

G HEISSES

| | |
|-----------------|--------|
| Kaffeetasse | 2,00 € |
| Espresso | 2,10 € |
| Cappuccino | 2,80 € |
| Latte Macchiato | 3,40 € |

G VORSICHT!

| | |
|--------------------------|--------|
| Ouzo/Vodka | 2,00 € |
| Malteser/Linie/Ramazotti | 3,00 € |
| Grappa | 3,00 € |
| Edelbrände | 3,50 € |
| Marille, Zirbe, Nuss ... | |

G HOPFIG

| | | |
|---------------------|--------|--------|
| Stauder Pils | 0,3 l | 2,70 € |
| Früh Kölsch | 0,3 l | 2,70 € |
| Weizen | 0,5 l | 4,20 € |
| Weizen alkoholfrei | 0,5 l | 4,20 € |
| Stauder alkoholfrei | 0,33 l | 2,80 € |

G NULL PROMILLE

| | | |
|---|--------|--------|
| Cola-Fanta-Sprite- Apfelschorle-H ₂ O | 0,3 l | 2,40 € |
| H ₂ O | 0,7 l | 5,40 € |
| Malzbier | 0,33 l | 2,80 € |

G PRICKELND

| | | |
|----------------|-------|---------|
| Sekt Hausmarke | 0,7 l | 23,00 € |
|----------------|-------|---------|

Regelmäßig finden bei uns Themenabende und Aktionen statt. Gerne nehmen wir Sie in unseren **E-Mail-Verteiler** auf.

Für Veranstaltungen, Feiern und Buffets fragen Sie bitte auch nach unserem **Catering-Prospekt**.

Für besondere Weinerlebnisse empfehlen wir Ihnen einen Blick in unsere **Weinkarte**.

Der Treffpunkt für Genießer



Kulinarisches und mehr im Herzen von Haarzopf

G SUPPIG

| | | |
|--|-------|---------|
| Fischsuppe „G.-Style“ | small | 8,50 € |
| | big | 14,00 € |
| Mulligatawny | small | 6,50 € |
| indische scharfe Hühnersuppe klassiker der britischen Küche und ausserdem der 1. Gang im Dinner for One | big | 10,50 € |

G HAPPIG

| | |
|---|---------|
| 2-erlei Aioli mit Landbrot | 7,50 € |
| Baba Ganoush Libanais Auberginenpürree mit Brot | 7,50 € |
| Gambas „Black Tiger“ in Chili-Olivenöl dazu Brot und Aioli | 16,00 € |
| Tapasteller mit Köstlichkeiten vom Land und aus dem Meer | 18,00 € |
| Spanische Hackbällchen in peppiger Tomatensugo mit Landbrot | 9,50 € |

G KLASSISCH

| | |
|---|---------|
| Salatbowl knackige Salate wahlweise mit: Schafskäse, Geflügelstreifen oder gebratenem Fischfilet | 16,00 € |
| Pasta mit Olivenöl „Aglio e olio“ Knoblauch mit vornehmer Schärfe | 11,00 € |
| Pasta „Vedura“, mediterrane Gemüse in Tomaten-Kräuterjus | 14,00 € |
| Pasta mit Gambas Kirschtomaten und Frühlauch | 18,00 € |
| Roastbeef zart rosa gebraten und kalt aufgeschnitten, dazu Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade | 19,50 € |
| Schnitzel mit einer Soße nach Wahl, Pommes frites und Salat | 17,90 € |

G WÄSSRIG

| | |
|---|---------|
| Fang des Tages mit Rosmarinkartoffeln und knackigem Gemüse | 20,00 € |
| Oktopus Tentakel gegrillt mit Knoblauch, glasierten Tomaten, Aioli und Brot | 18,00 € |
| Gebratene Muscheln mit Speck, Zwiebeln, kanckigen Salaten und Brot | 15,00 € |
| ≈ 1 Kilo Gambas zum „selber Pulen“ Auf Anfrage mit Aioli und Landbrot | |

G AUSSERGEWÖHNLICH

| | |
|--|---------|
| Rindersteak „Georgie’s Best“ | 36,00 € |
| Rindersteak „Lady’s Cut“ mit Pfefferrahmsauce, Grillgemüse und Drillinge | 28,00 € |
| Haarzopfer Hantel das ultimative Schaschlikerlebnis, serviert mit Pommes frites und Salat | 18,90 € |
| Lammragout mit Sternanissoße, glacierten Gemüsen und Knoblauchkartoffeln | 19,00 € |
| Ochsenbäckchen vom heimischen Rind in dunkler Soße mit Schmorrgemüse und Kartoffeln | 22,00 € |
| Pochierter Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettichsoße, Butterkartoffeln und Salat | 21,00 € |
| Cordon Bleu „Korsika“ gefüllt mit Schafskäse und Bauernschinken, Rosmarinkartoffeln und Salat | 19,00 € |

G DANACH

| | |
|--|--------|
| Cremig gerührter Joghurt mit Nüssen und Honig | 6,50 € |
| Armer Ritter vom Butterbrioche mit Krokant und Vanillesoße | 9,50 € |
| Pasteis de Nata mit einer Kugel Eis oder einem Espresso | 9,50 € |