

KALTE TAPAS

- 1. Oktopussalat: Oktopus, Salat, Zwiebeln, Zitrone
Zwiebeln, Zitrone und frischen Kräutern an Olivenöl⁷
Octopus Salad 12 Euro
- 2. Oktopuscarpaccio⁷ *Octopus Carpaccio* 15 Euro
- 3. Zweierlei Oliven (*vegan*) *Two kinds of Olives* 5 Euro
- 4. Serrano Prosciutto 8 Euro
Prosciutto
- 5. Zarte Kalbszunge mit Rote Bete und Meerrettich 8 Euro
Tender calf tongue with beetroot and horseradish
- 6. Kleiner Käseteller (*vegetarisch*) *Small Cheese Plate* 8 Euro
- 7. Avocado Bruschetta (*vegan*) (4 Stück) 7 Euro
- 8. Bruschetta mit Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln (4 Stück) (*vegan*) 5 Euro
- 9. Rote Bete Carpaccio / Ziegenkäse (*vegetarisch*) 6 Euro
Beetroot Carpaccio with Goat Cheese
- 10. Anchovis mit roter Zwiebel und Kapern 7 Euro
Dry Sardines in Oil with red onion
- 11. Feige und Ziegenkäse (*vegetarisch*) *Fig and Goat Cheese* 6 Euro
- 12. Wildkräutersalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Olivenöl (*vegan*) 7 Euro
Wild Salad with Tomato, Cucumber, Pepper and olive oil

WARME TAPAS

- 13. Schweinefilet-Medaillons mit Parmesano 8 Euro
Pork Filet with Parmesan Cheese
- 14. Croquettas – Spanische Krokettten mit Spinat und Käse 8 Euro
(vegetarisch + hausgemacht)
Croquettes filled with Spinach and Cheese (homemade)
- 15. Mini-Hacksteaks (Rindfleisch) vom Grill mit Zwiebeln und Ajvar (gekochte Paprika) 8 Euro
Mini-Steaks from minced beef from the Grill
- 16. Gegrillte Calamari *Grilled Calamari* 8 Euro
- 17. Gegrillter Oktopus/ Pulpo an Wildkräutersalat 12 Euro
Grilled Octopus /Pulpo with Salad

- 18. Riesengarnelen in Weißweinsauce mit Chilli 4 Stk. 9 Euro
King Prawns in White Wine
- 19. Große weiße Bohnen mit Chorizo 7 Euro
Big white Beans with Sausage
- 20. Grüne Bratpaprika mit Meersalz/ Padron (vegan) 7 Euro
Little Green Peppers with Seasalt
- 21. Pflaumen im Speckmantel (5 Stk.) 6 Euro
Dry Plums in Bacon from the Grill
- 22. Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini) (*vegan*) 6 Euro
Grilled Vegetables
- 23. Tapas-Variation „Chef’s Surprise“ (5 Tapas) 24 Euro
Tapas Variation

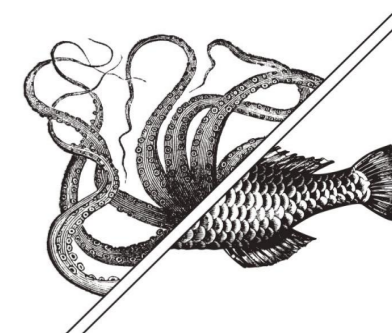
Miesmuscheln in Weißwein 14,00 €

HAUPTSPEISEN

- 24. **Montenegrinische Meeresfrüchteplatte by „LESENDRO“** 1 Person 32 Euro
mit Riesengarnelen, Jakobsmuschel, gegrillte Calamari, gegrilltem Oktopus,
Miesmuscheln, Oktopus-Salat und mediterranem Gemüse 2 Personen 64 Euro
Mixed seafood plate
- 25. “Buzara”: Traditionelles Gericht von der adriatischen Mittelmeerküste
mit Riesengarnelen und Muscheln in einer frischen Cherry-Tomaten- Sauce und Brot 22 Euro
Traditional dish from the Adriatic coast with king prawns and mussels in a fresh cherry tomato sauce
- 26. Wolfsbarschfilet mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln 22 Euro
Sea BASS filet with grilled vegetables and potatoes
- 27. **SPECIAL Catch of the Day: 1 KG+ Fisch im Ganzen gegrillt mit mediterranem Gemüse** 60 Euro per KG
Bitte reservieren + bestellen Sie hierzu mindestens einen Tag im Voraus
A whole fish grilled with grilled vegetables (1 Kg plus) Please order one day in front

DESSERT

- 28. **NEW Hausgemachte Baklava mit Walnüssen 6€** (traditional Serbian pastry with walnuts and sugar sirup)
- 29. Churros mit Zucker und Zimt (spanisches Brandteiggebäck) 5 Euro
Chuox with Sugar and Cinnamon



Fragen Sie bei Allergenen oder Unverträglichkeiten bitte unseren Service!

Getränke

SOFTDRINKS

0,2 // 0,7 l Gerolsteiner Sprudel 2,20 // 5,00 €
0,2 // 0,7 l Gerolsteiner Naturell. 2,20 // 5,00 €
0,2 // 0,4 l Coca Cola light^{2,5,6} 2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Fanta, Sprite, Cola^{3,5} ... 2,20 // 3,80 €
HOLUNDER-Soda mit frischer Minze 0,4l 4,00 €

SÄFTE / SCHORLE

0,2 // 0,4 l 2,50 // 3,80 €

WARME GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten – fragen Sie unseren Service
Tee (verschiedene Sorten) 2,50 €
Frischer Minz- oder Ingwer-Tee 3,50 €
Heiße Schokolade 4,00 €

BIERE VOM FASS

0,3 // 0,5 l Bayreuther Hell 3,00 // 4,20 €
0,3 // 0,5 l Veltins Pils 3,00 // 4,20 €
0,3 // 0,5 l Maisel's Pale Ale 3,50 // 5,00 €
0,3 // 0,5 l Radler 3,00 // 4,20 €

FLASCHENBIER

0,33 l alkoholfreies Veltins 3,00 €
0,5 l Maisel's Weiße (Weizenbier) 4,20 €
0,5 l Maisel's Weiße alkoholfrei 4,20 €

APERITIF

Aperol Spritz 7 €

Campari Soda 7 €

Sarti Spritz 8 €

Red Hugo 8 €

Rotling, Secco, Holunderblütensirup,
Spritz, Zirone, Minze

Negroni Sbagliato 8 €

Campari, Roter Wermut, Prosecco

Lillet Wildberry 8 €

Lillet, Zitronensaft, Wilberry Soda

Gin Tonic 8 €

Crodino Spritz (alkoholfrei) 6 €

mit bittersüße Aromen von Orange und Kräutern ist er eine beliebte Alternative zum Aperol Spritz

Rakija/ Obstbrand aus Serbien: 0,02 cl

Quitte 3,5 €, Sljivowitz 3.5 €

Bud – Branko Sljivovica 50% Alc., 10 Jahre im Eichenfass gereift 7 €

PROSECCO/ CREMONT

0,1 l Prosecco Glas 4,00 €
0,75 l Prosecco Flasche 23,00 €

0,1 l Cremont Glas 4,50 €
0,75 l Cremont Flasche 28,00 €

Hausweine

Weißwein

Grauburgunder (trocken) 0,2l 5€ Fl. 23 €

Grüner Veltliner (trocken) 0,2l 5€ Fl. 23 €

Rotwein

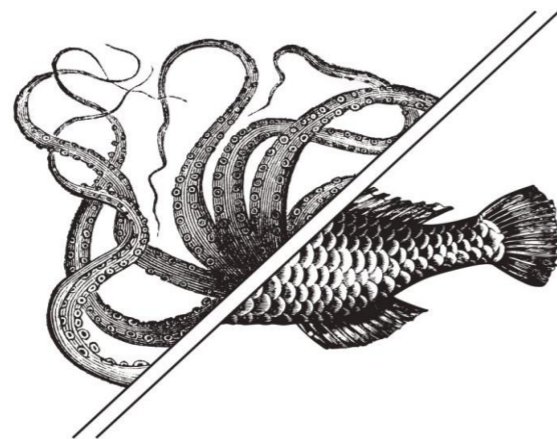
Merlot Classic (trocken) 0,2l 5€

Sangria Glas 4,5€

Naturweine/ Orangeweine aus Georgien

2020 Makaridze's Wine Tsolikouri Gegensätzliche Geschmacksrichtungen treffen sich im Gaumen und kreieren eine Aroma-Explosion aus Cantaloupe-Melone, leicht karamellisierten Früchten und Zitrusnoten. Umrankt von einem funky Gewürzzauber aus Zitronenpfeffer und Anis, ist dieser Wein genau das Richtige für Liebhaber unkonventioneller Genusserlebnisse.

0,1 6,00 € 0,2 10,00 € **Flasche 36 €**



WEISSWEINE/ ROSÉ aus Deutschland Weingut Dr. Heigel

2016 **WEISSBURGUNDER** trocken

Fruchtaromen von Pfirsich, etwas Ananas und Mango werden begleitet von weicher Cremigkeit, gehaltvoller Kraft und zurückhaltender Säure. Fisch und Meeresfrüchte, Grillgemüse, Kräuterküche, Kalbfleisch, Ente und sogar Rindfleisch freuen sich über diesen Begleiter.

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 25,00 €**

2016 **RIESLING** trocken

Die Königin der Rebsorten in einer eleganten, zitrusfrischen Einheit mit feinen Apfelnoten, dezenter, gut eingebundener Säure und animierender Frische.

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 27,00 €**

2019 **MAINSTOCKHEIMER Gelber Muskateller** feinfruchtig, trocken

duftet nach: weiße Blüten, Obstkorb, exotisch, Muskat schmeckt nach: gelbe Früchte, Mango, Rosen, Litschi, duftig passt zu: am besten einfach so!

90 Punkte Falstaff 2021
0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 27,00 €**

2017 **ROTLING** feinfruchtig Rosé

Ein Rotling ist die fränkische Variante des Rosé, mit dem Unterschied, dass weiße und rote Trauben gemeinsam vergoren werden. Unser Rotling kommt frisch, fruchtig, leicht und süffig daher... feine Himbeer- und Erdbeernoten, etwas Blüten und rote Früchte vereinen sich zartrosa zu einem fruchtigen Begleiter zu mediterraner Küche, Antipasti aller Art, Pflaumen im Speckmantel...

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 25,00 €**

Serbische Weine WEISSWEIN

Aleksic Arno Sauvignon Blanc ist eine häufig anzutreffende Rebsorte in Serbien. Klimatisch begünstigt reifen die Trauben sehr gut und erzeugen fruchtbetonte aber elegante Weine. „Arno“ vom Weingut Aleksić wurde bereits mehrfach prämiert, darunter auch mit einer Decanter Silbermedaille!

0,1 5,00 € 0,2 8,50 € **Flasche 29 €**

Aleksic Sevdah Smederevka & Sauvignon Blanc. Smederevka ist eine autochthone Rebsorte mit einer kräftigen Säurestruktur, der auf sandig-lehmigen Böden gute Resultate zeigt. Frische Frucht, knackige Säure, etwas Gras.

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 24€**

Oszkar Maurer -NATURWEIN/ ORANGEWEIN Oszkar Maurer arbeitet mit dieser Sorte, die Mineralität, Boskoop-Äpfel und reife Birne vereint. Der Bakatorange ist als Orange-Wein vinifiziert und wurde für 7 Tage auf der Maische vergoren. Durch minimalen Sulfiteinsatz und die spontane Vergärung ohne Holzeinsatz gilt der Wein unter LiebhaberInnen als Naturwein. Der Bakatorange bringt eine enorme Frische, mit kräftigen Fruchtnoten und vermag im Abgang mit Länge und feinen Tanninen zu überzeugen.

0,1 7,00 € 0,2 12,00 € **Flasche 39 €**

ROTWEIN

Aleksic Nostalgija ein warmer herzlicher Rotwein mit einer vordergründigen aber balancierten Fruchtnote.

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 24 €**

Aleksic Kardas Kardas ist ein 100% Cabernet Sauvignon aus dem Süden von Serbien. Er lagert 12 Monate in Barrique-Fässern und ist vom sehr warmen und sonnigen Klima geprägt. Feine Cassis Noten, intensive dunkle Früchte, Tabakaromen. Am Gaumen vollmundig, warm und fruchtig mit genügend Frische. Ein wunderbarer südlicher Wein.

0,1 5,00 € 0,2 9,00 € **Flasche 31 €**

Skegro Blatina 2018 ist die wichtigste rote Traube der Herzegovina. Sie besitzt nur weibliche Blüten und kann sich daher nicht selbst bestäuben. Daher wird die Rebsorte immer zusammen mit anderen Rebsorten, insbesondere Trnjak, gepflanzt. Kräftig, fruchtig, aromatisch. Mittelkräftig bis kräftig, die frische Frucht lädt auf jeden Fall bereits zum nächsten Schluck ein. Insgesamt ein ungezügelter Wein des Südens! Das Familienweingut Škegro aus Bosnien & Herzegovina ist ein großer Schatz in der Welt der Weine. Das Weingut liegt in den Hügeln von Ljubuški 100 - 220 Meter über dem Meeresspiegel, weniger als 30 Kilometer von der adriatischen Küste entfernt.

0,1 5,00 € 0,2 9,00 € **Flasche 31 €**