

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

RESTAURANT



**FÜHLEN SIE SICH BEI UNS GUT AUFGEHOBEN
UND GENIEßEN SIE GEMÜTLICHE STUNDEN
IN UNSEREM RESTAURANT.**

**ÖFFNUNGSZEITEN IM RESTAURANTBEREICH
DIENSTAG BIS SONNTAG
VON 10.00 UHR BIS 22.00 UHR**

VORSPEISEN

Aioli & Brot ^(A,D,G,J,L,M) Hausgemachte Knoblauchcreme dazu Baguette Korb	3,50€
Bruschetta ^(A,D,L,M) Geröstete Ciabattascheiben mit frischen marinierten Tomaten, in Olivenöl, Knoblauch und Basilikum	6,00€
4 Stk.-Pasteis de Bacalhau ^(A,C,D,J,G,M) Stockfischbällchen	6,50€
Scampis al ajillo ^(pikant) ^(K,B,F) in Knoblauch, Olivenöl und Chili	10,90€
Vitello Tonnato sous-vide gegart ^(C,G,I,K,D,F,O) ...mit Thunfisch-Sauce und Kapernbeeren	16,90€
Ziegen & Speck ^(G,H,K,L,J,F) Kross gebratener Ziegenkäse im Speckmantel, dazu Preiselbeeren und Mango-Chutney	11,60€
Burrata auf Rote-Beete-Tatar ^(A,G,I,J,L,M,O) dazu Rucola, confierte Paprika und Tomaten-Chutney	13,90€
Rindercarpaccio ^(G,I,J,K,F) ...mit mariniertem Rucola, Parmesan-Chip & gerösteten Pinienkernen verfeinert mit Trüffel-Vinaigrette	17,90€
Warme und kalte Vorspeisenplatte ^(A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N,O) Klein Groß	9,90€ 18,90€

SUPPEN

Möhren-Creme-Suppe ^(F,H,I,L,M,O) **6,90€**
Verfeinert mit Zitronengras und Kokosmilch

Mediterrane Fischsuppe ^(A,B,C,F,I,J,L,M,N,O) **11,90€**
Fischfond mit Edelfischragout dazu Knoblauch-Crostini

Pasta

Penne Arrabiata ^(A,D,G,I,M) **9,60€**
(pikant)
Penne in pikantem Tomaten-Sugo, verfeinert mit Basilikum

Penne Bolognese ^(A,D,G,I,M) **11,60€**
...mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce dazu Parmesan

Spaghetti Carbonara ^(A,D,G,I,M,L) **11,50€**
...mit geröstetem Bacon & Eigelb in Parmesan-Sahne-Creme

Gnocchi & Verdura ^(D,A,I,M) **13,90€**
...mit gegrilltem Gemüse in leichter Tomatensauce

Ziegen-Ravioli ^(A,D,G,I,J,M) **kl.12,00€/gr. 15,00€**
...mit Ziegenkäse, Thymian und Zitrone gefüllt
in Preiselbeer-Sauce auf geschwenktem Rucola

Hausgemachte Ravioli ^(A,D,G,I,J,M) **kl.12,50€/gr. 15,50€**
...mit Spinat & Ricotta gefüllt
an Trüffel-Butter-Parmesancreme

Tagliatelle & Salmone ^(A,B,D,C,G,I,J,M,N) **kl.13,00€/gr. 16,60€**
Bandnudeln mit Kirschtomaten, grünem Spargel,
gebratenen Lachswürfeln & Sepia-Sauce

Tagliatelle di Noci & Gorgonzola (A,D,E,G,I,J,M)

KL.12,50/GR. 15,60€

Frische breite Bandnudeln mit Walnuss-Pesto & Birne an Gorgonzolasauce

Spaghetti Al Scampi (pikant) (A,B,C,N,M)

KL.13,00/GR. 17,50€

...mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch-Chiliöl verfeinert mit Rucola

Reisbandnudel (pikant) (C,F,B,J,M)

17,50€

...wahlweise mit

Garnelen oder Rinderstreifen,

Chinakohl, Sprossen an Koriander-Chili-Pesto & Kafir-Limettenblatt

Risotto & Steinpilze (A,F,G,I,L,M,O)

KL.11,50/GR. 15,50€

Cremiges Risotto dazu Steinpilze und Parmesan verfeinert mit Trüffel-Butter

Hauptspeisen Fleisch & Fisch

Wiener Schnitzel vom Kalb (D,G,L,A,M)

21,90€

dazu Zitronenscheiben, Sardellen, Kaperbeeren, Bratkartoffel & kleinem Salat

Gegrilltes Iberico Kotelett (F,G,I,J,I,M)

24,50€

verfeinert mit Buttersalbei dazu Bratkartoffel & kleinem Salat

Mais-Hähnchen Brust (A,D,G,I,L,M,H)

19,00€

...mit einer feinen Käse-Trüffel-Füllung an Feigenconfit dazu Butter-Bandnudel und Grill-Gemüse

Lachsgulasch (A,B,C,F,G,H,I,L,MN,O)

20,00€

an cremigem Rote-Beete-Risotto dazu Früchte-Kokos-Curry-Sauce

Dessert

Tartufo al Limoncello <small>(G,L,M,O)</small>	5,00€
Halbgefrorenes aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonen-Likör, umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen	
Hausgemachter Cheesecake <small>(A,D,G,O)</small>	6,00€
dazu saisonales Obst und Sorbet	
Schokoladen-Soufflé <small>(A,D,G,L,M,O)</small>	7,00€
dazu Vanilleeis und saisonales Obst	

Für Die Kleinen Gäste

– Für Kinder unter 12 Jahre –

Penne in Tomatensauce oder Bolognese mit Parmesan* <small>(A,D,G,I,O)</small>	7,00€
6 Chicken Nuggets mit Pommes* <small>(A,D,O)</small>	7,00€
Kinder Kalb-Schnitzel mit Pommes* <small>(A,D,O)</small>	9,60€
Kinder Hamburger-Menü <small>(A,K,G,O,I)</small>	8,60€
dazu Salat, Tomatenscheiben, Mayonnaise/Ketchup, Pommes und Soft Getränk 0,2l	
Steakhouse Pommes	+4,50€
Süßkartoffelpommes	+5,00€

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



SECCO, SEKT, CHAMPAGNE
FLASCHEN


Prosecco Frizzante Scavi & Ray	0,1l 3,20€ / 0,75l 20,00€
Riesling/Chardonnay Sekt Brut	0,75l 21,00€
Weingut Ernst Hein – 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 <small>Merlot & Cabernet Sauvignon bilden eine klassische Bordeaux Cuvée</small>	0,75l	24,00€
San Felipe Malbec Classic – 2017 „La Rural“ Mendoza/Argentinien <small>Marmeladig, dunkelbeerig und sehr saftig</small>	0,75l	21,00€
Primitivo I.G.T „2018“ Scavi & Ray Apulie/Italien <small>Beeren im Geschmack</small>	0,75l	22,00€
Montepulciano D` Abruzzo „2018“ Scavi & Ray Italien <small>Beeren im Geschmack</small>	0,75l	20,00€
Merlot I.G.T „2018“ Scavi & Ray Venetien/Italien <small>Beerige Fruchtigkeit im Geschmack</small>	0,75l	21,00€
Alex Tinto Reserva trocken Navarra/Spanien <small>kräftiges Rubinrot, würzige Waldfruchtaromen</small>	0,75l	24,00€
Monte Velho “Esporao“ Alentejo/Portugal	0,75l	19,00€

WEIßWEIN

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

ROSÉWEIN

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

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€

Teespezialitäten 2,20€

- ...Hochland Darjeeling, Earl Grey
- ...Klassik Sencha "Grüner Tee"
- ...Kamille, Pfefferminze "Kräuter Tee"
- ...Rooibos 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€		
Caddy /Chiasamen/Ginger Ale/Wasser/Limette/Minze	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% (Portugal)	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

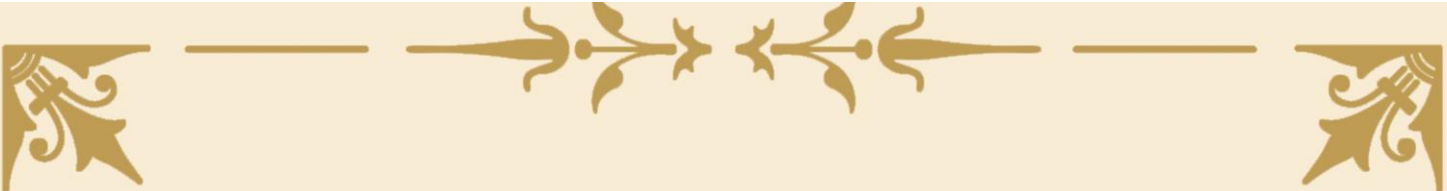
Martini bianco 14,4%vol.	4cl 3,00€
Martini rosso 14,4%vol.	4cl 3,00€

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% vol.	4cl 4,50€
-----------------	-----------

Snacks

Currywurst ^(A,F,I,J,L,M,O) **8,90€**
hausgemachte Currysauce dazu Steakhaus Pommes

Bratkartoffeln ^(D,O) **9,00€**
dazu zwei Spiegeleier

Wrap mit Guacamole ^(A,F,I,J,M,O) **6,50€**
...gefüllt mit Hähnchenbruststreifen in Sweet-Chilisauce,
Salat und Gurken

Flammkuchen ^(A,D,F,G,I,J,L,O)
Wahlweise:
...mit Sauercreme, Speck und Zwiebel **10,00€**
...mit Rucola, Carpaccio, Parmesan, und Trüffelöl verfeinert **14,00€**
...mit Gorgonzola, Tomatenscheiben und Rucola **12,00€**
...mit Sauercreme, gegrilltem Gemüse **11,00€**

Hole in One Burger ^(A,D,E,F,G,I,J,L,M,O) **10,90€**
Doppelt Rindfleisch, Bacon, 2x Cheddar, Salat, Tomatenscheiben,
eingelegte Gurken, Zwiebelringe, hausgemachte HoleinOne Sauce

Roastbeef ^(D,F,G,I,J,L,M,O) **18,00€**
...rosa gebratenes Roastbeef an hausgemachtem Kartoffelsalat
dazu Remoulade

Saison Salate

Mix Salat ^(I,J,L,M,O) **8,00€**
Großer gemischter Salat mit hausgemachter Balsamico- oder
Orangen-Senf-Vinaigrette

wahlweise:
...mit karamellisiertem Ziegenkäse unter einer Kruste aus Nüssen,
Honig und Thymian ^(+E,H,G) **15,90€**
...mit gebratenen Lachs-Tranchen in Zitronen-Butter Sauce ^(+A,B,C) **16,90€**
...mit gebratenen Rindersteak-Streifen an Sweet-Chili-Sauce ^(+GK,F) **17,00€**
...mit Garnelen (**ohne Schale**) und frischen Kräutern ^(+B,C) **17,00€**

Nizza-Salat ^(+C) **13,90€**
...mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Filetti di Alici, Eiern, Kidney-Bohnen



Caeser Chicken ^(+D,F,G)

18,00€

Romana Salat mit Parmesandressing dazu Tranchen von gegrillter
Mais-Hähnchen-Brust und Croutons

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!

