

## Aperitifs 5 cl

1	<b>Martini rot</b> <sup>1</sup>	5,50	10	<b>Kir Royal</b> <sup>1</sup>	8,80
2	<b>Martini weiß</b>	5,50	11	<b>Glas Sekt Hausmarke</b>	6,30
3	<b>Martini dry</b>	5,50	12	<b>Sanbitter</b>	6,50
4	<b>Sherry, medium</b>	5,50		alkoholfreier Aperitif	
5	<b>Sherry, secco</b>	5,50	13	<b>Glas Prosecco trocken</b>	6,30
6	<b>Portwein</b>	5,50	14	<b>Piccolo Champagner</b>	22,50
7	<b>Campari-Soda</b> <sup>1</sup>	6,20	27	<b>Aperol Spritz</b>	8,20
8	<b>Campari-Orange</b> <sup>1</sup>	6,50	28	<b>Hugo</b>	8,20
9	<b>Kir</b> <sup>1</sup>	6,70	29	<b>Lillet Wild Berry</b>	8,20

## Kalte Vorspeisen

16	<b>Krabbencocktail</b> <sup>2</sup> mit Toast und Butter	15,80
20	<b>Carpaccio Toscana</b> Rinderfiletscheiben in Zitronensauce mit Basilikum, Knoblauch und Parmesankäse, dazu Baguette	15,80
19	<b>Kleines Carpaccio Toscana</b> dazu Baguette	13,50
21	<b>Carpaccio „Bismarckturn“</b> rohes Rinderfilet mit Sauce „Bismarck“	15,80
22	<b>Kleines Carpaccio „Bismarckturn“</b> dazu Baguette	13,50
24	<b>Geräuchertes norwegisches Lachsfilet</b> <sup>12</sup> mit Toast und Butter	15,80
25	<b>Bruschetta „Classico“</b>	9,90
	3 Stk. geröstetes Baguette mit gewürfelten Tomaten, Pesto und Rucola	
26	<b>Vitello Tonnato</b> hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce und Kapern, dazu Baguette	15,80

## Suppen

30	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage	6,90
31	<b>Hühnersuppe</b> mit Einlage	6,90
32	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	7,50
33	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken	7,50
35	<b>Frische Tomatensuppe</b> mit Sahne	6,90
36	<b>Frische Fischsuppe</b>	9,90

## Warme Vorspeisen

40	<b>Feines Ragout</b> <sup>4</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>2</sup> überbacken, dazu Toast	13,90
41	<b>3 Scampi am Spieß vom Rost</b> mit Fruchtereis und diversen Saucen	15,80
42	<b>Antipasto „Bismarckturn“</b> Scampi, Krabben, Salm, Zwiebeln in Tomatensauce mit Knoblauch und Kräutern, pikant	15,80



Mit uns geht Ihnen ein Licht auf!



**PLANUNG  
INSTALLATION  
BELEUCHTUNG  
NETZWERKTECHNIK  
SMART HOME**



**Elektro Jahn GmbH**  
Im Straßer Feld 26  
52134 Herzogenrath  
☎ **02406-12599**  
[www.elektro-jahn-gmbh.de](http://www.elektro-jahn-gmbh.de)

**Eppmann & Schaaf GmbH**  
**Kältetechnik**



**Planung - Verkauf - Montage - Service**

- Klimaanlage
- Wärmepumpen
- Sonderanlagen
- Kühleinrichtungen

Rumpener Str. 57 · 52134 Herzogenrath  
Tel.: 02407 / 71 72 · Fax: 02407 / 1 76 42  
info@eppmannundschaaf.de · www.eppmannundschaaf.de

## Zu empfehlen

- 401 **Cordon bleu** 20,90  
mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup> gefüllt,  
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 441 **Hähnchenbrust „Hawaii“** 20,90  
mit diverser Obst, Sauce Hollandaise<sup>2</sup>, Kroketten,  
Gemüse und Salat vom Büffet
- 135 **Forelle „Müllerin“** 20,90  
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat vom Büffet
- 443 **Holzfüllersteak vom Grill** 20,90  
mit einer Auflage von Champignons, Speckwürfelchen<sup>14</sup> und Zwiebeln,  
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 632 **Schollenfilet in Dillsauce** 20,90  
mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet
- 918 **Kleines Rumpsteak mit Pfeffersauce** 24,90  
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet



Ihr kompetenter und zuverlässiger Partner für  
Ihre Gartengestaltung und Dachbegrünung

Ronheider Weg 137 · 52066 Aachen · Tel.: 0241/6 68 98 · Fax: 0241/60 29 27  
E-Mail: [info@stephan-gartenbau.de](mailto:info@stephan-gartenbau.de) · [www.stephan-gartenbau.de](http://www.stephan-gartenbau.de)

## Kleine Gerichte

60	<b>Kleines Kalbssteak „Hawaii“</b> Kalbssteak mit Curryreis und diversem Obst und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	23,90
61	<b>„Mediterran“ - Teller</b> Rumpsteak, Schweinefilet, Speck <sup>14</sup> und Pommes frites	22,90
66	<b>„Küchenchef“</b> Rinderfilet mit frischen Champignons, dazu Kroketten	25,90
67	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit frischen Champignons, Spargel und viel Rahm, dazu Butterreis	21,90
447	<b>„Kleines Stroganoff“</b> geschnetzeltes Rinderfilet in feiner Cremesauce mit Zwiebeln, Champignons und saurer Gurke, mit Butterreis garniert	21,90
603	<b>Lammrücken</b> in feiner Knoblauch-Kräuter-Sauce, garniert mit Bratkartoffeln	23,90
604	<b>Schweinefilet</b> in Pfeffersauce, mit Pommes frites	20,50
915	<b>Kalbsleber</b> mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites	20,50
626	<b>Lammkotelett</b> mit Knoblauch und Kräutern, dazu Bratkartoffeln	23,50
914	<b>Lammfilet</b> mit Knoblauch und Kräutern, in feiner Rosmarin-Sauce, dazu Bratkartoffeln	25,90

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Für unsere kleinen Gäste

75	<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Salat garniert	12,90
77	<b>Kleine Portion Spaghetti Bolognese</b>	10,90
82	<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites und Salat garniert	10,90

## Vegetarische Ecke

52	<b>Gartenfrischer Gemüseteller</b>	15,80
55	<b>Gartenfrischer Gemüseteller</b> mit Mozzarella überbacken	16,80
123	<b>Tagliatelle</b> mit frischem Gemüse	15,80
766	<b>Omlette</b> mit frischen Champignons und Salzkartoffeln, mit Salat garniert	13,80

**MedicalAir**  
Intensivpflege aus Aachen  
*Pflege mit Herz*



Marktplatz 14 • 52078 Aachen • ☎ (0241) 450 362 89  
info@medicalair-intensivpflege.de • www.medicalair-intensivpflege.de

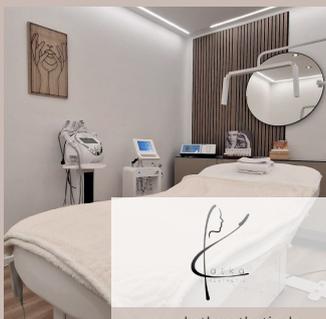
Find us on  

# Salatplatten

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 70  | <b>Insalata di Salmone</b> gegrillte Lachsstreifen auf bunten Salatvariationen, mit Balsamico und Olivenöl                | 18,50 |
| 72  | <b>Spezial-Salat „Bismarckturn“</b> erfrischender Salat der Saison mit geräuchertem Lachs, Shrimps und Joghurtdressing    | 18,50 |
| 74  | <b>Argentinischer Salat</b> bunte Salatvariationen mit argentinischen Rinderfiletstreifen in Balsamico und Olivenöl       | 22,30 |
| 80  | <b>Salat „Favorite“</b> frische Salatvariationen mit gebratenem, warmem Hähnchenbrustfilet, angemacht mit Joghurtdressing | 18,50 |
| 81  | <b>Gemischte Salatvariationen</b> mit gebratenen Edelfischen  | 21,30 |
| 290 | <b>Salat-Teller</b> vom Buffet  | 6,90  |

# Nudelspezialitäten

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 110 | <b>Tagliatelle</b> mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen und Parmesan                              | 15,90 |
| 111 | <b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Tomaten und Fleischsauce  | 15,90 |
| 114 | <b>Tagliatelle</b> mit Lachs in Limonen-Estragonsauce  | 18,90 |
| 116 | <b>Spaghetti</b> mit Lachs in Weißwein-Sahnesauce  | 18,90 |
| 120 | <b>Tagliatelle „Bismarck“</b> mit Rinderfiletspitzen, Gemüse in Tomatensauce und frischen Kräutern | 19,90 |
| 122 | <b>Tagliatelle</b> mit Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsauce und frischen Kräutern          | 17,90 |
| 112 | <b>Spaghetti mit Scampi</b> an Rucolasalat, Pinienkernen, Knoblauch und Kräuter-Kirschtomaten      | 21,80 |
| 113 | <b>Spaghetti Aglio &amp; Olio</b> mit Peperoncini, Knoblauch und Chili                             | 15,90 |



[www.katkaesthetic.de](http://www.katkaesthetic.de)

Erholung pur: Gönnen Sie sich eine Auszeit und lassen sich verwöhnen. Egal ob Sie einfach entspannen oder spezielle Bedürfnisse ihrer Haut behandeln lassen möchten. Ich berate dich gerne. Schließlich entsteht schöne Haut nicht zufällig.

**KATKAESTHETIC**  
Erholung und Regeneration für Haut und Seele

Trierer Straße 732

52078 Aachen

0241 - 9199 5616

Das zentrale Element der klugen Hautpflege ist das Wissen um die besonderen Bedürfnisse der eigenen Haut, um sie zu schützen und zu unterstützen, ihre Schwächen auszugleichen und so gemeinsam mit ihr lange jung zu bleiben.



Katarina Karđošová



## Fisch-Delikatessen

132	<b>Scampi alla Provinciale</b>	31,80
	Scampi mit Provinciale-Sauce, dazu Butterreis	
133	<b>Scampi gegrillt</b>	31,80
	dazu Butterreis und Sauce Tartar	
137	<b>Duett von Lachs &amp; Zanderfilet<sup>12</sup></b>	26,80
	an Dillsauce, dazu Bandnudeln	
138	<b>Lachs gegrillt</b>	30,80
	mit Spinat und Salzkartoffeln	
139	<b>Lachs in Dillsauce</b>	30,80
	mit Gemüse und Salzkartoffeln	
140	<b>Gemischte Fischplatte (für 1 Person)</b>	33,80
	mit Salzkartoffeln und Broccoli	
141	<b>Gemischte Fischplatte (für 2 Personen)</b>	67,00
	mit Salzkartoffeln und Broccoli	
143	<b>Zanderfilet<sup>12</sup> gebraten</b>	26,80
	in Dillsauce mit Salzkartoffeln	
145	<b>Seezunge gegrillt</b>	Tagespreis
	mit Salzkartoffeln und Spinat	

## Lammfleisch-Spezialitäten

### Premium-Qualität aus Neuseeland

235	<b>Lamm-Mix</b>	35,50
	Lammfilet, Lammsteak und Lammkotelett mit Bratkartoffeln, Prinzessbohnen und Knoblauch mit frischen Kräutern	
237	<b>Filet d' Agenau à la Parisienne</b>	35,50
	mit Knoblauch und Kräutern, in feiner Rosmarin-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	
238	<b>Lammrücken gegrillt</b>	34,50
	mit Knoblauch-Kräuter, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	
246	<b>Lammkotelett</b>	33,50
	mit Bratkartoffeln und Knoblauch-Kräutern	
775	<b>Lammcarré am Stück gebraten</b>	36,80
	mit Knoblauch-Kräutern, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

Die Leidenschaft macht den Unterschied



**TISCHLER-TEAM  
AACHEN**

■ ENTWURF & PLANUNG ■ MÖBEL, KÜCHEN ■ LADENBAU  
■ SONDERANFERTIGUNGEN ■ TÜREN U. FENSTER  
■ BODENBELÄGE ■ REPARATUREN

Krutt & Kreuzer Gbr Schroufstr.81 52078 Aachen info@tischler-team-aachen.de 0241/99035911



## Internationale Gerichte

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 152 | <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b><br>paniert, serviert mit Pommes frites                                  | 19,90 |
| 605 | <b>Paprikaschnitzel</b><br>paniert, mit feiner frischer Paprikasauce<br>und Pommes frites                     | 21,90 |
| 613 | <b>Champignonschnitzel</b><br>paniert, mit frischen Champignons,<br>Rahmsauce und Pommes frites               | 21,90 |
| 615 | <b>Zwiebelrostbraten</b><br>Schnitzel vom Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln,<br>dazu Pommes frites            | 27,50 |
| 772 | <b>Scaloppine in Weißweinsauce</b><br>drei kleine Schnitzel mit Pommes frites                                 | 22,80 |
| 773 | <b>Bauernschnitzel</b><br>paniert, mit Speck <sup>14</sup> , Zwiebeln und Champignons,<br>dazu Bratkartoffeln | 22,80 |

## Spezialitäten-Platten

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 165 | <b>Diplomaten-Platte (für 2 Personen)</b><br>verschiedene Steaks vom Grill, brennend serviert,<br>Gemüse, Djuvetschreis, Pommes frites und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>              | 69,00  |
| 166 | <b>Filet-Spieß (für 2 Personen)</b><br>verschiedene Filets vom Grill, brennend serviert, Butterreis,<br>Pommes frites, Gemüse und Pfeffersauce   | 69,00  |
| 167 | <b>Chateaubriand (für 2 Personen)</b><br>Eine persönliche Empfehlung des Küchenchefs,<br>reichlich garniert mit Sauce Hollandaise <sup>2</sup>   | 75,00  |
| 168 | <b>Steakplatte (für 2 Personen)</b><br>Kalbsmedaillons, Rinderfilet, Rumpsteak,<br>bouquethaft garniert, dazu Paprikasauce   | 70,00  |
| 170 | <b>Schwert „Bismarckturm“ (für 4 Personen)</b><br>ein exquisites Filetfleischgericht, brennend serviert,<br>garniert mit Gemüse, Bratkartoffeln,<br>Butterreis und Champignonrahmsauce | 130,00 |

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.



# Küchen-Design

K a u f m a n n & F i s c h e r

AACHEN · BAESWEILER

Adalbertsteinweg 8-10 | 52070 Aachen | Telefon 0241/532525

Aachener Straße 207 | 52499 Baesweiler | Telefon 02401/6053-0

[www.kuechendesign-kaufmann-fischer.de](http://www.kuechendesign-kaufmann-fischer.de)

## Spezialitäten vom Rind

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 175 | <b>Rumpsteak „Lyoner Art“</b>  | 31,80 |
|     | Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten    |       |
| 176 | <b>Rumpsteak „Champignon“</b>  | 31,80 |
|     | Rumpsteak mit frischen Champignons,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten   |       |
| 181 | <b>Filet „Champignon“</b>  | 35,50 |
|     | Filet mit frischen Champignons,<br>dazu Kroketten und Gemüse               |       |
| 184 | <b>Argentinisches Pfeffersteak</b>   | 35,50 |
|     | Filetsteak in pikanter Pfeffercremesauce,<br>dazu Butterreis und Kroketten |       |

## Spezialitäten vom Kalb

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 157 | <b>Sarajevo-Schnitzel</b>   | 27,80 |
|     | Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Zwiebeln,<br>Gemüse und Pommes frites                                    |       |
| 190 | <b>Kalbssteak „Hawaii“</b>  | 32,80 |
|     | Kalbssteak mit Curryreis, diverssem Obst<br>und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>                                    |       |
| 191 | <b>Kalbssteak „Champignon“</b>  | 32,80 |
|     | Kalbssteak mit frischen Champignons,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten   |       |
| 194 | <b>„Cordon Bleu“</b>  | 32,80 |
|     | Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> ,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten |       |
| 196 | <b>Wiener Schnitzel</b>   | 29,80 |
|     | mit Pommes frites und Gemüse  |       |
| 201 | <b>Kalbsgeschnetzeltes</b>  | 27,80 |
|     | mit frischen Champignons, Spargel und viel Rahm, dazu Butterreis  |       |
| 606 | <b>Gegrillte Leber vom Kalb</b>   | 27,80 |
|     | mit gebratenen Zwiebeln, Apfelscheiben,<br>Gemüse und Pommes frites   |       |

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.



*Tod und Trauer natürlich er – leben*

Bestattungen aller Art, Bemalen von  
Särge und Urnen, Trauerseminare  
„Lebensphasen“ verstehen lernen,  
Bestattungsvorsorge.

  
**SCHINKENMEYER**  
Bestattungen



Schinkenmeyer Bestattungen · Aachen · [www.schinkenmeyer.de](http://www.schinkenmeyer.de)

## Spezialitäten aus der Pfanne

205	<b>Muckalica</b> geschnetztes Schweinefilet mit frischer Paprika, Tomaten und Zwiebeln, garniert mit Butterreis	22,90
206	<b>Sataras (scharf)</b> geschnetztes Schweinefilet mit Ei, Tomaten, Paprika und Zwiebeln überbacken, dazu Butterreis	23,80
207	<b>Schweinefilet „Dubrovnik“</b> drei Schweinefilets in feiner Paprikasauce, mit Kroketten	24,80
211	<b>Filet „Mediterran“</b> drei Schweinefilets in Pfefferrahmsauce, mit Kroketten	24,90
213	<b>Sauté „Stroganoff“</b> geschnetztes Rinderfilet in feiner Cremesauce mit Zwiebeln, Champignons und saurer Gurke, mit Butterreis garniert	26,80
216	<b>Pfeffer-Pfanne</b> geschnetztes Rinderfilet, Rumpsteak mit Zwiebeln, Paprika, Kidney-Bohnen und Mais, in feiner Pfefferrahmsauce, dazu Butterreis	26,80

## Spezialitäten vom Grill

637	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Djuvetschreis und Pommes frites	18,50
638	<b>Halb und Halb</b> Cevapcici-Raznjici-Spieß mit Djuvetschreis und Pommes frites	20,50
639	<b>Pljeskavica-Hacksteak</b> mit Djuvetschreis und Pommes frites	20,50
645	<b>Pljeskavica-Hacksteak</b> mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvetschreis und Pommes frites	20,90
220	<b>Raznjici</b> zwei Spieße, serviert mit Djuvetschreis und Pommes frites	22,00
221	<b>Mixed Grill</b> Rumpsteak, Kalbssteak, Spieß und geräucherter Speck <sup>14</sup> , serviert mit Djuvetschreis und Pommes frites	26,80
222	<b>Filetspitzen</b> zarte Filetspitzen in einer delikaten Champignonrahmsauce, mit Pommes frites und Djuvetschreis	26,50
225	<b>Spieß „Bismarckturn“</b> Rinderfilet, Rumpsteak, Kalbsmedaillon und Speck <sup>14</sup> mit frischer Paprika und Zwiebeln, brennend serviert, dazu Djuvetschreis und Pommes frites	28,90
227	<b>Steakteller</b> Rinderfilet, Rumpsteak, Kalbssteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise <sup>2</sup> und Bratkartoffeln	33,00

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.



# Supersteaks

Unsere saftigen Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wir grillen Ihr Steak nach Ihrem Wunsch:

english: blutig gegrillt • medium: rosa gegrillt • well done: durchgegrillt

## ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

Bife de Chorizo

282	<b>klein - pequeño 200 g</b>	32,00
283	<b>groß - grande 300 g</b>	38,50

## ARGENTINISCHES FILETSTEAK

Bife de Lomo

286	<b>klein - pequeño 200 g</b>	35,00
287	<b>groß - grande 300 g</b>	44,00

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage:  
Folienkartoffel, Pommes frites oder Reis



Eine originelle  
Geschenkidee!  
Verschenken Sie  
genussvolle Stunden.

## Boots- & Caravan-Polster

www.asc-schaumstoff.de

## Saucen

241	<b>Sauce Hollandaise<sup>2</sup></b>	4,50	244	<b>Knoblauchsauce</b>	4,50
242	<b>Champignonrahmsauce</b>	4,50		mit frischen Kräutern, kalt	
243	<b>Pfeffersauce</b>	4,50	245	<b>Paprikasauce</b>	4,50

## Beilagen

260	<b>Folienkartoffel</b>	5,50	265	<b>Kroketten</b>	4,80
	gebackene Kartoffel in Folie, wahlweise mit Sauerrahm oder Kräuterbutter		266	<b>Bratkartoffeln</b>	5,30
261	<b>Pommes frites</b>	4,30	267	<b>Prinzessbohnen</b>	5,30
262	<b>Tagliatelle in Butter</b>	4,80	269	<b>Broccoli</b>	5,30
263	<b>Frisches Marktgemüse</b>	5,60	271	<b>Geröstete Zwiebeln</b>	4,40
264	<b>Djuvetschreis</b>	4,60	272	<b>Portion Mayonnaise</b>	1,00
			273	<b>Frische Champignons</b>	5,80

## Käse

250	<b>Schafskäse</b>	10,80	254	<b>Käseplatte</b>	14,20
	serviert mit Brot und Butter			serviert mit Brot und Butter	
252	<b>Holländer „Gouda“<sup>1</sup></b>	10,80	255	<b>Parmesankäse</b>	14,80
	serviert mit Brot und Butter			serviert mit Brot und Butter	



## [ WELLNESS • PFLEGE • BEAUTY ELEMENTS ]

### PERMANENT MAKE-UP

#### Lippen

Lippenkontur	ab 350,- €
Schönheitsfleck	ab 60,- €

#### Augen

Wimpernrandverdichtung o. Lidstrich	ab € 210,-
--	------------

#### Augenbrauen

Schattierung	ab 270,- €
Härchenzeich.	ab 350,- €

15 % Rabatt bei  
Vorlage der  
Mitnahmespeisekarte

## KOSMETIK BALANCE

Inessa Bergmann - staatl. gepr. Kosmetikerin

Herrenstraße 11  
45657 Recklinghausen  
Tel. 02361 - 297 98  
[www.balance-kosmetikstudio.de](http://www.balance-kosmetikstudio.de)



## Alkoholfreie Getränke

301	<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	3,30	308	<b>Selters naturell</b>	Fl. 0,25 l	3,30
302	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	Fl. 0,2 l	3,40	309	<b>Cola light</b> <sup>1,3,5,9</sup>	Fl. 0,2 l	3,40
303	<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	Fl. 0,2 l	3,40	310	<b>Limone, natur</b>	0,2 l	4,20
304	<b>Apfelsaft</b>	Fl. 0,2 l	3,60	311	<b>Orangen, natur</b>	0,2 l	4,80
305	<b>Orangensaft</b>	Fl. 0,2 l	3,60	312	<b>Schwarzer</b>	Fl. 0,2 l	3,70
306	<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	Fl. 0,2 l	3,60		Johannisbeersaft		
307	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	Fl. 0,2 l	3,60				

## Biere

344	 vom Fass	0,25 l	3,30	338	 HEFEWEIZEN	Fl. 0,50 l	5,50
345	 vom Fass	0,40 l	4,90	339	 ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	3,90
336	 vom Fass	0,25 l	3,30	333	<b>Radler alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	3,90
335	 vom Fass	0,40 l	4,90				
337		0,33 l	3,90				

## Warme Getränke

315	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>5</sup>	3,30	324	<b>Tasse Kakao</b> mit Sahne	3,70
316	<b>Tasse Kaffee</b> koffeinfrei	3,30	325	<b>Glühwein</b>	5,00
317	<b>Tasse Tee</b> diverse Bio	3,80	326	<b>Heiße Slivovic</b> 4 cl	5,00
318	<b>Tasse Filterkaffee</b> <sup>5</sup>	3,20	329	<b>Heiße Zitrone natur</b>	5,00
319	<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>5</sup>	5,80	782	<b>Espresso Corretto</b> <sup>5</sup>	5,00
320	<b>Grog von Rum</b> 4 cl	5,80	785	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>5</sup>	3,30
321	<b>Tasse Espresso</b> <sup>5</sup>	3,10	786	<b>Latte Macchiato</b> <sup>5</sup>	3,90
322	<b>Tasse Milchkaffee</b> <sup>5</sup>	3,80	788	<b>Cappuccino Decaffeinato</b>	3,70
323	<b>Tasse Cappuccino Italiano</b> <sup>5</sup>	3,70		(koffeinfrei)	

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte!  
Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

- |                            |  |   |
|----------------------------|--|---|
| 1 mit Farbstoff            | 6 mit Süßungsmittel                      | 12 In Fischfilets könnten Reste von                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 geschwefelt                            | Gräten enthalten sein                                       |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle        | 13 Pantothensäure   |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 chininhaltig                          | 20 Pfanne ist heiß  |
| 5 koffeinhaltig            | 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten | 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr                       |
|                            | 14 mit Nitritpökelsalz                   | Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen. |

Partners  
gepflegter  
Gastronomie!

**Hansen & Bildstein**  
GETRÄNKE

Karkener Straße 27-35  
52525 Heinsberg-Karken  
Tel. 0 24 52 / 97 96-0  
[www.hansen-getraenke.de](http://www.hansen-getraenke.de)

