

# STARTERS

## VORSPEISEN

### VORSPEISEVARIATION H,I,A,D,G,L,E,M,N,3

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella, Chicken Wings, gegrillte Garnelen mit Crème fraîche, Pimientos (Bratpaprika) mit Meersalz, gegrilltes Gemüse der Saison, gebratene Champignons dazu Knoblauchbrot

Appetizer variation: Sun-ripened tomatoes with mozzarella, chicken wings, grilled shrimps with crème fraîche, fried peppers (pimientos) with sea salt, grilled seasonal vegetables, fried mushrooms and garlic bread

**FÜR 2 PERSONEN** for 2 persons **4790**

**FÜR 3 PERSONEN** for 3 persons **5990**

### 🍷 KÄSEPLATTE H,I

Mit holländischem Gouda, original griechischem Schafskäse, aromatischer Ziegenkäse, Parmigiano Reggiano, frischem Mozzarella und Gorgonzola

With Dutch gouda, original Greek sheep cheese, aromatic goat cheese, parmesan, fresh mozzarella, and gorgonzola

**FÜR 2 PERSONEN** for 2 persons **2690**

**FÜR 3 PERSONEN** for 3 persons **3690**

### CARPACCIO H,I

Hauchdünn geschnittenes argentinisches Rinderfilet auf Pestosauce mit Parmigiano Reggiano

Thinly sliced Argentinian beef fillet on pesto sauce with Parmesan

*Empfehlung zu den Vorspeisen*  
Our recommendation  
**KNOBLAUCHBROT** Garlic bread **690**  
**AIOLI MIT BROT** Aioli with bread **690**

### 🍷 TOMATE-MOZZARELLA H,I

Mit sonnengereiften Tomaten und Mozzarella, verfeinert mit Basilikum

With sun-ripened tomatoes and mozzarella, refined with basil

**1290**

### 🍷 GEBRATENE CHAMPIGNONS H,I,R

Mit frischen Kräutern und Knoblauch

Fried champignons with fresh herbs and garlic

**690**

### 6 CHICKEN WINGS 3,L,I,B,E,M,N,R,H

Mit Süß-Chili-Sauce With sweet chili sauce

**990**

### 6 GARNELEN D,G,J,3

Mit Tomaten und Knoblauch in Olivenöl

6 shrimps with tomatoes and garlic in olive oil

**1550**

### 🍷 KNOBLAUCHBROT A,H,I,RE,P

Garlic bread

**690**

### 🍷 MARINIERTE OLIVEN RL,8

Marinated olives

**490**

### 🍷 BRATPAPRIKA (PIMIENTOS) L,I,I

Fried peppers

**890**

### 🍷 AIOLI MIT BROT I,H,B,E,D,C,7,J,RF

Aioli with bread

**690**

🍷: vegetarian

# SPEISEKARTE

## APERITIF

HUGO **890**

APEROL SPRITZ **890**

LIMONCELLO SPRITZ **890**

LILLET WILD BERRY **890**

CAMPARI SPRITZ **890**

PROSECCO **690**

MARTINI: BIANCO / ROSSO **790**

APEROL: MARACUJA / ORANGE **890**

Aperol with passion fruit or orange



## SALATE

SALADS

### 🍷 SALATTELLER M,G,J,B,H,I,N,R

**1290**

Großer bunter Salatteller der Saison mit French Dressing

Big mixed colorful salad with french dressing

**+HÄHNCHEN 420 | +RINDERFILET 590 | +GARNELEN 890**  
**+CHICKEN +BEEF FILLET +SHRIMPS**

### OFENSALATTELLER „1“ H,I,M

**2390**

Rinderfiletspitzen auf bunten Salaten der Saison

an Balsamico Dressing, dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche

Beef fillet tips on mixed salad with

balsamico dressing, served with foil-wrapped potato with crème fraîche

*Unsere Empfehlung*  
Our recommendation  
**KNOBLAUCHBROT** Garlic bread **690**

### OFENSALATTELLER „2“ E,H,M

**2290**

Panierte Calamariringe auf bunten Salaten der Saison an Balsamico Dressing, dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche

Breaded calamary rings on mixed salad with balsamico dressing, served with foil-wrapped potato with crème fraîche

### 🍷 BAUERNSALAT G,H,I

**1790**

Großer bunter Salatteller der Saison mit griechischem Schafskäse, Paprika und Zwiebeln

Big mixed salad with sheep cheese, sweet papper and onions

### 🍷 CAESAR SALAT NACH ANGUS ART H,I,P

**1590**

Mit Romanaherzen, Parmesandressing, knusprige Croutons.

With romaine hearts, parmesan dressing, crispy croutons

**+ HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 2190**  
**+CHICKEN BREAST STRIPS**

## SUPPEN

SOUPS



### 🍷 TOMATENCREME H,I

**890**

Von sonnengereiften Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Sahnehaube

Sun-ripened tomatoes with mozzarella and basil cream topping

### GULASCHSUPPE B,R,H,M,N

**890**

Hausgemacht, würzig

Homemade spicy goulash soup

*Unsere Empfehlung zu den Suppen*  
Our recommendation  
**KNOBLAUCHBROT** Garlic bread **690**

## LIEBLINGSGERICHTE

### UNSERER GÄSTE

FAVORITE DISHES OF OUR GUESTS

### "SURF & TURF" D,J,G

**5990**

Rosa gegrilltes Rinderfilet serviert mit Black Tiger Garnelen und frischem Grillgemüse

Pink grilled beef fillet served with Black Tiger shrimps and fresh grilled vegetables

### „ROYAL PLATTE“ FB,M,N,PR

Erlesene Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Pommes frites, Maiskolben und buntem Salat

Selected steaks of beef, pork and chicken with french fries, corn on the cob and colorful salad

**FÜR 2 PERSONEN 600G** for 2 persons **6990**

**FÜR 3 PERSONEN 900G** for 3 persons **9990**

### ANGUSSPIEB F,H,I,M,N,P

**3590**

Rosa gegrilltes Rindfleisch am Spieß mit buntem Salat

Pink grilled beef on a skewer with colorful salad

### HÄHNCHENSPIEB H,M,I,3

**2390**

Auf großem, bunten Salat der Saison

Chicken skewer on a large, colorful seasonal salad

### GRILLTELLER „WESTERN STYLE“ H,I,N

**3290**

Verschiedene Fleischsorten vom Grill 300g, dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche

Various sorts of meat 300g served with foil-wrapped potato and crème fraîche

### GRILLSPIEB H,I,3

**2990**

Spieß mit Hähnchen- und Schweinefleisch, dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche

Skewer with chicken- and porkmeat, with foil-wrapped potato and crème fraîche

### SPARERIBS M,N,FR,1,2,3,I,3

**3590**

Zarte Spareribs vom Schwein, mit Pommes frites

Tender pork ribs with french fries

### GRILLHAXE MIT BIERSOBE A,I,2,4,M

**2990**

Zünftige Haxe vom Schwein mit Sauerkraut und Bratkartoffeln mit Speck

Hearty pork knuckle with sauerkraut and fried potatoes with bacon

### HOLZFÄLLERSTEAK, 400G FB,M,N

**2990**

Schweinelachs mit Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

Pork loin 400g with onions and fried potatoes with bacon

## FLEISCH VOM GRILL

GRILLED BEEF

### 250G SCHWEINEFILETMEDAILLONS **3190**

Mit Pommes frites und Champignonrahmsauce B,M,N,PR

250g pork fillet medallions with french fries and creamy mushroom sauce

### 200G HÄHNCHENBRUST I,H,B,M,R,N,PN

**2890**

Dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche und Pfefferrahmsauce

200g chicken breast served with foil-wrapped potato with crème fraîche and pepper cream sauce

*Unsere Empfehlung zum Fleisch*  
Our recommendation  
**AIOLI MIT BROT** Aioli with bread **690**  
**BAUERNSALAT** Big mixed salad **1790**

## FISCHGERICHTE

FISH DISHES

### GARNELEN „PROVENÇALE“ D,G,J

**3590**

6 Riesengarnelen vom Grill mit Reis

6 giant prawns from the grill with rice

### DORADE VOM GRILL D,H,I,1,2

**3690**

Ganze Dorade vom Grill mit fruchtiger Zitronenbutter, dazu frisches Gemüse

Grilled bream with lemon butter,

served with fresh vegetables

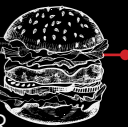
*Unsere Empfehlung zu den Fischgerichten*  
Our recommendation  
**CAESAR SALAT** Caesar salad **1590**  
**AIOLI MIT BROT** Aioli with bread **690**

### WILDLACHS AD,H,I,1,2

**3690**

Lachsfilet aus Wildfang mit fruchtiger Zitronenbutter, dazu frisches Gemüse

Wild salmon with fruity lemon butter, served with fresh vegetables



## BURGER HAUSGEMACHT

HOMEMADE BURGER

Alle Burger mit hausgemachten Pattie und mit Pommes frites <sup>R</sup>

All burgers with homemade patties and french fries

### BLACK ANGUS BURGER B,H,I,FE

**2290**

100% gegrilltes Rindfleisch mit Spiegelei, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgerken und Hamburger-Sauce.

100% grilled beef with fried eggs, salad, onions, tomatoes, gherkins and hamburger sauce

*Empfehlung zu den Burgern*  
Our recommendation  
**SALATTELLER** Big mixed salad **1290**

### CHEESE BURGER H,I,FE

**1990**

100% gegrilltes Rindfleisch mit Käse, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgerken und Hamburger-Sauce

100% grilled beef with cheese, salad, onions, tomatoes, gherkins and hamburger sauce

### CHILI-CHEESE BURGER H,I,FE

**2150**

100% gegrilltes Rindfleisch mit Käse, Chili, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgerken und Hamburger-Sauce

100% grilled beef with cheese, chili, lettuce, onions, tomatoes, pickles and hamburger sauce

### CHICKEN BURGER F,6,E

**1990**

100% gegrilltes Hähnchenfleisch mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgerken und Süß-Sauer-Sauce

100% grilled chicken with salad, onions, tomatoes, gherkins and sweet sour sauce

## LAMMGERICHTE VOM GRILL

GRILLED LAMB DISHES

### 250G LAMMHÜFTE FB,M,N,PR

**2990**

Mariniert in Lammsoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck

250g lamb shank marinated in lamb sauce, served with fried potatoes with bacon

### LAMMFILET AN PFEFFERSAUCE FB,M,N,I,H

**3590**

Dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche

Filet of lamb in pepper sauce, served with foil-wrapped potato with crème fraîche

*Unsere Empfehlung zu den Lammgerichten*  
Our recommendation  
**SALATTELLER** Big mixed salad **1290**  
**KNOBLAUCHBROT** Garlic bread **690**

### 300G LAMMKOTELETTES VOM GRILL **2990**

Mit Limone und Salat

300g grilled lamb chops with lime and salad



# BLACK ANGUS STEAKS

100% ORIGINAL ARGENTINIAN!



Unsere Hausgemachte CHIMICHURI SAUCE our homemade chimichuri sauce 350

## RINDERFILET VOM GRILL

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Das Beste vom Besten! Das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert.  
The best of the best! The most tender piece of beef, completely fat-free, cut in thick portions.

ohne Beilage - without side dishes

200G	LADY'S CUT	4790
300G		5590
400G		6790
500G		7990
600G		8390

*Empfehlung zum Filet*  
Our recommendation  
KRÄUTERBUTTER Herb butter 290  
SAUCE NACH WAHL Sauce of your choice 350  
GEMISCHTER SALAT Mixed salad 590

## RUMPSTEAK VOM GRILL

GRILLED RUMPSTEAK

Kräftig im Geschmack mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt.

Hearty taste with a small fat edge, which preserves its fine flavor.

ohne Beilage - without side dishes

250G		3590
350G		4190
400G		4790
500G		5990

*Empfehlung zum Steak*  
Our recommendation  
KRÄUTERBUTTER Herb butter 290  
SAUCE NACH WAHL Sauce of your choice 350  
GEMISCHTER SALAT Mixed salad 590

## HÜFTSTEAK VOM GRILL

GRILLED SIRLOIN STEAK

Aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack.

From the haunch, fat-free, cut flat, juicy grilled, hearty taste.

ohne Beilage - without side dishes

200G		2390
250G		2990

*Empfehlung zum Steak*  
Our recommendation  
KRÄUTERBUTTER Herb butter 290  
SAUCE NACH WAHL Sauce of your choice 350  
GEMISCHTER SALAT Mixed salad 590

## ENTRECÔTE VOM GRILL

GRILLED ENTRECÔTE

Rib-Eye-Steak mit etwas Fett, marmoriert - daher besonders zart und saftig.

Rib-eye steak marbled with a bit of fat - therefore particularly tender and juicy.

ohne Beilage - without side dishes

300G		4090
400G		5390

*Empfehlung zum Steak*  
Our recommendation  
KRÄUTERBUTTER Herb butter 290  
SAUCE NACH WAHL Sauce of your choice 350  
GEMISCHTER SALAT Mixed salad 590

New Zealand beef

## TOMAHAWK STEAK

1,3kg 9990



## T-BONE STEAK

600G 6990

*Unsere Empfehlung*  
Our recommendation  
BAUERNALAT Big mixed salad 1790

## BEILAGEN

SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN	Rosemary potatoes	850
KARTOFFELECKEN	Potato wedges	690
FOLIENKARTOFFEL	Foil-wrapped potato with crème fraîche	690
BRATKARTOFFELN	Fried potatoes with bacon	850
RÖSTI	Swiss potato dish	590
POMMES FRITES	French fries	590
SPECKBOHNEN	Beans with bacon	950
KARTOFFELGRATIN	Potatoes au gratin	950
FRISCHES GEMÜSE	Broccoli, Blumenkohl, Möhren	690

*Unsere Empfehlung*  
Our recommendation  
KETCHUP ODER MAYO 090

## PFANNENGERICHT

PAN DISH

**FILETPFANNE** 3590  
Rinder- und Schweinefilet in Champignonrahmsauce, dazu frisches Gemüse der Saison und Bratkartoffeln mit Speck

Fillet Pan; Fillet of beef and pork in mashroom cream sauce, served with fresh vegetables of the season and fried potatoes with bacon

*Zum Steak empfehlen wir*

Our wine recommendation  
MERLOT 0,2L 790  
Terre al Piano, Italien  
Redwine, Italy



*Unsere Empfehlung zur Filetpfanne*  
Our recommendation

GEMISCHTER SALAT Mixed salad 590  
KNOBLAUCHBROT Garlic bread 690

PFANNENGEMÜSE	Mit frischen Paprika, Zwiebeln, Champignons	690
BLATTSPINAT	Leaf spinach	850
BASMATI-REIS	Basmati rice	590
SAUERKRAUT		590
MAISKOLBEN	Corn cob	590
GEMISCHTER SALAT	Mixed salad	590
GERÖSTETE ZWIEBELN	Fried onions	420
SÜSSKARTOFFELPOMMES	Sweet potato fries	850
GEBRATENER BROKKOLI	Fried broccoli with garlic	850

## SAUCEN

HAUSGEMACHT  
HOMEMADE SAUCES



AIOLI		350
SAUCE BÈARNAISE		350
PFEFFERRAHMSAUCE	Pepper cream sauce	350
CHAMPIGNONRAHMSAUCE	Creamy mushroom sauce	350
BBQ SAUCE		350
ZIGEUNERSAUCE	Gypsy sauce	350
GORGONZOLASAUCE		350
SOUR CREAM		350
CHILI DIP (HOMESTYLE)		350
CHIMICHURRI		350
KRÄUTERBUTTER	Herb butter	290
KETCHUP		090
MAYONNAISE		090

## PASTAGERICHTE

PASTA DISHES

**TAGLIATELLE** 1790  
Mit zarten Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Tomaten-Kräuter-Sauce mit frischen Kräutern-verfeinert  
With chicken breast fillet and mushrooms in tomato herb sauce



**TAGLIATELLE "LEONARDO"** 2150  
Mit rosa gegrillten Rinderfiletspitzen und Parmigiano Reggiano  
With pink grilled beef fillet tips and parmesan

*Unsere Empfehlung zu Pasta*  
Our recommendation  
SALATTELLER Big mixed salad 1290  
AIOLI MIT BROT Aioli with bread 690

**PENNE ARRABBIATA** 1790  
Mit Hähnchenbrustfilet in pikanter Tomatensauce  
With chicken breast fillet in tomato sauce (spicy and hot)

**PENNE „MILANO“** 1990  
In würziger Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Lachsfiletstreifen  
With gorgonzola sauce, spinach and salmon strips

*Unsere Empfehlung*  
Our recommendation  
RIESLING 0,2L 790  
White wine

## SCHNITZEL

HAUSGEMACHT  
HOMEMADE SCHNITZEL

Wähle zwischen Schwein und Hähnchen

Choose between pork and chicken

Gebacken mit Liebe und serviert mit Pommes frites<sup>R</sup>

Baked with love and served with french fries

„WIENER ART“ 1990  
„Viennese art“

„ZIGEUNER AUF PAPRIKA-SAUCE“ 2150  
„Gypsy on paprika sauce“

„JÄGER ART“ 2150  
Mit Champignonrahmsauce  
„Hunter art“ with mushroom cream sauce

„SCHWEIZER ART“ 2150  
Mit Champignon und Käse überbacken  
„Swiss style“ baked with mushrooms and cheese

„MEDITERRAN“ 2150  
Mit Tomaten und Mozzarella überbacken in Tomaten-Basilikum-Sauce  
„Mediterranean“ with tomatoes and mozzarella baked in tomato-basil sauce

*Unsere Empfehlung zu Schnitzel*  
Our recommendation  
CAESAR SALAT Caesar salad 1590

„SCHINKEN & KÄSE“ 2150  
Schinken und Käse überbacken in Bratenjus  
Ham and cheese baked in roast jus

„SCHLEMMERSCHNITZEL“ 2590  
Mit Vorderschinken Zwiebeln und Käse überbacken  
„Gourmet schnitzel“ baked with ham, onions and cheese

## DESSERT

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 890  
Hausgemachte Schokoladen-Sahnecreme mit frischen Früchten  
Homemade chocolate cream with fresh fruits

**VANILLEEIS** 890  
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen  
2 scoops of Bourbon vanilla ice cream with hot cherries

**TIRAMISU** 890  
Hausgemacht Homemade

**APFELSTRUDEL** 890  
Mit Sahne und Vanilleeis  
Apple strudel with cream and vanilla ice cream

**FRISCHE WAFFEL** 890  
Hausgemacht mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne  
Homemade fresh waffle with hot cherries, served with cream and vanilla ice cream

**EIS pro Kugel** 240  
Schokolade oder Vanille  
Chocolate ice cream or vanilla ice cream per ball



Black Angus XL · Argentinisches Steakhouse · An Groß St Martin 2 · 50667 Köln · Tel.: +49(0) 221 258 05 38 · info@blackangusxl.de · www.blackangusxl.com · Öffnungszeiten: Montag - Sonntag 11-00 Uhr

I = mit Farbstoff - with colouring, 2 = mit Konservierungsstoff - with preservative, 3 = mit Antioxidationsmittel - with antioxidants, 4 = mit Geschmacksverstärker - with flavour enhancers, 5 = koffeinhaltig - contains caffeine, 6 = mit Süßungsmittel - contains sweetener, 7 = geschwefelt - sulphurised, 8 = mit Phosphat - with phosphate, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle - contains a source of phenylalanine, 10 = chininhaltig - contains quinine, 11 = Steinobst könnte Reststeine enthalten - stone fruit may contain residual stone, 12 = In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein - fillets of fish may contain residual bones 13 = Cholesterin 20 = Pflanze ist heiß - plant is hot, 35 = Speisen nur zum sofortigen Verzehr - food only for immediate consumption.

A = Alkohol - alcohol, B = Eier - eggs, C = Erdnüsse - peanuts, D = Fisch - fish, E = Gluten - gluten, F = Hefeextrakt - barmextract, G = Krebstiere - shellfishes, H = Laktose - lactose, I = Milcheiweiß - milk protein, J = Weichtiere - mollusca, K = Lupinen - lupinus, L = Schalenfrüchte/Nüsse - peelingsfruit/nuts, M = Sellerie - celery, N = Senf - mustard, O = Sesamsamen - sesame semen, P = Soja - soy, Q = Sulfid - sulfite, R = Weizen - wheat. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Cross-contamination of the individual ingredients as well as technologically unavoidable contamination of individual products cannot be ruled out. All prices in euros including VAT.



# BLACK **angus** XL

ARGENTINISCHES STEAKHOUSE

## OFFENE WEINE

OPEN WINES

<b>RIESLING</b> Reuter Dusemund Mosel Germany	0,2L 790 0,5L 1890
<b>WEISSBURGUNDER</b> Diel Baden Germany	0,2L 790 0,5L 1890
<b>CHARDONNAY</b> Alpaca Chile	0,2L 790 0,5L 1890
<b>MALBEC ROSÉ</b> Alpaca Chile	0,2L 790 0,5L 1890
<b>MONTEPULCIANO</b> Cerulli Spinozzi Italy	0,2L 790 0,5L 1890
<b>MERLOT</b> Terre al Piano Italy	0,2L 790 0,5L 1890
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Alpaca Chile	0,2L 790 0,5L 1890

## BESONDERHEITEN

PARTICULARITIES

### IN WEISS

IN WHITE

**MEURSAULT ROPITEAU FRÈRES** 15290  
**MEURSAULT AOP LES ROUGEOTS, FRANCE**  
 Chardonnay, trocken. Chardonnay, dry.  
 Volles Bouquet weißer Blüten, am Gaumen paart sich ein butteriger Schmelz mit einer feinen Mineralik. Tolle Struktur, schön eingebundene Eichennoten, kraftvolles Finale. Gärung und Ausbau komplett im Barrique. Passt zu: Krebse, Meeresfrüchte, warme Foie Gras, gebratenes Geflügel, Weich- und Hartkäse.  
 Full bouquet of white flowers, on the palate a buttery melt pairs with a fine minerality. Great structure, beautifully integrated oak notes, powerful finish. Fermentation and aging entirely in barriques. Goes well with: crabs, seafood, warm foie gras, roasted poultry, soft and hard cheese.

### IN ROT

IN RED

**NUIT-SAINT-GEORGES** 15290  
**GRAND VIN DE BOURGOGNE, FRANCE**  
 100% Pinot noir (Blauburgunder) Glänzendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase eine klare, ausdrucksstarke und intensive Frucht. Blutorange, Cassis etwas Tabak und Veilchen. Im Gaumen saftig und spielerisch. Feinkörnige, beste Tannine, eine glasklare Struktur und eine saubere Frucht prägen diesen Wein im Gaumen. Zum Schluss elegant und aromatisch anhaltend im Abgang. Schöner Begleiter zu klassischen Fleischgerichten und französischen Spezialitäten mit Lamm, Wild und Linsen.  
 Brilliant ruby red with garnet reflections. Clear, expressive and intense fruit on the nose. Blood orange, cassis, a little tobacco and violet. Juicy and playful on the palate. Fine-grained, finest tannins, a crystal-clear structure and clean fruit characterize this wine on the palate. Finally, elegant and aromatically persistent on the finish. A lovely accompaniment to classic meat dishes and French specialties with lamb, game and lentils.

## SPEZIALS

SPECIALS

### WEISS WEIN

WHITE WINE

<b>CHABLIS VICTOR BERARD</b> FRANKREICH France	5690
Chardonnay in seiner edelsten Form, sanft in Holz ausgebaut und eine prima Mineralität Chardonnay in its noblest form, gently aged in wood and a fine minerality	
<b>SANCERRE JEAN-MAX ROGER</b> LOIRE, FRANKREICH France	5890
Sauvignon blanc aus dem kältesten Anbauggebiet, mit reifen Kiwis und Maracuja Sauvignon blanc from the coldest growing area, ripe kiwi and maracuja	
<b>SAUVIGNON BLANC</b> BRANCOTT ESTATE MARLBOROUGH-NEUSEELAND New Zealand	5890
Neuseeland ist Spitzenreiter im Anbau dieser Rebe, geradlinig, frisch und lebendig fruchtig New Zealand is the leader in the cultivation of this vine, straightforward, fresh and lively fruity	
<b>RIESLING GRAF VON SCHÖNBORN</b> ALTE REBEN, SPÄTLESE, RHEINGAU Germany	5990
Die Königin der deutschen Reben in ihrer schönsten Form, reifer Apfel, Ananas, Maracuja und Pfirsich The queen of the German vines in their most beautiful form, ripe apple, pineapple, maracuja and peach	

### ROT WEIN

RED WINE

<b>BODEGAS SALENTEIN MALBEC</b> BARREL SELECTION MENDOZA, ARGENTINIEN Argentina	6590
Von Vanille über Pflaume bis schwarze Beeren, toll eingebundene Tannine mit kräftigen Körper From vanilla over plum to black berries, great integrated tannins with strong body	
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG</b> POGGIO AL SOLE	6590
Schwarze Kirsche und Brombeere duftige Nase und Elegant am Gaumen, schwarze Beeren Black cherry and blackberry fragrant nose and elegance on the palate, black berries	
<b>CHATEAUNEUF DU PAPÉ FAMILIE</b> PERRIN LES SINARDS, FRANKREICH France	7790
Grenache-Syrah-Movedré, die wichtigsten Trauben für diesen Klassiker, vollfruchtig und sanfte Tannine Grenache-Syrah-Movedré, the most important grapes for this classic, full-bodied and gentle tannins	
<b>AMARONE VALPOLICELLA DOCG</b> TEDESCHI, ITALIEN Italy	10290
Einfach einzigartig, durch das trocknen der Reben, marmeladig, den Mund voll Frucht und feine Würze Simply unique, by drying the grapes, jammy, mouth full of fruit and fine spice	
<b>CHATEAU LAROQUE BORDEAUX</b> SAINT-ÉMILION, FRANKREICH France	8590
Kraftvoll mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und eleganten Tanninen. Langer Abgang Powerful with aromas of blackcurrant and elegant tannins. Long finish	
<b>BAROLO BUSSIA VIGNA CAMPO</b> DEI BUOI, PIEMONTE, ITALIEN Italy	9990
Die typischen Aromen von Kirsche und feine Erdbeernoten zeichnen diesen Nebbiolo aus, Rose und Vanille The typical aromas of cherry and fine strawberry notes characterize this nebbiolo, rose and vanilla	

## WEISS WEIN

WHITE WINE

<b>RIESLING</b>	3690
<b>GRAF VON SCHÖNBORN, RHEINGAU</b> Germany Toll ausgewogener Riesling, reifer Apfel, Limone und Quitte, die Prinzessin der weißen Reben... Well balanced Riesling, ripe apple, lime and quince, the queen of white grapes	
<b>GRAUBURGUNDER</b>	3890
<b>BENJAMIN EHRHART, PFALZ</b> Palatinate Wunderbar mineralischer Burgunder, elegant, Quitte, Birne, reifer Apfel Wonderful mineral burgundy, elegant, quince, pear, ripe apple	
<b>WEISSBURGUNDER</b>	3890
<b>BENJAMIN EHRHART, PFALZ</b> Palatinate Weinsbergpfirsich, Limette und grüner Apfel, mineral. Eleganz Peach variety, lime and green apple, mineral. Elegance	
<b>CHARDONNAY</b>	3890
<b>SANTA EMA, CHILE</b> Reife Aprikose und Ananas, feiner Schmelz Ripe apricot and pineapple, fine melting	
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	3990
<b>DOMAINE DE LA BAUME, FRANKREICH</b> France Hier treffen sich Kiwi und überreife Stachelbeere mit feiner Säure This is where kiwi and overripe ones meet gooseberry with fine acidity	
<b>REGALEALI TASCA BIANCO</b>	4590
<b>SIZILIEN</b> Sicily Diesen Wein kann man nur lieben, Pfirsich, Pampelmus und eine verhaltene Säure, sehr süffig You can only love this wine, peach, grapefruit and a restrained acidity, very drinkable	
<b>LUGANA</b>	5190
<b>CENTO FILARI LOMBARDEI, ITALIEN</b> Italy Trebiano in Bestform, florale Noten, reife Zitrusnoten, sehr ausgewogener Geschmack Trebiano in top form, floral notes, ripe citrus notes, very balanced taste	

...die aktuellen Jahrgänge können beim Patroné erfragt werden. Danke!

... the current vintages can be requested from the Patroné. Thank you!



## ROSÉ WEIN

ROSÉ WINE

<b>ROSÉ D'ANJOU AOP CHEMIN DE SABLES</b> LOIRÉ, FRANKREICH France	3790
Fruchtig mit roten Johannisbeeren und Himbeeren, sanfte Tannine, trocken Fruity with red currants and raspberries, soft tannins, dry	
Lassen Sie sich von diesem französischen Klassiker begeistern! Allow yourself to be enchanted by this French classic!	

## ROT WEIN

RED WINE

<b>MERLOT</b>	4190
<b>DOMAINE DE LA BAUME, FRANKREICH</b> France Feine samtige Tannine mit Waldbeeren und schwarzer Johannisbeere Fine velvety tannins with wild berries and black currant	
<b>MONTEPULCIANO</b>	4590
<b>D'ABRUZZO TERRE AL PIANO, ITALIEN</b> Italy Würzige balsamische Noten, schwarze Beeren, Lorbeer, trocken Spicy balsamic notes, black berries, laurel, dry	
<b>PRIMITIVO N° 83, ITALIEN</b> Italy	4590
Marmeladige Noten, schwarze reife Beeren, feine Tannine, perfekt zum roten gegrillten Fleisch Jammy notes, black ripe berries, fine tannins, perfect with red grilled meats	
<b>CABERNET SAUVIGNON PORTILLO</b>	4590
<b>BODEGAS, SALENTEIN, ARGENTINIEN</b> Argentina Moderner Cabernet, dunkle Beeren, Schokolade und Eukalyptus, Cassis und schwarze Johannisbeere Modern Cabernet, dark berries, chocolate and eucalyptus, cassis and black currant	
<b>SYRAH FINCA LORANQUE</b>	3890
<b>SPANIEN</b> Spain In der Nase entfalten sich intensive Aromen von dunklen Beeren, schwarzem Pfeffer und einem Hauch von Schokolade. Der Abgang ist lang und aromatisch, ideal zu gegrilltem Fleisch oder kräftigem Käse. Intense aromas of dark berries, black pepper and a hint of chocolate unfold on the nose. The finish is long and aromatic, ideal with grilled meat or strong cheeses.	
<b>IZADI CRIANZA</b>	4990
<b>LA RIOJA, SPANIEN</b> Spain Schwarze Johannisbeere, Pfeilchen und Lakritz, tolle Noten von Vanille und ein Hauch dunkler Schokolade Blackcurrant, violet and licorice, great notes of vanilla and a hint of dark chocolate	

...die aktuellen Jahrgänge können beim Patroné erfragt werden. Danke!

... the current vintages can be requested from the Patroné. Thank you!



## PROSECCO

<b>PROSECCO</b>	3990
<b>SOLIGO TREVISO FRIZZANTE</b> Frisch und fruchtig mit feiner Perlage, ideal als Aperitif. Fresh and fruity with fine bubbles, ideal as an aperitif.	



STARTERS

APERITIF

HUGO	890
APEROL SPRITZ	890
LIMONCELLO SPRITZ	890
LILLET WILD BERRY	890
CAMPARI SPRITZ	890
PROSECCO	690
MARTINI: BIANCO / ROSSO	790
APEROL: MARACUJA / ORANGE	890

Aperol with passion fruit or orange



OFFENE WEINE

OPEN WINES

RIESLING	0,2L 790 0,5L 1890
Reuter Dusemund Mosel Germany	
WEISSBURGUNDER	0,2L 790 0,5L 1890
Diel Baden Germany	
CHARDONNAY	0,2L 790 0,5L 1890
Alpaca Chile	
MALBEC ROSÉ	0,2L 790 0,5L 1890
Alpaca Chile	
MONTEPULCIANO	0,2L 790 0,5L 1890
Cerulli Spinozzi Italy	
MERLOT	0,2L 790 0,5L 1890
Terre al Piano Italy	
CABERNET SAUVIGNON	0,2L 790 0,5L 1890
Alpaca Chile	



BIER

BEER

SION KÖLSCH	0,3L 320 0,5L 520
RADEBERGER PILS	0,3L 330 0,5L 530
COLA-BIER	0,3L 330 0,5L 530
ALSTER	0,3L 330 0,5L 530
RADLER	0,3L 330 0,5L 530
SCHÖFFERHOFER WEIZEN	Wheat beer 0,5L 530
Naturtrüb Naturally cloudy	

SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALK. FREI	0,5L 530
RADEBERGER PILS ALKOHOLFREI	0,33L 320

Alcohol free

SOFTDRINKS

HOMEMADE ICED TEA	0,4L 580
Zitrone / Pfirsich / Granatapfel / Mango / Maracuja	
Lemon / Peach / Pomegranate / Mango / Passion fruit	
SINALCO COLA	0,2L 260 0,4L 480
Normal / Light / Zuckerfrei Sugar-free	
ORANGENLIMONADE	0,2L 260 0,4L 480
ZITRONENLIMONADE	Lemon 0,2L 260 0,4L 480
SPEZI	0,2L 260 0,4L 480
PUREZZA PREMIUM	0,2L 260 0,4L 480 0,75L 790
Tafelwasser: Sprudel / Naturell	Table water; sparkling / natural
SCHWEPPE	0,2L 290 0,4L 540
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water	
VITAMALZ	0,33L 290
BLACK ANGUS TROPICAL	0,4L 650
Mango-Maracuja Schorle	Mango-passionfruit-spritzer

SÄFTE

JUICES

APFELSAFT	Apple juice 0,2L 290 0,4L 580
ORANGENSAFT	Orange juice 0,2L 290 0,4L 580
JOHANNISBEERSAFT	Currant juice 0,2L 290 0,4L 580
BANANENSAFT	Banana juice 0,2L 290 0,4L 580
ANANASSAFT	Pineapple juice 0,2L 290 0,4L 580
MARACUJASAFT	Passion fruit juice 0,2L 290 0,4L 580
KIBA	0,3L 580
MANGOSAFT	0,2L 290 0,4L 580
SCHORLE NACH WAHL	of your choice 0,4L 580

LONGDRINKS

WODKA LEMON / REDBULL	990
JÄGERMEISTER COLA / REDBULL	990
JACK DANIEL'S COLA	990
GIN TONIC	990
CAMPARI ORANGE	990
RUM-COLA	990
BOMBAY TONIC	990
HENDRIK'S TONIC	1190
CHIVAS / BLACK LABEL COLA	990
HAVANNA / BACARDI COLA	890
ASBACH COLA	890



SPIRITUOSEN

SPIRITS

AQUAVIT / OBSTBRÄNDE

FRUIT BRANDIES

WILLIAMS BIRNE	2cl 490
MIRABELLE	2cl 490
KIRSCHWASSER	2cl 490
LINIE	2cl 490
MALTESER	2cl 490
JUBILÄUMS-AQUAVIT	2cl 490
OBSTWASSER	2cl 490

WHISKEY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4cl 990
BALLENTINE'S	4cl 790
JACK DANIEL'S	4cl 890
CHIVAS REGAL	4cl 990

LIKÖRE

SAMBUCA	2cl 390
JÄGERMEISTER	2cl 390
FERNET BRANCA	2cl 390
RAMAZZOTTI	4cl 490
AVERNA	4cl 490
AMARETTO	2cl 390
BAILEYS	5cl 490
KABÄNES	2cl 390
KAKAOLIKÖR	2cl 390
Mit Sahne With cream	

GRAPPA

GRAPPA (SIBONA)	4cl 590
-----------------	---------

WEINBRAND

BRANDY

REMY MARTIN	5cl 890
CALVADOS	4cl 590
CARDINAL MENDOZA	2cl 690

SCHNAPS

SHOTS

TEQUILA	2cl 390
FLIMM	2cl 390
WODKA ABSOLUT	2cl 390
OUZO	2cl 390
BERLINER LUFT	2cl 390



COCKTAILS

ANGUS BLOOD	1050
Geheimmischung des Hauses	Secret blend of house ingredients
MOJITO	1050
Rum, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda	
auch als Maracuja also available as passion fruit	
CAIPIRINHA	1050
Cachaca, brauner Zucker, Limetten	
Cachaca, brown sugar, lime	
ZOMBIE	1050
Weißer und brauner Rum, Triple Sec, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft	
White and brown rum, triple sec, Grenadine, lime juice, orange juice, pineapple juice	
ESPRESSO MARTINI	1050
Wodka, Kaffee Likör, Espresso, Zuckersirup	
Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup	
PINA COLADA	1050
Rum, Sahne, Kokoslikör, Ananassaft	
auch als Banane oder Swimming Pool	
also available as a banana or swimming pool	
SEX ON THE BEACH	1050
Wodka, Apricot Brandy, Pfirsichlikör, Grenadine, Maracuja	
Vodka, apricot brandy, peach liqueur, grenadine, passion fruit	
MAI TAI	1050
Weißer und brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsaft, Orangensaft, Ananassaft	
White and brown rum, apricot brandy, almond juice, orange juice, pineapple juice	
TEQUILA SUNRISE	1050
Tequila Silver, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
Tequila Silver, grenadine, lemon juice, orange juice	
LONG ISLAND ICE TEA	1050
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple sec, Zitrone, Limette, Cola	
Rum, vodka, gin, tequila, triple sec, lemon, lime, cola	
NEGRONI	1050
Campari, Gin, Vermouth Rosso	

Alkoholfreie Cocktails

ANGUS PUNCH	690
Geheimmischung des Hauses	Secret blend of house ingredients
COCONUT KISS	690
Sahne, Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft	
Cream, coconut syrup, grenadine, pineapple juice, orange juice	
VIRGIN MOJITO	690
Brauner Zucker, Limetten, Minze, Ginger Ale	
Brown sugar, lime, mint, ginger ale	
VIRGIN COLADA	690
Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Coconut syrup, cream, pineapple juice	
IPANEMA	690
Brauner Zucker, Limetten, Maracujasaft, Ginger Ale	
Brown sugar, lime, passion fruit juice, ginger ale	
FLAMINGO	690
Maracujasaft, Orangensaft, Limettensaft	
Passion fruit juice, orange juice, lime juice	

Alcohol free