



„Wer sich selbst und andre kenne,
wird auch hier erkennen:
Orient und Okzident
sind nicht mehr zu trennen.
Sinnig zwischen beiden Welten
sich zu wiegen, lass ich gelten;
also zwischen Ost und Westen
sich bewegen, sei's zum besten.“

(Zitat aus dem West-östlichen Divan von J.W. v. Goethe)

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserem Restaurant Saray.

Saray ist ein altpersisches Wort und bedeutet soviel wie „das Heim“, „das Haus“ und ist somit ein Ort an dem man sich wohlfühlen soll. Auch wir wünschen uns, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, unsere Speisen und Getränke genießen ..., sich zurücklehnen und eine Auszeit vom täglichen Alltag nehmen. Dafür werden wir unser möglichstes tun.

Wir servieren Ihnen in unserem Restaurant hauptsächlich persische Gerichte, sowie einige arabisch oder indisch beeinflusste Gerichte, die im Südiran geläufig sind. Alle Speisen werden frisch von uns zubereitet und sind frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Geschmacksverstärkern oder anderen Zusatzstoffen.

Kennen Sie die persische Küche?

Wenn nicht, dann wollen wir Sie ein wenig darüber informieren. Persische Kochkunst war schon im Mittelalter weit über seine Grenzen in Europa bekannt und wurde oft als die französische Küche des Orients bezeichnet. Die Gerichte werden schonend zubereitet und sparsam gewürzt. Verglichen mit anderen orientalischen Ländern kocht man im Iran mild, wobei immer der Eigengeschmack der Zutaten hervorgehoben wird. Zur vollen Entfaltung des Aromas bedarf es Zeit und so sind Schmorgerichte besonders beliebt. Vielen Gerichten eigen ist eine süßsaure Geschmacksrichtung, wenn z.B. Trockenfrüchte oder getrocknete Linsen in Fleischgerichten mitgekocht werden. Probieren Sie ein solches Gericht einmal, Sie werden überrascht sein. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Gerichte.

Fragen Sie uns - wir sind für Sie da.

Die persische Küche bietet auch unseren veganen und vegetarischen Gästen eine Vielfalt an Gerichten.

Vorspeisen und Zwischengerichte

Starters and entremets

Wir bieten Ihnen hier eine große Auswahl warmer und kalter Gerichte an, geeignet als Vorspeise, als Beilage zum Hauptgericht oder auch für den kleinen Hunger zwischendurch.

We offer you a big choice of warm and cold dishes, suitable as starters, as side order for main dish or for the little appetite in between.

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Fladenbrot¹⁶.

For all starters we serve flatbread.

001. Sabsi Chordan ba Panir **5,50**

Gemischte Kräuter, Radieschen, Lauchzwiebeln, Walnüsse und Schafskäse
mixed herbs, radish, onions, walnuts and feta cheese

002. Mast e Musir²⁴ (vegi) **3,90**

Pikanter Joghurt mit mildem Knoblauch
piquant yoghurt with mild garlic

003. Mast e Chiar²⁴ (vegi) **3,50**

Joghurt mit Salatgurke, Nana-Minze, Walnüsse und Rosinen
yoghurt with cucumber, nana mint, walnuts and raisons

004. Borani e Esfenadsch²⁴ (vegi) **4,50**

Joghurt mit Blattspinat und Knoblauch
yoghurt with spinach leaves, garlic and onions

005. Kashk e Bademdschan²⁴ (vegi) **6,90**

Spezieller persischer Joghurt mit gegrillten Auberginen
special persian yoghurt with grilled aubergines

006. Mirsa Ghassemi²⁶ (vegi) **7,50**

Warmes Auberginen-Tomaten-Paste mit Knoblauch und Eiern
warm aubergine-tomato-paste with garlic and eggs

007. Dolmeh Barg (vegan,vegi) **4,90**

Pikant gefüllte Weinblätter
piquant filled vine leaves (vegan,vegi)

008. Minze Hummus ^{9,20} (vegan,vegi)	4,50
Kichererbsen-Sesam-Creme-Minze mit Olivenöl chick pea-sesame-cream-mint with olive oil	
009. Seytun ¹²	2,50
Schälchen gemischte Oliven bowl of mixed olives	
010. Seytunparvarde	4,50
Eingelegte Oliven in Granatapfelseiße, Walnüssen und Kräuter pickled olives in pomegranat sauce, walnuts and herbs	
Saray-Platte ^{12,19,20,24,25,26}	
011. • für eine Person	8,90
012. • für zwei Personen	14,90
011. • plate for one person	8,90
012. • plate for two persons	14,90

Suppen / soups

013. Supe Morgh ¹⁷	5,50
Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln chicken soup with vegetables and noodles	
014. Supe Dscho ^{16,24}	5,50
Sahnige Gerstensuppe mit Möhren und Kräutern creamy soup of barley with carrots and herbs	
015. Supe Adas	5,00
Rote Linsensuppe mit Koriander, Cumin und Limone, leicht scharf red lentil soup with cumin and lime, lightly hot	
016. Ash e Reshtee ^{16,19,24}	6,90
Delikater Eintopf aus verschiedenen Hülsenfrüchten, Kräutern, Spinat, Lauchzwiebeln und persischen Nudeln delicious hotpot from different pulses, herbs, spinach, spring onions and persian noodles	

Salate / salads

- 017. Kleiner gemischter Salat**^{9,1} **4,90**
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln
green salad, tomatos, cucumber and onions
- 018. Salad Shirazi** **3,90**
Gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in einem Dressing
aus Olivenöl und frischem Zitronensaft mit einem Hauch Minze
cubed tomatos, cucumber and onions with a dressing
from olive oil and fresh lemon juice with a whiff of mint
- 019. Salad Saray**^{9,12,24,25} **8,90**
Frische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln , Avocado, Schafskäse, Walnüssen
und Oliven, abgerundet mit unserem Spezial-Dressing
fresh leaf salad, tomatos, cucumber, onions and avocado ,
feta cheese, walnuts and olives, rounded with our special dressing
- 020. Tabbouli**¹ **4,50**
Köstlicher Salat aus sehr kleingeschnittenen Tomaten, Petersilie,
Frühlingszwiebeln und Bulgur (Weizengrütze) in Zitronen-Öl Dressing
chopped tomatos, parsley, scallions and bulgur wheat groats in lemon oil dressing
- 021. Rucola Salad** **7,50**
Rucola, Apfel, Cherry Tomaten, Walnüssen, Fetakäse
arugula, apple, cherry tomato, walnuts, feta cheese
- 022. Salad ba Morgh**^{9,11,12,24} **9,50**
Blattsalate, Rucola, Tomaten, Gurke, Champignons, Orange
mit gebratener Hähnchenbrust und unserem Spezialdressing
fresh leaf salad with rocket, tomatos, cucumber, mushrooms,, with fried chicken breast
- 023. Salad Darya**^{9,11,12,18,24,25} **11,00**
Verschiedene Blattsalate, Orange, Cherry Tomaten, Granatapfelkerne,
und Scampi mit unserem Spezial-Dressing
different leaf salad, orange, cherry tomato, pomegrant and shrimps with our special dressing
- Spezial-Dressing: 1-Joghurt Dressing 2-Kräuter Dressing 3-Balsamico_Öl Dressing

Vegetarische und Vegane Speisen

Vegeterian and Vegan food

Dazu servieren wir kleine Schale Joghurt-Gurke oder Salatbeilage

We serve a small bowl of Mast o Chiar or salad with it

024.Kuku Sabzi^{25,26} (vegi) 6,90

Kräuteromelette mit Berberitzen und Walnüssen und Brot

omelette with herbs, berberies walnuts and bread

025. Khoresht e Gheime Kadu Bademdschan mit Reis(vegan,vegi) 9,50

gebratenen Auberginen,Zucchini, Tomaten und gelben Erbsen in einer delikaten Sauce
dazu Basmati Reis

fried aubergines,zucchini, tomatos and yellow peas in a delicious sauce with basmati rice

026. Shishandaz mit Reis (vegan,vegi) 9,50

gemahlene Walnüsse mit Granatapfelsosse und Auberginen

ground walnuts with pomegrant sauce and aubergine and rice

027. Adas Polo Kischmisch,Khorma, Bademjun ^{11,24} 8,50

Köstliches Reisgericht mit Linsen, Rosinen , Datteln und Auberginen (vegi)

delicious rice dish with lenses ,raisons , dates and eggplant

028. Shirin Polo 7,90

Duftender Gewürzreis mit Orangenschale, Mandeln ,Karotten, Safran

sweet smelling flavored rice with skin of oranges, almonds ,carrots, saffron

029.Kabab e Sabzi 7,90

1 Gemüsespieß mit Reis und Salat

1 spit of vegetables with rice and salad

Kebab - Grillgerichte

Unsere Grillgerichte werden auf einem speziellen Kebab-Grill zubereitet. Die Fleischstücke werden meist vorher mariniert und auf breiten Spießen gegrillt. Als Beilagen servieren wir persischen Safran-Reis, Butter, gemischte Kräuter, Zwiebeln und gegrillte Tomate. Wahlweise können Sie auch Fladenbrot¹⁶ statt Reis bekommen.

Kebab - grill

Our grilled dishes are prepared on a special kebab grill (open fire). The marinated meat is grilled on flat spits. As side dish we serve a portion of saffron rice, butter, mixed herbs, onions and grilled tomatoes. Alternatively you can order flat bread instead of rice.

030. Mini Tchelo - Kabab e Kubide	7,90
1 Lammhackspieß, fein gewürzt	
1 spit of chopped lamb with refined taste	
031. Tchelo - Kabab e Kubide	10,90
2 Lammhackspieße, fein gewürzt	
2 spits of chopped lamb with refined taste	
032. Tchelo - Kabab e Barg	14,90
1 Lammfiletspieß	
1 spit of lamb filet	
033. Tchelo - Kabab e Soltani	17,50
1 Lammfiletspieß und 1 Lammhackspieß	
1 spit of lamb filet and 1 spit of chopped lamb	
034. Tschelo Kabab e Bareh	14,50
1 Lammfiletspieß	
1 spit of lamb filet	
035. Kabab e Shishlik	14,50
gegrillte Lammkotelett mit Grilltomaten	
grilled lamb chops with grilled tomatoes	
036. Kabab e Tschendsche	13,50
1 mariniertes Kalbsfilet vom Spieß	
marinated calf filet	

037. Kabab e Ghafghazi **14,50**
1 mariniertes Lammfiletspieß mit pikanter Granatapfelsauce
1 spit of lamb with pomegranatesauce

038. Dschudsche Kabab₃ **12,50**
1 Hähnchenfleischspieß ohne Knochen
1 spit of chickenmeat without bones

039. Dschudsche Kabab Saray **12,90**
pikant marinierte Hähnchen-teile ohne Knochen
spicy marinated chicken pieces without bone

040. Dschudsche Kabab ba Ostekhun(Baal)₃ **10,90**
1 Hähnchenflügelspieß
1 spit of chickenwings

Kebab - Grillgerichte / Kebab - grill

Grillplatte Saray / mixed grill plate "Saray"

041. • für zwei Personen (Bareh, Dschudsche, 2 Kubide)₃ **32,40**

041 • for two persons (Bareh, Dschudsche, 2 Kubide) **32,40**

042. • für drei Personen (Bareh, Dschudsche, Ghafghazi, 2 Kubide)₃ **45,40**

042. • for three persons (Bareh, Dschudsche, Bolghari, 2 Kubide) **45,40**

043• für vier Personen(Bareh, Dschudsche, Barg, Ghafghazi, 2 Kubide)₃ **58,40**

043 • for four persons(Bareh, Dschudsche, Barg, Bolghari, 2 Kubide) **58,40**

Maahi - Fischgerichte / Maahi - fish dishes

044. Maahi Kabab₂₄ **16,00**
Gegrillte Dorade mit pikanter Sauce, dazu Safranreis und Salatbeilage
grilled gilthead seabream with piquant sauce, with saffron rice and salad

045. Maahi ba Sabzi-Polo₂₄ **14,50**
gegrillte Lachs mit persischem Kräuterris, dazu Salatbeilage
grilled salmon with persian rice with herbs and salad

046. Meygu Kabab^{18,24} 17,00

Scampi-Spieß vom Grill mit Zwiebeln, Paprika und Zucchini,
dazu gedämpfter Reis (Tchelo), Knoblauchsauce und Salatbeilage

a spit of prawns grilled on open fire with onions, pepper,
zucchini and steamed rice with garlic sauce and salad

Persischer Eintopf

047. Dizi¹⁹ 11,90

Fleischsuppe aus Lammfleisch, Kartoffeln, Kichererbsen,
Bohnen und Tomaten gekocht und serviert im traditionellen Dizi-Topf, dazu Fladenbrot,
frische Kräutern ,Torschi^{11,17}

soup with lamb, potatos, chick peas, beans, tomatos,
cooked and served in a traditional Dizi- pot, with flat bread,fresh herbs and Torshi^{11,17}

Khoresht - Schmorgerichte

Dies sind Gerichte, bei denen kurz angebratenes Fleisch mit weiteren Zutaten langsam
schmort. Dabei entfaltet sich Duft und Aroma der orientalischen Zutaten am Besten. Dazu
servieren wir gedämpften Reis (Tschelo), sowie eine Schale Mast o Khiar.

Khoresht - stew dishes

These are dishes in which the meat ist stewed slowly with other ingrediants. In this process
flavor and taste of oriental ingrediants flavour out best. We serve rice and a little bowl of
Mast o Chiar whit it.

048. Khoresht e Gorme-Sabzi 11,50

Delikater Kräutertopf mit gebratenen Lammfleischwürfeln und
Wachtelbohnen, verfeinert mit persischen getrockneten Limonen

delicious pot of herbs with fried cubed lambmeat and beans refined with dried lemon

049. Khoresht e Ghaimh Bademdschan¹⁹ 11,50

Feine Lammfleischwürfel zubereitet mit gebratenen Auberginen, Tomaten und gelben
Erbsen in einer delikatzen Sauce

cubed lamb with fried aubergines, tomatos and yellow peas in a delicious sauce

050. Khoresht e Alu Mosama ₁₁	10,90
Geschmortes Hähnchenfleisch in einer pikanten süß-sauren Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Möhrchen und getrockneten persischen Pflaumen stewed chicken in piquant sweet soure sauce with tomatos, carrots and persian dried plums	
051. Khoresht e Fessendschan ₂₅	13,90
Hähnchenfleisch, geschmort in einer besonderen Sauce aus gemahlene Walnüssen und Granatapfelmark chicken, stewed in an especially sauce of grounded walnuts pomegranate mark	
Polo - Reisgerichte ₂₄	
Bei diesen Gerichten werden alle Zutaten zusammen mit dem Reis gegart. Wir servieren dazu eine kleine Schale Mast o Khiaar.	
Polo - rice dishes	
For these dishes all ingrediants are cooked with rice. We serve a small bowl of Mast o Chiar with it.	
052. Baghali Polo	6,00
Gemüsereis mit dicken Bohnen und Kräutern rice with vegetables with big beans and herbs	
053. Baghali Polo mit Lammhaxe	14,00
Gemüsereis mit dicken Bohnen und Kräutern und Lammhaxe Baghali Polo with knuckle of lamb	
054. Sereshk Polo _{11,24}	6,50
Reis mit Berberitzen und Safran rice with berberitzen and saffron	
055. Sereshk polo mit gebratener Hähnchenkeule	10,50
Reis mit Berberitzen und Safran Sereshk Polo with fried chicken club	
056. Shirin Polo mit gebratener Hähnchenkeule	12,00
Duftender Gewürzreis mit Orangenschale, Mandeln und Safran Shirin Polo with fried chicken club sweet smelling flavored rice with skin of oranges, almonds and saffron	

Saray Menü / Saray menue

057. Saray Spezial 1 (für 2 Personen)^{11,24} 32,50

2 Schmorgerichte, Dschudschespieß mit 2 Sorten Reis und Mast o Khia

2 stews, chickenmeat with 2 types of rice and Mast o Chiar

058. Saray Spezial 2 (für 3 Personen)^{11,24} 44,50

2 Schmorgerichte, Dschudschespieß, Kubidespieß mit 3 Sorten Reis
und Mast o Khia,

2 stews, chickenmeat, Kubideh skewer with 3 kinds of rice and
Mast o Chiar

Beilagen / side dishes / Extras

059. Tschelo Basmatireis / Tschelo basmati rie 2,60

060. Pommes Frites¹¹ / pommes frites chips 2,90

061. Pikant gewürzte Kartoffelspalten¹¹ / spicy potato wedges 3,20

062. Torshi e Maklut Gemischte Gemüse in Essig und Salzlake eingelegt^{9,11} 3,50

mixed pickles in vinegar and brine

063. Khia Shur Persische Salzgurken⁹ / Khia Shur persian cucumber 2,50

064. Felfel Torshi Scharf eingelegte Peperoni¹¹ 2,20

Felfel Torshi hot inlaid red peper

065. Nan Persisches Fladenbrot¹⁶ / Nan persian flad bread 1,50

066. Sir Torshi eingelegter Knoblauch in Essig¹¹ 2,50

Sir Torshi pickled garlic in vinegar

067. Portion Berberitzen 1,90

068. Gegrillte Tomate(1Spiess) 2,50

069. Spieß Kubideh (Lammhackspieß) 4,00

070. Spieß Dschudsche (Hänchenfleischspieß) 6,50

071. Spieß Bareh (Lammrückenspieß) 8,50

Shirini - Desserts / Shirin - desserts

Alle unsere Desserts sind hausgemacht. / All desserts are homemade.

072. Sholeh Sard _{3,25}		4,50
Süßer Reis-Pudding mit Safran, Zimt, Rosenwasser und Mandeln sweet rice-pudding with saffron, cinnamon, rosewater and olmonds		
073. Bastani Akbar Mashdi _{3,24,25}		5,00
Persisches Safran-Eis persian ice with saffron		
074. Bastani e Khorma ₂₄		5,00
Persisches Dattelleis persian ice with dates		
075. Hawidsch-Bastani	0,2 l	5,00
(frisch gepresster Karottensaft mit einer Kugel Vanilleeis)		
076. Faludeh		5,00
Sorbet mit süßen Eis-Nudeln, wahlweise mit Zitronensaft oder Kirschsirup _{3,9} sorbet with sweet ice-noodles, alternatively with lemon juice or cherry sirup _{3,9}		
0076.Makhlut FaludehBastani		5,00
077. Miweh ₁₀		5,00
Obstteller mit frischen Früchten der Saison a plate of fresh fruits of the season		
078. Gemischter Süßigkeitenteller ₂₅		5,00
Orientalisches Gebäck a plate of mixed persian sweets		
079. Baghlawa ₂₅		5,00
Blätterteigschichten gefüllt mit Mandeln, Pistazien, Zimt und Orientalischer Gewürzen puff pastry filled with olmonds, pistachio, cinnamon and oriental flavors		

Warme Getränke / hot drinks

080. Kaffee ₄	Tasse	2,20
081. Espresso ₄	Tasse	1,90
082. Doppelter Espresso ₄	Tasse	3,00
083. Cappuccino ₄	Tasse	2,80
084. Milchkaffee ₄	große Tasse	3,00
085. Latte Macchiato _{4,24}	Glas	3,00
086. Latte Macchiato ₄ (mit Baileys Irish Cream _{3,4})	Glas	5,50
087. Orientalischer Mokka ₄	Tasse	2,50
089. Schokolade ₂₄	große Tasse	3,00
090. Schokolade ₂₄ (mit Baileys Irish Cream _{3,4})	große Tasse	5,00
091. Caro Milchkaffee _{4,24} (entkoffeinierter Landkaffee)	große Tasse	3,00
092. Tschai ₄ (Schwarztee aus dem Samovar)	kleines Glas	1,00
093. Tschai ₄ (Schwarztee aus dem Samovar)	großes Glas	2,00
094. Schwarzer Tee ₄ (persische Mischung / Darjeeling / Earl Grey)	Kännchen	3,50
095. Tee (Grüne, Mintze, Kamille, Früchte)	Glas	2,00
096. Frischer Minztee	Glas	3,00
097.	Kännchen	4,50
098. Frischer Ingwertee	Glas	3,00
099.	Kännchen	4,50

Mineral Wasser

Eine Wasserikone mit ganz besonderem Auftritt.

A water icon with a very special appearance.

167. Vöslauer - prickelnd 0,25l	2,50
168. Vöslauer – ohne 0,25l	2,50
170. Vöslauer - prickelnd 0,4l	4,00
172. Vöslauer – prickelnd 0,75l	5,90
171. Vöslauer – ohne 0,4l	4,00
173. Vöslauer – ohne 0,75l	5,90

Alkoholfreie Getränke

175 / 176. Coca Cola _{3,4} 0,2l/0,4l	2,50/3,90
177 / 178. Cola Zero _{1,3,4,13}	2,50/3,90
179 / 180. Fanta _{3,6} 0,2l/0,4l	2,50/3,90
181 / 182. Sprite ₆ 0,2l/0,4l	2,50/3,90
183 / 184. Spezi _{3,4,6} 0,2l/0,4l	2,50/3,90
191 / 192. Fassbrause ₃	2,50/3,90
193. Lübzer Alkoholfrei ₁₆ 0,33l	2,50
194. Kandi Malz	
195. Dugh - persisches Joghurtgetränk mit Kräutern ₂₄ 0,2l	2,50
196.197 Dugh - persisches Joghurtgetränk mit Kräutern ₂₄ 0,4l/1,0l	3,90/9,90
198. Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei ₁₆ 0,5l	4,00
199. Red Bull – Energydrink _{3,4} 0,25l	3,50
201. Red Bull sugarfree – Energydrink _{1,3,4,5,13} 0,25l	3,50
232 / 233. Effect – Energydrink _{3,4,5} 0,4l	5,50
234. Ginger Ale ₃ Thomas Henry	3,00
235. Bitter Lemon _{2,6} Thomas Henry	3,00
236. Tonic Water ₂ Thomas Henry	3,00
203. Aragh Nana 5 cl (Minzwasser, magenberuhigend)	3,00

Nektare

210. Bananen-Nektar	0,2 l	2,90
211. Pfirsich-Nektar	0,2 l	2,90
212. Kirsch-Nektar	0,2 l	2,90
214. Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,90
215. Ananassaft	0,2 l	2,90
216. Apfelsaft	0,2 l	2,90
217./218 Apfelschorle 0,2l/0,4l	2,50 / 4,90	
219. Orangensaft	0,2 l	2,90
220. Tomatensaft	0,2 l	2,90
221. Grapefruitsaft	0,2 l	2,90
223. Maracuja-Nektar	0,2 l	2,90
224. Granatapfelsaft	0,2 l	2,90
222. Nektare	0,4l	4,90

Frisch gepresste Säfte / freshly squeezed juices

226.227 Karottensaft	0,2 l/0,4l	3,00/5,00
228.229 Orangensaft	0,2 l/0,4l	3,00/5,00

Biere vom Fass / draft beer

235 / 236. Carlsberg ₁₆	0,3l/0,4l	3,00/4,50
237 /238. Holsten	0,3l/0,4l	3,00/4,50
239 /240. Duckstein	0,3l/0,4l	3,00/4,50

Flaschenbiere / bottled beer

242. Erdinger Hefeweizen Hell ₁₆	0,5l	4,50
243 / 244. Alster - Biermischgetränk		3,00/4,50
245/ 246. Erdinger Hefeweizen	0,3l/0,4l	3,00/4,50
250. Erdinger Kristallweizen ₁₆	0,5l	4,50
251. Erdinger Hefeweizen Dunkel ₁₆	0,5l	4,50
252. Somersby ₁₆	0,33l	3,50
254. Berliner Weisse rot _{3,16}		3,00
255. Berliner Weisse grün _{3,16}		3,00
256. Budweiser ₁₆	0,33l	3,50
257. Desperados ₁₆	0,33l	3,50

Aperitifs

264. Martini Rosso ₃	5 cl	3,00
265. Martini Extra Dry	5 cl	3,00
266. Martini Bianco	5 cl	3,00
267. Martini d'Oro ₃	5 cl	3,00
268. Portwein	5 cl	3,00
269. Sherry dry ₁₁	5 cl	3,00
270. Sherry cream ₁₁	5 cl	3,00
271. Campari ₃	5 cl	3,00
272. Aperol _{2,3}	5 cl	3,00

273. Cynar _{2,3}	2 cl	3,00
274. Pernod ₃	2 cl	3,00
275. Ricard ₃	2 cl	3,00
276. Fernet-Branca	2 cl	3,00
277. Brancamenta	2 cl	3,00
278. Ramazzotti	2 cl	3,00
279. Averna	2 cl	3,00
280. Jägermeister	2 cl	3,00
281. DOS MAS – Zimt-Tequila-Likör	2 cl	3,00
282. Meyer´s Bitter	2 cl	3,00

Tequila

285. Sierra Tequila Silver	2 cl	3,00
286. Sierra Tequila Reposado	2 cl	3,00
287. José Cuervo silver	2 cl	3,00
288. José Cuervo gold	2 cl	3,00

Brandy & Cognac

292. Osborne Veterano	4 cl	4,50
293. Vecchia Romagna	4 cl	5,00
294. Rémy Martin	4 cl	6,00
295. Hennessy VS	4 cl	5,00
296. Martel Cordon bleu	4 cl	9,50

Gin

300. Gordon´s London Dry Gin	2 cl	3,00
301. Tanqueray Gin	2 cl	3,50
302. SEARS Cutting Edge Gin	2 cl	4,00

Wodka

305. Moskovskaya Cristal	2 cl	3,00
306. Russian Standard	2 cl	3,00
307. Russian Standard Platinum	2 cl	4,00
308. Absolut	2 cl	3,00

Rum

320. Bacardi Carta Blanca	2 cl	2,50
321. Bacardi Oro ³	2 cl	3,00
322. Ron Zacapa 23 Jahre ³	2 cl	4,50
323. Old Pascas 73% ³	2 cl	3,50
324. Ron Varadero 3 Jahre	2 cl	3,00
325. Ron Varadero 7 Jahre ³	2 cl	3,50
327. Myers`s Rum ₃	2 cl	3,00

Schnäpse & Liköre

332. Schladerer-Kirsch ¹¹ (Fruchtbrand)	2 cl	3,00
333. Pâpidoux Calvados V.S.O.P.	2 cl	3,50
334. Sensea Monovitigno Grappa Chardonnay	2 cl	3,50
335. Linie Aquavit	2 cl	3,00
336. Ouzo ¹²	2 cl	3,00
337. Raki	2 cl	3,00
328. Pitu	2 cl	3,00
329. Pisco	2 cl	3,00
340. Batida de Coco	2 cl	3,00
341. Romana Sambuca	2 cl	3,00
342. Cointreau	2 cl	3,00
343. Gran Marnier ³	2 cl	3,00
344. Baileys Irish Cream ^{3,4}	2 cl	3,00
345. Kahlúa ^{3,4}	2 cl	3,00
346. Blue Curaçao ^{3,9}	2 cl	3,00
347. Amaretto ^{3,25}	2 cl	3,00
348. Southern Comfort ³	2 cl	3,00
349. Absinth	2 cl	3,50

Whisky

351. Johnnie Walker Red Label ₃	4 cl	5,50
352. Johnnie Walker Black Label ₃	4 cl	7,00
353. Ballantine`s Finest ₃	4 cl	5,50
354. Wild Turkey ₃	4 cl	5,50
355. Jack Daniel`s	4 cl	6,50
356. Glenfiddich ₃	4 cl	7,00
357. Chivas Regal ₃	4 cl	7,00
358. Jameson 1780 12 Jahre ₃	4 cl	8,00
359. Glenmorangie ₃	4 cl	8,00

Flaschenangebot

310. Moskovskaya	0,7 l	50,00
311. Russian Standard	0,7 l	50,00
312. Russian Standard Platinum	0,7 l	70,00
313. Absolut	0,7 l	50,00
314. Sierra Antiquo Tequila Plata	0,7 l	50,00
315. Sierra Antiquo Tequila Añejo	0,7 l	60,00

Sekt und Champagner / sparkling wine and champagne

362. SCAVI & RAY Prosecco Frizzante ₁₁	0,1 l	3,50
363. SCAVI & RAY Prosecco Frizzante ₁₁	0,75 l	20,00
365. Mumm ₁₁	0,75 l	20,00
366. Moët & Chandon ₁₁	0,35 l	40,00

367. Moët & Chandon	11	0,75 l	76,00
368. Veuve Clicquot	11	0,75 l	85,00

Offene Weine₁₁, weiß / open wines, white

410. „Tag für Tag“ Riesling QbA trocken	0,2 l	5,50
Pfalz / Deutschland		
duftet nach vollreifen gelben Früchten, sehr harmonisch		
411. Fleuron Chardonnay, I.G.P. Pays d'Oc, trocken	0,2 l	5,50
Südfrankreich / Frankreich		
saftig, feine Struktur, Aromen von Birne und Pfirsich		
412. Villa Albinoni Pinot Grigio, Veneto IGT trocken	0,2 l	5,50
Venetien / Italien		
zartfruchtig mit eleganter Frische		
413. Montecillo Blanco, Rioja DOCa	0,2 l	5,90
Rioja / Spanien		
frisches Bukett von grünen Äpfeln, Birnen und Grapefruit; trockener, cremiger und harmonischer Geschmack		

Offener Wein₁₁, rosé / open wines, rosé

420. Portugieser Weißherbst QbA mild 0,2 l 5,50

Pfalz / Deutschland

mild, mit angenehmen Beerendaromen, bekömmlich und leicht

Offene Weine₁₁, rot / open wines, red

425. Fleuron Merlot, I.G.P. Pays d'Oc 0,2 l 5,50

Südfrankreich / Frankreich

ausdrucksvoll mit samtigem Nachhall

426. Proximo by Marqués de Riscal Rioja DOCa 0,2 l 5,90

Rioja / Spanien

üppiges und nuancenreiches Bukett von reifen
Waldbeeren und Kirschen, kraftvolle Statur

427. Mailberger Blauer Zweigelt, Qualitätswein trocken 0,2 l 5,50

Weinviertel / Österreich

samtig-harmonisch, unkomplizierter Alltagswein mit jugendlicher Struktur

428. Shiraz Sicilia Montepietrosso 0,2 l 4,90

Sizilien / Italien

tiefrot mit Beerendaroma und kräftigem Geschmack

Flaschenweine¹¹, weiß / bottled wines, white

435. Leitz Riesling QbA trocken	0,75 l	20,50
Rheingau / Deutschland		
Aromen von Pfirsich und Limonen, mit schöner Mineralität		
436. Krieger Weissburgunder QbA trocken	0,75 l	25,00
Pfalz / Deutschland		
facettenreiches Bukett mit Aromen von Banane und Honig, Kräutern und gelben Früchten		
437. Franz Keller „Kaiserstuhl“ Grauburgunder QbA trocken	0,75 l	25,50
Baden / Deutschland		
einzigartige Harmonie von kräftiger, wohlschmeckender Burgunderfrucht und belebender Frische		
438. Domaine Michel Thomas Sancerre Blanc AOC	0,75 l	32,50
Loire / Frankreich		
intensive Aromen von Grapefruit, Zitronen und Gras, mineralisch geprägt, lebendige Säure, feinwürzig		
439. Jean Collet et Fils, Chablis AOC	0,75 l	32,50
Chablis / Frankreich		
mineralische und feinwürzige Noten, saftige Fruchtfülle, gut strukturiert, erfrischend; eleganter Stil		
440. Enrico Serafino Gavi DOCG	0,75 l	24,00
Piemont / Italien		
am Gaumen weich und angenehm, körperreich, mit deutlicher Würze und spritziger Frische		

Flaschenweine¹¹, weiß / bottled wines, white

441. Montecillo Blanco, Rioja DOCa 0,75 l 18,50

Rioja / Spanien

frisches Bukett von grünen Äpfeln, Birnen und Grapefruit; trockener, cremiger und harmonischer Geschmack

442. Wohlmuth, Steirischer Panther 0,75 l 24,50

Sauvignon Blanc, Muskateller, Pinot Gris, Riesling und Chardonnay

Steiermark / Österreich

würziges Bouquet, Duftet nach Brombeerblättern

und etwas Minze, temperamentvoll, ein wahrer Klassiker

443. Danie de Wet „Good Hope“ Chenin Blanc 0,75 l 18,50

W.O. Robertson / Südafrika

fruchtig frisch, trocken und unkompliziert präsentiert sich dieser vollmundige Chenin Blanc.

444. Peter Lehmann Wildcard unoaked Chardonnay 0,75 l 18,50

South Australia / Australien

strohgelb mit grünlichen Reflexen, einladend

und zugänglich mit reizvollen, an sonnengereifte Pfirsiche

Flaschenweine¹¹, rot / bottled wines, red

450. Krieger Dornfelder QbA trocken	0,75 l	17,50
Pfalz / Deutschland		
saftig, fruchtig und feinwürzig, intensives Granatrot,		
kirsch-betonter, harmonischer Tropfen mit moderater Säure		
451. Michel Chapoutier „Belleruche“, Côtes du Rhône AOC	0,75 l	25,50
Rhône / Frankreich		
ausladendes Fruchtbukett von Chassis, Heidelbeer und Gewürzen		
452. Château du Grand Mouëys,	0,75 l	31,50
Premières Côtes de Bordeaux AOC Bordeaux / Frankreich		
schöne Harmonie, gute Fülle und Länge		
453. La Vignée, Bourgogne Pinot Noir AOC	0,75 l	33,00
Bouchard Père & Fils		
Burgund / Frankreich		
klassischer Veilchen-Duft, etwas Waldboden		
und dunkle Beeren. Weiches Tannin und zart im Abgang		
454. Castiglioni Chianti DOCG Marchesi d´Frescobaldi	0,75 l	39,00
Toskana / Italien		
warm und weich mit angenehmer Säure, sehr ausgewogen		

Flaschenweine₁₁, rot / bottled wines, red

455. Campo ai Sassi, Rosso di Montalcino DOC	0,75 l	39,00
Toskana / Italien		
Röstnoten von Kakao und Kaffee sowie Nuancen von Tabak, am Gaumen warm und weich, harmonisch mit glatten, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen		
456. La Miranda de Secastilla,	0,75 l	24,50
Somontano DO Vinas del Vero Somontano / Spanien		
einzigartige Persönlichkeit, mit Struktur und Komplexität		
457. Proximo by Marqués de Riscal Rioja DOCa	0,75 l	18,00
Rioja / Spanien		
üppiges und nuancenreiches Bukett von reifen Waldbeeren und Kirschen, kraftvolle Statur		
458. Altitudes Cabernet Sauvignon	0,75 l	17,00
Valle Central / Chile		

SHIRAZ & SYRAH₁₁ around the world

Das antike Persien wird als Ursprungsland des Weines bezeichnet. Der Ort Schiraz, als der Ursprungsort der gleichnamigen Rebsorte genannt, nahe der Hauptstadt Persepolis (altpers. Parsa), auch bekannt als „Thron des Dschamschids“, war berühmt für seine Weine und hatte den Ruf, die besten des Mittleren Ostens zu produzieren.

Über „die Erfindung des Weines“ gibt es eine Sage aus der Zeit des persischen Königs Dschamschid, der etwa 2500 vor unserer Zeitrechnung lebte: Es steht geschrieben, dass ein König seine Trauben im Keller lagerte. Diese Gärten nach einiger Zeit und somit begann die Weinkultur. Man dachte zuerst, die Trauben seien von bösen Geistern besessen und vergiftet. Als die Königin von diesem wohlschmeckenden Getränk nahm, um vor ihrer

Migräne in den Selbstmord zu fliehen, wurde sie nicht nur von ihren Kopfschmerzen befreit, sondern sie wurde in fröhliche Stimmung versetzt. Aus diesem Grund wurde der Wein zum offiziellen Getränk.

SHIRAZ & SYRAH₁₁ **around the world**

461. Laborie Shiraz, Western Cape 0,75 l 20,50

John Platter 3,5 Sterne „Very good/promising“ Südafrika
Brillante rote Farbe, ausgesprochen fruchtig mit rauchigen
und würzigen Noten, saftig im Mund mit feinen reifen Tanninen

465. Cathedral Cellar Shiraz, Western Cape 0,75 l 33,50

John Platter 4 Sterne „Excellent!“ (für Jg. 2008) Südafrika
Frische Beerenaromen und würzige Noten von Nelke
und Pfeffer, weiche ausgewogene Struktur mit integrierten herzhaften Tanninen und
rauchigen Aromen

467. Peter Lehmann Wildcard Shiraz, South Australia 0,75 l 23,00

Australien
Frische Frucht- und Würznoten in guter Balance mit
feinen Eichenholznuancen und festen Tanninen,
bestechender Geschmack mit viel Frucht und auch Tiefe

468. Peter Lehmann Back to Back Shiraz, Barossa 0,75 l 29,00

Australien

Intensives Bukett von reifen Früchten, zartbitterer

Schokolade und Rauchnoten, reiche Fülle am

Gaumen mit köstlichen Beerenaromen, edle Struktur mit abgerundeten Tanninen

Longdrinks

500. Whisky Cola	5,50
Whisky, Coca Cola _{3,4}	
501. Wodka Lime	5,50
Vodka, Lime Juice ₉	
502. Gin Tonic	5,50
Tanqueray Gin, Tonic Water ₂	
503. Campari Orange	5,50
Campari ₃ , Orangensaft	
503. Campari Soda	5,50
Campari ₃ , Soda	
504. Campari Maracuja	5,50
Campari ₃ , Maracuja-Nektar	
505. Campari Prosecco	6,00
Campari ₃ , Prosecco	
506. Wodka Lemon	5,50
Vodka , Bitter Lemon _{2,6}	
507. Cuba Libre	5,50
Rum, Coca Cola _{3,4} , Limette	
508. Screwdriver	5,50
Vodka, Apfelsaft, Orangensaft	
509. Batida Kirsch	5,50
Batida de Coco, Kirsch-Nektar	

510. Southern Ginger	5,50
Southern Comfort ₃ , Ginger Ale ₃	
511. Bloody Mary	5,50
Vodka, Tomatensaft	
512. Bacardi Cola	5,50
Bacardi, Coca Cola _{3,4}	
513. Georgia Lime	5,50
Vodka, Limettensaft, Coca Cola _{3,4}	
514. Wodka Red Bull	8,00
Vodka, Red Bull - Energydrink _{3,4,5}	
000. Wodka Effect	7,50
Vodka, Effect - Energydrink _{3,4,5}	

Aperitif Cocktails

518. Campari Cocktail	6,50
Campari ₃ , Vodka, Angostura ₃	
519. Lekir	6,50
Creme de Cassis ₃ , Weißwein	
520. Gimlet	6,00
Gordon´s London Dry Gin, John´s Lime Juice ₉ , Zitronensaft	
521. Gin Fizz	6,00
Gordon´s London Dry Gin, John´s Lime Juice ₉ , Canadou, Soda	
522. Hemmingway	6,00
Gordon´s London Dry Gin, Zitronensaft, Grenadine _{3,9}	

523. Singapore Sling 8,50
Gordon´s London Dry Gin, Zitronensaft, Grenadine_{3,9},
Canadou, Sherry Brandy, Soda

Margarita **Glas 0,5l 1,0l**

525 / 526 / 527. Zitronen Margarita 6,50/12,00/23,00
Tequila Silver, Cointreau, Limettensaft

528 / 529 / 530. Erdbeer Margarita 6,50/12,00/23,00
Tequila Silver, Cointreau, Erdbeer-Nektar

531 / 532 / 533. Pfirsich Margarita 6,50/12,00/23,00
Tequila Silver, Cointreau, Pfirsich-Nektar

Classic Cocktails

540. White Russian 6,50
Vodka Red, Kahlúa_{3,4}, Milch₂₄

541. Sex on the Beach 8,50
Vodka, Pfirsichlikör₃, Zitronensaft, Grenadine_{3,9}, Maracuja-Nektar, Orangensaft

542. Cosmopolitan	7,00
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	
544. Caipirinha	7,00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
545. Long Island Ice Tea	9,00
Vodka , Gordon´s London Dry Gin, br. Rum ₃ , Zitronensaft, Cola _{3,4}	
546. Latin Lover	7,50
Tequila, Cachaça, John´s Lime Juice ₉ , Zitronensaft, Ananassaft	
547. Tequila Sunrise	7,50
Tequila, Grenadine _{3,9} , Zitronensaft, Orangensaft	
548. Pisco Sour	7,50
Pisco, Zitronensaft, Canadou	
549. Whisky Sour	7,00
Whisky, Zitronensaft, Canadou	
Rum Cocktails	
550. Zitronen Daiquiri	7,50
Myers´s Rum ₃ , Zitronensaft, Canadou	
551. Erdbeer Daiquiri	7,50
Myers´s Rum ₃ , Erdbeeren, Zitronensaft, Erdbeersirup _{3,9}	
552. Melonen Daiquiri	7,50
Myers´s Rum ₃ , Melone, Zitronensaft, Melonensirup _{3,9}	
553. Peach Daiquiri	7,50
Myers´s Rum ₃ , Pfirsich, Zitronensaft, Pfirsichsirup _{3,9}	
554. Hurricane	8,00
Bacardi Oro ₃ , Myers´s Rum ₃ , Zitronensaft, Maracujasirup _{3,9} , Ananassaft, Orangensaft	
555. Mojito	7,50

frische Minze, Rohrzucker, Bacardi Oro ³ , Soda	
556. Planters Punch	8,00
Myers´s Rum ³ , Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{3,9}	
557. Mai Tai	9,00
Bacardi Oro ³ , Myers´s Rum ³ , Old Pascas 73% ³ , John´s Lime Juice ⁹ , Zitronensaft, Apricot Brandy	
558. Zombie	9,00
Bacardi Oro ³ , Myers´s Rum ³ , Old Pascas 73% ³ , Sherry Brandy, Grenadine ^{3,9} , Zitronensaft, Canadou	

Sahne Cocktails

560. Piña Colada	7,50
Bacardi Oro ³ , Ananassaft, Coconut Cream, Sahne ²⁴	
561. Banana Colada	7,50
Bacardi Oro ³ , Bananen-Nektar, Coconut Cream, Sahne ²⁴	
562. Mexican Colada	7,50
Tequila Reposado, Kahlúa ^{3,4} , Ananassaft, Coconut Cream, Sahne ²⁴	
563. Piscina	7,50
Vodka, Blue Curaçao ^{3,9} , Ananassaft, Coconut cream, Sahne ²⁴	
564. Batida de Coco	7,50
Batida de Coco, Sahne ²⁴ , Ananassaft	
565. Flying Kangaroo	7,50
Bacardi Oro ³ , Galliano ³ , Ananassaft, Orangensaft, Coconut Cream, Sahne ²⁴	

Effect Cocktails

570. 1001 Nacht	8,50
Bacardi Oro ₃ , Cranberry-Nektar, Maracujasirup _{3,9} , Limettensaft, Effect _{3,4,5}	
571. Effect Passion	8,50
Vodka, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujalikör ₃ , Effect _{3,4,5}	
572. Effect Fizz	8,50
Gordon´s London Dry Gin, Zitronensaft, Canadou, Effect _{3,4,5}	
573. Effect Orange Flip	8,50
Orangen-, Limettenviertel, Rohrzucker, Bacardi Oro ₃ , Effect _{3,4,5}	
574. Effect Blue	8,50
Vodka, Zitronensaft, Maracujasirup _{3,9} , Blue Curaçao _{3,9} , Effect _{3,4,5}	

Alkoholfreie Cocktails

580. Maradona	6,50
Milch ₂₄ , Maracujasirup _{3,9} , Maracuja-Nektar	
581. Cocunut Lips	6,50
Ananassaft, Orangensaft, Coconut Cream, Sahne ₂₄	
582. Grüne Wiese	6,50
Orangensaft, Blue Curaçao _{3,9}	
583. Virgin Piña Colada	6,50
Ananassaft, Coconut Cream, Sahne ₂₄	
584. Banana Colada	6,50
Bananen-Nektar, Coconut Cream, Sahne ₂₄	
585. Pussy Foot	6,50
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine _{3,9}	

Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. geschwefelt (Schwefeldioxid/ Sulfite), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. gekochter Vorderschinken, Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt, 16. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse, 17. Sellerie/-erzeugnisse, 18. Krebstiere/-erzeugnisse, 19. Lupine/-erzeugnisse, 20. Sesam/-erzeugnisse, 21. Fisch/-erzeugnisse, 22. Senf/-erzeugnisse, 23. Erdnüsse/-erzeugnisse, 24. Milch/-erzeugnisse, 25. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse, 26. Eier/-erzeugnisse, 27. Weichtiere/-erzeugnisse, 28. Soja/-erzeugnisse.