

SOR
RYN
OCR
EDI
TCA
RDS

Vorspeisen

Starters

1	Feta-Käse (Kuhmilch) <i>feta cheese (cow's milk)</i>	6.00
3	Auberginenmus aus gegrillten Auberginen & Tomaten <i>aubergine puree made of grilled aubergine & tomato</i>	6.90
4	Zaziki <i>curd cheese</i>	4.50
4a	Auberginenmus & Zaziki – halb/halb <i>aubergine puree & zaziki - half/half</i>	5.50
5	Wachtelbohnen in Tomaten-Zwiebel-Sud <i>pinto beans cooked with tomato & onions</i>	6.50
6	Vegetarische Vorspeisenplatte (ideal für 2 Personen) Feta, Auberginenmus, Zaziki, Lobia, Oliven, Peperoni <i>mixed veggie starter platter (perfect starter for 2 persons)</i> <i>feta, aubergine puree, zaziki, lobia, olives, green peppers</i>	9.50
8s	marinierte Salzgurken <i>pickled gherkins</i>	4.50
8p	marinierte Peperoni <i>pickled green peppers</i>	4.00
8o	marinierte Oliven <i>marinated Olives</i>	4.00
8k	marinierter Knoblauch <i>marinated garlic</i>	4.50

Salate Salads

10	Tomatensalat <i>tomato salad</i>	5.50
11	Gurkensalat <i>cucumber salad</i>	4.50
12	gemischter Salat <i>mixed salad</i>	8.50
12a	kleiner gemischter Salat <i>small mixed salad</i>	5.00
15	gemischter Salat mit Fetakäse & Oliven <i>mixed salad with feta & olives</i>	9.50
15a	kleiner gemischter Salat mit Fetakäse & Oliven <i>small mixed salad with feta & olives</i>	5.50

Lavastein Grill

Lavastone Grill

- | | | |
|----|--|-------|
| 46 | Lule
Zwei Hackspieße vom Rind & Lamm (gemischt),
pikant & deftig gegrillt, mit einer Beilage Ihrer Wahl*
<i>Lule, two skewers of grilled minced meat with a sidedish of your choice*</i> | 13.00 |
| 47 | marinierter Lammrücken,
feinstes fettfreies Fleisch, rosa gegrillt, saftig & feinwürzig,
mit einer Beilage Ihrer Wahl*
<i>marinated loin of lamb with a sidedish of your choice*</i> | 15.00 |
| 48 | Yerevan
Lammrücken, Huhn, Lule mit einer Beilage Ihrer Wahl*
<i>Yerevan</i>
<i>lamb, chicken, lule with a sidedish of your choice*</i> | 16.00 |
| 49 | marinierte Hähnchenteile (mit Knochen)
knusprige Hähnchenteile mit feiner Granatapfelsoße bestrichen,
mit einer Beilage Ihrer Wahl*
<i>marinated chicken with pomegranate sauce</i>
<i>with a sidedish of your choice*</i> | 14.00 |

Lavastein Grill

Lavastone Grill

50	Mixed Grill Lammrücken, Huhn, Lule, Lammcarré mit einer Beilage Ihrer Wahl* <i>Mixed Grill</i> <i>lambchops, chicken, lule, loin of lamb with a sidedish of your choice*</i>	25.00
51	Spezial Lammrücken & Lule mit einer Beilage Ihrer Wahl* <i>Special</i> <i>loin of lamb & lule with a sidedish of your choice*</i>	16.00
52	mariniertes Lammcarré / Lammkrone Das Beste vom Lamm, fein gemasert & rosa gegrillt, mit einer Beilage Ihrer Wahl* <i>marinated lambchops with a sidedish of your choice*</i>	21.50
53	mariniertes Lammcarré & Lule mit einer Beilage Ihrer Wahl* <i>marinated lambchops & lule with a sidedish of your choice*</i>	22.00
54	marinierte Hähnchenbrust (ohne Knochen) Feinzarte Hähnchenbrust mit feiner Granatapfeloße bestrichen, mit einer Beilage Ihrer Wahl* <i>marinated chicken filet with pomegranate sauce</i> <i>with a sidedish of your choice*</i>	14.00

Wir marinieren unser Fleisch bis zu 72 Stunden,
dann wird es auf dem Lavasteingrill medium gegrillt.

*Als Beilage servieren wir wahlweise Langkorn-Basmatireis,
frischen Salat oder Kartoffelgratin!

as sidedish we offer basmati rice, salad or potato gratin !

Rotwein

Château de Cruzeau, AOC,
Pessac-Léognan, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 65.00

Dunkles Rubinrot. Die inexistente Nase des Weines, der es nicht nötig hat zu gefallen; dann aber superbies Tannin im Mund, fruchtig und doch nicht schwer, raffinierte Textur, beeindruckende Länge; perfekt gemacht.

St. Emilion Grand Cru, Frank Pipeau, AOC,
Bordeaux, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 65.00

Dunkles Purpurrot. Sein bereits komplexes Bouquet bietet Noten von eingemachten Brombeeren, die mit blumigen und holzigen Nuancen verbunden sind. Sein ausgewogener, harmonischer Geschmack, der Fleisch, Stoff und Länge besitzt, stützt sich auf dichte, verschmolzene Tannine. Ein idealer Wein zu unserem Gebrülltem.

Château La Gravière, AOC,
Côtes-de-Bourg, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 36.00

Körperreich, mit tiefer kräftiger Kirschenfarbe, die Nase ist intensiv, herrliche Aromen von kleinen schwarzen Früchten.
Das Ansprechen ist würzig und rund, ein idealer Wein zu unserem gebrülltem Lamm.

Karas,
Armavir, Armenien, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 29.00

Der Wein hat eine dunkle rubinrote Farbe, feines Aroma von roten Früchten, ausgewogene Säure und runde Tannine, passt sehr gut zu rotem gebrülltem Fleisch.

Rotwein

Chianti Riserva, DOCG,
Italien / Chianti, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 32.00

Rubinrot, in der Nase süße Früchte mit leichter Vanillenote und etwas Zimt, harmonisch, warm & rund, ein idealer Wein zu unserem gegrilltem Fleisch.

Château Serres Sainte Lucie, AOC, barrique
Corbières , Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 26.00

Purpurrot, intensiver Duft von Gewürzen und Braten,
Vanille, samtig am Gaumen, voller runder Wein
mit weichen Taninen.

Château Pessan Saint-Hilaire, AOC,
Bordeaux Supérieur, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 29.00

Ein tiefroter Wein mit braunen Reflexen der ein herb-fruchtiges Bouquet nach dunklen Beeren und Pfingstrosen entwickelt. Er hat einen weichen, fruchtigen Geschmack nach Schlehe und Holunder, wobei sich die abgerundeten Tannine und die angenehme Säure schön ergänzen.
Ein idealer Wein zu unserem Lammkarree.

offene Weine

open Wines

Rotweine *red vines*

Montepulciano, Italien, trocken & kräftig <i>Montepulciano, Italy, dry & strong</i>	0.2l	4.90
Merlot, Frankreich, trocken & kräftig <i>Merlot, France, dry & strong</i>	0.2l	4.90
Côtes du Rhône, Frankreich, trocken & leicht <i>Côtes du Rhône, France, dry & light</i>	0.2l	4.90

Weissweine *white vines*

Riesling, Deutschland, trocken <i>Riesling, Germany, dry</i>	0.2l	4.30
Pinot Grigio, Italien, trocken <i>Pinot Grigio, Italy, dry</i>	0.2l	4.30

Champagner

Champagner Baron-Fuenté, Grande Reserve Brut,

Nase nach Apfel, Pfirsich und Birne, harmonischer Geschmack,
gehaltvolle & fruchtige Aromen, gestützt durch einen exzellenten Aufbau,

Medaille d'Or au Concours Mondial des Effervescents-dijon 2003,
Medaille d'Argent Concours de Vins Bordeaux 2003,

0.75l Flasche *bottle* 65.00

soft drinks

Vöslauer Mineralwasser, prickelnd	0.25 l Flasche <i>bottle</i>	2.50
<i>Vöslauer mineral water, sparkling</i>	0.75 l Flasche <i>bottle</i>	5.50
Vöslauer Mineralwasser, ohne	0.25 l Flasche <i>bottle</i>	2.50
<i>Vöslauer mineral water, still</i>	0.75 l Flasche <i>bottle</i>	5.50
Coca-Cola * ***		
Fanta *		
Sprite	0.2 l	2.50
Coca-Cola Zero * ***	0.33 l Flasche <i>bottle</i>	2.80
Apfelsaft, Orangensaft	0.2 l	2.40
<i>apple, orange juice</i>		
Verschiedene andere Säfte	0.2 l	2.60
<i>other juices</i>		
Bitter Lemon **	0.2 l Flasche <i>bottle</i>	2.60
Ginger Ale *	0.2 l Flasche <i>bottle</i>	2.60
Tonic Water	0.2 l Flasche <i>bottle</i>	2.60

* Farbstoff, ** Chinin, *** Koffein
* *colouring*, ** *quinine*, *** *caffeine*

Kaffee ✂ Dessert

coffee ✂ dessert

Armenischer Kaffee "surdsch" mit Kaffeersatz

Fein gemahlener Kaffee, der mit Zucker & Wasser
auf der Flamme schonend aufgebraht wird

armenian coffee "surch"
finely ground coffee, brewed with sugar 2.20

Glas Tee *glas of tea* 2.00

Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Dessert-Angeboten !

Please ask your server about our daily dessert specials !

Aperitif # Digestif

Wodka *Vodka*

Absolut, schwedisch <i>swedish</i>	2 cl	2.50
	4 cl	4.50
	0.5 l Flasche <i>bottle</i>	40.00
Moskovskaja, russisch <i>russian</i>	2 cl	2.50
	4 cl	4.50
	0.5 l Flasche <i>bottle</i>	38.00

Armenischer Weinbrand *Armenian brandy*

Ararat, 5 Jahre <i>5 years</i>	2 cl	4.50
	4 cl	8.00
	0.5 l Flasche <i>bottle</i>	50.00
Ani, 6 Jahre <i>6 years</i>	2 cl	5.50
	4 cl	10.00
	0.5 l Flasche <i>bottle</i>	55.00
Achtamar, 10 Jahre <i>10 years</i>	2 cl	6.00
	4 cl	11.00
	0.5 l Flasche <i>bottle</i>	70.00
Nairi, 20 Jahre <i>20 years</i>	2 cl	9.00
	4 cl	16.00
	0.5 l Flasche <i>bottle</i>	180.00

Vermissen Sie etwas? Fragen Sie einfach danach.

Miss something? Ask your server.