

Aperitif * Digestif

Wodka

<i>Absolut (schwedisch)</i>	<i>2 cl</i>	2.20
	<i>4 cl</i>	4.20
	<i>0.5 l Fl.</i>	34.00
<i>Moskovskaja (russisch)</i>	<i>2 cl</i>	2.20
	<i>4 cl</i>	4.00
	<i>0.5 l Fl.</i>	32.00

Armenischer Weinbrand

<i>Ararat (5 Jahre)</i>	<i>2 cl</i>	4.50
	<i>4 cl</i>	8.00
<i>Ani (6 Jahre)</i>	<i>2 cl</i>	5.50
	<i>4 cl</i>	10.00
<i>Achtamar (10 Jahre)</i>	<i>2 cl</i>	6.00
	<i>4 cl</i>	11.00
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	3.00
<i>Johnnie Walker (Red Label)</i>	<i>2 cl</i>	3.00
	<i>4 cl</i>	5.50
<i>Johnnie Walker (Black Label 12 Jahre)</i>	<i>2 cl</i>	4.00
	<i>4 cl</i>	7.50

Vorspeisen

1.	<i>Schafskäse</i>	5.00
3.	<i>Auberginenmus</i> (Mus aus gegrillten Auberginen, Tomaten)	6.50
4.	<i>Zaziki</i>	4.00
5.	<i>Lubia (rote Bohnen)</i>	4.00
6.	<i>gemischter Teller</i> (Mischung diverser vegetarischer Vorspeisen)	9.50
8k.	<i>marinierter Knoblauch</i>	3.50
8o.	<i>marinierte Oliven</i>	3.50
8s.	<i>marinierte Salzgurken</i>	3.50
9.	<i>Gebackene Aubergine mit Zaziki</i>	6.00

Salate

10.	<i>Tomatensalat</i>	4.00
11.	<i>Gurkensalat</i>	4.00
12.	<i>gemischter Salat</i>	4.50
12a.	<i>kleiner gemischter Salat</i>	3.50
15.	<i>gemischter Salat mit Schafkäse & Oliven</i>	6.50
15a.	<i>kleiner gemischter Salat mit Schafkäse Oliven</i>	4.50

Suppen

18.	<i>Tomatensuppe</i>	4.00
-----	---------------------	------

Specials

2.	<i>Auberginenauflauf mit Krabben</i>	7.50
14.	<i>gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust</i>	7.50
39RS.	<i>Hähnchenbrust mit Reis & Salatbeilage</i>	8.50
39KS.	<i>Hähnchenbrust mit Kartoffelgratin & Salatbeilage</i>	8.50
40RS.	<i>Lammrücken mit Reis & Salatbeilage</i>	9.50
40KS.	<i>Lammrücken mit Kartoffelgratin & Salatbeilage</i>	9.50

“Rollo”

Diese im Ofen gebackene Spezialität besteht aus armenischem Fladenbrot (Lawasch), das mit verschiedenen Zutaten gefüllt (bzw. “ingerollt”) wird.

21.	Rollo vegetarisch <i>Schafskäse, Auberginen, Tomaten, Salat, Joghurtsoße</i>	7,50
24.	Rollo Huhn <i>Huhn, Käse, Joghurtsoße, Tomatensoße, Granatapfelsirup</i>	8,00

Lavastein-Grill

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 46. | Lulee,
2 würzige Hackspieße von Rind & Lamm, pikant & deftig gegrillt,
mit einer Beilage ihrer Wahl* | 9.50
11.50 |
| 47. | marinierter Lammrücken,
zartes fettfreies Fleisch, rosa gegrillt, saftig & feinwürzig
mit einer Beilage ihrer Wahl* | 11.00
13.00 |
| 48. | Yerevan Teller (Lammrücken, Huhn, Lulee)
mit einer Beilage ihrer Wahl* | 12.00
14.00 |
| 49. | marinierte Hähnchenteile
knusprige Hähnchenteile mit feiner Granatapfel-Sosse bestrichen
mit einer Beilage ihrer Wahl* | 10.00
12.00 |

*Als Beilage kann wahlweise Langkorn-Basmatireis, knackig-frischer Salat oder mit Käse überbackenes Kartoffelgratin serviert werden !

Lavastein-Grill

50.	Grillteller (Lammrücken, Huhn, Lulee, Lammcarré) mit einer Beilage ihrer Wahl*	19.00 21.00
51.	Spezialteller (Lammrücken & Lulee) mit einer Beilage ihrer Wahl*	13.00 15.00
52.	mariniertes Lammcarré , Zartes Fleisch vom Lamm, fein gemasert & rosa gegrillt, mit einer Beilage ihrer Wahl*	18.50 20.50
53.	mariniertes Lammcarré & Lulee mit einer Beilage ihrer Wahl*	20.00 22.00
54.	marinierter Hähnchenbrustspiess feinzarte Hähnchenbrust mit feiner Granatapfel-Sosse bestrichen mit einer Beilage ihrer Wahl*	10.50 12.50

*Als Beilage kann wahlweise Langkorn-Butter-Basmatireis, knackig-frischer Salat oder mit Käse überbackenes Kartoffelgratin serviert werden !

Alkoholfrei

<i>Vöslauer mit CO₂</i>		
<i>(perlendes Mineralwasser)</i>	<i>0.25 l Flasche</i>	<i>1.90</i>
	<i>0.75 l Flasche</i>	<i>4.50</i>
<i>Vöslauer ohne CO₂</i>		
<i>(stilles Mineralwasser)</i>	<i>0.25 l Flasche</i>	<i>1.90</i>
	<i>0.75 l Flasche</i>	<i>4.50</i>
<i>Cola *, ***, Fanta *, Sprite</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2.00</i>
<i>Cola light, *, ***</i>	<i>0.33 l Flasche</i>	<i>2.50</i>
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2.20</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2.40</i>
<i>Pfirsichnektar</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2.40</i>
<i>Bitter Lemon **</i>	<i>0.2 l Flasche</i>	<i>2.20</i>
<i>Ginger Ale *</i>	<i>0.2 l Flasche</i>	<i>2.20</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0.2 l Flasche</i>	<i>2.20</i>

** Farbstoff, ** Chinin, *** Koffein*

Kaffee & Dessert

armenischer Kaffee "surdsch" (mit Kaffeersatz)

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

2.00

Glas Tee

2.00

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

Rotwein

St. Estèphe, Château Phélan Segur, AOC,
Bordeaux, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 87.00

Dunkles rubinrot. Die inexistenten Nase des Weines, der es nicht nötig hat zu gefallen; dann aber superb Tannin im Mund, schokoladig und doch nicht schwer, raffinierte Textur, beeindruckende Länge; perfekt gemacht, eigenständig, großer Wein

St. Emilion Grand Cru, Château Jean Voisin, 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 Gegrilltem. Begrenzte Menge, alle Flaschen sind nummeriert !

Château Mylord Cuvée Milady, AOC,
Bordeaux, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Fl. 34.00

körperreich, mit tiefer kräftiger Kirschenfarbe, die Nase ist intensiv, herrliche Aromen von Kakao und kleinen schwarzen Früchten. Das Ansprechen ist würzig und rund, ein idealer Wein zu unserem gegrilltem Lamm. Verschiedene Auszeichnungen im Guide Hachette für den 2002er Jahrgang

Rotwein

Chianti Classico, Clemente VII, DOCG,
Italien / Chianti, (Jahrgang bitte erfragen!)

0.75 l Flasche 26.00

*intensives Bukett mit leichter Vanillenote, harmonisch,
samtig & rund, ein idealer Wein zu unserem gegrilltem Fleisch*

Château Thézannes, AOC,
Corbières , Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!)

0.75 l Flasche 23.00

*Tiefrot, mit typischem Fruchtcharakter, Pflaumen-
und Schokoladenton. Voll und reich im Geschmack,
gute Struktur und Beständigkeit.*

Château Pessan Saint-Hilaire, AOC,
Bordeaux Supérieur, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!)

0.75 l Flasche 26.00

*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.*

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,*

0.75 l Flasche 65.00

Champagner Baron-Fuenté, Rosé Dolores Brut,

reiche Nase nach roten und schwarzen Beeren, erinnert an Biscuit & Brioche, voll & fruchtig am Gaumen

*Medaille d`Or London Wine Challenge,
Medaille d`Or Mondial de Bruxelles,
Medaille d`Or Concour Macon,*

0.75 l Flasche 67.00

Champagner Baron-Fuenté, Esprit de Baron-Fuenté Brut,

goldene Farbe, mit einer feinen, komplexen Nase, wo sich trockene Früchte & delikate Aromen zeigen, zeichnet sich aus durch Finesse & Eleganz

*Medaille d`Or Concours de Paris 2003,
Medaille d`Or Vinalies Internationales 2003,
2 Sterne im Guide Hachette*

0.75 l Flasche 70.00

Weine

Rotweine:

<i>Merlot (Italien), trocken</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.90</i>
<i>Montepulciano (Italien), trocken</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.90</i>
<i>Côtes du Rhône (Frankreich), trocken</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.90</i>

Weissweine:

<i>Riesling, Deutschland, trocken</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.50</i>
<i>Pinot Grigio, Italien, trocken</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.50</i>