

VERSCHENKEN SIE
genussvolle Stunden.



WIR STELLEN IHNEN GERNE
Geschenkgutscheine AUS.


Schnitzler GmbH
Karosserie · Lack · Mechanik

Sandweg 60
52428 Jülich-Welldorf





info@auto-schnitzler.de
0 24 63 | 32 50 www.auto-schnitzler.de



PHYSIO  **360°**
Harald Schmidinger



Grünstraße 29 | 52428 Jülich
Tel. 02461-93 80 71 0 | Fax 02461-93 80 70 9
praxis@physio-360-juelich.de
physio-360-juelich.de

APERITIFS

Aperol Spritz oder Limoncello Spritz	0,2 l	7,50
Martini Bianco, Rosso	5 cl	5,50
Sherry Sandemann Medium, Dry	5 cl	3,90
Hugo	0,2 l	7,50
Campari ¹ Orange	4 cl	5,50
El Toros Port Cocktail	0,2 l	8,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50
Glas Sekt	0,1 l	4,90
Glas Prosecco	0,1 l	4,90

VORSPEISEN

126	Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatnest, Parmesan und Balsamico-Crème, dazu Toast	14,90
127	Tomaten & Mozzarella mit Rucola, Balsamico und Toast	9,90
128	Scampi „Latino“ Scampi in Weißweinsauce mit Weißbrot	14,90
129	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	9,90
130	Antipasti Platte „El Toro“	13,50
131	Weinbergsschnecken in Kräuterbutter* mit Toast	10,50
132	Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfischpaste und Kapern auf Rucola	14,50
133	Bruschetta	8,90
134	Krabben-Cocktail² mit Butter und Toast	12,50
135	Beefsteak Tartar frisches Rinderfiletsteak gewürzt, mit Butter und Toast	18,50
136	Frisch geräuchertes Lachsfilet¹² mit Butter und Toast	12,50

* Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.

AUS DEM SUPPENTOPF

137	Rindfleischsuppe	6,50
138	Tomatencremesuppe	5,50
139	Gulaschsuppe „Kroatische Art“	7,90
140	Fischsuppe „El Toro“	9,50
141	Französische Zwiebelsuppe⁴	5,90

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Bei uns hat gutes Sehen Tradition.

optik
samans

Augenoptik Samans OHG

Inhaber: Heinz Becker und Gregor Ruegenberg

Kleine Kölnstraße 1a Tel. 02461 2414 info@optik-samans.de
52428 Jülich Fax 02461 50209 www.optik-samans.de



Agenturverbund Rurland
Generalagentur Rolf Zick e.K.



Marktstraße 8
52428 Jülich
Tel: 02461 / 935 888 0
Mobil: 0160/ 443 48 63
rolf.zick@nuernberger.de

Versicherungen – Vorsorge – Vermögensplanung

FÜR SENIOREN UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER

150	Schweinemedallions » Gärtnerin « Schweinefilet vom Grill, Grillgemüse und Kroketten	150 g	18,50
151	Kalbsspitzen in Rahmsauce dazu Butterreis	150 g	19,90
152	Filetsteak » Senior « mit grüner Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln	150 g	23,50
153	Putenmedallions vom Grill mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	150 g	17,50
154	Lachs-Filet¹² vom Grill mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	150 g	18,50
156	Kalbsfilet - Medallions 2 Kalbsmedallions mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise und Butterreis	150 g	20,50
157	Lammfilet » Senior « mit Knoblauch in Olivenöl, dazu frisches Grillgemüse und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln	150 g	22,50
158	Rinderfiletspitzen » Züricher Art « mit Pfifferlingen und Pfannengemüse in Bratensauce, dazu Kroketten	150 g	19,90

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

SALATE UND VEGETARISCHES

275	Salatteller vom Salatbuffet	5,50
276	Salatteller mit Putenbruststreifen verschiedene Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Joghurtdressing	15,90
277	Salatteller » El Toro « bunte Salatmischung mit Rindfleischstreifen, dazu Joghurtdressing und Brot	16,90
278	Vegetarischer Teller verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu servieren wir Kroketten, Butterreis und Salzkartoffeln, ohne Salat	16,50
279	Salatteller mit Garnelen bunte Salatmischung mit Garnelen und Cocktaildressing, dazu Brot	16,90

**MILZ
&
LINDEMANN**
AUTOMOBILE
Düren • Jülich • Übach-Palenberg
(0 24 61) - 93 11 770

Seit mehr
als 80 Jahren
Ihr Partner
in der Region



FIAT

Jeep



Schneider
ELEKTROTECHNIK MEISTERBEREITUNGEN

- ☎ Telefonanlagen
- ⚡ Elektroinstallation
- 💡 Beleuchtungs-
technik
- 🛠 Kundendienst &
Service
- 📡 Antennen-
& Satellitentechnik

☎ 02 46 1- 93 66 96
02 46 3- 99 77 88
Lorsbecker Str. 31a · Jülich





SUPERSTEAKS



VOM HOLZKOHLENGRILL

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Holzkohlegrill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Argentinien gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak braten ?

- **English**/blutig gebraten • **Medium**/rosa gebraten • **Well done**/ganz durchgebraten

Argentinisches Hüftsteak

- Bife de Cuadril

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluff geschnittenes Steak

160	klein - pequeno	200 g	22,50
161	groß - grande	300 g	27,50
180	XXL	500 g	49,00

Argentinisches Rumpsteak

- Bife de Chorizo

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit eigenem Fettrand gebraten. So bleibt der saftige Fleischgeschmack erhalten.

162	klein - pequeno	200 g	25,90
163	groß - grande	300 g	32,90
191	XXL	500 g	58,00

Argentinisches Entrecôte

- Bife de Ancho

auch Rib-Eye-Steak genannt, mit einem Fettaußen im Inneren

164	klein , pequeno	200 g	26,90
165	groß , grande	300 g	33,90
198	XXL	500 g	59,00

Argentinisches Filetsteak

- Bife de Lomo

Ein zartes Stück vom Rind mit wenig Fett

166	klein , pequeno	200 g	30,90
167	groß , grande	300 g	38,90
213	XXL	500 g	68,00

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage nach Wahl, z.B. Folienkartoffel, Süßkartoffelpommes, Pommes frites, Bratkartoffeln à la Chef mit Speck¹³ und Zwiebeln oder Reis.

Auf Vorbestellung: Porterhouse-Steak, T-Bone-Steak und Tomahawk-Steak

STEAK-SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL

172	Zwiebelsteak	200 g	23,90
	Hüftsteak mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln		
173	Champignonsteak	200 g	23,90
	Hüftsteak mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten		
174	Knoblauchsteak	200 g	26,50
	Rumpsteak in Knoblauchsauce mit Grillgemüse und Pommes frites		

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

Weitere Info
auf der letzten
Umschlagseite



ANLAGENBAU & KONZEPTION
LUFT - KLIMA - KÄLTE

Damit Sie auch weiterhin einen kühlen Kopf behalten...

... sorgen wir für
das passende
Klima im Büro,
Geschäft oder
im Wohnbereich!



ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL



179	Pfeffersteak » Madagaskar « Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel	200 g	26,50
182	Filetsteak » American « mit Spiegelei, Grillgemüse und Folienkartoffel	200 g	32,90
183	Pfeffersteak » Café de Paris « Filetsteak in einer herzhaften Pfeffer-Sauce mit Kroketten	200 g	31,90
185	Surf and Turf Filetsteak ca. 150 g mit vier Scampi, dazu Grillgemüse, Knoblauchsauce und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln		33,90
186	Filet-Teller » El Toro « 3 kleine Rinderfilets mit Sauce Béarnaise und frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln	200 g	30,50
187	Tournedos » Champignons « 2 Rinderfilets mit Champignons, dazu Grillgemüse und Kroketten	200 g	30,90
188	Trilogie » Argentina « 3 verschiedene Rindersteaks mit Süßkartoffelpommes, Grillgemüse und Sourcream	220 g	30,50

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.



Vorbeugender baulicher Brandschutz für Ihre Sicherheit



- Erstellung von Brandabschottungen für Kabel, Rohre Lüftungsleitungen
- L90 Verkleidungen für Lüftungsleitungen
- Verpressen/Vermörteln von Brandschutzklappen BSK
- Wartung und Instandsetzung von:
 - Brandschutzklappen, Brandschutztüren- und toren, RWA-Anlagen
 - Feuerlöschern und Wandhydranten

FIREGUARD
Brandschutz GmbH



PUTENSPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 197 | Putensteak » Hawaii «
mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Butterreis | 200 g | 21,50 |
| 291 | Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce
mit Butterreis | 200 g | 19,90 |

FÜR MEHRERE PERSONEN

- | | | | |
|-----|--|--|-------|
| 192 | Chateaubriand, für 2 Personen
ca. 500g Rinderfilet, reichlich garniert mit Grillgemüse,
dazu Pommes frites, Butterreis und Sauce Bèarnaise | | 68,00 |
| | Gourmand-Platte
Rindersteak, Schweinerückensteak, Schnitzel „Wiener Art“,
Hacksteak und Putensteak, dazu Djuwetschreis, Pommes frites
und pikante Zigeuner-Sauce | | |
| 193 | für 2 Personen | | 45,00 |
| 194 | für 4 Personen | | 86,00 |
| | Spezial-Steak-Platte
verschiedene Steaks vom Rind, Kalb und Schwein, gegrillt,
mit frischem Grillgemüse, dazu Sauce Bèarnaise und Pommes frites | | |
| 195 | für 2 Personen | | 53,50 |
| 196 | für 4 Personen | | 96,00 |

VOM KALB

Wir servieren Ihnen Fleisch von Kälbern, die in artgerechter Gruppenhaltung und unter der Kontrolle des Deutschen Lebensmittelgesetzes aufwachsen.

- | | | | |
|-----|---|--|-------|
| 200 | Echtes Wiener-Schnitzel
mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone | | 21,90 |
| 202 | Cordon Bleu Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹
paniert (Wiener Art), mit Pommes frites | | 23,90 |
| 205 | Kalbsrückensteak
mit frischen Champignons, Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln
und Sauce Bèarnaise | | 26,90 |
| 206 | Kalbsleber vom Grill
mit Djuwetschreis und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln | | 19,90 |

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

planungsbüro
kanehl

*Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!*


konzepthaus
kanehl GmbH

• beratung • planung • bauantrag
• bauleitung • bestandsaufnahme • ava

schlüsselfertige Massivhäuser
- individuell geplant -

sandweg 60 • 52428 jülich • t 02463.905128 • m 0170.4455709 • info@planungsbuero-kanehl.de • www.planungsbuero-kanehl.de

VOM SCHWEIN

- 210 **Champignon-Schnitzel** 15,90
paniert, mit Champignon-Rahmsauce und Butterreis
- 211 **Zigeuner-Schnitzel** 15,90
paniert, mit pikanter Zigeunersauce und Kroketten
- 212 **Jäger-Schnitzel** 15,90
paniert, dazu Jägersauce mit Speck¹³ und Pommes frites
- 214 **Schweinefilet »El Toro«** 22,50
ca. 200 g gegrillt, mit Grillgemüse, Pommes frites und feiner Pfeffersauce
- 218 **Schweinerückensteak vom Grill (ca. 200g)** 19,90
mit Butterchampignons und Röstkartoffeln

INTERNATIONALE GERICHTE

- 221 **Raznjici** 21,50
2 Spieße vom Schweinefilet, dazu Pommes frites und Djuvécreis
- 222 **» Bulgaria-Steak «** 19,90
gegrilltes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck¹³ und Zwiebeln
- 223 **Grill-Teller** 21,90
1 Schweinefilet, 1 Hacksteak und 1 Rindersteak, Speck¹³, Putensteak, dazu Barbecuesauce, Grillgemüse und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck¹³ und Zwiebeln
- 224 **Muckalica** 22,50
vom Schweinefilet in gedünsteter Paprika-Tomaten-Zwiebelsauce, dazu Butterreis
- 225 **» Lustiger Bosniak «** 26,90
gegrilltes Rumpsteak, gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Gouda-Käse¹, dazu Folienkartoffel und Grillgemüse
- 226 **Rindersauté » Stroganoff «** 25,90
Rinderfiletstreifen in einer Champignonrahm-Wodkasauce, dazu Butterreis

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



RECHTSANWALTSKANZLEI
MICHAEL LINGNAU

Über 25 Jahre
» EIN GUTER RAT MITTEN IN JÜLICH «

Familienrecht
Eherecht (Mediation)
Arbeitsrecht
Mietrecht

Verkehrsrecht
Unfallabwicklung
Straf- & Bußgeldrecht
Südafrikanisches Recht

Könlnstraße 32 / 52428 Jülich
Fon 02461 / 910 888

Mail info@rechtsanwalt-lingnau.de
Web www.rechtsanwalt-lingnau.de



LAMM-SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|-----|--|-------|-------|
| 244 | Lammfilets | 200 g | 29,50 |
| | mit Butterchampignons, Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln, dazu Sauce Béarnaise | | |
| 245 | Lamm-Krone | 300 g | 29,50 |
| | mit Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln, dazu Grillgemüse und frische Knoblauch-Oliven-Sauce | | |

FISCH-DELIKATESSEN

- | | | | |
|-----|--|-----------|-------|
| 230 | Dorade » Royal « | ca. 400 g | 23,50 |
| | im Ganzen gegrillt, mit Spinatkartoffeln „Dalmatinischer Art“, mit Knoblauch abgeschmeckt | | |
| 231 | Gebackener Tintenfisch | ca. 250 g | 22,50 |
| | frische Kalamaris mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar | | |
| 232 | Forelle » Müllerin « | ca. 300 g | 18,50 |
| | mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | | |
| 233 | Zanderfilet | | 22,50 |
| | in Tomaten-Weißweinsauce mit Butterreis | | |
| 235 | FrISChe Lachssteaks vom Grill | ca. 250 g | 24,50 |
| | mit Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise | | |
| 236 | Garnelen (Gambas) Tagliatelle » Dalmatinische Art « | | 25,50 |
| | in Tomaten-Knoblauch Weißweinsauce mit Petersilie und Tagliatelle | | |
| 237 | Seezunge im Ganzen | | 39,50 |
| | in der Pfanne gebraten, mit Buttersauce und Salzkartoffeln | | |
| 239 | Riesen-Garnelen (Gambas) | | 29,50 |
| | 7 Stück halbiert, in der Schale gegrillt mit Butterreis und Sauce Tartar | | |
| 240 | Fisch-Platte für 2 Personen | | 68,50 |
| | eine ganze Dorade, Garnelen, Calamaris, Lachs und Seeteufelparisienne, dazu Safran-Risotto und Tagliatelle | | |

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

**ECHE EXPERTEN
FÜR UMBAU, NEUBAU
& SANIERUNG**

BESUCHEN
SIE UNSERE
AUSSTELLUNG



Mobau PRO Wirtz & Classen
mobau-wirtz-classen.de

MOBAU BAUPARK HÜCKELHOVEN

Rheinstraße 1-2 | 41836 Hückelhoven

Telefon 02433.45050 | Fax 02433.450511

Mail baupark@mobau-wirtz-classen.de

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

143	Mini-Hacksteak Hacksteak mit Pommes frites	120 g	8,90
144	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites		8,50
145	Mini-Rahm-Schnitzel Schweinefilet mit Champignonsauce, dazu Butterreis		8,90
147	Chicken Nuggets mit Pommes frites		8,50

BEILAGEN - SAUCEN

246	Röstzwiebeln		3,50
247	Pommes frites		3,50
248	Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln oder Baked potato (gebackene Kartoffel in Silberfolie mit Sauerrahm oder Kräuterbutter*)		4,90 4,90
249	Kroketten		3,50
250	Reis (Butter- oder Djuwetschreis)		3,00
251	Süßkartoffelpommes		5,50
252	Gegrillter Maiskolben oder Grillgemüse		4,90
253	Brokkoliröschen oder Speckbohnen ¹³		4,50
254	Frische Butter-Champignons		6,50
		kl. Portion	
255	Knoblauch-Sauce oder Pikante ungarische Paprikasauce	2,50 2,50	3,80 3,80
256	Sauce Bèarnaise oder Sauce Hollandaise	2,50	3,80
257	Grüne Pfeffer-Sauce oder Barbecue-Sauce	2,50	3,80
258	Champignon-Rahmsauce	2,50	3,80

* Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.



IHR SACHVERSTÄNDIGER FÜR DAS KRAFTFAHRZEUGWESEN

Büros in Jülich, Düren & Aachen
Neusser Str.1 · 52428 Jülich

☎ +49 (0) 24 61 / 4101

- Unfallschadengutachten
- Unfallrekonstruktion
- Schätzungen
- HU - AU Prüfung

**Brandschutz
Oberhoff**

BRANDSCHUTZ FÜR JÜLICH

www.oberhoff-brandschutz.de Willi-Bleicher-Straße 35 · 52353 Düren

DESSERT

260	Mousse au Chocolat mit Sahne	6,50
261	Dame Blanche Eiscreme mit Vanillegeschmack ¹ mit Sahne und Schokosauce	6,90
262	Dessert-Variation	9,50
263	Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis und Himbeersauce	8,90
264	Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
267	Kirschbecher Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen in Rotweinsauce und Zimt	7,90
268	Eierlikörbecher Vanilleeis mit Schokosauce, Eierlikör, Mandeln und Sahne	6,90
266	Tiramisu - hausgemacht -	7,50
269	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	7,50
271	Palatschinken mit Eiscreme Vanillegeschmack ¹ und Schokosauce	8,90

WARMER GETRÄNKE

Espresso ⁵	Tasse	2,60
Kaffee ⁵	Tasse	2,70
Cappuccino ⁵	Tasse	3,50
Milchkaffee ⁵	Tasse	3,70
Latte Macchiato ⁵	Glas	3,90
Kakao mit Milch	Tasse	3,00
Tee Kamille, Minze, Früchte, Schwarz	Glas	3,20

Ihr Traum in Grün...
Wir helfen Ihnen dabei!

**HOHMEIER GaLaBau
& JABLONSKI**

WWW.GALABAU-JUELICH.DE

GaLaBau Hohmeier & Jablonski GmbH | Am Schrackenhof 27 | 52428 Jülich-Kirchberg | ☎ 02461 / 58 101

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,3,5}	2,90	4,90
Coca Cola light ^{1,3,5}	2,90	4,90
Fanta ^{1,3}	2,90	4,90
Sprite ²	2,90	4,90
Eistee ⁴	2,90	4,90
KiBa	2,90	4,50

Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,80
	Fl. 0,75 l	6,90
Apfelschorle	Fl. 0,25 l	2,90
Malz Trunk	Glas 0,25 l	2,90
Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,20
Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,20
Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,20

Säfte und Nektare von **granini**

Apfel	Fl. 0,2 l	3,20
Orange	Fl. 0,2 l	3,20
Traube	Fl. 0,2 l	3,20

Schwarze Johannisbeere	Fl. 0,2 l	3,20
Tomate	Fl. 0,2 l	3,20
Maracuja	Fl. 0,2 l	3,20

BIERE

Warsteiner Pilsener vom Faß	0,25 l	2,80
Warsteiner Pilsener vom Faß	0,4 l	4,90
Gaffel Kölsch vom Faß	0,25 l	2,80
Gaffel Kölsch vom Faß	0,4 l	4,90

Gaffels Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	3,50
Warsteiner (Alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	3,50
Benediktiner Weißbier Hell, Dunkel, Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,50



LONGDRINKS / COCKTAILS

	Alkoholanteil	
Gin-Tonic ¹⁰ mit Hendrick´s Gin	3 cl	6,90
Bacardi-Cola ^{1,3,5}	3 cl	6,90
Wodka-Bitter Lemon ¹⁰ mit Moskovskaya	3 cl	6,90

	Alkoholanteil	
Jack Daniels-Cola ^{1,3,5}	3 cl	7,50
Caipirinha	3 cl	8,50
Mojito	3 cl	8,50
Cuba Libre ^{1,3,5}	3 cl	8,50

SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,10
Linie Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,10
Jubiläums Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,10
Bacardi Rum	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,60
Grappa Frattina di Cabernet Barrique	2 cl	3,90

Korn	2 cl	2,80
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,90
Wodka Moskovskaya Premium	2 cl	3,90
Williamsbirne »Schladerer«	2 cl	2,90
»Jülicherin« Slivowitz mit Birnenlikör	4 cl	3,60
Slivowitz »Badel«	4 cl	3,60

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von

Gräten enthalten sein

13 enthält Nitritpökelsalz

14 geschwärzt

20 Teller ist heiß

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind
beim Personal einzusehen.

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

MAGENBITTER-KRÄUTERLIKÖRE 2 CL

Averna	3,30	Ramazotti	3,30
Jägermeister	3,30	Fernet Branca	2,90
Istra Pelinkovac	3,30	Underberg - nach gutem Essen	2,90

LIKÖRE 2 CL

Amaretto di Saronno ital. Mandellikör	3,30	Haselnuss	3,60
Kruskovac Birnenlikör	3,30	Sambuca	2,90
Baileys orig. Irish Cream auf Eis	3,30	Ouzo 12	2,70

WHISKY 2 CL

Tullamore - DEW, Irish	4,50	Glenmorangie	6,80
Jack Daniels, Bourbon	4,80	Highland single malt Scotch	
Chivas Regal, Scotch	4,80	Glenfiddich 15 Jahre	6,80

WEINBRAND - COGNAC 2 CL

Hennessy VS	5,80	Remy Martin VSOP	5,80
-------------	------	------------------	------

SEKT - CHAMPAGNER

Krimskoye Rosé	0,75 l Fl.	27,50
Fürst von Metternich	0,75 l Fl.	28,00
Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l Fl.	8,50
Moët & Chandon Piccolo	0,2 l Fl.	38,00
Piper-Heidsieck Brut Piccolo	0,2 l Fl.	38,00

OFFENE WEINE

	0,1l	0,25l	0,50l
Lieblicher Weißwein	4,50	7,50	13,50
Trockener Weißwein	4,50	7,50	13,50
Lieblicher Rotwein	4,50	7,50	13,50
Trockener Rotwein	4,50	7,50	13,50
Lieblicher Roséwein mild-fruchtig, blumig	4,50	7,50	13,50
Roséwein feinherb	4,50	7,50	13,50
Prosek, Istrien, Likörwein		0,1 l	4,50
Prosek, Istrien, Likörwein		0,25 l	8,50

Eine reichhaltige Auswahl an internationalen Flaschenweinen können Sie unserer separaten Weinkarte entnehmen.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.





ANLAGENBAU & KONZEPTION
LUFT-KLIMA-KÄLTE

SPEZIALIST FÜR LUFT - KLIMA - KÄLTE



INDUSTRIE

| GESCHÄFTSHÄUSER

| WOHNHÄUSER

BÜRRÄUME | KRANKENHÄUSER | GASTRONOMIE
ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN | REINRAUMTECHNIK
KONTROLLIERTE WOHNRAUMLÜFTUNG

Der »All-in-One«-Spezialist von der Planung bis zur Ausführung.

abi GmbH
Helmholtzstraße 49
52428 Jülich · Germany

Fon +49 (0) 24 61-69 25-0
Fax +49 (0) 24 61-69 25-25

abi@abi-juelich.de
www.abi-juelich.de