

# Weine

## Weißwein

166	<b>Pinot Grigio</b> (Vignale) zu Vorspeisen, Meeresfrüchten und den verschiedenen Nudelgerichten	Fl. 0,75 l	<b>26,90</b>	
167	<b>Weißer Burgunder</b> trocken	Fl. 0,75 l	<b>28,90</b>	
		0,25 l	0,5 l	1,0 l
168	<b>Pinot Grigio</b> (Veneto)		<b>5,50</b>	<b>9,90</b> <b>19,90</b>
169	<b>Chardonnay</b> (Campagnola)		<b>5,50</b>	<b>9,90</b> <b>19,90</b>
171	<b>Zilavka</b> trockener Weißwein aus Herzegowina. Idealer Begleiter zu Geflügel und Meeresfrüchten.		<b>5,50</b>	<b>9,90</b> <b>19,90</b>
172	<b>Laski Riesling</b> lieblich, würziges Bukett. Empfehlenswert zu Grillfleisch und Fisch.		<b>5,50</b>	<b>9,90</b> <b>19,90</b>
251	<b>Hoffmann-Simon</b> (Rivana)	Fl. 0,75 l		<b>24,00</b>
252	<b>Hoffmann-Simon</b> (Rivana)			<b>28,00</b>



# Eisträume

401	<b>Eis &amp; Kirschen</b> Vanilleiscreme <sup>1</sup> mit heißen Kirschen <sup>11</sup> und Sahne	<b>7,50</b>
402	<b>Birne Helene</b> Vanilleiscreme <sup>1</sup> mit Birnenstücken, Sahne und Schokosoße garniert	<b>7,50</b>
403	<b>Lady Cup</b> Vanille <sup>1</sup> - und Schokoladeneiscreme mit Sahne, Eierlikör und Schokoraspehn garniert	<b>7,50</b>
404	<b>Nussknacker</b> Walnuss- und Schokoladeneiscreme mit Sahne und Walnussstückchen	<b>7,50</b>
405	<b>Bananensplit</b> Schoko- und Vanilleiscreme <sup>1</sup> mit 2 Bananenhälften, Schokosauce und Sahne	<b>7,50</b>
406	<b>Schwarzwälder Kirsch</b> Vanille <sup>1</sup> - und Schokoladeneiscreme, garniert mit Kirschen, Sahne und Schokoraspehn Auf Wunsch mit einem Schuss Kirschwasser.	<b>7,50</b>
407	<b>Eiskaffee</b> aromatischer Kaffee <sup>5</sup> mit Vanilleiscreme <sup>1</sup> und einem Sahnehäubchen	<b>5,90</b>
408	<b>Sanfter Engel</b> Orangensaft mit Vanilleiscreme <sup>1</sup> . Auf Wunsch mit einem Schuß Rum.	<b>5,90</b>
409	<b>Gemischtes Eis</b> je eine Kugel Vanille <sup>1</sup> -, Schokoladen- und Erdbeereiscreme	<b>4,90</b>
410	<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>5,50</b>



© B-TREND, Boris Bergmann, Herrenstr. 11, 45657 Recklinghausen, Telefon: 0 23 61 - 30 669-22



## Getränkekarte

### STEAKHAUS SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT Yachthafen



## Aperitifs und Longdrinks

115	<b>Pernod-Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	<b>5,50</b>
116	<b>Martini</b> bianco, rosso, dry	<b>4,50</b>
117	<b>Sherry</b> dry, medium, cream	<b>4,50</b>
118	<b>Campari</b> <sup>1</sup> mit Soda oder Orange	<b>5,90</b>
119	<b>Wodka-Lemon</b> <sup>10</sup>	<b>5,90</b>
120	<b>Bacardi-Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	<b>5,90</b>
121	<b>VW-</b> Vermouth mit Williamsbirne	<b>5,90</b>
122	<b>Asbach-Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	<b>5,90</b>
126	<b>Whisky-Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	<b>5,90</b>
155	<b>Aperol Spritz</b>	<b>7,50</b>
156	<b>Hugo</b>	<b>7,50</b>
157	<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>7,50</b>

## Alkoholfreie Getränke

241	<b>San Pellegrino</b>	Fl. 0,25 l	<b>2,80</b>
242	<b>San Pellegrino</b>	Fl. 0,75 l	<b>7,90</b>
101	<b>GEROLSTEINER</b> Sprudel	0,3 l	<b>3,20</b>
102	<b>GEROLSTEINER</b> still	0,5 l	<b>3,90</b>
103	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	0,3 l	<b>3,20</b>
104	<b>Cola-Light</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,3 l	<b>3,20</b>
180	<b>Cola Zero</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,3 l	<b>3,20</b>
105	<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,3 l	<b>3,20</b>
106	<b>Sprite</b> <sup>2</sup>	0,3 l	<b>3,20</b>
107	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	0,3 l	<b>3,50</b>
108	<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,3 l	<b>3,50</b>
109	<b>Orangensaft</b>	0,3 l	<b>3,50</b>
110	<b>Apfelsaft</b>	0,3 l	<b>3,50</b>
111	<b>Kirschsft</b>	0,3 l	<b>3,50</b>
112	<b>Traubensaft</b>	0,3 l	<b>3,50</b>
113	<b>Bananensaft</b>	0,3 l	<b>3,50</b>

## Warme Getränke

193	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>5</sup>	<b>2,90</b>
2015	<b>Espresso-Originale</b> <sup>5</sup> stark, schwarz und rassig- mit feiner Crema - so wie Sie ihn lieben	<b>2,90</b>
2016	<b>Espresso-Macchiato</b> <sup>5</sup> mit viel Milch und Milchschaum - so sieht er „macchiato“ (gefleckt) aus.	<b>2,90</b>
2017	<b>Cappuccino-Italiano</b> <sup>5</sup> original zubereitet mit aufgeschäumter Milch	<b>3,50</b>
2018	<b>Cappuccino-Panna</b> <sup>5</sup> Cappuccino, aber mit Sahnehäubchen	<b>3,50</b>
2019	<b>Espresso-Corretto</b> <sup>5</sup> Espresso mit einem Schuss Grappa oder Amaretto Ihrem Geschmack entsprechend „corrigiert“	<b>3,80</b>
2020	<b>Caffè-Latte</b> <sup>5</sup> doppelter Espresso mit viel Milch und Milchschaum in einer großen Tasse	<b>3,80</b>
2021	<b>Latte-Macchiato</b> <sup>5</sup> Espresso mit heißer Milch und leichtem Milchschaum „geschichtet“	<b>3,80</b>
2022	<b>Mocca-Macchiato</b> <sup>5</sup> Espresso mit heißer Milch, leichtem Milchschaum und cremiger Schokolade „geschichtet“	<b>4,90</b>
197	<b>Mocca</b> <sup>5</sup>	<b>3,90</b>
198	<b>Tee</b>	<b>2,90</b>
199	<b>Grog</b> mit 4 cl Pott Rum	<b>5,00</b>
220	<b>Glühwein</b>	<b>5,00</b>
221	<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne	<b>3,80</b>
222	<b>Heiße Zitrone</b>	<b>4,20</b>

## Cognac & Whisky

182	<b>Remy Martin</b>	2 cl	<b>5,50</b>
183	<b>Hennessy</b>	2 cl	<b>5,50</b>
184	<b>Martell</b>	2 cl	<b>5,50</b>
185	<b>Johnnie Walker</b>	2 cl	<b>5,50</b>
186	<b>Ballantines</b>	2 cl	<b>5,50</b>
187	<b>Chivas</b>	2 cl	<b>5,50</b>
188	<b>Jack Daniel's</b>	2 cl	<b>5,50</b>

## Biere

		0,3l	0,5l
145	 <b>VELTINS</b>	<b>3,30</b>	<b>5,20</b>
146	<b>Pils-Schuß Cola</b>	<b>3,30</b>	<b>5,20</b>
147	<b>Alster</b>	<b>3,30</b>	<b>5,20</b>
148	 <b>Diebels</b>	<b>3,30</b>	<b>5,20</b>
149	<b>Krefelder</b>	<b>3,30</b>	<b>5,20</b>
150	<b>Grevensteiner</b>	<b>3,30</b>	<b>5,20</b>
151	 <b>VELTINS</b> alkoholfrei	Fl. 0,33 l	<b>3,50</b>
152	<b>Franziskaner Hefe-Weissbier</b> alkoholfrei		<b>5,20</b>
153	<b>Vita Malz</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,40</b>
154	<b>Franziskaner Hefe-Weissbier</b>		<b>5,20</b>
194	<b>Franziskaner</b> mit Bananensaft		<b>5,50</b>

## Likör

189	<b>Amaretto</b>	2 cl	<b>3,70</b>
190	<b>Cointreau</b>	2 cl	<b>3,70</b>
191	<b>Baileys</b>	2 cl	<b>3,70</b>
192	<b>Kruskovac</b>	2 cl	<b>3,70</b>

## Sekt

178	<b>Fürst von Metternich</b>	Piccolo	<b>9,90</b>
179	<b>Fürst von Metternich</b>	0,75 l	<b>29,90</b>

- Champagner auf Nachfrage -

## Spirituosen

123	<b>Korn</b>	2 cl	<b>3,10</b>
124	<b>Eierlikör</b>	2 cl	<b>3,10</b>
125	<b>Wacholder</b>	2 cl	<b>3,10</b>
127	<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl	<b>3,70</b>
128	<b>Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	<b>3,70</b>
129	<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	<b>3,70</b>
130	<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>3,10</b>
131	<b>Underberg</b>	2 cl	<b>3,10</b>
132	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>3,10</b>
133	<b>Pelinkovac</b>	2 cl	<b>3,10</b>
134	<b>Wodka</b>	2 cl	<b>3,10</b>
135	<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>3,10</b>
136	<b>Kirschwasser</b>	2 cl	<b>3,70</b>
137	<b>Himbeergeist</b>	2 cl	<b>3,70</b>
138	<b>Williamsbirne</b>	2 cl	<b>3,70</b>
139	<b>Slivovitz</b>	2 cl	<b>3,70</b>
140	<b>Julischka</b>	2 cl	<b>3,10</b>
141	<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	<b>3,20</b>
142	<b>Mariacron</b>	2 cl	<b>3,20</b>
143	<b>Calvados</b>	2 cl	<b>3,20</b>
144	<b>Kümmerling</b>	2 cl	<b>3,20</b>
800	<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>3,20</b>
801	<b>Grappa</b>	2 cl	<b>3,20</b>
803	<b>Averna</b>	2 cl	<b>3,20</b>
804	<b>Genever</b>	2 cl	<b>3,20</b>
805	<b>Ouzo</b>	2 cl	<b>3,20</b>

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.

1 mit Farbstoff	6 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	9 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig.
5 koffeinhaltig	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

## Rotwein

159	<b>Dingač</b> Spitzenwein	0,75 l	<b>39,00</b>	
261	<b>Postup</b> Kroatien	Fl. 0,75 l	<b>36,00</b>	
		0,25 l	0,5 l	1,0 l
262	<b>Merlot Villa Rosso</b>	<b>5,50</b>	<b>9,90</b>	<b>19,90</b>
263	<b>Montepulciano</b>	<b>5,50</b>	<b>9,90</b>	<b>19,90</b>
264	<b>Trapiche Cabernet Sauvignon</b> gut entwickelter Cabernet. Köstliches Nuß- und Mandelbukett. Mildes Tannin. Ein Genuß zu jedem festlichen Essen. Trocken.	Fl. 0,75 l	<b>6,50</b>	<b>23,00</b>
265	<b>Kadarka</b>	<b>5,50</b>	<b>9,90</b>	<b>19,90</b>
175	<b>Plavac</b> feinherb und würzig. Empfehlenswert zu Fleischgerichten, stark gewürzten Speisen.	<b>5,50</b>	<b>9,90</b>	<b>19,90</b>
176	<b>Dalmatiner Rot</b> seine liebliche Art empfiehlt ihn bei einer Trinktemperatur zwischen 16 und 18° C. Empfehlenswert zu allen Fleisch- und Grillgerichten.	<b>5,50</b>	<b>9,90</b>	<b>19,90</b>
177	<b>Prosek</b> Süßlicher Likörwein, zu Desserts, als Aperitif.	<b>7,90</b>	<b>15,00</b>	<b>29,90</b>

## Roséwein

173	<b>Opol</b> trockener Rosé aus dem sonnigen Dalmatien. Empfehlenswert zu allen Fisch- und Fleischgerichten. Er schmeckt besonders an heißen Tagen.	<b>5,50</b>	<b>9,90</b>	<b>19,90</b>
174	<b>Cabernet Sauvignon</b> halbtrockener Wein mit herrlich schimmernder Rosé-Farbe. Empfehlenswert zu Grillfleisch, Geflügel und Wild.	<b>5,50</b>	<b>9,90</b>	<b>19,90</b>
155	<b>Bardolino Chiaretto</b> (Villa Rocco)	<b>5,50</b>	<b>9,90</b>	<b>19,90</b>

