

## Menü

### Vorspeisen:

- Hausgemachte kalte Fischplatte <sub>A)B)</sub>: Verschiedene Fischvariationen.....13,90
- Hausgemachte kalte Fleischplatte: Verschiedene Fleischvariationen.....12,90
- Eingelegtes Gemüse russischer Art: Verschiedene Sorten.....10,90
- Meeresfrüchte<sub>A)B</sub> Platte Dr. Schiwago: Verschiedene Meeresfrüchte.....19,90
- Meeresfrüchteplatte Dr. Schiwago XXL<sub>A)B)</sub>.....36,00
- Gambas al ajillo (Knoblauch Chili)<sub>A)B)</sub>.....12,50
- Gegrillte Baby Calamares, frittierte Tintenfischringe in Biermarinade<sub>A)B)</sub>.....14,90
- Blinis mit Fleischfüllung<sub>D)</sub>.....8,90
- Julienne im Blini <sub>D)</sub>.....8,90
- Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan.....12,50
- Thunfisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesan.....12,50
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum an Balsamico Pesto.....8,50

### Salate:

- Gebratene Garnelen<sub>A)B</sub> im Rucolanest<sub>J)</sub> in hausgemachter Honig-Senf-Sauce<sub>L)</sub>.....13,90
- Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse und Oliven.....11,90
- Frühlingssalat mit Avokado, Orangen, Mango an Pesto Sauce.....12,50
- + Hähnchenbruststreifen.....14,90
- Salat aus Buffalo-Mozzarella, Cherry-Tomaten und einem Mix aus Rucola und Feldsalat mit Basilikum an Balsamicopesto...12,50
- + Schwarzwälderschinken .....14,50

- Gegrillte XL Jakobsmuscheln<sub>A)B</sub> in südindischer Sahnesauce<sub>D)</sub> und Blattsalat.....15,90
- Salat Olivje<sub>1)3)C)</sub>.....7,90
- Hering<sub>A)B</sub> im Pelzmantel.....7,90

## Hauptgänge

### Fleisch:

- Schaschlik vom Schwein vom Holzkohlegrill\*.....16,00
- Schaschlik vom Schwein „Vulcano“, am Tisch flambiert mit feinem Bourbon.....25,00
- Schaschlik vom Hähnchen vom Holzkohlegrill\*.....16,00
- Schaschlik vom Hähnchen „Vulcano“, am Tisch flambiert mit feinem Bourbon.....25,00
- Lule Kebab vom Lamm vom Holzkohlegrill\*.....17,00
- Holzkohlegrill-Mix (Schweine- / Hähnchenschaschlik / Lule Kebab vom Lamm).....18,90
- Wachteln vom Holzkohlegrill\*.....17,50
- Kalbs-Entrêcote am Knochen (ca. 350 Gramm) vom Holzkohlegrill\*.....24,90
- Lamm Karree mit grünen Bohnen, Paprika und Kartoffeln.....26,90
- Fünf feine Lamm-Entrêcotes vom Holzkohlegrill\*.....22,90
- Hähnchen Tabaka mit Saisongemüse.....14,90
- Heiße Pfanne (Rinderstreifen, Bratkartoffeln, Champignons, Feta Käse).....14,50
- Dr. Schiwago-Grillteller (Grillvariation vom Rinderrücken, Schweinefilet, Lammrippchen & Bacon mit Rosmarinkartoffeln, dunkler BBQ-Gravy, Kräuterbutter & Grilltomate).....23,90
- Argentinisches Rumpsteak mit Café de Paris-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse.....22,90

- The Tenderloin Steak-Filet Chateaubriand, dazu Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse.....26,90
- The Tenderloin Steak-Filet Chateaubriand „Vulcano“, am Tisch flambiert mit feinem Bourbon.....35,90

### **Fisch**

- Schaschlik vom Stör<sub>B</sub>) vom Holzkohlegrill\*.....24,90
- Schaschlik vom Stör<sub>B</sub>) „Vulcano“, am Tisch flambiert mit feinem Bourbon.....33,90
- Lachs<sub>B</sub>) vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln.....23,50
- Dorade<sub>B</sub>) vom Grill auf Dampfgemüse mit Kartoffelpüree.....22,50

### **Pasta**

- Pasta mit Kräutern, Champignons, Zucchini, Knoblauch und Cherrytomaten.....10,90
- Riesengarnelen auf Pasta mit Kräutern, Knoblauch und Cherrytomaten.....15,90
- Linguine mit Kalbsfiletspitzen Kräutern, Knoblauch und Cherrytomaten.....15,90

\*Jedes der Holzkohle-Gerichte servieren wir mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln.

**Beilagen:**

- Rosmarinkartoffeln.....4,00
- Kartoffelpüree.....4,00
- Blattspinat.....4,00
- Pommes .....4,00
- Süßkartoffelpommes.....5,00
- Grillgemüse.....5,00
- Beilagensalat.....5,00
- Folienkartoffel.....5,00

**Dessert:**

- Schokotörtchen mit Waldbeeren und Eis<sub>D)J)C)6)</sub>.....7,50
- Luftiger Honigkuchen<sub>D)J)</sub>.....6,50
- Napoleon-Torte.....6,50
- Käseplatte<sub>D)</sub> XL-Format.....13,90

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstof, 5= Koffeinhaltig, 6=Phosphate/ Enthält folgende Allergene: A = Krebstiere B= Fisch H= Schalenfrüchte, D= Milch, E= Sellerie, F= Sesam, I= Erdnüsse, J= Glutenhaltiges Getreide, K= Lupine, L= Senf, M= Sojabohnen, N= Weichtiere

**Offene Weißweine** **0,2 l**

---

Sauvignon, Magredi (Antonutti), Friual <i>Sauvignon Blanc</i>	4,90
Moses & Paul, Pfalz <i>Grauburgunder</i>	4,90
Lugana DOC, Cantina Gambellara, Veneto <i>Trebbiano</i>	6,50
Riesling „Weitblick“ feinherb, JakobyMathy, Mosel <i>Riesling</i>	6,90

**Offene Roséweine** **0,2 l**

---

Bardolino Chiaretto DOC, Cantina Gambellara, Veneto <i>Rondinella, Molinari, Corvina</i>	4,90
---	------

**Offene Rotweine** **0,2 l**

---

Merlot, Magredi (Antonutti), Friaul <i>Merlot</i>	4,90
Tempranillo, RocaMorino, Rioja <i>Tempranillo</i>	5,90
Primitivo, Cole al Vento, Puglia <i>Primitivo</i>	5,90

**Weißweine** **0,75 l**

---

Pepestrino, tr., FattoriaFelsina, Toskana <i>Chardonnay Sauvignon  Trebbiano</i>	25,50
Grauburgunder, tr., Rheinhessen, Jens Bettenheimer <i>Grauburgunder</i>	25,50
Riesling „Weitblick“ feinherb, JakobyMathy, Mosel <i>Riesling</i>	28,50
Joh. Bapt. Schäfer Pittermännchen, lieblich <i>Riesling, Jahrgang 2015</i>	32,50



**ANGERHOF**  
RESTAURANT & EVENTS

Lugana DOC, tr., Marangona, Lombardei <i>Trebbiano di Lugana</i>	29,50
Lugana Prestige D.O.P. Cà Maiol <i>Trebbiano di Lugana</i>	36,90
"Pulpo" Albarino, tr., Pagos del Rey, Rias Bixas <i>Albarino</i>	26,90
Lamelle, tr., Il Boro, Toskana <i>Chardonnay</i>	34,90
PullyFumé tr., Serge Lalou, Loire <i>Sauvignon</i>	35,90
<b>Roséweine</b>	<b>0,75 l</b>
ChiarettoMaioloGardaClassico DOP, CáMaiol, Lombardei <i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>	25,90
<b>Rotweine</b>	<b>0,75 l</b>
Cabernet Sauvignon DOC, Borgo Molino, Veneto <i>Sauvignon</i>	25,90
Syrah IGT, Antico Ceppo, Lazio <i>Syrah</i>	25,50
Spätburgunder tr., Oliver Zeter, Pfalz <i>Spätburgunder</i>	25,90
Primitivo, LuRappaio, Masca del Taco, Apulien <i>Primitivo di Manduria</i>	28,90
Primitivo di Manduria, Sessantanni, Cantine San Marzano <i>Italien - Apulien, Italienischer Wein des Jahres, Trophy Wine</i>	45,90
Montecucco IGT, Vasco Sassetti, Toskana <i>Merlot, Sangiovese Grosso, Syrah, Alicante Bouchet</i>	27,50
Tancredi Rosso IGT, Donnafugata, Sizilien <i>Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat</i>	35,90
Rancia Chianti ClassicoRiserva DOCG, FattoriaFelsina <i>Sangiovese</i>	69,50



# ANGERHOF

RESTAURANT & EVENTS

## SPIRITUOSEN

VODKA RUSSIAN STANDARD	2 cl	2,50
JACK DANIEL'S WHISKEY <sub>1)</sub>	2 cl	3,00
JOHNNIE WALKER RED <sub>1)</sub>	2 cl	3,00
CHIVAS REGAL 12 JAHRE <sub>1)</sub>	2 cl	3,50
JÄGERMEISTER	2 cl	2,50
SAMBUCA IL SANTO	2 cl	2,50
SIERRA TEQUILA (SILVER)	2 cl	2,50
BAILEYS <sub>1)9)D)</sub>	2 cl	2,50
SIERRA TEQUILA REPOSADO (GOLD)	2 cl	2,50
HENNESSY COGNAC	2 cl	4,00
BACARDI	2 cl	2,50
BACARDI RAZZ	2 cl	2,50
RAMAZZOTTI	2 cl	2,50
GRAPPA	2 cl	3,50

## SPIRITUOSEN FLASCHEN

VODKA RUSSIAN STANDARD (KARAFFE)	0,2	22,00
VODKA RUSSIAN STANDARD	0,5	45,00
VODKA RUSSIAN STANDARD	0,7	59,00
GREY GOOSE VODKA	0,7	110,00
GREY GOOSE VODKA	1,5	230,00
JACK DANIEL'S WHISKEY <sub>1)</sub>	0,7	85,00
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK <sub>1)</sub>	0,7	90,00
JACK DANIEL'S SINGEL BARREL <sub>1)</sub>	0,7	95,00
JOHNNIE WALKER RED <sub>1)</sub>	0,7	75,00
JOHNNIE WALKER BLACK <sub>1)</sub>	0,7	80,00
CHIVAS REGAL 12 JAHRE <sub>1)</sub>	0,7	85,00
JÄGERMEISTER	0,7	65,00
BACARDI RUM	0,7	65,00
BACARDI RAZZ	0,7	65,00
BAILEYS <sub>1)9)D)</sub>	0,7	65,00
FINSBURY GIN DRY	0,7	65,00
SIERRA TEQUILA (SILVER)	0,7	65,00
SIERRA TEQUILA REPOSADO (GOLD)	0,7	65,00
SIERRA TEQUILA MILENARIO BLANCO (SILVER)	0,7	85,00
SIERRA TEQUILA MILENARIO REPOSADO (GOLD)	0,7	90,00
HENNESSY COGNAC	0,7	95,00

MIT DOPPELT ALKOHOL (+ 2 CL MEHR) AUFPREIS

SIEHE DIE RUBRIK SPIRITUOSEN. MIT ENERGY = 0,50 € AUFPREIS

## LONGDRINKS

VODKA RUSSIAN STANDARD-LEMON <sub>6) 10)</sub>	0,2	5,50
VODKA RUSSIAN STANDARD-CRANBERRY	0,2	5,50
VODKA RUSSIAN STANDARD-MARACUJA	0,2	5,50
VODKA RUSSIAN STANDARD-RED BULL <sub>1) 9)</sub>	0,2	6,00
JACK DANIEL'S-COLA <sub>1) 9)</sub>	0,2	6,50
JACK DANIEL'S-GINGER <sub>1)</sub>	0,2	6,50
BACARDI-COLA <sub>1) 9)</sub>	0,2	5,50
BACARDI RAZZ-SPRITE <sub>6)</sub>	0,2	5,50
GIN-TONIC (FINSBURY GIN) <sub>10)</sub>	0,2	5,50
JÄGERMEISTER-TONIC <sub>10)</sub>	0,2	5,50
JÄGERMEISTER-RED BULL <sub>1) 9)</sub>	0,2	6,00
PROSECCO SCAVY RAY-RED BULL <sub>1) 9) G)</sub>	0,2	5,50
HENNESSY-COLA <sub>1) 9)</sub>	0,2	6,50

## SEKT | CHAMPAGNER

MARTINI <sub>G)</sub>	0,10	4,00
APEROL SPRITZ <sub>1) 10) G)</sub>	0,10	8,50
SCAVI & RAY PICCOLO <sub>G)</sub>	0,2	6,50
SCAVI & RAY PROSECCO SPURMANTE <sub>1)</sub>	0,75	28,00
SCAVI & RAY PROSECCO ROSATO	0,75	28,00
SCAVI & RAY PROSECCO ICE PRESTIGE	0,75	28,00
SCAVI & RAY HUGO	0,75	28,00
MARTINI BIANCO	0,75	28,00
MOËT & CHANDON CHAMPAGNER	0,75	95,00
MOËT ROSÉ CHAMPAGNER	0,75	100,00
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	0,75	110,00
MOËT & CHANDON CHAMPAGNER	1,50	200,00

## BIER

WARSTEINER (FLASCHE)	0,25	2,50
WARSTEINER (VOM FAB)	0,30	2,75
WARSTEINER RADLER	0,33	3,00
WARSTEINER ALKOHOLFREI	0,33	3,00
SAN MIGUEL FLASCHE	0,25	2,50
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER	0,50	4,50
SALITOS TEQUILA BEER	0,33	4,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

KOMPOT	1,4	9,90
COCA COLA <sup>1) 9)</sup>	0,2	2,90
COCA COLA <sup>1) 9)</sup>	1,0	10,00
COCA COLA LIGHT <sup>1) 4) 5) 9)</sup>	0,2	2,90
FANTA <sup>1) 6)</sup>	0,2	2,90
FANTA <sup>1) 6)</sup>	1,0	10,00
SPRITE <sup>6)</sup>	0,2	2,30
SPRITE <sup>6)</sup>	1,0	10,00
APFELSCHORLE	0,2	2,90
AQUA MORELLI WASSER (MIT KOHLENSÄURE)	0,25	2,50
AQUA MORELLI WASSER (MIT KOHLENSÄURE)	0,75	6,50
AQUA MORELLI WASSER (OHNE KOHLENSÄURE)	0,25	
2,50		
AQUA MORELLI WASSER (OHNE KOHLENSÄURE)	0,75	
6,50		
GOLDBERG BITTER LEMON <sup>6) 10)</sup>	0,25	3,50
GOLDBERG TONIC WATER <sup>10)</sup>	0,25	3,50
GOLDBERG GINGER ALE <sup>1)</sup>	0,25	3,50
AQUA GYM <sup>9)</sup>	0,5	4,50
RED BULL <sup>1) 9)</sup>	0,25	5,00
RED BULL SUGARFREE <sup>1) 4) 5) 9)</sup>	0,25	5,00

## SÄFTE

ORANGENSAFT	0,2	3,50
ORANGENSAFT	1,0	12,00
APFELSAFT	0,2	3,50
APFELSAFT	1,0	12,00
MARACUJASAFT	0,2	3,50
MARACUJASAFT	1,0	12,00
KIRSCHSAFT	0,2	3,50
TOMATENSAFT	0,2	3,50
BANANENSAFT	0,2	3,50
CRANBERRYSAFT	0,2	3,50

## WARME GETRÄNKE

TEE (VERSCH. SORTEN) <sup>9)</sup>	2,50
KAFFEE <sup>9)</sup>	2,50
ESPRESSO <sup>9)</sup>	2,50
DOPPELTER ESPRESSO <sup>9) D)</sup>	5,00
CAPPUCCINO <sup>9) D)</sup>	3,00
LATTE MACCHIATO <sup>9) D)</sup>	3,00

Zusatzstoffkennzeichnung: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Geschmacksverstärker, 4= mit Süßungsmittel, 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= mit Antioxidationsmittel, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= geschwärzt, 12= geschwefelt, 13= mit Nitritpökelsalz, 14= mit Nitrat, 15= gewachst, 16= gentechnisch veränderter Rohstoff. D=Milch G=Sulfite





# ANGERHOF

RESTAURANT & EVENTS



Cocktail  
Happy Hour  
20-21 Uhr  
Alle Cocktails  
6,50



Ice  
Shisha-Special  
18,00

## COCKTAILS & SHISHA

### KARTE

#### MOJITO

\*Zuckersirup \*Minzblätter \*Limetten  
\*Rum \*Sprite

#### PIÑA COLADA

\*Ananassaft \*Kokoscreme \*Rum

#### SWIMMINGPOOL

\*Ananassaft \*Kokoscreme \*Rum  
\*Wodka \*Blue Curacao \* Sahne

#### COSMOPOLITAN

\*Limettensaft \*Cranberrysaft \* Triple  
Sec \*Wodka

#### TEQUILA SUNRISE

\*Tequila \*Orangensaft \*Grenadine

#### MARGARITA

\*Limettensaft \*Triple Sec \*Tequila \*Salz

#### MOSCOW MULE

\*Wodka \*Ginger Ale \*Limetten

#### LONG ISLAND ICE TEA

\*Wodka \*Tequila \*Triple Sec \*Gin  
\*Zitronen \*Cola

#### SEX ON THE BEACH

\*Wodka \*Pfersich Likör \* Canberra Saft  
\*Orangensaft

#### Alle Cocktails 8,50

#### SHISHA SORTEN

\*Doppel Apfel  
\*Cold Melon  
\*Lemon Chill  
\*Peach  
\*Water Fresh  
\*Okolom

#### Alle Shishas 15,00