

Unser Restaurant POTESKIN ist nach dem berühmten Stummfilm „Panzerkreuzer Potemkin“ (russisch: Bronenosec Potjomkin) von Sergej Eisenstein benannt.

„Panzerkreuzer Potemkin“ aus dem Jahr 1925 ist ein Kinoklassiker, ein Revolutionsfilm über den Matrosenaufstand auf einem Kriegsschiff der zaristischen Flotte vor der Schwarzmeerküste bei Odessa, der zum Signal für die Revolution von 1905 in Russland wurde. Als die Matrosen Fleisch zu essen bekamen, das von Maden zerfressen war, brach die Meuterei auf dem Panzerkreuzer aus. Der Stummfilm ging nicht nur wegen der berühmten „Treppenszene von Odessa“ in die Filmgeschichte ein, in der eindrucksvoll das brutale Vorgehen zaristischer Soldaten gegen die aufrührerische Zivilbevölkerung gezeigt wurde. Mit der Kunst der rhythmischen Montage, die in diesem Film zum ersten Mal angewendet wurde, schuf Eisenstein ein formales Meisterwerk, das in pathetischer Manier den Sieg des Kollektivs über das zaristische Individuum stellt.

Wie ein Kulturschock traf „Panzerkreuzer Potemkin“ die Kinobesucher der 20er Jahre. Die Urteile waren überschwänglich. „Potemkin ist ein großer, selten geglückter Film, dessen Regisseur keinerlei Scheu vor der politischen Entjungferung der Kunst hat“, schrieb der Berliner Kritiker und Philosoph Walter Benjamin damals. Als der Film im April 1926 im „Apollo-Theater“ in der südlichen Friedrichstraße uraufgeführt wurde, kam es zu einer Kontroverse. Zunächst war der Streifen von der Filmprüfstelle Berlin nämlich verboten worden, und wurde dann - offenbar auf Druck der Bevölkerung - doch freigegeben. Für Soldaten und Offiziere der Reichswehr allerdings blieb „Panzerkreuzer Potemkin“ verboten.

Der Film traf offenbar den Nerv einer Zeit voller revolutionärer Sehnsucht und sozialer Unruhe. Er galt als Avantgarde schlechthin. Das Kino sollte nach dem Willen Eisensteins nicht länger ein Ort unverbindlicher Unterhaltung, sondern ein Forum einer gesellschaftlich wie ästhetisch sich verändernden Wirklichkeit sein.

Bis heute gilt der Film bei Kritikern und Filmhistorikern als „einer der besten Filme aller Zeiten“ - und Eisenstein gilt unbestritten als einer der größten Regisseure und bedeutendsten Theoretiker des Films. Der Namensgeber für den russischen Panzerkreuzer und demzufolge für Eisensteins berühmten Film stammt übrigens aus einer anderen Zeit. Beim Namensgeber handelt es sich um den Fürsten Grigorij Alexandrowitsch Potemkin (russisch Potjomkin), der von 1739 bis 1791 lebte, und der Feldmarschall und vor allem Günstling und engster Berater der berühmten, deutsch-stämmigen Zarin Katharina der Großen war. Er annektierte 1783 die Krim für Russland und leitete den Aufbau der Schwarzmeerflotte. Fürst Potemkin soll Katharina die Große auf ihrer Krimreise 1787 mit Fassaden aufgebaute Dörfer vorgetäuscht haben, um den Wohlstand des annektierten Landes zu demonstrieren. Danach galt die Redewendung „Potemkinsche Dörfer“ sprichwörtlich für Trugbilder oder Vorspiegelungen.

Frühstückskarte

Jessenin	7,20
Brötchen, Ei, Vanille-Mandelquark, Obst, Butter, Honig	
Prawda	8,80
1 Brötchen, Croissant, Ei, Schnittkäse ¹ , Obst, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig	
Aiwasowskij	8,80
Vollkornbrötchen, Brötchen, Ei, italienische Salami ^{4,7} , Obst, Butter, Nutella	
Peter der Große	9,20
Vollkornbrötchen, Brötchen, Ei, Schnittkäse ¹ , italienische Salami ^{4,7} , Obst, Butter, hausgemachte Konfitüre	
Druschba	8,40
6 French-Toast-Ecken mit Ahornsirup und Obst	
Aurora	9,40
5 Syrniki (Quarkpfannkuchen) mit hausgemachter Roter Grütze und Vanille-Mandelquark, Obst	
Rasputin	13,90
4 verschiedene Käsesorten ¹ , Greyerzer Käse ⁷ , Tomaten-Mozzarella-Spieß, Oliven, Ei, Obst, Brotkorb, hausgemachte Konfitüre, Butter, Honig	
Oistrach	13,20
Kräuterrührei, Käse-Schinken-Tomaten-Toast, italienische Salami ^{4,7} , Serrano Schinken ^{4,7} , Putenbrust ^{4,7} , Oliven, Obst, Brotkorb, Butter	
El Lissitzkij (vegetarisches Frühstück)	13,80
Rühreier mit Champignons, Käse ¹ -Tomaten-Auberginen-Toast, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Quarkpfannkuchen, Obst, Brotkorb, Croissant, Butter, Honig, hausgemachte Konfitüre, Nutella	

Frühstückskarte

Alexander Nevskij	14,90
Serrano Schinken ^{4,7} , italienische Salami ^{4,7} , Putenbrust ^{4,7} , Greyerzer Käse ⁷ , verschiedene Brie- und Käsesorten ¹ , Ei, Oliven, Obst, Brotkorb, Butter, Honig	
Panzerkreuzer Potemkin	14,50
Rühreier mit Garnelen und Schnittlauch, geräucherter Lachs, 2 Kartoffelpuffer, Oliven, Meerrettich ⁴ , Obst, Brotkorb, Butter, hausgemachte Konfitüre	
Dostoewskij	15,50
Rühreier mit Schnittlauch und gebratenen Cocktailwürstchen ^{4,7} , marinierte Hähnchenbrust auf Toast mit Ananas und Käse ¹ überbacken, French-Toast-Ecken, Ahorn Sirup, Obst, Quarkpfannkuchen, Brotkorb, Butter, Nutella	
Eisenstein (für 2 Personen)	28,50
Kartoffelpuffer, geräucherter Lachs, Oliven, Meerrettich ⁴ , Rühreier, Serrano Schinken, verschiedene Salami- ^{4,7} , Brie- und Käsesorten ^{1,7} , Tomaten-Mozzarella-Spieß, Quarkpfannkuchen, Vanille-Mandelquark, hausgemachte Rote Grütze und Konfitüre, Obst, Croissants, Brotkorb, Butter, Honig, Nutella	

Extras

Joghurt natur	4,00
Joghurt mit frischem Obst	6,00
Joghurt mit frischem Obst <u>ohne</u> Äpfel	6,50
Joghurt mit Müsli	5,20
Joghurt mit Müsli und frischem Obst	6,00
Joghurt mit Müsli und frischem Obst <u>ohne</u> Äpfel	7,00
Vanillequark	5,00
Vanillequark mit frischem Obst	6,50
Vanillequark mit frischem Obst <u>ohne</u> Äpfel	7,50

Ergänzungen

Butter, Nutella, Honig	1,00
Hausgemachte Konfitüre	1,50
Gekochtes Ei	1,00
2 Scheiben Toast oder 1 Brötchen	0,80
Croissant	1,80
Brotkorb	2,00
Portion Käse ¹ (verschiedene Sorten)	3,00
Portion Salami ^{4,7} <u>oder</u> Schinken ^{4,7} <u>oder</u> Sucuk	3,00
2 Crêpes, wahlweise serviert mit heißer, hausgemachter Kirschgrütze, Nutella oder Apfelmuß, dazu Schlagsahne	6,50
Portion Lachs mit Meerrettich ⁴	7,50
Portion Lachs mit Meerrettich ⁴ , Toast und Butter	9,00

Eierspeisen

Spiegeleier / Rühreier / Omelett von 3 Eiern, serviert mit 2 Toasts und Butter	
Natur	8,00
<u>kombinierbar mit</u>	
Bacon ^{4,7} <u>oder</u> Sucuk ^{1,4,7}	2,80
gebratenen Kartoffeln	2,00
Schafskäse	2,00
gekochtem Schinken ^{4,7} , Putenbrust ^{4,7} <u>oder</u> gebratenen Cocktailwürstchen ^{4,7}	1,50
Käse ¹ , Mozzarella <u>oder</u> Champignons	1,50
Tomaten <u>oder</u> Paprika	1,00
Zwiebeln, Basilikum <u>oder</u> Schnittlauch	0,50
2 Eier im Glas	4,00

Vorspeisen

Frittierte, hausgemachte Teigtaschen

- mit Kartoffelfüllung, serviert mit Cocktailsauce **7,50**

- mit Spinatfüllung, serviert mit Cocktailsauce **7,50**

- mit Geflügelfleischfüllung, serviert mit
Cocktailsauce **8,50**

- mit Pilzfüllung, serviert mit Cocktailsauce **8,00**

Julien **8,50**

frische, gebratene Champignons in Kräuter-
Sahne-Sauce, mit Käse überbacken

Caprese á la Potemkin **9,90**

frischer Mozzarella, serviert mit Tomaten,
Basilikum, Pesto, Crema di Balsamico, Olivenöl

Calamari und Garnelen in Tempurateig **12,90** mit Cocktailsauce

Weinteller **8,50**

Mozzarella- und Schafskäsespieße,
verschiedene Käse¹- und Briesorten,
Trauben und Grissini

Vorspeisenplatte (für 2 Personen) **25,90**

2 hausgemachte Kartoffelpuffer, Mozzarella-
Tomaten-Balsamico, frittierte Champignons,
frittierte Teigtaschen mit Geflügelfleischfüllung,
geräucherter Lachs, Meerrettich, Cocktailsauce,
Brotkorb

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Bambino **6,00**

Kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce

Großer Kinderteller **9,90**

Hähnchenschnitzel „à la Potemkin“, Pommes
mit Ketchup

Salate

Kleiner Tomaten-Gurken-Salat	7,50
mit Zwiebeln, wahlweise mit hausgemachtem Dressing oder Schmand	
Mitchurin	9,00
gemischter Salat der Saison	
Tiflis	11,00
Schafskäsesalat mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln	
Gorkij	12,00
lauwarmes Gartengemüse auf gemischtem Salat, serviert mit gehobeltem Parmesan, frischem Basilikum und Senfvinaigrette	
Gorkij mit gebackenem Ziegenkäse	13,00
Gagarin	14,90
Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, Spiegelei, Parmesan, Cherry Tomaten, Croûtons und hausgemachtem Dressing	
Calamaretti, Rucola, Pomodorini	14,90
Babycalamari, Rucola, Kirchtomaten	
Caesar Salat	13,90
Salat der Saison mit Tandoori-Hähnchenbrust, Cherry Tomaten und hausgemachtem Joghurt-Senf-Knoblauch-Dressing, serviert mit Parmesan und Knoblauch-Croûtons	

Flammkuchen

Elsässer-Art	8,50
mit Zwiebeln und Frühstücksschinken ^{4,7}	
Vegetarisch	
- mit Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse	9,00
- mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,00
Mediterrana	12,90
Tomatensauce, Schafkäse, Zucchini, Paprika Rucola, Oliven	

Suppen

Borschtch (vegetarisch)	kl 3,20
Rote Bete-Suppe mit weißen Bohnen und Creme Fraiche	gr 5,50
Borschtch	kl 4,00
Rote Bete-Suppe mit Rindfleisch weißen Bohnen und Creme Fraiche	gr 6,90
Soljanka	kl 3,50
mit Rauchfleisch, Wurst 4,7 , Oliven und Creme Fraiche	gr 6,00
Ucha	kl 4,20
Edelfischsuppe mit Lachs-, Garneln- und Heilbuttfilet	gr 7,50

Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti alla Bolognese	8,50
Mit Tomaten-Fleischsauce	
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncini (Scharf)	8,50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	
Spaghetti Carbonara	9,50
mit Schinken und Ei in Sahnesauce	
Penne al Arrabbiata	9,90
Penne mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce	
Penne Pollo	10,90
mit Hähnchenfleischstreifen, Gemüse und Parmesan, in leichter Sahnesauce	
Tagiatelle all Chef	12,50
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen und Champignons in Sahnesauce	
Tagiatelle Scampi con Verdure	13,90
Bandnudeln mit Scampi und frischem Gemüse	

Hauptspeisen

Gemüseplatte (vegetarisch) mit Walnuss- Pesto, Karotten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Kartoffeln, Pinienkernen und roter Bete, in Olivenöl gebraten	12,90
Freundschaft hausgemachte Bulette, Spiegelei, serviert mit Senf und Ketchup, Beilage nach Wahl (siehe unten)	kl 6,50 gr 10,50
Kalbsschnitzel im Knuspermantel mit Preiselbeer Dip Beilage nach Wahl (siehe unten)	14,90
Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons, Beilage nach Wahl (siehe unten)	9,90
Gebratene Hähnchenleber „a la Potemkin“ Beilage nach Wahl (siehe unten)	9,90
Fischgerichte	
Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs und Meerrettich ⁴	13,50
Matjesfilet mild geräuchert nach Hausfrauenart, Beilage nach Wahl (siehe unten)	11,50
Gegrilltes Lachsfilet Beilage nach Wahl (siehe unten)	13,50
Scampi Diavola Scampi in pikanter Tomatensauce Beilage nach Wahl (siehe unten)	16,90
Beilagen	
2 Kartoffelpuffer	2,00
Reis, Kartoffelpüree, Dill- oder Salzkartoffeln	2,50
Bratkartoffeln oder Pommes	3,50

Spezialitäten

Kreml (für 2 Personen)	24,50
10 Ei-Lachskaviar Kanapees mit zwei Gläsern Prosecco	
Bliny (Crêpes)	
- gefüllt mit Spinat und Käse, serviert mit Creme Fraiche	11,00
- serviert mit Lachskaviar und Creme Fraiche	17,00
Pelmeni	kl 8,90
hausgemachte Teigtaschen mit Geflügelfleisch- füllung, serviert mit Creme Fraiche	gr 13,90
Wareniki (vegetarische, hausgemachte Teigtaschen)	
- mit Kartoffelfüllung, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Creme Fraiche	12,00
- mit Pilzfüllung und Creme Fraiche	12,30
- mit Spinatfüllung und Creme Fraiche	12,00
Assorti Potemkin	
(für 2 Personen, vegetarisch)	24,00
hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel-, Pilz- und Spinatfüllung, serviert mit Creme Fraiche	
Assorti Potemkin Extra (für 2 Personen)	
hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel-, Pilz-, Spinat- und Geflügelfleischfüllung, serviert mit Creme Fraiche	25,90

Spezialitäten

Arbat

12,50

Hähnchenbrust nach Kiew-Art, mit Käse-Kräuterbutterfüllung im Weißbrotmantel gebacken, serviert mit frittiertem Gemüse, Beilage nach Wahl (siehe unten)

Boef Stroganoff

kl 10,90

gr 14,50

Rindfleischstreifen (aus argentinischer Black Angus Rinderhüfte) mit frischen Champignons in Sahnesauce, Beilage nach Wahl (siehe unten)

Hähnchenbrust vom Grill nach Schaschlik-Art

12,50

marinierte, gegrillte Hähnchenbrust, serviert mit marinierten Zwiebeln (mit Dill) und Granatapfel-Walnuss-Sauce, leicht scharf, Beilage nach Wahl (siehe unten)

Beilagen

2 Kartoffelpuffer

2,00

Reis, Kartoffelpüree, Dill- oder Salzkartoffeln

2,50

Bratkartoffeln oder Pommes

3,50

Desserts

Wareniki (süße, hausgemachte Teigtaschen)

- gefüllt mit Sauerkirschen, serviert mit heißer, hausgemachter Kirschgrütze und Creme Fraiche **9,00**

Bliny (Crêpes)

- gefüllt mit süßem Frischkäse, serviert mit heißer, hausgemachter Kirschgrütze und Creme Fraiche **8,00**

- 2 Crêpes, wahlweise serviert mit heißer, hausgemachter Kirschgrütze, Nutella oder Apfelmuß, dazu Schlagsahne **6,50**

Crème brûlée **7,00**

Hausgemachte Kuchen und Torten

Eine Auswahl finden Sie in unserer Tortenvitrine.

Stück Kuchen/Torte **Ab 3,40**

Erfrischungsgetränke

Tafelwasser	0,2l	2,00
	0,5l	4,00
Vöslauer Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,25l	2,70
	0,75l	6,90
Coca Cola^{1,2} / -Light^{1,2,5,6} / Fanta / Sprite	0,2l	2,80
	0,4l	4,00
Spezi^{1,2,4,6}	0,2l	2,60
	0,4l	3,80
Schweppes	0,2l	2,90
Bitter Lemon ^{3,4} , Tonic Water ³ oder Ginger Ale ¹		
Wostok Tannenwald¹	0,33l	3,50
Erfrischungsgetränk mit Kräutergeschmack		
Vita Malz¹	0,33l	3,50
Säfte (Niehoffs Vaihinger)	0,2l	2,90
Apfel naturtrüb, Orange, Ananas, Tomate, Sauerkirsch, Banane	0,4l	4,90
Kirsch-Bananen-Saft (Kiba)	0,2l	2,90
	0,4l	4,90
Saftschorlen	0,2l	2,40
	0,4l	4,00
Frisch gepresste Säfte	0,2l	4,50
Orange, Karotte, Apfel, Rote Beete, Sellerie	0,4l	7,80

Kaffee

Espresso ² (auch koffeinfrei)	2,20
Verlängerter Espresso ² (auch koffeinfrei)	2,50
Espresso Macchiato ²	2,90
Doppelter Espresso ²	4,00
Doppelter Espresso Macchiato ²	4,60
Kaffee ² (auch als Caro oder koffeinfrei)	2,80
Doppelter Kaffee ²	4,60
Milchkaffee ² (auch als Caro oder koffeinfrei)	4,00
Cappucino ²	3,00
Großer Cappucino ²	5,50
Latte Macchiato ² (auch als Caro oder koffeinfrei)	4,00
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso ²	5,50

Heißgetränke

Heiße Schokolade	kl 2,50 gr 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	4,00
Heiße Milch	2,00
Heiße Milch mit Honig	2,50

Tee

im Pyramiden-Beutel	3,60
Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminz-, Grüner, Kräuter- oder Früchtetee	
Frischer Pfefferminztee	4,80
Frischer Ingwertee	4,80

Offene Weißweine

Pinot Grigio Endrizzi trocken	0,2l	4,90
Vigneti delle Dolomiti IGT- Italien	0,5l	10,00
Frischer, betont fruchtiger Pinot Grigio. Zarter, angenehmer Duft und ein frischer, harmonischer Geschmack. Ausgewogen und angenehm elegant.		
Riesling QbA trocken	0,2l	4,80
Frank Brohl Reiler v.h. Stein - Deutschland Mosel	0,5l	9,80
Jugendlich frischer Riesling. Charmantes Süße-Säure-Spiel und Zitrusaromen.		
Chardonnay VdP d'Oc halbtrocken	0,2l	4,80
Domaine Montrose - Frankreich	0,5l	9,80
Lebhafter, frischer Wein. Leuchtend hellgelbe Farbe. Das nuancenreiche Bukett eröffnet ein Aromaspiel aus Pfirsich und Limone. Nicht umsonst ein viel prämiertes Weißwein.		
Trebbiano D'Ábruzzo DOC trocken	0,2l	4,00
Villa Rocca - Italien	0,5l	9,00
Eine gute Alternative zum Pinot, saftig und belebend. Leichtes Bananengelb in der Farbe, im Duft leicht fruchtig.		
Scheurebe Spätlese fruchtig, lieblich	0,2l	4,80
Weingut Gälweiler - Deutschland	0,5l	10,00
St. Kathariner Fels		
Füllige, cremige Süße. Fruchtige Noten von Mandarine, Mirabelle und süßer, feinherber Grapefruit.		
Weißweinschorle	0,2l	ab 3,50
(Weißwein nach Wahl)	0,5l	ab 6,50

Offene Roséweine

Spätburgunder rosé QbA trocken	0,2l	4,80
Frank Brohl Mosel - Deutschland	0,5l	10,00

Leckerer Rosé mit frischer Säure und Erdbeeraromen. Ein Wein für den Sommer und die Terrasse.

Offene Rotweine

Trollinger / Lemberger QbA trocken	0,2l	4,80
Heilbronner Wartberg - Deutschland	0,5l	9,80

Der trockene Trollinger ist eine Schwäbische Spezialität! In der Farbe zeigt er ein helles Rubinrot. Er hat ein fruchtiges Bouquet nach hellen, roten Beeren.

Montepulciano D'Abruzzo trocken	0,2l	4,80
DOC Villa Rocca - Italien	0,5l	9,80

Ein feurig-funkelndes Rubinrot. Der Montepulciano zeigt ein feines Bouquet nach reifen Johannisbeeren, Leder und gewürzter Marmelade.

Cabernet Sauvignon trocken	0,2l	4,80
Vina Marquez, Curcio Valley - Chile	0,5l	9,80

Ein frischer und pfeffriger Cabernet, easy to drink, Aromen nach roten Früchten, schöne Struktur, passt zu den meisten Gerichten.

Merlot IGP Pays d'Òc trock	0,2l	4,80
Coste Canet - Frankreich	0,5l	9,80

Schöne, granatrote Farbe. Intensives Bukett nach Heidelbeeren und Pflaumen mit pfeffriger Note. Der Gaumen ist fruchtig und ergiebig.

Weißer Flaschenweine

Picpoul de Pinet AC trocken 0,75l 28,00

Domaine Saint Peyre - Frankreich

Leichter, sommerlicher Südfranzose mit viel Frische und Würze, kräftige Frucht, blumiges Aroma, saftig und unkompliziert süffig.

Riesling Kabinett trocken 0,75l 29,90

Dr. Deinhard Deidesheim -

Deutschland

Erfrischend fruchtige, schöne Aromen von Zitronengras und Pfirsichen, elegant-aromatischer, vollmundiger Riesling.

Grauer Burgunder Kabinett trocken 0,75l 32,50

Freiherr von Gleichenstein -

Deutschland

Eine kräftige, rassige Struktur, frische Frucht, Birne, etwas Exotik, zarte Mineralität.

Rote Flaschenweine

Nero d'Avola Nadaria IGT 0,75l 27,50

Nadaria, Cusumano, Sizilien - Italien

Eine warme, intensive Nase, kräftige Fruchtaromen, mildes Tannin und einen vollen fruchtigen Körper bietet dieser ausgezeichnete Rotwein aus Sizilien.

Rioja Herencia Remondo Crianca 0,75l 34,80

Bodegas Palacios, Remonde –

Spanien

Ein trockener Rioja mit schlankem Körper, zarten Tanninen, verhaltener Säure und schönen Aromen von roten Johannisbeeren, Waldbeeren und Pflaumen.

Biere vom Fass

Warsteiner Premium Pilsener	0,3l	3,30
	0,5l	4,50
Radler^{1,6} (mit Fanta) / Alster⁶ (mit Sprite)	0,3l	3,30
	0,5l	4,50
König Ludwig Weißbier Hell	0,3l	3,30
	0,5l	4,50
König Ludwig Dunkel	0,3l	3,30
	0,5l	4,50

Flaschenbiere

Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33l	3,50
Berliner Weiße rot oder grün¹	0,33l	3,50
König Ludwig Weißbier alkoholfrei / König Ludwig Weißbier Dunkel / König Ludwig Weißbier Kristall	0,5l	4,20

Aperitif

Prosecco	0,1l	5,50
	0,75l	30,00
Kir Royal Prosecco mit Creme de Cassis	0,1l	6,50
Mimose Prosecco mit frischem Orangensaft	0,1	7,00
Campari¹		
- auf Eis	4cl	5,50
- mit Orangensaft	0,2l	6,50
- mit frischem Orangensaft	0,2l	7,50
Martini^{1,7,10,11} Bianco	5cl	4,50

Party like a Russian

Champagner Moet & Chandon Brut Imperial	0,75l	119,00
Moskovskaya, Stolitschnaya, Absolut, Russkij Standart	4cl	6,20
Сто грам (100 ml Wodka)	0,1l	12,50

Spirituosen (4cl)

Hennessy Fine de Cognac		9,90
Ararat (armenischer Brandy)		7,50
Vecchia Romagha		6,50
Gin		5,50
Pitu		5,50
Aperol¹		5,50
Pernod		5,50
Averna		5,50
Ramazzotti		6,50
Glenfiddich¹		8,00
Jack Daniel's		7,50
Johnnie Walker Red Label¹		7,00

Spirituosen (4cl)

Tullamore Dew¹	7,00
Bailey's Irish Cream^{1,7,11}	6,50
Amaretto di Saronno	6,00
Cointreau	6,50
Sambuca Molinari	6,50
Bacardi	6,50
Myer's Rum¹	6,50
Havana Club¹	6,50
Tequila¹	7,00
Grappa	7,00

Long Drinks

Jack Daniels Cola^{1,2}	8,50
Gin Tonic³	6,50
Myer's Rum Cola^{1,2}	7,50
Cuba Libre^{1,2}	8,00
Wodka Lemon^{3,4}	7,00

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Pina Colada	6,50
Kokossirup ¹ , Ananassaft, Sahne	
Florida	6,50
Ananas-, Orangen-, Grapefruitsaft, Grenadine ^{1,7}	
Ipanema (alkoholfreier Caipirinha)	6,50
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale ¹	

Cocktails

Long Island Ice Tea	9,90
Wodka, Tequila, Gin, weißer Rum ¹ , Coca-Cola ^{1,2}	
Sergej's Comfort	9,00
brauner Rum ¹ , Southern Comfort ¹ , Ananassaft, Lime Juice ¹	
Pina Colada	8,50
weißer und brauner Rum ¹ , Kokossirup ¹ , Ananassaft, Sahne	
Erdbeer Daiquiri	8,50
weißer Rum ¹ , Erdbeeren, Erdbeersirup ¹	
Mojito	7,50
weißer Rum ¹ , Minze, Limette, Rohrzucker	
Caipirinha	7,50
Pitu, Limette, Rohrzucker	
Caipiroschka	7,50
Wodka, Limette, Rohrzucker	
Bloody Mary	7,50
Wodka, Tomatensaft	

Kennzeichnung

1 - mit Farbstoff

2 - koffeinhaltig

3 - chininhaltig

4 - mit Antioxidationsmitteln

5 - mit Süßungsmitteln

6 - enthält eine Phenylalaninquelle

7 - mit Konservierungsstoff

8 - Eiscreme

9 - mit Phosphat

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Unsere Empfehlungen der Woche

Flammkuchen Sizilien **19,90**

belegt mit Creme Fraiche, Tomaten, Auberginen, Champignons, Parmesan und in Knoblauch gebratenen Garnelen

Aperol Sprizz **7,00**

mit Prosecco und Aperol

Aperol Sprizz-„Spezial“ **7,50**

mit Schuss frisch gepresstem Orangensaft

Sehr geehrte Gäste!

**Unser Restaurant akzeptiert EC- sowie Kreditkarten.
Kreditkartenzahlungen sind ab einem Wert von 25 € möglich.**

Aus Rücksicht auf andere Gäste und Mitarbeiter des Restaurants müssen wir Sie bitten im Wintergartenbereich sowie auf der Sommerterrasse wegen starker Geruchsbildung auf das Rauchen von Zigarren und Zigarillos zu verzichten!

Da unser Restaurant nicht kindgerecht ausgestattet ist, ist es bei uns nicht erlaubt Kinder unter 5 Jahren unbeaufsichtigt zu lassen.

Aus hygienischen Gründen bitten wir Sie die Vögel auf unseren Terrassen nicht zu füttern.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Business-Lunch

**Montag bis Freitag von 11.00 bis 16.00 Uhr
(Außer an Feiertagen)**

Spaghetti Aglio e Olio e 7,90

Peperoncini (Scharf)

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl
und Chili

Penne al Arrabbiata 7,90

Penne mit Knoblauch in pikanter
Tomatensauce

Hausgemachte Buletten 8,90

serviert mit Kartoffelpüree

Matjesfilet 8,90

mild geräuchert nach Hausfrauenart,
serviert mit Kartoffelpüree

Ciabatta Mozzarella 7,50

Ciabatta belegt mit Mozzarella

Ciabatta Odessa 8,90

Ciabatta belegt mit Lachs,
Meerrettich⁴, Gurke und
Eichblattsalat