



Willkommen im S-IM-CARRÉ

Restaurant · Bar

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Entdeckungsreise!

Wir haben in unserer Karte Wohlbekanntes, aber auch viel Neues für Sie versteckt.

Ob Bier, Cocktails, Salat oder Steak – wir bieten Ihnen viel Auswahl, noch mehr Frische!

Viel Spaß beim Stöbern und guten Appetit!

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

In der Sürst 1
53111 Bonn

Telefon 0228 / 976 612 19

E-Mail info@s-im-carre.de
Internet www.s-im-carre.de

Warme Küche

Montag bis Donnerstag: 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Freitag, Samstag: 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Sonntag: 12:30 Uhr bis 21:00 Uhr



Allergene	Kennzeichnung	Allergene	Kennzeichnung	Allergene	Kennzeichnung
1. Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer.	A	6. Soja/-erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F	11. Sesam/-erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	K
2. Krebstiere/-erzeugnisse u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.	B	7. Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose alle Milchprodukte	G	12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	L
3. Eier/-erzeugnisse alle Eiersorten	C	8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse , u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne	H	13. Lupinen/-erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	M
4. Fische/-erzeugnisse alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	D	9. Sellerie/-erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	I	14. Weichtiere/-erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares	N
5. Erdnüsse/-erzeugnisse alle Erdnussorten	E	10. Senf/-erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	J		

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Suppen

Tomatencreme-Suppe ^{AGIL}	7,70
mit frischem Basilikum und Kräutercroutons	
Kartoffel-Karotten-Ingwersuppe ^{AI}	7,70
mit Kräutercroutons	
Rindergulaschsuppe ^{AI}	9,00
mit Baguette	

Vegan und vegetarisch

Oriental Couscous Salat ^{AHL}	12,90
mit getrocknetem Obst, Nüssen, Gartensalat und Hausdressing	
Salat mit Falafel ^{AKL}	16,90
Avocado, Orangen, Cherrytomaten und Hausdressing	
Vegane Penne ^{AH}	12,90
mit Rucola-Pesto, Cherrytomaten und Cashewkernen	
Veganer Burger ^{AF}	18,90
mit gegrilltem Tofu, Avocadocreme und Süßkartoffel-Pommes	





Vorspeisen

Überbackene Nachos ^{4 AG} mit Jalapeños und Cheddar-Käse ¹	7,50
Bruschetta Classic ^{1 A}	8,50
Hausgemachtes Brot mit Aioli ^{2 AC}	8,50
Halve Hahn ^{AG} Röggelchen mit Käse ¹	8,90
Burrata mit Avocado-Tomatensalat ^{AG} dazu Baguette	12,90
Schafskäse aus dem Backofen ^{AG} mit Tomaten, frischen Kräutern und Baguette	12,50
Rindertartar ^A vom Black Angus Rind mit Baguette	14,90
Käseplatte ^{AGHJ} verschiedene Käsesorten ¹ , Obst, Nüsse, Feigensenf ⁸ und Baguette	15,50
Garnelen-Pfännchen ^{ABGL} in pikanter Butterweinsauce, dazu Baguette	15,90
Kalte Schlachtplatte ^{AG} mit geräucherten Spezialitäten, Käse ¹ und Oliven, dazu Baguette	17,50





Gartenfreude

Kleiner Gartensalat ^{AH}	 6,00
Ofenkartoffel ^G	 11,90
mit Sauerrahm gefüllt, dazu Salatbeilage	
Hähnchenbrustfilet ^G	17,90
mit Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm, dazu Gartensalat	
Sommer-Salat ^G	17,50
bunter Blattsalat mit Ziegenkäse, Mango, Granatapfelkernen und Minze	
Salat „Pollo“ ^G	17,50
bunter Blattsalat mit Hähnchenbrustfilet, Fetakäse, Bacon ¹⁶ und Joghurtdressing	
Salat „Tamarillo“ ^{AG}	18,50
bunter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen, mediterranes Gemüse, Grana Padano, serviert auf Pizzabrot	
Salat „Filetto di Manzo“ ^{AG}	19,50
bunter Blattsalat mit Rinderstreifen, mediterranes Gemüse, Grana Padano, serviert auf Pizzabrot	
Salat und Meer ^{ABG}	19,50
bunter Blattsalat mit Garnelen, mediterranes Gemüse, Grana Padano, serviert auf Pizzabrot	

FrISChe Nudelküche

Fusilloni „Pesto Rosso“ ^{AG}		13,50
mit Fetakäse, Salbei, Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesan		
Pappardelle „Pomodoro e Basilico“ ^{AG}		13,50
mit Cherry-Tomaten, frischen Basilikum, Rucola und Parmesan		
Hausgemachte Gnocchi ^{1,2} „Spinachi“ ^{AG}		14,50
mit Baby-Spinat, Cherry-Tomaten, Oliven-Pesto, gerösteten Kürbiskernen und Chili-Knoblauchöl		
Tagliatelle „Pollo“ ^{AG}		15,50
mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse der Saison, Sahnesauce, Rucola und Parmesan		
Pappardelle „Filetto di Manzo“ ^{AGL}		17,50
Rinderstreifen, Gemüse der Saison, Weißweibuttersauce, Rucola und Parmesan		
Schwarze Nudeln ^{ABG}		19,50
mit Garnelen, Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesan		



Mit unserer neuen Nudelmaschine
produzieren wir für Sie
hausgemachte Nudeln ganz frisch!



Burger

180 gr

Beef-Burger ^{ACG}	17,90
Joppiesauce, Salat, Cornichons, Tomaten, Zwiebelringe, dazu Pommes	
Cheeseburger mit Cheddar Käse ¹ ^{ACG}	18,90
Joppisauce, Salat, Cornichons, Tomaten, Zwiebelringen, dazu Pommes	
S-Carré-Burger ^{ACG}	21,50
Trüffelsauce, karamellisierte Zwiebeln, frische Champignons, Käse ¹ , Bacon ¹⁶ , Rucola und Pommes	
Hähnchenburger ^{ACG}	18,90
mit Avocadocreme Joghurtsauce, Wasabi Mayonnaise und Wedges	
BBQ Beef Röstiburger ^{ACG}	18,90
mit Rösti, BBQ-Spicy-Sauce, Coleslaw Salat, Jalapeño und Pommes	

Süßkartoffel-Pommes zum Aufpreis von 3,50 €.

BBQ Werk

Pulled Pork Sandwich in Pizzabrot ^{AG} 16,90
mit frischem Gemüse, Zwiebelringe, BBQ Sauce,
Coleslaw Salat und Wedges

Flammkuchen Pulled Pork ^{AG} 16,90
mit frischen Gemüse, BBQ Sauce, Mozzarella und Rucola

BBQ Grillteller ^{AG} **IBERICO** 28,90
mit Rindermedaillons, Schweinekotelette,
Hähnchen Oberschenkel ohne Knochen, Bacon ¹⁶, BBQ Sauce
und Wedges

Spare Ribs vom Schwein ^{AG} 19,50
mit BBQ Sauce, Coleslaw Salat und Pommes

Currywurst XL ^A 13,50
mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln,
Pommes und Gartensalat

Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch ^{AG} 13,90
mit Speck ¹⁶, Lauch, Zwiebeln und Mozzarella

Flammkuchen Mediterran ^{AG} 14,90
mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und Mozzarella

Flammkuchen „Büffelmozzarella“ ^{AG} 15,90
mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Rucola

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ ^{AC} 16,50
vom Schweinerücken, Preiselbeeren, Pommes und Salat

Champignon Schnitzel ^{ACG} 18,50
vom Schweinerücken, mit Champignonrahmsauce,
Pommes und Salat

Cordon Bleu ^{ACG} 19,90
vom Schweinerücken, mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt,
dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gartensalat

Nur für Pänz bis 12 Jahre

Kleines Schnitzel mit Pommes ^{AC} 8,00

Nudeln in Tomatensauce ^{AL} 7,00

Chicken Nuggets mit Pommes ^{AC} 8,00

Kinder Pizza ^{AGL} 8,00

Steaks und Co.



Rumpsteak 200 g ^G	28,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffeln, gefüllt mit Sauercreme, dazu Kräuterbutter	
Rumpsteak 300 g ^G	36,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffeln, gefüllt mit Sauercreme, dazu Kräuterbutter	
Rib-Eye 250 g ^G	31,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffeln, gefüllt mit Sauercreme, dazu Kräuterbutter	
Rib-Eye 350 g ^G	39,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffeln, gefüllt mit Sauercreme, dazu Kräuterbutter	
Tagliata vom Rumpsteak auf Rucolasalat ^{AGL}	28,00
mit Cherrytomaten, Haus Dressing, Parmesan, Balsamico Creme, dazu Pizza Brot	
Lammkarree	32,00
mit Saison-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln	
Schweinekotelett ^G	23,90
mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln, Pfeffersauce und Salat	
Kalbskotelett „French Racks“ ca. 300 g	32,00
mit Saison-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Frischer Lachs ¹² vom Grill ^{ACDL}	24,50
mit hausgemachten Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce und Rucola	

**IBERICO
SCHWEIN**

Beilagen

Süßkartoffel Pommes	8,00
Pommes	6,50
Folienkartoffeln mit Sauerrahm ^G	7,00
Bratkartoffeln mit Speck ¹⁶	6,50
Mediterranes Gemüse	7,00
Champignon- oder Pfeffersauce ^G	5,50



Dessert

Lava Cake ^{ACG}	10,00
frisch gebacken (ca. 15 Minuten Zubereitung) mit Vanilleeis ¹ und Baileys Cream	
Cheesecake Mango ^{ACG}	7,50
mit Mangocreame und frischer Mango	
Cheesecake Nutella ^{ACGH}	7,50
mit Himbeercreme und frischen Beeren	
Orangen Tiramisu ^{ACG}	7,50
mit frischen Beeren	



1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt
8 mit Phosphat
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 Säuerungsmittel
14 alkoholhaltig
15 Taurin
16 Nitritpökelsalz
20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

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. Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.



Kaffee

Alle Kaffees auch koffein- und laktosefrei erhältlich.

Kaffee ⁵	2,80
Kaffee entcoffiniert	2,80
Espresso ⁵	2,60
Espresso ⁵ doppelt.....	3,40
Cappuccino ^{5G}	3,40
Milchkaffee ^{5G}	3,90
Latte Macchiato ^{5G}	3,90

Verfeinern Sie Ihren Kaffee mit einem besonderen Flavour:

Karamell, Vanille oder Haselnuss	2,00
Baileys, Amaretto oder Grappa	3,00

Warm drinks

Heiße Schokolade ^G	3,40
Große Tasse Tee Schwarz, Minze, Früchte, Kamille, Grün, Rooibos-Caramel	2,80

Special

Cappuccino ⁵ Baileys ^G	5,10
Ice Coffee ^G	5,20
Irish Coffee ^G	6,90
Espresso Martini.....	6,90



Biere von Fass^A

Sion Kölsch.....		0,2 l..... 2,30
Sion Kölsch.....		0,3 l..... 3,40
Radeberger Pilsener		0,2 l..... 2,30
Radeberger Pilsener		0,3 l..... 3,40

Zum Selberzapfen^A

Pittermännchen		10,0 l 95,00
dazu Cola ^{1,3,5} oder Seven Up ¹³		1,0 l..... 9,00

Nicht vom Fass^A

Radeberger alkoholfrei		Fl. 0,33 l..... 3,60
NEU Jever Fun Zitrone alkoholfrei.....		Fl. 0,33 l..... 3,60
Fassbrause alkoholfrei.....		Fl. 0,33 l..... 3,60
Schöfferhofer Grapefruit		Fl. 0,33 l..... 3,60
Schöfferhofer Zitrone.....		Fl. 0,33 l..... 3,60
Schöfferhofer Kristallweizen		Fl. 0,5 l..... 4,90
Schöfferhofer Hefeweizen.....		Fl. 0,5 l..... 4,90
Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen.....		Fl. 0,5 l..... 5,10
Schöfferhofer Hefeweizen Banane.....		Fl. 0,5 l..... 4,90
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei.....		Fl. 0,5 l..... 4,90



Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola ^{1,3,5}	0,3 l.....	3,40
Pepsi Max ^{1,3,5,6}	0,3 l.....	3,40
Seven Up ¹³	0,3 l.....	3,40
Mirinda ^{3,13}	0,3 l.....	3,40
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l.....	3,00
Schweppes Ginger Ale ^{1,9}	0,2 l.....	3,00
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l.....	3,00
Selters Mineralwasser.....	Fl. 0,25 l.....	3,00
Selters Mineralwasser.....	Fl. 0,75 l.....	7,90
Selters Stilles Wasser	Fl. 0,25 l.....	3,00
Selters Stilles Wasser	Fl. 0,75 l.....	7,90
Red Bull ^{1,5,6,13,15}	Dose.....	4,00
Vitamalz ¹	0,2 l.....	2,20
Vitamalz ¹	0,3 l.....	3,30
Eistee, hausgemacht	0,3 l.....	3,30

Säfte

Apfel-, Orangen-, Maracuja-	0,2 l.....	3,00
Bananen-, Rhabarber-, Ananassaft	0,2 l.....	3,00

Schorlen

Apfel-, Kirsch-, Maracuja-,	0,3 l.....	3,40
Rhabarber-, Ananas-, Johannisbeerenschorle	0,3 l.....	3,40

Nektare

Kirsch-, Ki-Ba-.....	0,3 l.....	3,40
Limette-Zitronen-Nektar	0,3 l.....	3,40



UNSERE FLASCHENWEINE

Rot ^L

Juan de Alzate Joven Rioja, Bodegas Casado, Spanien	0,75 l ... 28,00
Malbec San Felipe Classic, Bodegas La Rural, Argentinien.....	0,75 l ... 28,00
Tarapacá Cabernet Sauvignon Reserva, Chile – BIO	0,75 l ... 32,00
Primitivo die Manduria „Zolla“ Salento, Italien	0,75 l ... 32,00

Weiß/ Rosé ^L

Albarino, Marietta – Martin Codaks – Spanien	0,75 l ...	32,00
Rosé Longchamps – Adet Seward – Mediterrane, Frankreich	0,75 l ...	28,00
Pino Blanc „Haus Klosterberg“ Molitor, Mosel.....	0,75 l ...	32,00
Lugana DOC „Cento Filari“ Cesari, Italien	0,75 l ...	32,00
Blanc de Noir	0,75 l ...	32,00
Pinot Grigio Colio	0,75 l ...	32,00

Sekt & Co ^L

Sekt Riesling, trocken, SonnenWerk, Deutschland.	0,1 l	5,50.....	0,75 l....	32,00
Garden Spritz, Chandon, Moët	0,15 l	8,90.....	0,75 l....	42,00
Crémant d'Alsace ICE by Bestheim.....	0,15 l	8,00.....	0,75 l....	39,00
B-ICED Rosé	0,15 l	8,00.....	0,75 l....	39,00
B-ICED.....	0,15 l	8,00.....	0,75 l....	39,00

OFFENE WEINE

Weiß/ Rosé ^L

Pino Grigio, SonnenWerk, Italien	0,2 l.....	6,90
Chardonnay, SonnenWerk, Italien	0,2 l	6,90
Riesling, Haus Klosterberg, Molitor, Mosel	0,2 l.....	6,90
Weißherbst, mild, fruchtig, WV. Deidesheim, Pfalz	0,2 l	6,90
Riesling, lieblich, mild	0,2 l	6,90

Rot ^L

Primitivo, SonnenWerk, Italien	0,2 l	6,90
Spätlese Dornfelder WV. Deidesheim, Pfalz	0,2 l	6,90
Merlot, SonnenWerk, Italien.....	0,2 l	6,90
Tempranillo, halbtrocken, fruchtig, Don Baroso, Spanien	0,2 l	6,90

UNSERE PREMIUM CHAMPAGNER- UND WEINAUSWAHL

SIE HABEN IHREN WEIN HIER NICHT GEFUNDEN?
SPRECHEN SIE UNS AN, UND ES WIRD UNSER VORRANGIGES ZIEL SEIN,
DEN GEWÜNSCHTEN WEIN BEI IHREM NÄCHSTEN BESUCH
FÜR SIE BEREIT ZU HALTEN.



Weine^L

AN/2 Callet Tinto.....	0,75 l	 49,00
Anima Negre, Mallorca/ Spanien		
2016 ^c Bockstein Riesling Kabinett Goldkapsel.....	0,75 l	 59,00
Van Volxem, Mosel		
2020 ^c Kalkofen Riesling GG.....	0,75 l	 65,00
Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz		
2018 ^c Brauneberger Klostergarten Pinot Noir**.....	0,75 l	 75,00
Weingut Markus Molitor, Mosel		
AN/1 Callet Tinto.....	0,75 l	 85,00
Anima Negre, Mallorca/ Spanien		
2015 ^c Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero	0,75 l	 99,00
Ca del Frati, Veneto, Italien		
2011 ^c Les Tourelles de Longueville AOC Pauillac.....	0,75 l	... 109,00
Château Pichon Baron, Bordeaux, Frankreich		
2020 ^c Corton-Charlemagne Grand Cru	0,75 l	... 160,00
Domaine Berthelemot, Burgund, Frankreich		
2019 ^c Luce della Vite	0,75 l	... 180,00
Tenuta Luce, Toscana, Italien		
2019 ^c Guado al Tasso DOC.....	0,75 l	... 195,00
Marchesi Piero Antinori, Bolgheri, Italien		
2019 ^c Tignanello IGP	0,75 l	... 240,00
Marchesi Piero Antinori, Bolgheri, Italien		
2016 ^c Son NegreTinto	0,75 l	... 250,00
Anima Negre, Mallorca/ Spanien		
2019 ^c Ornellaia Bolgheri Superiore DOC	0,75 l	... 350,00
Tenuta dell' Ornellaia, Toscana, Italien		
2003 ^c Château Montrose.....	0,75 l	... 390,00
Château Montrose AOC St. Estephe		

Champagner^L

Bailette-Prudhomme 1er Cru Brut	0,75 l	 69,00
Louis Roederer Collection 242 Brut	0,75 l	 85,00
Veuve Cliquot Ponsardin Brut.....	0,75 l	 95,00
Bollinger Special Cuveé Brut	0,75 l	 99,00
Ruinart Champagner Rosé.....	0,75 l	... 119,00
Moët Ice	0,75 l	... 129,00
Moët Ice, Magnum	1,50 l	... 199,00

Longdrinks mit 4 cl

Campari ¹ -Orange	7,60
Campari ¹ -Prosecco ^L	7,60
Bacardi ¹ -Cola ^{1,3,5}	7,60
Wodka-Lemon ¹⁰	7,60
Milch 43 ^G	7,60
Jacky-Cola ^{1,3,5}	7,60
Ramazzotti Rosato Mio ¹	7,60
Lillet Berry ^L	7,60
Red Bull ^{1,5,6,8,15} Wodka.....	7,60

Red Bull ^{1,5,6,8,15} Jägermeister	7,60
Red Bull ^{1,5,6,8,15} Campari ¹	7,60
Red Bull ^{1,5,6,8,15} Sekt	7,60
South. Comfort-Ginger Ale ^{1,9}	7,60
Batida Kirsch.....	7,60
Hugo	7,60
Black Hugo ^L	7,60
Aperol ^{1,10} Spritz ^L	7,60
Limoncino Spritz ^L	7,60
Garden Spritz ^L	7,60

Tanqueray Gin 9,50
mit Limette und Fever Tree Premium Indian Tonic Water¹⁰

Second Life Gin 12,00
mit Orangen und Fever Tree Mediterranean Tonic Water¹⁰

Hendrick's Gin 13,00
mit frischen Gurken und Fever Tree Mediterranean Tonic Water¹⁰





Schnäpse

Martini Bianco	5 cl	5,50
Fernet ¹	2 cl	3,50
Ramazotti ¹	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,00
Smirnoff Vodka	2 cl	3,00
Barack Pálinka	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,50
Malteser	2 cl	2,00
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Williams Birne	2 cl	3,50
Amara Averna	2 cl	3,50
Sierra Tequila	2 cl	3,00
Feigling ¹	2 cl	3,00
Ouzo 12	2 cl	3,00
Korn	2 cl	2,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,00
Baileys ^{1G}	2 cl	3,50
Mescladas	2 cl	3,00
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	6,00
Jack Daniels	4 cl	5,50
Johnnie Walker	4 cl	5,50
Chivas Regal	4 cl	7,00

Tipp von Oli „vom Fass“

Waldhimbeere	2 cl	4,50
Williams Christbirne	2 cl	4,90
Limoncino	2 cl	4,50
Grappa Ponte Vecchio	2 cl	5,90
Nussino ^H	2 cl	4,90





S-Carré Spezial-Angebot

Flasche Absolut.....0,7 l 80,00
mit 4 Dosen Red Bull^{1,5,6,8,15}

Flasche Jack Daniels0,7 l 80,00
mit 1 Flasche Cola^{1,3,5}

Flasche Jägermeister0,7 l 80,00
mit 1 Flasche Cola^{1,3,5}

Flasche Grey Goose0,7 l 140,00
mit 4 Dosen Red Bull^{1,5,6,8,15}

Ordinary Cocktails

Sex On The Beach	8,60
Wodka „Absolut“, Pfirsichlikör, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft	
Mai Tai	9,90
Rum „Captain Morgan“, Amaretto „Disaronno“, Limettensaft, Orangensaft	
Sierra Gringo	9,60
Whiskey „Jack Daniels“, Tequila „Sierra“, Maracujasaft, Zitronensaft	

Old School Cocktails

Whiskey Sour ^C	8,60
Whiskey „Jack Daniels“, Zuckersirup, Zitronensaft, Limette, Eiweiß	
Long Island	9,90
Rum, Wodka, Tequila, Gin, Zitronensaft, Cola ^{1,5}	
Caipirinha	8,60
Cachaca, Limette, Rohrzucker	

Creamy Cocktails

Piña Colada ^G	8,60
Rum, Coconut Syrup, Ananassaft, Cream	
Hawaiian	8,60
Rum „Malibu“, Blue Curaçao ¹ , Bananenlikör, Ananassaft, Orangensaft	
Swimming Pool ^G	8,60
Rum, Wodka, Blue Curaçao ¹ , Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne	

Alcohol free Cocktails

Beach Cooler	7,70
Blue Curaçao ¹ , Ananassaft, Kokos-Sirup, Zitronensaft, Orangensaft	
Banana Rama	7,70
Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Bananensaft, Bananensirup	
Fürst Igor	7,70
Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Bitter Lemon	
Ipanema Limette	7,70
Sugar Maracujasaft, Ginger Ale	



Lady Cocktails

Cosmopolitan 8,60

Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft

Strawberry Daiquiri 8,60

Rum, Limettensaft, Erdbeerlikör

Maya 8,60

Bananenlikör, Batida de Coco, Blue Curaçao¹, Ananassaft, Maracujasaft

Refreshing Cocktails

Mojito 8,60

Rum, Sugar, Limette, Mint, Mineral Water

Strawberry Mojito 8,60

Rum, Limette, Mint, Erdbeeren

Gin Fizz 8,60

Gin, Zitronen, Zuckersirup, Soda

Moscow Mule..... 8,60

Wodka, Limette, Ginger Ale

Cuba Libre 8,60

Rum, Limeta, Cola





Unikat-Tische

Ihren Unikat-Tisch mit Massivholz Tischplatte fertigen wir genau nach Ihren Vorgaben. Sie können sich Ihren gewünschten Tisch ganz einfach selbst zusammenstellen. Einzigartig, robust und langlebig. Wir produzieren Ihren Wunschtisch in eigener Manufaktur – mit Leidenschaft und in echter Handarbeit. Kompromisslose Qualität und 100 % nachhaltig!

Vereinbaren Sie jetzt gleich Ihren Beratungstermin.

Informationen erhalten Sie hier im S-im-Carré
Neue Poststraße 15
53721 Siegburg
02241 14 88 369

Ihr Augustin Bagaric







Esstische | Unikattische | Gastronomietische | Konferenztische | Rivertables | Waschtische | Couchtische
Eiche | Nussbaum | Zeder | Esche | Ahorn
Glatt | Gebürstet | Geölt | Lackiert
XX-Gestell | Kreuzgestell | und mehr ...

laTABLE

essen und trinken im **CARRÉ**
DIE RICHTIGE ADRESSE FÜR EINEN SCHÖNEN ABEND

Die richtige Finanzberatung gibt es bei uns



Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im

im **CARRÉ**
Brauereiausschank



**Mach dich fit bei deinen
Finanzen**



*Unabhängige Beratung und Betreuung
im Bereich Vorsorge, finanzielle
Absicherung und Vermögensaufbau*



Capital Future AG - 0228 / 91 93 30 - info@capital-future.de - www.capital-future.de

 Find us on
Facebook