

## Kalte Vorspeisen

1	Portion Zaziki <sup>(1,4,5,C)</sup>	3,00 €
2	Bruschetta <sup>(1,4,6,9-Weizen,A,M)</sup> geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Zwiebeln	5,00 €
3	Rindercarpaccio „Classic“ <sup>(4,C,B,A)</sup>	10,00 €
4	Büffelmozzarella und schwarze Tomatenscheiben <sup>(4,,C,B)</sup> mit Basilikum und Olivenöl	9,00 €
5	Mediterranes Humos und Tahini <sup>(1,4,6,9-Weizen)</sup> Kichererbsenpüree und Sesampaste mit ofenfrischem Pitabrot	9,00 €
6	Antipasti-Teller <sup>(1,2,4,5,6,7,9-Weizen,10,11-Mandeln,12,13,14,A,C,B,M)</sup> nach Art des Hauses (Fleisch, Fisch, Gemüse)	14,00 €
7	Orientalischer Vorspeisenteller <sup>(1,2,4,5,6,7,9-Weizen,10,11-Mandeln,12,13,14,A,B,H,C,M,I)</sup> mit ofenfrischem Fladenbrot	14,00 €
8	Vitello Tonnato <sup>(1,2,4,5,6,12,13,C)</sup> Kalbfleisch mit Thunfischcreme	9,00 €

## Warme Vorspeisen

9	Nachos <sup>(4,5,6,7,12,13,C,B,A)</sup> mit Aioli, Guacamole und Salsa, mit Käse überbacken	6,00 €
10	Hähnchensatéspeieße mit Erdnusssdip <sup>(5,6,8,12,13,C,A,L,D,F,I)</sup> und Gurken-Ingwer-Salat	8,50 €
11	Pimentos de Padron <sup>(4,9-Weizen)</sup> mit Meersalz, dazu ofenfrisches Baguette	6,00 €
12	Gegrillte Riesengambas <sup>(3,4,5,6,12,B)</sup> mit kleinen Rosmarinkartoffeln und Knoblauchquark	12,00 €
13	Überbackener Fetakäse <sup>(4,5,6,12,13)</sup> mit Thymian, Honig und Feldsalat in Balsamico-Wasabidressing	8,00 €
14	Frische gebratene Jakobsmuscheln <sup>(4,6,12,14,A,B,C,I)</sup> an Blattsalaten mit Zitronen-Vinaigrette und Grana Padano	13,00 €
15	Riesengarnelen mit Knoblauch <sup>(1,3,4,6,9-Weizen,12)</sup> und Zitronengras in Chiliöl gebraten, dazu ofenfrisches Baguette	10,00 €
16	Gebratene Lammkebab-Spieße <sup>(4,5,6,9-Weizen,12,A,B,C)</sup> mit karamellisierten Zwiebeln, Korianderdip, Pitabrot und kleinem Salat	9,00 €
17	Marinierte Black Angus-Beef-Rindersteakscheiben vom Grill „mediterrane Art“ <sup>(2,4,5,6,12,A,B,C)</sup> pikant belegt mit Zwiebeln, Kapern und Anchovis, auf Rucola, dazu Grana Padano	13,00 €

## Salate

### Dressings:

Joghurt <sup>(4)</sup>, Vinaigrette, Knoblauch <sup>(4,12)</sup>, American (laktosefrei) <sup>(1,10)</sup>, Caesars <sup>(1,2,4,12)</sup>  
oder Olivenöl und Balsamicoessig

18	Kleiner Salat <sup>(M,A,C)</sup>	7,00 €
19	<b>Großer Salat „El Mundo“</b> <sup>(M,A,C)</sup> Gemischter Salat	10,00 €
	wahlweise dazu:	
	- cremiger Fetakäse „natur“ <sup>(4)</sup>	4,00 €
	- gebackener Schafkäse <sup>(1,4,5,6,12)</sup>	4,00 €
	- gegrilltes Lachsfilet <sup>(2,5,6,12)</sup>	5,00 €
	- gegrilltes Hähnchenbrustfilet <sup>(5,6,12)</sup>	4,00 €
	- gegrillter Lammkebabspieß <sup>(5,6,12,13)</sup>	4,00 €
	- zwei frische gebratene Jakobsmuscheln <sup>(2,5,6,12)</sup>	6,00 €
	- gegrillte Riesengambas Stück <sup>(3,5)</sup>	4,00 €

### Chef's Salads

20	Salat „Mediterran“ <sup>(1,2,4,5,6,12,13,M,A,C)</sup> nach Art des Hauses mit Mozzarella, Hähnchen, Thunfisch, Ei	12,00 €
21	Salat „Orient“ <sup>(1,4,5,9-Weizen,12,M,C,A)</sup> Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Paprika und Calamates-Oliven mit frischem Limettensaft, Koriander und Olivenöl, dazu gegrillter Lammkebab-Spieß, ofenfrisches Fladenbrot und Zaziki	12,00 €
22	Salat „Chefs' Style“ <sup>(1,4,5,6,12,13,M,A,B,C,I)</sup> mit Rucola, Tomaten, Paprika, grünen Bohnen, Kartoffeln, roten Zwiebeln, Ei, Calamates-Oliven und Schafskäse	12,00 €
23	Salat „Goma“ <sup>(1,4,5,6,7,8,9-Weizen,12,B)</sup> hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse und Kräuterseitlingen in Sesamdressing (Goma), dazu Hähnchensatéspieße mit Erdnussspiz	12,00 €
24	Caesarsalat <sup>(1,2,4,5,6,9-Weizen,12,13,A)</sup> Frischer Romanasalat mit Caesars-Dressing, schwarzen Tomaten, Croutons und gehobeltem Grana Padano	8,00 €

## Suppen

25	Möhren-Kartoffelsuppe mit Walnusspesto <sup>(4,5,6,9-Weizen,11-Walnuss,12,13)</sup>	6,00 €
26	Tomatensuppe <sup>(4,5,6,9-Weizen,12)</sup>	6,00 €
27	Mediterrane Fischsuppe <sup>(2,3,5,6,12)</sup>	9,00 €
28	Gemüsebrühe mit Couscous <sup>(1,5,9-Weizen)</sup>	6,00 €

## Enchiladas

überbackene Weizentortilla mit Salat

29	Enchilada Vegetariana <sup>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</sup> gefüllt mit pikantem Frischkäse und Gemüse	9,00 €
30	Enchilada de Pollo <sup>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</sup> gefüllt mit pikantem Frischkäse, Hähnchenbrustfleisch und Gemüse	10,00 €
31	Enchilada con Carne <sup>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</sup> gefüllt mit pikantem Frischkäse, Rinderhackfleisch und Gemüse	10,00 €

## Steinofenpizza

zubereitet mit Olivenöl

32	Pizza Margherita <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Tomatensauce und Käse	8,00 €
33	Pizza Classico <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Basilikum, Büffelmozzarella, schwarze Tomaten	10,00 €
34	Pizza Salami <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A,C)</small> Salami und Käse	9,50 €
35	Pizza Prosciutto <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A,C)</small> Schinken und Käse	9,50 €
36	Pizza Funghi <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Champignons und Käse	9,00 €
37	Pizza Salami e Funghi <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A,C)</small> Salami, Champignons und Käse	10,00 €
38	Pizza Prosciutto e Funghi <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A,C)</small> Schinken, Champignons und Käse	10,00 €
39	Pizza Hawaii <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A,C)</small> Schinken, frische Ananas und Käse	10,00 €
40	Pizza Chorizo <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12,A,B,C)</small> Chorizo, Jalapeños und Käse (scharf)	10,00 €
41	Pizza Quattro Stagioni <small>(1,2,4,5,6,9-Weizen,12,A,C)</small> Schinken, Salami, Paprika, Champignons und Käse	11,00 €
42	Pizza Tupamaros <small>(1,2,4,5,6,9-Weizen,12,A,C)</small> Schinken, Thunfisch, Chiliflocken, Knoblauch und Käse (scharf)	11,00 €
43	Pizza Tonno <small>(1,2,4,5,6,9-Weizen,12)</small> Thunfisch, rote Zwiebeln, Peperoni und Käse	9,00 €
44	Pizza Marinara <small>(1,2,3,4,5,6,9-Weizen,12)</small> Lachs, Shrimps, Knoblauch und Käse	13,00 €
45	Pizza Salmone e Spinaci <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</small> Lachs, frischer Spinat und Mozzarella	13,00 €
46	Pizza Calzone <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A,C)</small> Schinken, Champignons, Paprika und Käse	11,00 €
47	Pizza con Carne <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Gebratenes Rinderhackfleisch, Chiliflocken, rote Zwiebeln und Käse (scharf)	10,00 €
48	Pizza Rucola <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A)</small> Frischer Rucola, Grana Padano und Käse	10,00 €
49	Pizza Antipasti <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> mit gegrilltem Antipastigemüse	10,00 €
50	Pizza Spinaci e Formaggio bianco <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Frischer Spinat, cremiger Fetakäse, rote Zwiebeln, Knoblauch und Käse	11,00 €
51	Pizza Spinaci e Gorgonzola <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Frischer Spinat, Gorgonzola, rote Zwiebeln, Knoblauch und Käse	11,00 €
52	Pizza Spinaci e Scampi <small>(1,3,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Frischer Spinat, in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen, rote Zwiebeln und Käse	12,00 €
53	Pizza EL MUNDO <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Cremiger Fetakäse, Basilikum, Gorgonzola und Edamerkäse	10,00 €
54	Pizza Pavo <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,C)</small> Gebratene Putenbruststreifen, Zwiebeln, gerösteter Knoblauch, frischer Koriander und Joghurtcreme	11,00 €

Bei Unsicherheiten oder weiteren Allergien/Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte Vertrauensvoll an unser Servicepersonal !

## Rollos

Kross gebackenes Fladenbrot, gefüllt

55	Rollo de Queso blanco <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Cremiger Fetakäse, Tomaten, Gurken, Peperoni und grüner Salat	10,00 €
56	Rollo vegetariano <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,C)</small> Paprika, Tomaten, Champignons, Maissauce, Knoblauch und Käse	10,00 €
57	Rollo de Atún <small>(1,2,4,5,6,7,9-Weizen,12,C)</small> Thunfisch, Tomaten, Peperoni, Maissauce, Knoblauch und Käse	11,00 €
58	Rollo de Pollo <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,C)</small> Hähnchenbrustfleisch, Ananas, Maissauce, Knoblauch und Käse	12,00 €
59	Rollo a la Tupamaros <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A,C)</small> Schinken, Salami, Paprika, Chili, Knoblauch, Maissauce und Käse (scharf)	11,00 €
60	Rollo con Carne <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,C)</small> Schweinefiletstreifen, Zwiebeln, Tomaten, Chili, Zaziki und Käse (scharf)	12,00 €

## Kinderteller

nur für unsere kleinen Gäste

61	Kleines Hähnchenschnitzel <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> mit Gemüse und Kartoffelspalten	5,00 €
62	Kinderpizza <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small>	5,00 €
63	Pasta Kinderteller <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> Spaghetti oder Trottolo mit Napoli- oder Käse-Sahnesauce	5,00 €

## Hausgemachte Pasta

Unsere Pasta wird jeden Tag aus natürlichen Zutaten frisch zubereitet: aus Hartweizengrieß, Eiern und Olivenöl. Die frische Pasta wird direkt nach der Bestellung al dente gekocht!

64	Spaghetti Napoli <small>(1,3,4,5,9-Weizen,12)</small> auf Wunsch mit gegrillten Riesengambas	9,00 € Stück 4,00 €
65	Spaghetti Aglio e Olio <small>(1,3,4,5,9-Weizen,12)</small> mit Olivenöl, geröstetem Knoblauch, Chili und frischem Basilikum auf Wunsch mit gegrillten Riesengambas	9,00 € Stück 4,00 €
66	Spaghetti Carbonara <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12,A)</small> original italienisch mit Pancetta und Ei (ohne Sahnesauce)	12,00 €
67	Spaghetti Melanzane <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</small> mit gegrillten Rindersteakstreifen in pikanter Sauce, mit Auberginen, Zwiebeln, Kapern und Tomaten	13,00 €
68	Spaghetti Scampi <small>(1,2,3,4,5,6,9-Weizen,12,C,A)</small> mit Riesengarnelen in Kräuterpesto, dazu Rucola und marinierte Lachsscheiben	13,00 €
69	Spaghetti Chili <small>(1,5,6,9-Weizen,12)</small> in Chili-Olivenöl gebraten, mit marinierten Rindersteakstreifen und frischem Koriander	13,00 €
70	Tagliatelle con Spinaci <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</small> mit Blattspinat und cremigem Fetakäse in Knoblauch-Sahnesauce	12,00 €
71	Tagliatelle con Carne di Maiale <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</small> mit Filetstreifen vom Schwein, Champignons und Broccoli in Rahmsauce	12,00 €

72	Tagliatelle con Salmone <small>(1,2,3,4,5,6,7,9-Weizen,12,13)</small> mit Lachs, Shrimps und Blattspinat in Sahnesauce	13,00 €
73	Tagliatelle Mascarpone <small>(1,2,4,5,6,9-Weizen,12)</small> in Zitronen-Sahnesauce, mit Mascarpone, Chili und gegrilltem Lachsfilet	14,00 €
74	Tagliatelle Pavo <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</small> mit Putenbruststreifen, Champignons und Broccoli in Rahmsauce	12,00 €
75	Tagliatelle Gorgonzola <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</small> mit gebratenen Rindersteakstreifen, Champignons und Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce	14,00 €
76	Tagliatelle Siciliana <small>(1,2,3,4,5,6,9-Weizen,12,C,M,A)</small> in pikanter sizilianischer Tomatensauce, mit Oliven und gegrillten Riesengarnelen	13,00 €
77	Papardelle Anatra <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small> mit Entenbruststreifen und gebratenem Gemüse in Sherryrahm	13,00 €
78	Papardelle Pesto <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,11-Mandeln,12,A)</small> in Kräuter-Pesto mit Tomaten und Büffelmozzarella	11,00 €
79	Papardelle Lobster <small>(1,3,4,5,6,9-Weizen,12)</small> mit Flusskrebisfleisch, roten Zwiebeln und grünem Spargel in Hummersahnesauce	13,00 €
80	Maccheroni Agnello <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</small> mit geschmortem Lammfleisch, Zwiebeln und Aubergine in Pfeffer-Rahmsauce	13,00 €
81	Spaghetti Pollo Maïs <small>(1,2,4,5,6,9-Weizen,12,A,C,D)</small> mit gegrillter Maishähnchenbrust, gebratenen Kräuterseitlingen und Trüffelpesto	18,00 €
82	Maccheroni Salmone <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12,14)</small> mit gebratenem Lachsfilet, Zuckerschoten und Karottenstreifen in Orangen-Curry-Sahnesauce (scharf)	14,00 €
83	Trottole Picante <small>(1,4,5,6,9,12)</small> mit gebratenem Rinderhack, roten Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Chili	12,00 €
84	Maccheroni Pollo <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12,B,C)</small> mit pikanten Hähnchenbrustscheiben, frischem Spinat und Semi Dry-Tomaten in Olivenöl gebraten	13,00 €
85	Trottole Tonno <small>(1,2,4,5,6,9-Weizen,12)</small> mit Thunfisch, Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl und Knoblauch	12,00 €
86	Spaghetti Tartufo <small>(1,2,4,5,6,9-Weizen,12,M)</small> in Trüffel-Sahnesauce mit gegrilltem Lachsfilet	18,00 €
87	Spaghetti Japan <small>(1,5,7,9-Weizen,12,13,B)</small> mit Rindersteakstreifen, Pok Choi, Sojasprossen und Teriyakisauce	14,00 €

## Aus der Pfanne

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 88 | <b>Carne a la Santiago</b> <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12,13)</small><br>Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons in<br>Kräutersahnesauce, dazu Salat und Kartoffelspalten | 15,00 € |
| 89 | <b>Carne a la Mendoza</b> <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12,13)</small><br>Geschnetzelte Hähnchenbrust mit Champignons in<br>Kräutersahnesauce, dazu Salat und Kartoffelspalten       | 15,00 € |
| 90 | <b>Pavo</b> <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12,13)</small><br>Putensteaks und Champignons in Sahnesauce, dazu Röstkartoffeln<br>und Salat  | 15,00 € |

## Fleisch

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 91  | <b>Rotes Thai-Hähnchencurry</b> <small>(1,4,5,6,7,12)</small><br>mit Gemüse in Kokossauce und Basmatireis  | 16,00 € |
| 92  | <b>Curry-Grillpfanne</b> <small>(1,2,3,4,5,6,9-Weizen,12,A,B,C,L)</small><br>mit Zartweizen, Shrimps, Lachsfilet, Chorizo und Hähnchen im<br>Speckmantel, dazu Koriander-Joghurt-Dip | 17,00 € |
| 93  | <b>Hühnercurry</b> <small>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</small><br>Indische Art, mit Ananas, Bananen und Cashewnüssen, dazu<br>Basmatireis und frisches Naan                                 | 16,00 € |
| 94  | <b>Lammcurry</b> <small>(1,2,3,4,5,6,7,8,9-Weizen,10,11-Cashew,12,13,14)</small><br>Indische Art, mit gelben Linsen und Gemüse, dazu Biryaniereis und<br>frisches Naan               | 17,00 € |
| 95  | <b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12,A,C)</small><br>mit Tomatenpesto und Mozzarella überbacken, dazu Rotweinsauce,<br>Basmatireis und Salat                 | 16,00 € |
| 96  | <b>Gegrillte Maishähnchenbrust</b> <small>(1,4,5,6,7,12)</small><br>auf Kartoffelstampf mit Grillkarotten und Portweinsauce, dazu Salat  | 18,00 € |
| 97  | <b>Hähnchenbrustspieße</b> <small>(1,4,5,6,7,12)</small><br>mit Pfeffer-Feigensauce, gegrilltem Riesengamba auf<br>Broccoligemüse, dazu Kartoffelspalten und Salat                   | 17,00 € |
| 98  | <b>Gegrilltes Putensteak</b> <small>(1,4,5,6,7,12,B,C)</small><br>mit Kartoffelstampf, Grillkarotten und Portweinsauce, dazu Salat   | 16,00 € |
| 99  | <b>Gegrillte Schweinefiletmedaillons</b> <small>(1,4,5,6,7,12,A)</small><br>mit gebratenen Champignons, Sahnesauce, Kartoffelgratin und Salat  | 18,00 € |
| 100 | <b>Mediterranes Lammfleisch</b> <small>(1,4,5,6,7,9-Weizen,12)</small><br>unter einer Blätterteighaube mit Paprika, Aubergine, Zwiebeln und<br>Kartoffeln in Rosmarin-Pfeffersauce   | 16,00 € |

## Steaks

Wir verwenden für unsere Steaks ausschließlich hochwertiges Fleisch, das auf unserem **original amerikanischen Southbend-Grill** bei bis zu 800°C kross gegrillt wird.

Aus dem Trockenreifeschrank können wir Ihnen dry-aged-Steaks höchster Qualität von ausgewählten Rinderrassen, wie Galloway, regionalem Salzwiesenrind oder 100% Limousin anbieten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

### Zuschnitt größerer Steaks auf Anfrage.

Folgende Gerichte können wahlweise mit gegrilltem

- Hüftsteak Black Angus, Australien, Prime Quality, mind. 250g	25,00 €
- Rumpsteak Black Angus, Australien, Prime Quality, mind. 250g	28,00 €
- Rumpsteak 100% Black Angus US-Beef Prime Quality (Nebraska), mind. 350g, "New York Strip"	38,00 €
- Entrecôte Black Angus, Australien, Prime Quality, mind. 350g	35,00 €
- Rinderfilet Black Angus, Australien, Prime Quality, mind. 250g	42,00 €
- Landuro-Edelschwein-Steak mit Schwarte	22,00 €
- Bison-Buffalo-Rumpsteak, Kanada, mind. 300g -saisonbedingt-	42,00 €
- Tomahawk-Steak ab 1000g nach Gewicht, pro 100g	9,00 €
-auf Niedrigtemperatur gegart, mind. ½ Std. Garzeit-	

bestellt werden:

101	mit jungen Erbsen nach französischer Art, krossem Speck, Kartoffelstampf und Salat <sup>(1,4,5,6,12,A,L)</sup>	
102	mit gebratenen Champignons, Röstzwiebeln und Café-de-Paris-Sauce, dazu Kartoffelspalten und Salat <sup>(1,4,5,6,9-Weizen,12)</sup>	
103	mit frischem Blattspinat und Riesengamba an Cognac-Pfeffersauce, dazu Kartoffelstampf und Salat <sup>(1,4,5,6,12,B,C)</sup>	
104	mit gebratenen Keniabohnen, Semi Dry Tomaten, Basmatireis und Teriyakisauce, dazu Salat <sup>(5,11,12,13,B,C)</sup>	
105	mit gebratenen Kräuterseitlingen in Rahm, grünem Spargel und Kartoffelgratin, dazu Salat <sup>(1,3,4,5,6,7,12,A)</sup>	
106	Frische rosa gegrillte Barbarie-Entenbrust <sup>(4,5,6,7,12)</sup> auf Apfel-Zwiebel-Gemüse in Calvadosauce, mit Kartoffelgratin und Salat	23,00 €
107	Frische rosa gegrillte Barbarie-Entenbrust <sup>(4,5,6,7,12)</sup> mit Marsalasaucе, gebratenen Keniabohnen, Semi Dry Tomaten, Kartoffelgratin und Salat	23,00 €
108	Grillteller El Mundo Deluxe <sup>(1,4,7,8,11,12,13,14,A)</sup> - kein Fleisch aus Massentierhaltung - Lammfiletspieß, Black-Angus-Steak, Landuro-Edelschwein und Maishähnchen, insgesamt mind. 450 g, dazu gegrillter Maiskolben, Kartoffelspalten, verschiedene Dips und Salat	30,00 €
109	„Surf and Turf“ <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,,11,12,13,14,A,B,C)</sup> Australian Black Angus-Rumpsteak, 250 g, Riesengamba und norwegisches Lachsfilet, mit gebratenen grünen Bohnen und Semi Dry Tomaten, Teriyakisauce, verschiedenen Dips, Kartoffelgratin und Salat	42,00 €

## Fisch

Wir verwenden ausschließlich frischen Fisch aus nachhaltiger zertifizierter MSC-Aquakultur

Auf unserem amerikanischen Southbend-Grill kross gegrillt:

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 110 | Lachssteak <sup>(2,4,5,6,7,12,C)</sup><br>mit Kräuter-Kartoffelpüree an Balsamico-Weißsauce, dazu gebratene Keniabohnen, Semi Dry Tomaten und Salat | 24,00 € |
| 111 | Ganze Dorade <sup>(2,4,5,6,9-Weizen,12,CA,M)</sup><br>auf Fladenbrot, dazu mediterraner Salat und Zaziki  | 23,00 € |

In Olivenöl gebraten:

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 112 | Lachsfilet <sup>(2,4,5,6,7,9,12)</sup><br>mit Petersiliensauce, frischem Blattspinat, cremigem Fetakäse im Sesammantel und Butterkartoffeln, dazu Salat  | 24,00 € |
| 113 | Doradenfilets <sup>(2,4,5,6,12)</sup><br>an mediterranem grüne-Bohnen-Kartoffelgemüse, Tomatensalsa und Salat  | 24,00 € |
| 114 | Wolfsbarschfilets <sup>(2,4,5,6,7,12,M)</sup><br>mit Paprika-Zwiebelgemüse an Mango-Chutney und Schnittlauch-Kartoffelstampf, dazu Salat   | 24,00 € |
| 115 | Kabeljaufilet <sup>(2,4,5,6,7,12,13,B)</sup><br>auf gebratenem Gemüsereis, dazu Dill-Limettensauce und Salat   | 22,00 € |
| 116 | Asiatische Garnelenpfanne <sup>(1,5,13,B)</sup><br>mit frischem Baby- Pok Choi, Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen in Teriyaki-Sauce und Basmatireis, dazu Salat   | 17,00 € |
| 117 | Riesengambas <sup>(2,4,5,6,12,A,C)</sup><br>mit Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Tomaten und Basmatireis, dazu Salat   | 20,00 € |
| 118 | Fischplatte <sup>(2,4,5,6,12,A)</sup><br>mit Lachs-, Doraden- und Kabeljaufilet auf gebratenem grünem Spargel, dazu Knoblauch-Kräutersauce, Kartoffelgratin und Salat  | 26,00 € |
| 119 | Fischplatte „Fusion“ für 2 Personen, in der Pfanne serviert <sup>(1,2,3,4,5,6,9,12,A,C)</sup><br>Lachsfilet mit grünen Bohnen und semi-dry Tomaten, Mango-Chutney, Wolfsbarsch, -und Doradenfilet an Kräuterseitlingen, Jakobsmuscheln mit Spinat und Sauce Hollandaise überbacken, gegrillte Gambas, Knoblauchsahnesauce, Tomaten-Basmatireis und Kartoffelgratin, dazu Salat | 45,00 € |



## Vegetarisch

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie außerdem bei Vorspeisen, Salaten, Rollos, Enchiladas, Pizza und Pasta

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 120 | Reis-Spinat-Bratlinge <sup>(1,4,5,6,12)</sup><br>mit cremigem Fetakäse, Salat und Joghurtsauce  | 14,00 € |
| 121 | Frische gebratene Gnocchi <sup>(1,4,5,6,9-Weizen,11-Mandeln,12,A)</sup><br>mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten in Kräuterpesto, dazu Salat | 14,00 € |
| 122 | Gemüse-Quiche <sup>(1,4,5,6,9-Weizen)</sup><br>mit frischen Rucola in Mangodressing   | 14,00 € |
| 123 | Spargel-Tomaten-Muffins <sup>(1,4,5,6,)</sup><br>mit Süßkartoffeln, Joghurt-Kräutersauce und Salat  | 14,00 € |

## Vegan

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 124 | Hausgemachte Falafel <sup>(5,6,9-Weizen,12)</sup><br>mit Gemüse-Couscous, Tahini und Salat   | 14,00 € |
| 125 | Tofu-Quinoa-Bratlinge <sup>(5,6)</sup><br>auf frisch gebratenem Gemüse, dazu Erdnusssdip und Salat   | 14,00 € |
| 126 | Pikantes Gemüsecurry<br>in Kokos-Orangensauce, mit Basmatireis und Salat   | 14,00 € |
| 127 | Ganze geschmorte Aubergine <sup>(5,6,9-Weizen,12)</sup><br>in pikanter Tomaten-Knoblauch-Koriandersauce auf Lavashbrot, dazu Basmatireis und Salat | 14,00 € |
| 128 | Gebratene Polenta <sup>(5,6,13,C,B)</sup><br>auf frischem Spinat, Semi Dry Tomaten und Kräuterseitlingen, dazu Teriyakisauce und Salat             | 14,00 € |

## Tagesgerichte

Die wechselnden Tagesgerichte finden Sie auf unseren Tafeln <sup>(Allergene bitte erfragen)</sup>



## Hausgemachtes Dessert

Tiramisu <sup>(1,4,9-Weizen,11-Mandeln,13,H)</sup>	7,00 €
Panna Cotta <sup>(4,)</sup>	7,00 €
Crème Brûlée <sup>(1,4,11-Mandeln,13,E)</sup>	7,00 €
Weißes Schokoladen-Parfait <sup>(1,3,9-Weizen,11-Mandeln,13)</sup>	8,00 €
Mousse von brauner und weißer Schokolade <sup>(1,4,9-Weizen,11-Mandeln,13,B)</sup>	8,00 €
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis <sup>(1,4,9-Weizen,13)</sup>	8,00 €
*Dessertkomposition „El Mundo“ <sup>(1,4,8,9-Weizen,11-Mandeln,13,H,B)</sup> Variation von süßen Leckereien	14,00 €

## Hausgemachtes Eis und Sorbet

### Unser Eis <sup>(1,4)</sup>

ist Crème-Eis aus eigener Herstellung.

Wir verwenden für die Zubereitung ausschließlich Naturprodukte, was Frische und Spitzenqualität garantiert. Das Eis wird nach traditionellen Elsasser Rezepten jeden Tag frisch zubereitet.

### Unser Sorbet <sup>(7)</sup>

wird zu 100% aus Früchten ohne Alkohol oder Konservierungsstoffe rein **vegan** hergestellt.

Die aktuelle Auswahl an Eissorten entnehmen Sie bitte der Tafel, dazu gibt es wahlweise hausgemachte Erdbeer-, Karamel <sup>(4)</sup>-, Orangen-Karamel-, Schoko- oder Vanillesauce <sup>(4,13)</sup>. Auf Wunsch mit Sahne <sup>(4)</sup>, Portion 0,50 €

Eine Kugel <sup>(Je nach Sorte - bitte erfragen)</sup>	2,50 €
Zwei Kugeln <sup>(Je nach Sorte - bitte erfragen)</sup>	4,00 €
Drei Kugeln <sup>(Je nach Sorte - bitte erfragen)</sup>	6,00 €
Vier Kugeln <sup>(Je nach Sorte - bitte erfragen)</sup>	7,00 €



## Kaffee

Tasse Kaffee <sup>(K)</sup> Schweizer Art	2,50 €
Cappuccino <sup>(K,4)</sup>	3,00 €
Milchkaffee <sup>(K,4)</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>(K,4)</sup>	3,50 €
Espresso <sup>(K)</sup>	2,00 €
Espresso Macchiato <sup>(K,4)</sup>	2,20 €
Doppelter Espresso <sup>(K)</sup>	3,00 €
Cortado <sup>(K)</sup>	3,00 €
Espressokaffee mit gesüßter Kondensmilch	
Alle Kaffeesorten auf Wunsch mit Sirup <sup>(B nach Sorte)</sup> zzgl.	0,50 €
Heiße Schokolade mit frischer Milch <sup>(4)</sup> mit Sahne zzgl.	3,50 € 0,50 €

## Glas Tee

Darjeeling Second Flush	2,50 €
Ceylon	2,50 €
Earl Grey	2,50 €
Rooibos Caramel	2,50 €
Paradies-Mischung	2,50 €
Grüner Tee	2,50 €
Pfefferminz - frisch	2,50 €
Ingwer - frisch	2,50 €



## Cocktails

**Happy Hour:** 16:00 – 18:00 Uhr und  
ab 22:00 Uhr **alle** Cocktails **6,00 €**

### Classics & Fancy

Cosmopolitan <sup>(7)</sup>	9,00 €
Cointreau, Absolut Citron, Limettensaft, Cranberrynektar	
Whiskey Sour <sup>(7)</sup>	9,00 €
Bulleit 95 Rye, Zitronensaft, Zuckersirup	
Tequila Sour <sup>(7)</sup>	9,00 €
Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup	
Singapore Sling Raffle's Style <sup>(7,B)</sup>	9,00 €
Bombay Sapphire Gin, Cointreau, Dom Benedictine, Cherry Heering, Grenadine, Limonensaft, Ananassaft	
Mojito Original <sup>(7)</sup>	9,00 €
Havana Blanco, Limettensaft, Minze, weißer Rohrzucker	
Burnin' Flava <sup>(7,B)</sup>	9,00 €
Hausgemachter Chili infused Vodka, Mangosirup, Limettensaft, Apfelsaft, Ananassaft	
Gin Basil Smash <sup>(7)</sup>	9,00 €
Beefeater Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, frisches Basilikum	
Rosemary's Hazelberry <sup>(7)</sup>	9,00 €
Frangelico, Chambord, Limettensaft, Cranberrynektar, Rosmarin	
White Russian <sup>(7,4,B)</sup>	9,00 €
Kahlua, Absolut Vodka, Milch	
Gin Fizz <sup>(7)</sup>	9,00 €
Bombay Sapphire Gin, Läuterzucker, frischer Zitronensaft	

### Coladas

Piña Colada <sup>(7)</sup>	8,00 €
Havana Club, Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch	
Swimming Pool <sup>(7,B)</sup>	8,00 €
Absolut Vodka, Havana Club, Ananassaft, Kokosmilch, Blue Curacao, Kokossirup	
Brasileiro <sup>(7,B)</sup>	8,00 €
Likör 43, weißer Tequila, Kokossirup, Ananassaft, Maracujanektar, Kokosmilch	
Batida de Maracuja <sup>(7,4)</sup>	8,50 €
Havana Club Añejo Blanco, Maracujanektar, weißer Rohrzucker, Milchmädchen	
Hazelnut Colada <sup>(7,B)</sup>	8,50 €
Frangelico, Havana Club Añejo Blanco, Ananassaft, Karamellsirup, Kokosmilch	

### Muddled Drinks

Caipirinha <sup>(7)</sup>	8,00 €
Cachaça, Limetten, weißer Rohrzucker	
Mojito <sup>(7)</sup>	8,00 €
Havana Club Añejo Blanco, Limetten, Minze, weißer Rohrzucker	
Cherry Kiss <sup>(7)</sup>	8,00 €
Absolut Vanilla, Erdbeerpüree, weißer Rohrzucker, Cherry Blossom Tonic, Limette	
Mojito Passion <sup>(7,A)</sup>	8,00 €
Havana Club Añejo Blanco, Limettensaft, Passionsfruchtpüree, Minze	
Gallijito <sup>(7,B)</sup>	8,00 €
Galliano, Havana Club 3 años, Ingwer, Minze, Zuckersirup, Limettensaft, Soda	



## Caribbean's

El Mundo 2.0 <sup>(7,B)</sup> Absolut Vanilla, Maracujasaft, Cranberrysaft, Erdbeersaft, Erdbeerpüree, Zitronensaft	8,00 €
Bahama Mama <sup>(7,B)</sup> Old Pascas, Havana Club 3 años, Kahlua, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft	8,50 €
Mai Tai <sup>(7,B)</sup> Havana Club 3 años, Myers's Rum, Cointreau, frisch gepresster Orangensaft, Limettensaft	8,50 €
Planter's Punch <sup>(7,B)</sup> Myers's Rum, Havana Club, Zitronensaft, Grenadinesirup, Ananas- und Orangensaft	8,50 €
Sex on the Beach <sup>(7,B)</sup> Pepino Peach, Absolut Vodka, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	8,00 €
Summer Dream <sup>(7,B)</sup> Absolut Vodka, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft, Mangosirup, Grenadinesirup	8,00 €
Tequila Sunrise <sup>(7,B)</sup> Tequila, Orangensaft, Genadinesirup	8,00 €
Fruitylicious <sup>(7)</sup> Havana Club, Bananennektar, Maracujanektar, Erdbeerpüree	8,00 €
Green <sup>(7)</sup> Absolut Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Maracujanektar, Kiwisirup	8,00 €
Vanilla in Manila <sup>(7,A)</sup> Vanille, Havana Club, Midori, Vanillesirup, Rhabarbernektar, Apfelsaft	8,50 €
Watermelon Man <sup>(7,B)</sup> Absolut Vodka, Wassermelonenlikör, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Zitronensaft	8,00 €

## Mocktails -alkoholfrei-

El Mundo <sup>(B)</sup> Maracujanektar, Cranberrysaft, Erdbeersaft, Erdbeerpüree, Zitronensaft	7,00 €
Ipanema <sup>(B)</sup> Limone, weißer Rohrzucker, Ginger Ale	7,00 €
Coconut Kiss Kokossirup, Kokosmilch, Maracujanektar, Ananassaft	7,00 €
Summer Light <sup>(B)</sup> Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup	7,00 €
Fruit Punch Ananassaft, Limonensaft, Maracujanektar, Mangonektar, Erdbeersirup	7,00 €
Mango Bad Ass <sup>(B)</sup> Erdbeermark, Mangonektar, Mangosirup, Limonensaft, Mystic Mango	7,00 €
Watermelon Girl <sup>(B)</sup> Orangensaft, Ananassaft, Wassermelonenlikör, Genadinesirup, Limonensaft	7,00 €
The Healthy Sportsman Erdbeerpüree, Ananassaft, Maracujanektar, Cranberrynektar	7,00 €



## Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
Coca-Cola <sup>(B,K,Q)</sup>	3,00 €	4,00 €
Coca-Cola light <sup>(B,D,E,F,G,K,Q)</sup>	3,00 €	4,00 €
Fanta <sup>(B,Q, R)</sup>	3,00 €	4,00 €
Sprite <sup>(Q)</sup>	3,00 €	4,00 €
Tafelwasser	2,00 €	3,00 €
Tafelwasser 100 % still	2,00 €	3,00 €
Lemon Squash		3,50 €
Vilsa Gourmet - medium	Fl. 0,25 l 3,00 €	
Vilsa Gourmet - medium	Fl. 0,75 l 6,00 €	
Vilsa Gourmet - extra still	Fl. 0,25 l 3,00 €	
Vilsa Gourmet - extra still	Fl. 0,75 l 6,00 €	
Voss-Gletscherwasser aus Norwegen - sparkling	Fl. 0,375 l 4,50 €	
Voss-Gletscherwasser aus Norwegen - still	Fl. 0,375 l 4,50 €	
Bitter Lemon	Fl. 0,2 l 3,00 €	
Ginger Ale	Fl. 0,2 l 3,00 €	
Tonic Water	Fl. 0,2 l 3,00 €	
Fentimans Tonic Water	Fl. 0,2 l 4,50 €	
Bionade Holunder	Fl. 0,33 l 3,00 €	
Mystic Mango	Fl. 0,2 l 3,00 €	

## Fruchtsäfte

	0,3 l	0,4 l
Saftschorle	3,00 €	4,00 €
Apfelsaft (naturtrüb)	3,50 €	4,50 €
Orangensaft	3,50 €	4,50 €
Bananen-Nektar	3,50 €	4,50 €
Kirsch-Nektar	3,50 €	4,50 €
Ananassaft	3,50 €	4,50 €
Mango-Nektar	3,50 €	4,50 €
Maracuja-Nektar	3,50 €	4,50 €
Rhabarber-Nektar	3,50 €	4,50 €
Cranberry-Nektar	3,50 €	4,50 €



## Biere vom Faß

Beck's	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Alster	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Kräusen	0,3 l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
Hasseröder Fürstenbräu Granat	0,3 l	3,50 €
Hasseröder Schwarz	0,3 l	3,50 €

## Flaschenbier

Vitamalz	0,33 l	3,00 €
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Beck's Lemon	0,33 l	3,00 €
Beck's Gold	0,33 l	3,00 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	5,00 €



## Schaumweine und Champagner

### Glas 0,1 l

Prosecco Frizzante Treviso DOC <sup>(7)</sup>	4,00 €
Cremant de Loire Brut Excellence <sup>(7)</sup>	5,00 €
Cremant mit Hibiskusblüte <sup>(7)</sup>	6,00 €
Kir Royal <sup>(7)</sup>	6,00 €
- Cremant mit Creme de Cassis	

### Piccolo 0,2 l

Champagne Brut Imperial	26,00 €
Moët & Chandon	
- ein spritziger Champagner mit delikaten Fruchtaromen, reifem Körper und leichten Hefetönen. Ein Klassiker, eine gute Wahl, um prickelnde Momente zu begehen.	

### Flasche 0,75 l

Prosecco Frizzante Treviso DOC	18,00 €
Italien, Venezien, Serena	
- Trocken, zarte Frucht und herrlich frisch	

Cremant de Loire Brut Excellence AC	25,00 €
Frankreich- Bouvet-Ladubay	
- Trocken, elegant, fein und frisch, toller Aperitif!	

Cremant de Loire Brut Rosé Cuvée Excellence AOC	29,00 €
Frankreich- Bouvet-Ladubay	
- feine Perlage, duftig, Fruchtaromen mit einem Hauch von Süße und Schmelzein Rosé mit feiner Struktur und angenehmem Finale	

Champagner-Veuve Duroy Hauschampagner	55,00 €
60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	
Ein zugänglicher, charmanter und saftiger Champagner mit schöner Frucht, harmonisch komponiert und mit einer Eleganz ausgestattet, die man sonst nur bei deutlich höherpreisigen Häusern findet.	

Champagner-Veuve Duroy Rosé	60,00 €
60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	
Hier verleiht die verführerische Farbe dem ohnehin exklusiven Getränk noch einen zusätzlichen Hauch der Besonderheit. Die feine Frucht, Frische und Klarheit machen diesen Rosé zu einer überaus verlockenden Alternative.	

Champagne Brut Imperial	80,00 €
Moët & Chandon	
- ein spritziger Champagner mit delikaten Fruchtaromen, reifem Körper und leichten Hefetönen. Ein Klassiker, eine gute Wahl, um prickelnde Momente zu begehen.	





## Flaschenweine 0,75 l

### Weißwein

#### Deutschland

**Hauswein, exklusiv für El Mundo** 15,00 €

Weißer Traube QbA aus dem Hause Julius Knöll, Pfalz

- Nicht zu trocken, fruchtig, saftig, lecker

Auch zum Mitnehmen 9,00 €

Riesling QbA, Bassermann-Jordan 21,00 €

Pfalz

- Trocken, straff mit leicht erdiger Frucht. Ein überzeugender Edelpfälzer

Wegeler Geheimrat J. Riesling Spätlese 45,00 €

Rheingau

- Trockene Edelspätlese aus besten Rheingauer Riesling-Lagen. Elegante Fülle, zarte erste Reife, harmonisch und rund mit saftiger Länge

#### Frankreich

William Fevre, Chablis AOC 35,00 €

Burgund

- Trockener Klassiker aus Nordfrankreich. Feinster Chardonnay auf mineralischem Kalkboden führt zu schlankem, kernigem Wein mit gutem Säuregerüst

#### Italien

Ca'Luna, Gavi DOCG 22,00 €

Piemont

- Trocken, schöne Frucht, leicht und frisch. Gavi wird aus der Cortesetraube gemacht und stammt aus dem Piemont in Nordwestitalien

Terreliade, Grillo Timpa Giada I.G.T 24,50 €

Sizilien

- Trocken und mineralisch würzig. Man spürt das nahe Meer bei diesem kernigen Westsizilianer

Ca`del Bosco Curtefranca Bianco DOC 45,00 €

Lombardei

- Trockener Cuvée aus Chardonnay und Pinot Bianco mit leichtem Holzbausbau. Gute und elegante Präsenz im Mund, herrlich langer Nachhall, der Lust auf's nächste Glas macht

#### Kalifornien

Ravenwood Vintners Bl. Chardonnay 24,50 €

-Trocken, saftig, fruchtig und erfrischend mit vielschichtigen Aromen.

Feine Anklänge von Toast, vom fast obligatorischen kalifornischen Barriqueausbau

#### Chile

Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay Mapu Reserva 22,50 €

- Trocken, voll und üppig aus dem Valle Central in Chile. Feine Noten von Zitrus- und exotischen Früchten aus bestem französisch-chilenischem Haus

**Weitere Weinangebote finden Sie in unserer exklusiven Weinkarte**



## Flaschenweine 0,75 l

### Rotwein

#### Deutschland

- Hauswein, exklusiv für El Mundo** 15,00 €  
Rote Traube QbA aus dem Hause Julius Knöll, Pfalz  
- Nicht zu trocken, fruchtig, saftig, lecker
- Auch zum Mitnehmen 9,00 €
- Spätburgunder QbA, Bassermann-Jordan 21,50 €  
Pfalz  
- Trocken, kirschtig-weich mit straffem Körper und würzigem Tannin

#### Frankreich

- Chateau Grand Mouëys, Bordeaux les Côtes AC 29,50 €  
Bordeaux  
- Feiner, richtig trockener Bordeaux aus den besten Lagen für Bordeaux AC
- Côte du Rhône Belleruche 26,00 €  
Chapoutier, Rhône  
- Trocken, edles Purpurrot mit einem Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig mit seidigen Tanninen, eleganten Fruchtaromen von Cassis, Heidelbeeren, Brombeeren und dunklen Kirschen sowie feinen dezenten Noten von Kräutern der Provence

#### Italien

- Lamole di Lamole, Chianti Classico DOCG 23,50 €  
Toscana  
- Trocken, fein und elegant. Gut gemachte traditionelle Chianti gehören einfach zum Besten, was einem in Rot passieren kann
- Conte di Lucca, Montepulciano d'Abruzzo DOC 22,00 €  
Abruzzen  
- Trockener Landedelmann aus den Abruzzen mit vollen, leicht erdigen Brombeeraromen und weichem Tannin
- Terreljade, Nero d'Avola Nira DOC 27,00 €  
Sizilien  
- Trockener Sizilianer mit Biss und Würze. Nero d'Avola ist die sizilianische Rotweintraupe. Tiefrote Farbe, süßlicher Beerenduft. Kraftvoll und intensiv am Gaumen
- Ca`del Bosco Curtefranca Rosso DOC 45,00 €  
Lombardei  
- Trocken, intensiv ohne schwer zu sein, weich und angenehm. Eine elegante Cuvée aus den Bordeauxtrauben Cabernet Sauvignon und Franc sowie Merlot

**Weitere Weinangebote finden Sie in unserer exklusiven Weinkarte**



<b>Antinori</b> <b>Tignanello IGP</b> - Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. 14 Monate ausgebaut in Barriques aus französischer Eiche. Aromen von Pflaumen, Cassis, Heidelbeeren, Feigen, Vanille, Zeder, Tabak, Espresso, Leder, Kräuter, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen konzentriert, elegant, viel samtene Tannin, feinwürzig, mineralisch, reife Frucht, enorme Tiefe, vielschichtig, saftig und mit sehr langem Nachhall.	<b>95,00 €</b>
<b>Spanien</b> <b>Bodegas San Pedro, Rioja Crianza 7 Castillos DOCa</b> <b>Rioja</b> - Spaniens Rotweinklassiker in der Reifestufe Crianza mit mindestens einem Jahr Fassreife und einem Jahr in der Flasche	<b>24,00 €</b>
<b>Chile</b> <b>Baron Philippe de Rothschild, Cabernet Sauvignon Mapu Reserva</b> - Trocken, kraftvoll und üppig aus dem Valle Central in Chile. Volle beerige Frucht aus bestem französisch-chilenischem Haus	<b>22,50 €</b>

**Weitere Weinangebote finden Sie in unserer exklusiven Weinkarte**



## Offene Weine

### Weißwein

	0,2 l	0,5 l
Weinschorle <sup>(7)</sup>	4,00 €	
<b>Hauswein El Mundo <sup>(7)</sup></b> Julius Knöll, Pfalz, weiße Traube QbA - Nicht zu trocken, fruchtig, saftig, lecker	5,00 €	10,00 €
Frizzantino <sup>(7)</sup> Italien, Cantine Ceci - Prickelnd fruchtig und angenehm frisch	4,00 €	8,00 €
Pinot Grigio IGT <sup>(7)</sup> Italien - Trocken, saftig und frisch mit nussig-herber Frucht	5,50 €	12,00 €
Riesling QbA, Bassermann-Jordan <sup>(7)</sup> Pfalz - Trocken, straff mit leicht erdiger Frucht. Ein überzeugender Edelpfälzer	6,50 €	14,00 €
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay Mapu Reserva <sup>(7)</sup> Chile - Trocken, voll und üppig aus dem Valle Central in Chile. Feine Noten von Zitrus- und exotischen Früchten aus bestem französisch-chilenischem Haus	7,00 €	15,00 €
Weißer Burgunder QbA, Weber <sup>(7)</sup> Baden - Trocken, saftig, süffig. Schöne fruchtige Fülle aus Baden	7,00 €	15,00 €

### Rosé

	0,2 l	0,5 l
Cheval d'Or, Syrah Rosé VdP <sup>(7)</sup> - Trockener, kräftiger Rosé aus Südfrankreich mit milder Säure und feinsten Erd- und Himbeerearomatik	5,50 €	12,00 €



## Offene Weine

### Rotwein

#### **Hauswein El Mundo <sup>(7)</sup>**

Julius Knöll, Pfalz, rote Traube QbA  
- Nicht zu trocken, fruchtig, samtig, lecker

0,2 l    0,5 l

5,00 €    10,00 €

#### **Lambrusco IGT <sup>(7)</sup>**

Italien, Cavicchioli, Emilia Romagna  
- Prickelnd süß und saftig schön

4,00 €    8,00 €

#### **Merlot IGT <sup>(7)</sup>**

Italien  
- Trocken, herb dunkelfruchtig, nicht zu schwer

5,50 €    12,00 €

#### **Tempranillo DO, Finca Renegado <sup>(7)</sup>**

Spanien  
- Trocken, dunkelbeerig-saftig mit weichem Tannin. Aus der Gegend von Valencia kommt dieser herrlich süffige und unkomplizierte Wein

6,00 €    13,00 €

#### **Baron Philippe de Rothschild, Cabernet Sauvignon Mapu Reserva Chile <sup>(7)</sup>**

- Trocken, kraftvoll und üppig aus dem Valle Central in Chile. Volle beerige Frucht aus bestem französisch-chilenischem Haus

7,00 €    15,00 €

## Aperitifs

Prosecco Frizzante Treviso DOC <sup>(7)</sup>		0,1 l	4,00 €
Cremant de Loire Brut Excellence <sup>(7)</sup>		0,1 l	5,00 €
Cremant mit Hibiskusblüte <sup>(7)</sup>		0,1 l	6,00 €
Aperol Sprizz <sup>(7,B,J)</sup>		0,2 l	7,00 €
Hugo <sup>(7)</sup>		0,2 l	7,00 €
Kir Royal <sup>(7)</sup>		0,1 l	6,00 €
Martini Bianco <sup>(7)</sup>		5 cl	3,00 €
Martini Rosso <sup>(7)</sup>		5 cl	3,00 €
Martini Extra Dry <sup>(7)</sup>		5 cl	3,00 €

## Digestifs

Fernet Branca <sup>(7)</sup>	42%	2 cl	2,00 €
Ramazzotti <sup>(7)</sup>	30%	2 cl	2,00 €
Jägermeister <sup>(7)</sup>	35%	2 cl	2,00 €
Jubiläums-Aquavit <sup>(7)</sup>	41%	2 cl	2,00 €
Sambuca <sup>(7)</sup>	40%	2 cl	2,00 €
Ouzo <sup>(7)</sup>	40%	2 cl	2,00 €
Baileys <sup>(4,7,B,K,Q)</sup>	17%	4 cl	3,50 €
Baileys chocolat luxe <sup>(4,7,B,K,Q)</sup>	15,7%	4 cl	6,50 €

## Cognac - Brandy

Carlos I <sup>(7)</sup>	36%	2 cl	4,00 €
Cardenal Mendoza <sup>(7)</sup>	45%	2 cl	4,00 €
Cognac Napoleon 10 ans <sup>(7)</sup>	40%	2 cl	4,50 €
Jean Filioux			
Hennessy Cognac XO <sup>(7)</sup>	40%	2 cl	12,00 €

## Grappa

Grappa di Prosecco <sup>(7)</sup>	42%	2 cl	3,00 €
- „Andrea da Ponte“ weiß, weich und fruchtig, der aus der Champagnerflasche			
Grappa Jacopo Poli <sup>(7)</sup>	40 %	2 cl	4,50 €
- Sarpa di Poli, weiß, trockene, herb-kernige Grappa ohne Brennen			
Grappa Sarpa Barrique <sup>(7)</sup>	40 %	2 cl	5,50 €
- Sarpa di Poli, im Eichenfass gereift			

## Wodka

Belvedere Wodka <sup>(7)</sup>	40%	2 cl	4,00 €
- Premium-Wodka aus Polen, für dessen Herstellung nur ausgesuchte Roggensorten verwendet werden, vierfach destilliert			

## Gin

<p>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin <sup>(7)</sup> Deutschland, Schwarzwald Fein blumig und lieblich, einen Hauch pfeffrig, subtil bittere Frucht der Preiselbeere, vielschichtig und komplex, sehr harmonisch</p>	47%	4 cl	10,00 €
<p>Monkey 47 Sloe Gin <sup>(7)</sup> Deutschland, Schwarzwald Fein und fruchtig, vielschichtig und komplex, sehr harmonisch, mit feiner Süße der Schlee</p>	49%	4 cl	10,00 €
<p>The Duke Munich Dry Gin <sup>(7)</sup> Deutschland, München Sehr weich und mild, vielschichtig mit Noten von Lavendel, Zitrusfrüchten und sanfter Würze</p>	45%	4 cl	5,00 €
<p>Tonka Gin <sup>(7)</sup> Deutschland Das intensive Aroma der Tonka-Bohne verleiht diesem Gin Noten süßer Vanille, herber Bittermandel und würziger Heublumen</p>	47%	4 cl	10,00 €
<p>Bombay Sapphire London Dry Gin <sup>(7)</sup> England, London Weich und harmonisch, Noten von Wacholder</p>	40%	4 cl	4,00 €
<p>Beefeater London Distilled Dry Gin <sup>(7)</sup> England, London Spezielles Gin-Aroma, trocken</p>	47%	4 cl	4,00 €
<p>Beefeater Burrogh's Reservere <sup>(7)</sup> England, London Weich, komplexe Würze anfänglicher Zitrusgeschmack führt zu markantem Wacholder</p>	43%	4 cl	12,00 €
<p>Tanqueray Gin No. 10 <sup>(7)</sup> England, London Feiner Geschmack mit Zitrus- und Wacholderbeeraromen</p>	47%	4 cl	6,00 €
<p>The London No. 1 Blue Gin <sup>(7)</sup> England, London Sehr komplex und weich, nach edlen Kräutern und Gewürzen</p>	47%	4 cl	8,00 €
<p>Hendricks Gin <sup>(7)</sup> Ayrshire, Schottland Außergewöhnliches, interessantes Aroma, erfrischend und sehr rein</p>	44%	4 cl	8,00 €
<p>Boudier Saffron Gin <sup>(7)</sup> Dijon, Frankreich Feiner Safran, harmonisch, weich, frische Zitrusfrucht</p>	40%	4 cl	6,00 €



## Whisky / Whiskey

Glenmorangie 10 Y <sup>(7,B)</sup> Schottland/ Highlands Das Aroma dieses Single Malt Whiskys aus den nördlichen Highlands ist frisch, blumig und würzig.	40%	4 cl	8,00 €
Glenmorangie Quinta Ruban 12 Y <sup>(7)</sup> Schottland/ Highlands Dieser Single Malt wurde in Portweinfässern nachgereift. Mit etwas Wasser entwickeln sich Gewürznoten. Der Abgang ist sanft, weich und lang.	46%	4 cl	11,00 €
Glenkinchie 12 Y <sup>(7,B)</sup> Schottland/ Lowlands Der 12jährige Glenkinchie, auch bekannt als 'the Edinburgh Malt', ist der unbestrittene Meister des leichten Lowland-Stils.	43%	4 cl	9,00 €
Talisker 10 Y <sup>(7,B)</sup> Schottland/Isle of Skye Sein Aroma ist rauchig und malzig-süß. Der Geschmack ist passend kräftig, explosiv – ja sogar pikant. Es folgt ein gewaltiger Abgang, ein echter ‚Nachbrenner‘.	46%	4 cl	8,00 €
Arber Uigedail <sup>(7)</sup> Schottland/Islay Er wird aus 90% Ex-Bourbon und 10% Malts aus Sherryfässern kreiert.	54%	4 cl	12,00 €
Laphroaig 10 Y <sup>(7,B)</sup> Schottland/ Islay Der 10jährige aus der Destillerie Laphroig. Ein toller Whisky. Ein Torfmonster, das keine Gefangenen nimmt.	48%	4 cl	9,00 €
Suntory Yamazaki 12 Y <sup>(7,B)</sup> Japan Hergestellt aus stark getorfte Gerste, zeichnet er sich vor allem durch seine orientalische Sandelholznote aus.	43%	4 cl	20,00 €
Bushmills 10 Y <sup>(7,B)</sup> Irland Den dreifach gebrannten Bushmills 10 charakterisieren milde und süße Aromen.	40%	4 cl	8,00 €
Bulleit Rye 4 Y <sup>(7)</sup> USA Dieser Rye hat einen außergewöhnlichen hohen Roggenanteil von 95% und wurde mindestens vier Jahre in amerikanischen Eichenfässern gereift.	45%	4 cl	7,00 €
Woodford Reserve <sup>(7)</sup> USA Klassischer Bourbon, vom Stil schön kräftig und leicht würzig, Noten aus Vanille.	42%	4 cl	8,00 €





## Edelobstbrände

Williamsbirnenbrand -Deutschland, Ziegler- <sup>(7)</sup> Handverlesene Birnen, rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht.	43%	2 cl	5,00 €
Waldhimbeergeist -Deutschland, Ziegler- <sup>(7)</sup> Aus den Wäldern am Plattensee. Pure Natur im Glas. Sonne, Erde, Frucht	43%	2 cl	5,00 €
Wallnussgeist -Deutschland, Ziegler- <sup>(7)</sup> 50% der Walnüsse werden vor der Verarbeitung geröstet. Die reifen Walnusskerne werden dann gemahlen mit dem Destillat vereint. Kernige Röststöne. Voller Kraft und nussiger Füller. Ein Genuss für Kenner.	43%	2 cl	5,00 €
Wildkirsche No. 1 -Deutschland, Ziegler- <sup>(7)</sup> Wildkirschen- rar und versteckt, gereift nach den Gesetzen der Natur, eigenwillig, nachhaltig im Abgang. Elegant, mit einem Hauch von Süße. Für eine Flasche benötigt man 15 kg Kirschen.	43%	2 cl	10,00 €

Bei Unsicherheiten oder weiteren Allergien/Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal !



**Endnote zu Allergenen und Unverträglichkeiten:**

01 Eier - 02 Fisch - 03 Krebstiere - 04 Milch - 05 Sellerie - 06 Sesamsamen  
07 Schwefeldioxid / Sulphite - 08 Erdnüsse - 09 Gluten haltiges Getreide - 10 Lupine  
11 Schalenfrüchte - 12 Senf - 13 Sojabohnen - 14 Weichtiere

**Endnote bzgl. Zusatzstoffen:**

(A) mit Konservierungsstoff - (B) mit Farbstoff - (C) mit Antioxidationsmittel  
(D) mit Süßungsmittel Saccharin - (E) mit Süßungsmittel Cyclamat  
(F) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
(G) mit Süßungsmittel Acesulfam - (H) mit Phosphat - (I) geschwefelt - (J) Chinin haltig  
(K) Coffein haltig - (L) mit Geschmacksverstärker - (M) geschwärzt - (N) gewachst  
(P) gentechnisch verändert - (Q) Säuerungsmittel - (R) Stabilisatoren

**Bei Unsicherheiten oder weiteren Allergien/Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte  
Vertrauensvoll an unser Servicepersonal !**