putenbruststreifen in Cognac-Rahmsauce ^{g, l} 9,80 €

Frische Käsespätzle 7,20 €

mit Schinken und Zwiebeln ^{2, 3, 6, 7, 8, a1, c, g}

Schinkennudeln 7,20 €

mit Vollkorn-Fusilli, frischen Kräutern und Paprika (mediterran) ^{3, 6, 8, a1, g, j}

Tortellini 8,50 €

in Schinken-Champignon-Sauce ^{2, 3, 6, 7, 8, a1, g, j, l}

Lasagne Bolognese 8,90 €

mit hausgemachter Bolognese, frischen Pilzen und Kräutern ^{2, a1, c, g, l}

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Kleine Speisen

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Weißbrot <small>a1, g, l</small>	4,50 €
Bruschetta 6 Stck. geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Mozzarella gratiniert, mit Salatgarnitur <small>a1, g, l</small>	5,60 €
Knoblauch-Baguette mit frischem Knoblauch und Kräutern, dazu eine Salatgarnitur <small>a1, g</small>	4,00 €
Schinken-Baguette mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu eine Salatgarnitur <small>3, 6, 8, a1, g, j</small>	5,20 €
Salami-Baguette mit Salami, Tomaten und Käse überbacken, dazu eine Salatgarnitur <small>3, 6, a1, g, j</small>	5,20 €
Tomate-Mozzarella-Baguette mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu eine Salatgarnitur <small>a1, g, l</small>	6,20 €
Caprese/Mozzarella mit Tomaten mit frischem Basilikum, Olivenöl, Balsamico und Salatgarnitur, dazu Weißbrot <small>a1, g, l</small>	7,20 €
Portion Kartoffelwedges wahlweise mit Ketchup, Sour Cream, süß-scharfer Sauce oder Barbecue Sauce <small>g, i, j, l</small>	3,60 €
Mexican Tortilla Chips Hot & Spicy Mais Chips mit Gouda überbacken, mit Hot Salsa oder Sour Cream Dip <small>2, 3, 7, a1, g, i, j, l</small>	5,40 €
Mit beiden Dips	6,40 €
Baked Potato <ul style="list-style-type: none">• mit hausgemachter Kräutercreme oder Sour Cream <small>g</small>• mit hausgemachter Kräutercreme und Streifen vom hausgebeiztem Lachs <small>d, j</small>	5,20 € 5,80 €

Torte und Kuchen

Stück Apfelkuchen <small>a1, c, e, f, g</small>	2,90 €
Stück Käsekuchen <small>a1, c, e, f, g</small>	2,60 €
Stück Nuss-Schoko-Kuchen <small>a1, c, e, f, g</small>	2,90 €
Stück Tiramisutorte <small>a1, c, e, f, g</small>	3,40 €
Stück Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>a1, g</small> garniert mit Obst und Sahne	4,20 €
Stück Apfelstrudel mit Sauce Vanillegeschmack <small>a1, g</small> garniert mit Obst und Sahne	4,20 €
Portion Kaiserschmarrn mit Sauce Vanillegeschmack <small>a1, c, g</small> und Obstgarnitur	5,20 €
zuzüglich Sahne	0,60 €

Fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren Kuchen und Torten.

Heißes

Kaffee-Spezialitäten:

Tasse Kaffee auch entkoffeiniert	2,40 €
Großer Kaffee auch entkoffeiniert	3,60 €
Kännchen Kaffee auch entkoffeiniert	3,80 €
Tasse Kaffee mit Sahne _g	3,20 €
Kaffee Corretto mit Amaretto, Bailey's _{2, g} oder Grappa	4,20 €
Cappuccino _g	3,20 €
Milchkaffee _g	3,20 €
Capparetto _g mit Amaretto, Bailey's _{2, g} oder Grappa	4,50 €
Latte Macchiato _g	3,20 €
Grande Latte Macchiato _{5, g}	4,20 €
Irish Coffee _{2, g}	4,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppelt	3,00 €

Heiße Spezialitäten:

Heißer Kakao _g	2,40 €
Heißer Kakao mit Sahne _g	3,20 €
Weißer Schokolade _g	2,80 €
Weißer Schokolade mit Sahne _g	3,40 €
Russische Schokolade mit braunem Rum _g	2 cl 4,50 €
Glas Grog	4 cl 3,50 €
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	2,50 €
Glühwein (saisonbedingt) _l	2,70 €
Glas heiße Milch _g	2,00 €
Glas heiße Milch mit Honig _g	2,60 €
Glas heiße Milch mit Eierlikör oder Amaretto _{2, c, g}	2 cl 3,80 €

verfeinern Sie Ihren Kaffee mit Aromen:

Mandel_{3, g}, Amaretto_{2, h4}, Vanille_{3, g}, Haselnuss_{2, 3, h2}, Kokosnuss_{3, g}, Karamel₃, Zimt_{2, 3}

I.O
100% caffè

Aceto

je 2 cl 0,70 €

Glas Tee

KEO

2,10 €

- **Ceylon** Feinherber, schwarzer Tee
- **Pfefferminze** Wohltuender, frischer Kräutertee
- **Fruchtgarten** Komposition mit frischen Fruchtnoten
- **Grüner Tee** Herb-frischer grüner Tee aus China
- **Waldbeere** Früchtetee mit Beerengeschmack
- **Kamille** Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee
- **Chai Tee mit Milch_g und Honig**
Feine Gewürzteesmischung mit Zimt und Kardamom

2,90 €

Kännchen Tee

KEO

3,80 €

offener Tee in den Sorten:

- **Tarocco** grüner Rooibos mit Blutorange
- **Rooibos Vanille** Rooibos mit echten Vanillestückchen
- **Paradiesmischung** Früchtetee mit Ananas-Kokos-Aroma
- **Terra Vital** Frischer Kräutertee mit belebendem Grapefruit-Aroma und wertvollen Vitaminen
- **Tulsi Harmonie** Kräutertee mit Zimt, Ingwer und Verbene, mit fruchtigen Orangen-Aromen
- **Sanddorn-Cranberry** Früchtetee, Sanddorn und fruchtige Cranberrys
- **Grüner Tee Pfirsich** Feiner grüner Tee mit Pfirsich-Aroma
- **Darjeeling** Zart blumiger schwarzer Hochlandtee
- **Assam** Vollmundiger schwarzer Tee
- **Earl Grey** Schwarzer Tee, mit zitronigem Aroma der Bergamotte-Frucht

Glas Tee mit Rum

2 cl 3,00 €

Rooibos Latte Vanille Rooibos mit kleinen Vanillestücken,
Vanillesirup und Milchschaum_{3, g}

3,80 €

zuzüglich Portion Honig

0,60 €

Biere

Biere vom Fass:

Bitburger Pils <small>α3</small>	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,20 €
Erdinger Weißbier mit feiner Hefe <small>α1, α3</small>	0,3 l	2,30 €	0,5 l	3,40 €



Flaschenbiere:

Bitburger Pils Longneck <small>α3</small>	0,33 l	2,80 €
Bitburger Alkoholfrei <small>α3</small> Alkoholfrei Radler <small>α3</small> Alkoholfrei Grapefruit <small>α3</small>	0,33 l	2,80 €
Köstritzer Schwarzbier <small>α3</small>	0,33 l	2,80 €
Köstritzer bibop <small>2, α3</small>	0,33 l	2,80 €
Erdinger Alkoholfrei Zitrone <small>α1, α3</small> Alkoholfrei Grapefruit <small>α1, α3</small>	0,33 l	2,80 €
Erdinger Urweisse <small>α1, α3</small>	0,5 l	3,40 €
Erdinger Dunkel <small>α1, α3</small>	0,5 l	3,40 €
Erdinger Kristall <small>α1, α3</small>	0,5 l	3,40 €
Erdinger Leicht <small>α1, α3</small>	0,5 l	3,40 €
Erdinger Alkoholfrei <small>α1, α3</small>	0,5 l	3,40 €
Malzbier <small>2, α3</small>	0,33 l	2,60 €

Biermixgetränke:

Radler <small>2, 3, α3</small> oder Samba <small>2, 3, 5, α3</small>	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,20 €
Colaweizen <small>2, 3, 5, α1, α3</small> oder Russenweizen <small>2, 3, α1, α3</small>	0,3 l	2,30 €	0,5 l	3,40 €
Soft- oder Nektarweizen <small>α1, α3</small>	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,50 €

American Pitcher:

Mexican Beer Mix <small>2, 3, α3</small> Limetten, Tequila, 7up, Lime Juice, Bier	1,5 l	19,90 €
Bitburger Pitcher <small>α3</small>	1,5 l	11,00 €

Kaltes

Kalte Spezialitäten:

Eistee	0,3 l	2,40 €
Pfirsich oder Zitrone		
Eisschokolade <small>a1, c, e, g</small>	0,3 l	3,80 €
Eiskaffee <small>5, a1, c, e, g</small>	0,3 l	3,80 €
Milchshakes mit folgenden Eissorten	0,3 l	3,20 €
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Haselnuss, Zitrone, Joghurt <small>g</small>		
Kalter Kakao <small>g</small>	0,2 l	2,40 €
Kalter Kakao mit Sahne <small>g</small>		3,20 €
Glas Landmilch <small>g</small>	0,2 l	1,50 €

Specials:

Wake me up	0,3 l	3,20 €
Creamy Kaffee gemixt mit Vanilleeis <small>5, g</small>		
Sanfter Engel	0,3 l	3,20 €
Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis <small>g</small>		

Weitere Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte.

Fruchtsäfte und Nektare:

Säfte	0,2 l	2,10€	0,4 l	3,50 €
Orange, Apfel, Traube, Ananas, Multivitamin, Grapefruit				
Nektare	0,2 l	2,10€	0,4 l	3,50 €
Johannis, Maracuja, Kirsch, Banane, Pfirsich, Rhabarber				
Tomatensaft	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,80 €
Erdbeernektar	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,80 €
Saft- oder Nektarschorle	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,30 €
Frisch gepresster Orangensaft			0,3 l	3,80 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke:

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l 2,60 € 0,5 l 3,90 €
naturell, medium oder spritzig

Tafelwasser 0,2 l 1,90 € 0,4 l 2,90 €

Pepsi, 7up, Mirinda, Spezi 2, 3, 5 0,2 l 2,00 € 0,4 l 3,20 €

Pepsi Cola light 2, 5, 9 0,33 l 3,00 €

San Pellegrino San Bitter 2 0,1 l 2,60 €

Erfrischendes:

Holunderschorle 0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,50 €
Holundersirup, Minze, 7up, Soda und Limette 2, 3

von Schweppes:

Bitter Lemon 4 0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,00 €

Tonic Water 4 0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,00 €

Ginger Ale 2 0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,00 €

Energydrinks:

Red Bull 2, 5 0,25 l 3,80 €

Red Bull Simply Cola 2, 5 0,25 l 3,00 €



Sekt und Prosecco

Prosecco La Gioiosa Vino Frizzante	0,1 l 3,40 €	0,75 l 22,00 €
Prosecco mit Aperol 2, 4,		0,1 l 4,00 €
Prosecco mit Erdbeerlimes 2,		0,1 l 4,00 €
Prosecco mit Ramazzotti Rosato 2,		0,1 l 4,00 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda 2, 4,		0,2 l 4,80 €
Hugo Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Limette		0,2 l 4,80 €
Mumm Dry		0,75 l 26,00 €
Fürst von Metternich	0,2 l 9,50 €	0,75 l 35,00 €
Asti Cinzano Piccolo		0,2 l 7,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		0,75 l 80,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial		0,75 l 80,00 €
Dom Pérignon Maison Chandon		0,75 l 200,00 €

Weine

Rotweine:

Chianti

Italien, Qualitätswein, trocken und harmonisch |

0,2l 4,00 €

0,75l 13,50 €

Bardolino

Italien, Qualitätswein, trocken und fruchtig |

0,2l 4,00 €

0,75l 13,50 €

Merlot

Italien, Qualitätswein, kräftig und frisch |

0,2l 4,50 €

0,75l 16,00 €

Vino Rosso da Tavola

Italien, Tafelwein, lieblich und fruchtig |

0,2l 4,00 €

0,75l 13,50 €

Bordeaux

Frankreich, Qualitätswein, feinartiges Fruchtbukett |

0,2l 4,50 €

0,75l 16,00 €

Rioja

Spanien, Qualitätswein, trocken und harmonisch |

0,2l 4,50 €

0,75l 16,00 €

Cabernet Sauvignon

Californien, Qualitätswein, trocken, fruchtig und frisch |

0,2l 4,00 €

0,75l 13,50 €

Rosé

Californien, Qualitätswein,
Fruchtaromen Erdbeere und Pfirsich, frisch und fruchtig |

0,2l 4,00 €

0,75l 13,50 €

Einfach gute Weine !

 WEINHANDLUNG
KRETSCHMANN

Weine

Weißweine:

Frankenwein Silvaner

Deutschland, Qualitätswein,
trocken und charaktervoll |

0,2l | 4,50 €

1,00l | 20,00 €

Rheinhessen

Deutschland, Qualitätswein,
lieblich und charaktervoll |

0,2l | 4,00 €

1,00l | 18,00 €

Chardonnay

Californien, Qualitätswein,
fruchtig, trocken und harmonisch |

0,2l | 4,00 €

0,75l | 13,50 €

Pinot Grigio

Italien, Qualitätswein,
junge lebendige Frucht, frisch und leicht |

0,2l | 4,50 €

0,75l | 16,00 €

Soave

Italien, Qualitätswein,
trocken und harmonisch |

0,2l | 4,00 €

0,75l | 13,50 €

Weinschorlen:

Weißweinschorle

Frankenwein Silvaner, süß³ oder sauer |

0,2l | 3,50 €

Rotweinschorle

Chianti, süß³ oder sauer |

0,2l | 3,50 €

Alle Weinschorlen auch mit anderen Weinen kombinierbar.

Cocktails

Americano	Campari, Martini Dry, Martini Bianco, Soda 2,1	6,00 €
B 52	Kahlua, Bailey's, Rum 73% 2, g	5,00 €
Banana Dream	Bananenlikör, Grenadine, Sahne, Bananennektar 2, 3, g	6,00 €
Black Russian	Vodka, Kahlua	5,00 €
Bloody Mary	Vodka, Tabasco, Worcester, Zitronen- und Tomatensaft a	7,00 €
Campari Vodka	Campari, Vodka, Tonic Water 2, 4	6,00 €
Chi Chi	Vodka, Ananassaft, Coconut Cream, Milch 3, g	7,00 €
Cosmopolitan	Vodka Citron, Cointreau, Cranberry, frisch gepresste Limette 2, 3	6,50 €
Cuba Libre	White Rum, Limettensaft, Cola 2, 3, 5	7,00 €
Long Island Ice Tea	White Rum, Tequila, Cointreau, Gin, Vodka, Zitronensaft, Cola 2, 3, 5	10,00 €
Latin Lover	Pitu, Tequila, Zitronen-, Limetten- und Ananassaft	7,00 €
Manhattan	Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Martini Dry, Angostura 2,1	6,50 €
Margarita Classic	Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salzrand	6,00 €
Margarita Erdbeer	Erdbeere Tequila, Erdbeerlimes, Zitronensaft 2	6,00 €
Mai Tai	Brown Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Limetten-, Ananassaft 2, 3	7,00 €
Mojito	White Rum, Limette, Minzeblätter, brauner Zucker, Mineralwasser	7,00 €
Pina Colada	Brown Rum, Ananassaft, Coconut Cream, Milch 3, g	7,00 €
Planter's Punch	Brown Rum, frisch gepresster Orangen-, Zitronen-, Limettensaft 2	8,00 €
Rossini's	Triple Sec, Prosecco, Grapefruit-, Limettensaft 1	5,50 €
Sex on the Beach	Vodka, Pfirsichlikör, Erdbeersirup, Orangen-, Zitronensaft 2, 3	7,00 €
Swimming Pool	White Rum, Vodka, Coconut Cream, Blue Curacao, Ananassaft, Milch 2, 3, g	7,00 €
Tequila Sunrise	Tequila, Grenadine, Orangen-, Zitronensaft 2, 3	6,50 €
Touch Down	Vodka, Apricot Brandy, Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine 2, 3	7,00 €
White Russian	Vodka, Kahlua, Milch g	5,50 €

Cocktails

Caipirinhas:

Caipirinha	Pitu, Limette, brauner Zucker	6,50 €
Caipiroska	Vodka, Limette, brauner Zucker	6,50 €
Caipiberry	Vodka, Erdbeerlimes, Limette, brauner Zucker 2	6,50 €
Caipirinha (alkoholfrei)	Limette, brauner Zucker, 7up 3	5,50 €
Caipiberry (alkoholfrei)	Limette, brauner Zucker, Erdbeernektar, Erdbeersirup, Soda, 7up 2,3	5,50 €

Softdrinks ohne Alkohol:

Coconut Kiss	Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Coconut Cream, Milch 3, g	6,00 €
Coconut Milk	Kirschnektar, Coconut Cream, Milch 3, g	6,00 €
Lime Colada	Limetten-, Ananassaft, Coconut Cream, Grenadine 2,3	5,50 €
Mojito (alkoholfrei)	Limette, Minze, brauner Zucker, Soda, 7up 2,3	5,50 €
Pineapple Cocktail	Ananas-, Zitronensaft, Bitter Lemon, Grenadine 2,3,4	5,00 €
Pink Ginger	Maracuja-, Zitronensaft, Ginger Ale, Grenadine 2,3	5,00 €
Sour Ment	Erdbeer-, Coconut Cream, brauner Zucker, Zitronensaft, Mineralwasser, Minzeblätter 2,3	5,50 €
Strawberry Kiss	Erdbeer Cream, Sahne, Maracuja- und Orangensaft, Bananennektar 2,3, g	6,00 €
Summer Day	Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Erdbeersirup 2,3	5,50 €



Spirituosen

Gin:

Gordon's Dry Gin 37,5%	2 cl	3,00 €
Bombay Sapphire Dry Gin 40%	2 cl	3,50 €
Hendrick's Gin 44%	2 cl	4,50 €
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin 47%	2 cl	5,00 €



Vodka:

Vodka Smirnoff, Red Label 37,5%	2 cl	3,00 €
Vodka Absolut 40%	2 cl	3,50 €
Vodka Grey Goose 40%	2 cl	4,50 €



Brandies:

Osborne Veterano 2	2 cl	3,00 €
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50 €

Obstbrände, Grappa & Trester:

Williams Birne	2 cl	3,00 €
Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Grappa Julia	2 cl	3,50 €
Grappa di Amarone	2 cl	4,50 €

Spirits:

Erdbeerlimes 15% 2	4 cl	3,50 €
Tequila Cuervo, silber	2 cl	2,50 €
Tequila Cuervo, gold	2 cl	2,50 €
Ouzo No. 12	2 cl	2,50 €
Aquavit Linie	2 cl	3,00 €

Spirituosen gedopt:

mit Cola, 7up, Limonade oder Soda 2, 3, 5	+1,00 €
mit Schweppes 2, 4, Fruchtsäften oder Nektaren	+1,50 €
mit Red Bull 2, 5, Sekt 1 oder Prosecco 1	+2,00 €

Spirituosen

Irish, American, Canadian Whiskies:

Tullamore Dew ²	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	3,00 €
Jack Daniel's	2 cl	3,50 €
Jack Daniel's Single Barrel	2 cl	4,00 €
Four Roses	2 cl	3,50 €
Wild Turkey ^{50,5%}	2 cl	4,00 €
Canadian Club	2 cl	3,00 €

Scotch & Malz

Johnnie Walker Red Label ²	2 cl	4,50 €
Johnnie Walker Black Label ²	2 cl	3,90 €
Ballantine's Finest	2 cl	3,00 €
Chivas Regal 12 Years ²	2 cl	4,50 €
Glenmorangie 10 Years ²	2 cl	4,50 €
Glendronach 8 Years	2 cl	5,00 €

Aperitifs:

Aperol ²	4 cl	3,50 €
Martini Dry, Bianco, Rosé, D'oro, Rosso ^{2,1}	5 cl	2,50 €
Sandeman Sherry Dry Seco ¹	5 cl	2,50 €
DeLaforce Portwein Full Ruby Port ¹	5 cl	3,00 €
Campari ²	4 cl	4,00 €
Campari Soda ²	4 cl	4,50 €
Pernod	2 cl	3,50 €

Cognac:

Hennessy VS	2 cl	3,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	3,50 €

Spirituosen

Liköre:

Amaretto Di Saronne	2 cl	2,50 €
Bailey´s ^{2, g}	2 cl	3,00 €
Batida de Coco ^{g, f}	2 cl	2,50 €
Cointreau	2 cl	3,00 €
Escorial ²	2 cl	3,50 €
Kahlua	2 cl	2,80 €
Likör 43 ²	2 cl	3,00 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,00 €
Southern Comfort ²	2 cl	3,50 €

Bitters:

Amaro Averna	2 cl	2,50 €
Amaro Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Fernet Branca oder Menta ²	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €

Rum:

Malibu	2 cl	3,00 €
Bacardi light-dry	2 cl	3,00 €
Bacardi Premium Black ²	2 cl	3,50 €
Bacardi Razz	2 cl	3,50 €
Myer´s ²	2 cl	3,00 €
Havana Club 3 Years	2 cl	3,00 €
Havana Club 7 Years ²	2 cl	3,50 €
Old Pascas 73% ²	2 cl	3,50 €



Zigarren

Tobajara Chicos, Sumatra	1,50 €
Tobajara Delgado, Sumatra	2,50 €
Villinger Black Tube, Sumatra	3,00 €
Romeo & Julietta, Cuba	6,50 €
Zino Classic Nr. 7	7,00 €
The Griffin's, Nr. 300, Tubos	9,00 €

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffzulassungsverordnung:

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Tafelsüßen und Lebensmittel, die Aspartam enthalten „enthält Phenylalaninquelle“ | 5 Koffeinhaltig |
| 2 mit Farbstoffen | 6 mit Antioxidationsmittel |
| 3 mit Konservierungsstoffen | 7 mit Geschmacksverstärker |
| 4 Chininhaltig | 8 mit Phosphat |
| | 9 mit Süßungsmittel |

Allergenkennzeichnung gemäß VO EU 1169/2001

- | | |
|--|--|
| a1 Glutenhaltiges Getreide Weizen | h4 Schalenfrüchte Pistazie |
| a2 Glutenhaltiges Getreide Roggen | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| a3 Glutenhaltiges Getreide Gerste | j Senf und Senferzeugnisse |
| a4 Glutenhaltiges Getreide Hafer | k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| a2 Glutenhaltiges Getreide Dinkel | l Schwefeldioxid und Sulfite
>10 mg/kg (SO ₂) |
| b Krebstiere und Krebserzeugnisse | m Lupine |
| c Eier und Eierzeugnisse | n Weichtiere |
| d Fisch und Fischerzeugnisse | |
| e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | |
| f Soja und Sojaerzeugnisse | |
| g Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Lactose) | |
| h1 Schalenfrüchte Mandel | |
| h2 Schalenfrüchte Haselnuss | |
| h3 Schalenfrüchte Walnuss | |

Druck:
novaconceptschorsch
print-solutions

An der Weinbrücke 11 | D-95326 Kulmbach | Germany
Tel. +49.(0)9221.509.0 | Fax. +49.(0)9221.509.310
e-mail: kontakt@novaconcept.de | Internet: www.novaconcept.de

