



LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

RESTAURANT



FÜHLEN SIE SICH BEI UNS GUT AUFGEHO BEN
UND GENIEßEN SIE GEMÜTLICHE STUNDEN
IN UNSEREM RESTAURANT.

ÖFFNUNGSZEITEN IM RESTAURANTBEREICH

DIENSTAG BIS SONNTAG

VON 10.00U_{HR} BIS 22.00U_{HR}






VORSPEISEN

SCAMPIS AL AJILLO (pikant) In Knoblauch-Chili-Öl	10,-
VITELLO TONNATO Zarte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Kapern in würziger Thunfischsauce	14,-
INFUSION VON MAR & TERRA Gebratene Jakobsmuschel auf Belugalinsen mit Curry verfeinert dazu Ingwer-Orangen-Gelee und Süßkartoffel-Creme	15,-
BLACK ANGUS CARPACCIO auf mariniertem Rucola, mit geschwenkt-Pfifferlingen und Parmesan	16,-
WARME UND KALTE VORSPEISENPLATTE 4 verschiedene	9,-
8 verschiedene	18,-



SAISON SALATE

MIX SALAT Großer gemischter Salat mit hausgemachter Balsamico- oder Orangen-Senf-Vinaigrette	8,-
CAPRESE MAL ANDERS Tomatenwürfel und Mozzarellawürfel verfeinert mit Basilikum	9,-
CAPRETTO ...mit karamellisiertem Ziegenkäse unter einer Kruste aus Nüssen, Honig und Thymian	15,-
DUETTO ...mit gebratenen Rindersteak-Streifen und Hähnchenbrust-Streifen an Sweet-Chili-Sauce	17,-
SCAMPI ...mit Garnelen (ohne Schale) und frischen Kräutern	17,-





PASTA

ARRABIATA (pikant)

Penne in pikanter Tomaten-Sugo, verfeinert mit Basilikum 9,-
...Rinderstreifen und geriebenen Parmesan 16,-

PENNE AL POLLO

...mit Hähnchenstreifen und Zucchini in Curry-Sahne-Sauce 13,-

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

...mit Ziegenkäse, Thymian und Zitrone gefüllt in 11,- / 14,-
Preiselbeere-Sauce auf geschwenkten Rucola

TAGLIATELLE AL SALMON

...mit Lachs und Kirschtomaten in Trüffelrahm-Sauce 12,- / 15,-

RUCOLA GNOCCHI AL RAGOUT

in Salzeibutter gebratene Rucola-Gnocchi, auf handgeschnittenem 13,- / 16,-
Kalbsragout, dazu gegrillte Kräuterseitlinge, Rucola und Parmesan

SPAGHETTI AL SCAMPI (pikant)

...mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili mit 13,- / 16,-
Chorizo-Öl verfeinert

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

RISOTTO 3 GUSTI

Cremiges grünes Risotto dazu Kräuterseitlinge mit 11,- / 14,-
Trüffelöl verfeinert

MAULTASCHEN

in brauner Butter geschwenkt und geröstete Zwiebeln und Salat 10,- / 13,-







HAUPTSPEISEN FLEISCH & FISCH

RIB-EYE STEAK

FÜR KENNER AUCH ENTRECÔTE GENANNT. VON SEINEM DEFTIGEN FETTAUGE ZIEHEN SICH FEINE MARMORIERUNGEN DURCH DAS FLEISCH, DIE ES DADURCH BESONDERS AROMATISCH UND SAFTIG MACHEN.

GEGRILLTES ENTRECÔTE (250 G) Dazu Schmorzwiebeln verfeinert mit Portwein, hausgemachter Choron-Sauce, Rosmarin-Kartoffeln und Beilagensalat	24,-
TACCHINO AI FERRI Gegrilltes Putensteak an Orangen-Sauce auf Bandnudeln in Butter geschwenkt dazu Beilagensalat	15,-
LACHSSTEAK An Garnelen-Ragout dazu Tomatenrisotto und Beilagensalat	20,-



DESSERT



HAUSGEMACHTER CHEESECAKE Dazu saisonales Obst und Sorbet	6,-
SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ Dazu Vanilleeis und saisonales Obst	7,-

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Penne in Tomatensauce oder Buttersauce mit Parmesan*	7,-
6 Chicken Nuggets mit Pommes*	7,-
Kinder Schnitzel mit Pommes*	8,-

*ZU JEDEM GERICHT EINE KUGEL VANILLE-, ERDBEER- ODER SCHOKOLADENEIS









SNACKS

AIOLI & BROT HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHCREME/BAGUETTE-KORB	3,50
CHILI CON CARNE ^(PIKANT) HACKFLEISCH/PAPRIKA/MAIS/BOHNEN/SAUERCREME	7,-
ORIGINAL ITALIENISCHE BRUSCHETTA FRISCHE TOMATEN/FRISCHES BASILIKUM/KNOBLAUCHÖL	7,-
CURRYWURST HAUSGEMACHTE CURRYSAUCE/STEAKHOUSE POMMES	8,-
HOLE IN ONE WURSTSALAT ROTE ZWIEBELRINGE/ESSIGGURKEN/BROT	9,50
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART SAUERCREME/SPECK /ZWIEBELN	10,-
NEW YORK CLUB SANDWICH HÄHNCHENBRUSTFILET/SPECK/ EIER/TOMATEN/SALAT/SAUCE/POMMES	13,-
ROSA GEBRATEN ROASTBEEF BRATKARTOFFELN/SALAT/REMOULADE	16,-
HOLE IN ONE BURGER SALAT/TOMATEN/GURKEN/BACON/ZWIEBEL-MARMELADE/CAMEMBERT/POMMES	14,-
STEAKHOUSE POMMES +	4,50
SÜßKARTOFFELPOMMES +	5,-
POTATO WEDGES/KRÄUTERQUARK	5,-







SECCO, SEKT, CHAMPAGNE FLASCHEN

Prosecco Frizzante Scavi & Ray	0,1l 3,20€	0,75l 20,00€
Riesling/Chardonnay Sekt Brut Weingut Ernst Hein		0,75l 21,00€
...Weingut Ernst Hein aus der Mosel		
Grand Plaisir „Champagner“		0,75l 38,00€

UNSERE OFFENEN WEINE

ROTWEIN


Aspa Tempranillo “Bodegas Alconde”		Navarra/Spanien
	0,1l 2,90€	0,2l 5,60€
Cabernet Sauvignon “Canto Grande”		Central/Chile
	0,1l 2,90€	0,2l 5,50€
Monte Velho tinto 13%		Alentejo/Portugal
	0,1l 2,90€	0,2l 4,90€
Wachtenburg Dornfelder halbtrocken		Pfalz, Deutschland
	0,1l 2,90€	0,2l 5,90€


WEIßWEIN

Chardonnay – SonnenWerk,		Venezien/Italien
	0,1l 2,90€	0,2l 4,90€
Grauburgunder – SonnenWerk,		Rheinhessen/Deutschland
	0,1l 2,90€	0,2l 4,90€
Riesling halbtrocken – Nick Köwerich,		Mosel/Deutschland
	0,1l 2,90€	0,2l 5,20€

ROSÉWEIN

Casal Mendes Rosé Douro Pink 10,5%		Nord/Portugal
	0,1l 2,90€	0,2l 4,90€
Coteaux d’Aix en Provence „2018“		Frankreich
	0,1l 2,90€	0,2l 5,50€





UNSERE FLASCHENWEINE

ROTWEIN

Cap Saint Martin – „2016“ Château Cap Saint Martin,	Bordeaux/Frankreich
Merlot & Cabernet Sauvignon bilden eine klassische Bordeaux Cuvée	0,75l 24,00€
San Felipe Malbec Classic – 2017 „La Rural“	Mendoza/Argentinien
Marmeladig, dunkelbeerig und sehr saftig	0,75l 21,00€
Primitivo I.G.T „2018“ Scavi & Ray	Apulie/Italien
Beeren im Geschmack	0,75l 22,00€
Montepulciano D`Abruzzo „2018“ Scavi & Ray	Italien
Beeren im Geschmack	0,75l 20,00€
Merlot I.G.T „2018“ Scavi & Ray	Venetien/Italien
Beerige Fruchtigkeit im Geschmack	0,75l 21,00€
Alex Tinto Reserva trocken	Navarra/Spanien
kräftiges Rubinrot, würzige Waldfruchtaromen	0,75l 24,00€
Monte Velho “Esporao“	Alentejo/Portugal
	0,75l 19,00€

WEIßWEIN

Pinot Blanc – Markus Molitor, „2018“	Mosel/Deutschland
Aromen von weißem Plattpflirsich & Minze	0,75l 28,00€
Lugana DOC „2018“ Scavi & Ray	Italien
mineralisch, komplex, frisch	0,75l 25,00€
Petit Chablis – Paul Crochet, „2018“	Burgund/Frankreich
Kleiner Bruder aber doch ganz groß	0,75l 34,00€
Pinot Grigio DOC „2018“ Scavi & Ray	Venezie/Italien
Fruchtiger Geschmack	0,75l 21,90€
Muralhas de monção	Monção/Portugal
Fruchtiger Geschmack	0,75l 19,00€

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé Kabinett feinherb/Martin Waßmer,	Baden/Deutschland
rotbeerig mit hohem Trinkfluss	0,75l 21,00€
Cuveé Rosé feinherb „2019“	Bad Dürkheim/Deutschland
angenehme Noten von Cassis	0,75l 20,00€
Casal Mirandinho „Vinho Verde“ D.O.C	Nord/Portugal
	0,75l 18,00€

KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Alle Getränke auch lactose- und koffeinfrei erhältlich, mit einem Aufpreis von 0,50€

Café Crème	2,20€
Espresso, doppelter Espresso	2,00€/3,80€
Cappuccino	2,80€
Milchkaffee	3,20€
Heiße Schokolade	3,20€
...“mit Schuß“ (Rum)	4,60€
Latte Macchiato	3,50€
...“mit Aroma“ (Vanille, Caramel, Mandel)	3,80€
Eiskaffee mit Vanilleeies und Sahne	5,00€
<u>Teespezialitäten</u>	2,20€
...Hochland Darjeeling, Earl Grey	
...Klassik Sencha „Grüner Tee“	
...Kamille, Pfefferminze „Kräuter Tee“	
...Roibush Vanille	
...Fairy Tale Bio-Fruchttee,	

ALKOHOLFREI

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	1,90€
Morelli Mineralwasser, medium o. naturell	0,25l	2,80€
	0,75l	6,00€
Granini Säfte Rhabarber/ Orange/	0,2l	2,50€
Schwarze Johannisbeere/Maracuja/Apfelsaft	0,2l	2,50€
„Golfer“ Granini Pink Grapefruit & Tonic Water	0,4l	5,00€
Granini Saft – Schorle	0,3l	3,80€
Goldberg Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon/Hibiskus	0,2l	3,00€
Gaffel´s Fassbrause Zitrone	0,33l	3,00€
Cady????	0,4l	5,00€

BIERE

Früh Kölsch / Bitburger Pils vom Fass	0,2l	1,90€
	0,3l	2,80€
Benediktiner Hefeweizen/alkoholfrei/Dunkel	0,5l	4,30€
Früh Kölsch alkoholfrei/ Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,00€
Salitos Mexican Bier	0,33l	3,50€
Super Bock „Bier aus Portugal“	0,33l	2,80€
Früh Kölsch „Pittermännchen“	10,00l	60,00€



BITTER / KRÄUTER

Averna 40,0%vol.	4cl	4,00€
Fernet Branca 39,0%vol.	4cl	4,00€
Ramazzotti 40,0%vol.	4cl	4,00€

LIKÖRE

Limoncello	4cl	3,50€
Kießling - Himbeere	4cl	3,50€
Galliano Vanillelikör 30,0%vol.	4cl	3,50€
Likör „43“ 31,0%vol.	4cl	4,50€

GRAPPA

Bacio delle Muse Grappa "Reserva" 38,0%vol.	2cl	3,50€
Scavi & Ray Bianca 40%vol.	2cl	4,00€
Scavi & Ray Oro 40%vol.	2cl	5,50€
Aguard. CRF Reserva Velha 40% <small>(Portugal)</small>	2cl	5,50€

KLARES

Fürst Bismarck Korn 38%vol.	2cl	2,50€
Cascabel Tequila 40%vol.	2cl	4,00€
Il Santo Sambuca 4%vol	2cl	4,50€

MADEIRA / SHERRY

Portweine-Calem Fine Tawny, 19,5%vol.	5cl	4,50€
Madeira DOP Medium Dry 19%vol.	5cl	4,50€
Moscatel de Setubel DOC 17,5%	5cl	4,00€

WERMUT

Martini bianco 14,4%vol.	4cl	3,00€
Martini rosso 14,4%vol.	4cl	3,00€

BRÄNDE

Kießling Williams Christ 42%vol.	0,2cl	3,80€
Kießling Edelobstler 42%vol.	0,2cl	3,80€







GIN

Hendricks Gin 40%vol.	4cl	4,00€
Bombay Sapphire Gin 40%vol.	4cl	3,50€

COGNAC / WHISKEY

Jim Beam 40%vol.	4cl	4,00€
Tullamore Dew 40%vol.	4cl	4,50€
Bénédictine Kräuter – Whiskeylikör 40%vol.	4cl	4,50€
Drambuie Whiskeylikör 40%vol.	4cl	5,00€
Crown Royal 40%vol	4cl	5,00€

SCOTCH / BRANDY

Croft 36%vol.	4cl	4,00€
Maciera „Five Star“ Royal 36%vol.	4cl	4,50€
Carlos 1 Brandy 40%vol.	4cl	5,00€
Dimple Golden Selection 40%vol.	4cl	6,00€
Vecchia Romagna Riserva 10 Jahre 40%vol.	4cl	6,00€

WODKA

9 Mile 38%	4cl	4,50€
------------	-----	-------

LIEBE GÄSTE,

gerne richten wir für Sie auch Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern, oder andere Anlässe aus. Nach einem persönlichen Gespräch stellen wir dann, in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef, João Pinheiro, Menüs oder Büfets nach Ihren Vorstellungen zusammen, die wir sowohl in unseren Räumlichkeiten (100 bis 180 Sitzplätze), als auch bei Ihnen zu Hause, als Catering, servieren können.

Sie können uns gerne unter
E-Mail: holeinone@gcbngo.de
kontaktieren oder persönlich ansprechen.
Tel.: 0228/36977481 und Handy.: 0177/8596768

Wir freuen uns auf Sie!

*gerne übermitteln wir Ihnen auf Wunsch, eine detaillierte Aufstellung zur Allergiekennzeichnung