



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: 12:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Kaffee & Kuchen

Täglich von 15.00 bis 17.00 Uhr

Genießen Sie eine Auswahl an hausgemachten Kuchen und frisch gebrühtem Kaffee: 6,90 €.

Happy Hour

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag von 17.00 bis 21.00 Uhr

Cocktails zum Spezialpreis von 7,00 €

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

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

Frühstücksmenü

Beginnen Sie den Tag mit einem unserer liebevoll zusammengestellten Frühstücke.

Frühstückszeiten: Montag bis Samstag 09.00 - 12.00 Uhr

Langschläfer-Frühstück an Sonntagen 09.00 - 13.00 Uhr (nur in der Wintersaison)

S-Carré Frühstück Klassik ^{A1,2,3} 12,90

2 Brötchen & Croissant, Auswahl an Käse, Schinken & Salami, Butter, Marmelade, Honig, gekochtes Bio-Ei

Veggie Power Frühstück ^{AGIL} 13,90

Avocado-Creme, Hummus, gegrilltes Gemüse, Vollkornbrot & Pinsa-Ecken, Obstsalat mit Minze, Naturjoghurt mit Granola

Mediterranes Frühstück ^{AC} 14,50

Feta, Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni, Rührei mit Kräutern, hausgemachtes Tomaten-Pesto, Ciabatta

Süß & Satt Frühstück ^{ACG} 13,50

Kaiserschmarrn mit Apelmus, NY Cheesecake-Minis mit Himbeeren, Buttercroissant mit Nutella

Fitness Frühstück ^{AGC} 12,90

Magerquark mit Bio-Honig & Nüssen, Dinkelbrotstulle mit Avocado & Sprossen, Rührei mit Tomaten, Naturjoghurt mit Früchten

Frühstücksextras

Bacon (2 Scheiben) ¹⁶ 2,00

Bio-gekochtes Ei ^C 5,00

Brötchen (Stück) ^A 1,00

Ciabatta (Kleiner Korb) ^A 2,00

Croissant ^{AG} 1,50

Honig (Bio) 1,00

Rührei ^C 6,50

mit Champignons, Kräutern, Tomaten, frischen Zwiebeln

Getränke zur Frühstückszeit:

Kaffee- und Teesorten - je 2,00 € (nur von 09.00-12.00 Uhr, unabhängig von der Frühstücksbestellung)

Kaffeespezialitäten mit Sirup und Heiße Schokolade: laut regulärer Karte

Orangensaft 0,2 l - 2,00 € (nur in Verbindung mit einem Frühstück)

Sekt 0,1 l - 4,00 € (nur in Verbindung mit einem Frühstück)



Suppen

Tomatencreme-Suppe ^{AGIL} mit frischem Basilikum und Kräutercroutons	Terrine.....	7,90
Rheinische Kartoffelsuppe mit Baguette, Wurst und Speck ¹⁶	Terrine.....	9,10
Rindergulaschsuppe ^{AI} mit Baguette	Terrine.....	9,20

Feines zum Bier

Bruschetta Classic ^{1A} mit frischen Tomaten und Mozzarella auf geröstetem Brot		9,50
Hausgemachtes Brot ^{2AC} rustikal serviert mit unserer cremigen Knoblauch-Aioli		9,50
Schafskäse aus dem Backofen ^{AG} mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, mediterranen Kräutern und Baguette		13,90
Garnelen-Pfännchen ^{ABGL} in pikanter Beurre Blanc, dazu Baguette		16,90
Kalte Platte ^{AG} mit geräucherten Spezialitäten, Käse und Oliven, dazu Baguette		18,50
Currywurst XL ^{LI} mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes		14,50
Leberkäse ^{ACG} mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln		16,90
Rindertartar vom Black-Angus-Rind ^{ACG} mit Baguette, Butter, Nüssen und Kapernäpfeln		16,90
Halve Hahn (das Original) ^{ACG} Röggelchen mit mittelaltem Gouda - rheinischer Klassiker		10,50



Nur für Pänz bis 12 Jahre

Kleines Schnitzel mit Pommes ^{AC}	8,00
Nudeln in Tomatensauce ^{AC}	7,00
Chicken Nuggets mit Pommes ^{AC}	8,00
Kinder Pizza ^{AGL}	8,00

Gartenfreude

Kleiner Gartensalat ^{AH} mit hausgemachtem Dressing		7,50
Salat „Filetto di Manzo“ ^{AG} bunter Blattsalat mit Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Grana Padano, serviert mit Pizzabrot		22,90
Salat und Meer ^{ABG} bunter Gartensalat mit Garnelen, mediterranem Gemüse, Grana Padano, serviert mit Pizzabrot		22,90
Salat „Tamarillo“ bunter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen, mediterranem Gemüse, Grana Padano, serviert mit Pizzabrot		21,90
Hähnchenbrustfilet ^G mit Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm und kleinem Beilagensalat		19,50



Pasta-Menü

Spaghetti Aglio, Olio e Gamberi ^{AG}	19,90
mit Knoblauch, Chili, Olivenöl, Garnelen, Petersilie - Stil: Mediterran leicht	
Fusiolini al Pesto Rosso ^{AG}	15,90
mit Pesto Rosso, Feta und frischem Basilikum - Stil: Aromatisch & vegetarisch	
Tagliatelle Tartufo ^{AG}	19,90
mit Trüffelcreme, Fior di Latte, Kräuterseitlingen, Parmesan, Rucola - Stil: Gourmet-Trüffel-Pasta	
Pappardelle Pomodoro & Basilico ^{AG}	15,90
mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl - Stil: Einfach & ehrlich	
Penne al Pollo ^{AG}	16,50
mit Hähnchenbrustfilet, Champignons, Schalotten, Weißwein, Thymian, Rahm - Stil: Herzhaft & cremig	
Parmesan Extra	2,00



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



Burger-Menü

Classic Smash ^{ACG} 13,90

doppelt Smash-Rindfleisch-Patty, geschmolzener Cheddar, Gewürzgurken, Zwiebeln,
Cocktail-Sauce, im Brioche-Bun - Stil: Amerikanischer Klassiker

Spicy Smash ^{ACG} 14,50

doppelt Smash-Rindfleisch-Patty, Jalapeños, Chili-Käse, Chipotle-Mayonnaise,
Rucola und karamalisierte Zwiebeln - Stil: Würziger Streetfood-Burger

Garlic & Truffle Smash ^{ACG} 15,90

doppelt Smash-Rindfleisch-Patty mit Knoblauch, Schweizer Käse, Trüffel-Mayonnaise,
Rucola und knuspriger Pancetta - Stil: Gourmet Burger

BBQ Bacon Smash ^{ACG} 14,90

doppelt Smash-Rindfleisch-Patty, geräucherter Bacon, Cheddar, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce und Cole Slaw
Stil: BBQ-Style

Pulled Pork Burger ^{ACG} 14,90

12 Stunden langsam gegartes Schweinefleisch in BBQ-Sauce mit Cole Slaw, roten Zwiebeln,
Gewürzgurken und Röstzwiebeln - Stil: Brauerei Art

Beilagen zu allen Burgern, wahlweise:

Pommes Frites 4,50

Süßkartoffel-Frites 6,50

Mayonnaise ^{G,J} 0,50

Ketchup 0,50

Trüffel-Mayonnaise ^{G,J} 2,00



Flammkuchen XXL - 33cm

Flammkuchen Klassisch ^{16AG} mit Speck, Lauch, Zwiebeln und Crème fraîche	14,90
Flammkuchen „Pulled Pork“ ^{AGL} mit frischem Gemüse, BBQ-Sauce, und Rucola	17,90
Flammkuchen „Toscana“ mit Tomaten, Rucola, Balsamico und Crème fraîche	14,90
Flammkuchen „Mediterran“ mit Peperoni, Fetakäse, Oliven und Crème fraîche	15,90

Pinsa - herzhafte italienische Focaccia, außen knusprig, innen weich

Pinsa „Classica“ ^{16AG} San Marzano Tomatensugo, Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl Einfach. Echt. Italienisch - optional mit Burrata (+3.00 €)	12,00
Pinsa „Salame Piccante“ ^{AGL} San Marzano Tomatensugo, Fior di Latte, scharfe Calabrese-Salami, rote Zwiebeln, Chiliöl	14,50
Pinsa „Verdura Mediterranea“ San Marzano Tomatensugo, Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine), Feta, Oliven, frischer Rucola	14,00
Pinsa „Parma e Rucola“ San Marzano Tomatensugo, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Cherry-Tomaten - optional mit Burrata (+3,00 €)	19,90
Pinsa „Tartufo“ San Marzano Tomatensugo, Fior di Latte, Kräuterseitlinge, Trüffelcreme, Parmesan, frischer Rucola	19,50

Fleisch & Co.

Putenschnitzel „Wiener Art“ ^G mit Pommes frites, Preiselbeeren und Beilagensalat	21,90
Puten Cordon Bleu ^G mit Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat	23,90
Rumpsteak vom Grill (ca. 250g) ^G	35,00
Rumpsteak vom Grill (ca. 350g) ^G mit saisonalem Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	42,00
Rib-Eye vom Grill (ca. 250g) ^G	35,00
Rib-Eye vom Grill (ca. 350g) ^G mit saisonalem Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	42,00
Rinderfiletsteak (ca. 200g) ^G	38,00
Rinderfiletsteak (ca. 300g) ^G mit saisonalem Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	49,00
Gegrilltes Schweinekotelett ^G vom Schwäbisch-Höllischen Landschwein, mit Bratkartoffeln gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat	24,00
Frischer Lachs vom Grill ^{ACDL} mit hausgemachten Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce und Rucola	28,50

Unsere Saucen:

Champignonrahmsauce	3,50	Pfeffersauce	3,50
Paprikasauce	3,50		

Mehr Beilagen? Kein Problem:

Süßkartoffel-Frites	8,00	Folienkartoffel mit Sauerrahm	7,00
Pommes Frites	6,50	Bratkartoffeln mit Speck	6,50
		Mediterranes Gemüse	7,00



Dessert

Lava Cake ^{ACG} 12,50
frisch gebacken (ca. 10 Minuten Zubereitung) mit Vanilleeis und Baileys Cream

NY Cheesecake ^{ACG} 8,90
mit salted Caramel und Himbeereis

Kaiserschmarrn ^{ACG} 9,50
mit Preiselbeeren und Apfelmus

Außerdem bieten wir täglich frische Kuchen aus unserer Vitrine an.



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	2,90
Kaffee entcoffeinert	2,90
Espresso ⁵	2,70
Espresso ⁵ doppelt.....	3,70
Cappuccino ^{5G}	3,50
Milchkaffee ^{5G}	3,70
Latte Macchiato ^{5G}	3,70

Verfeinern Sie Ihren Kaffee mit einem besonderen Flavour:

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

Warm drinks

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

Special

Cappuccino ⁵ Baileys ^G	5,10
--	------



Biere vom Fass

Sion Kölsch		0,2 l	2,50
Sion Kölsch		0,3 l	3,50
Sion Kölsch		0,5 l	5,70
Radeberger Pilsener		0,2 l	2,40
Radeberger Pilsener		0,3 l	3,50
Allgäuer vom Fass		0,5 l	5,30
Allgäuer vom Fass		1,0 l	9,90
Kölschkranz (10 + 1)			25,00

Zum Selberzapfen

Pittermännchen		10,0 l	100,00
dazu Cola oder Sprite (nur in Verbindung mit Pittermännchen)		1,0 l	9,00

Flaschenbiere

Jever Fun Zitrone alkoholfrei		0,33 l	3,80
Fassbrause alkoholfrei		0,33 l	3,80
Schöfferhofer Grapefruit alkoholfrei		0,33 l	3,80
Schöfferhofer Kristallweizen		0,5 l	5,50
Schöfferhofer Hefeweizen		0,5 l	5,50
Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen		0,5 l	5,50
Schöfferhofer Hefeweizen Banane		0,5 l	5,50
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei		0,5 l	5,50



Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola ^{1,3,5}	0,3 l	3,50
Pepsi Max ^{1,3,5,6}	0,3 l	3,50
Seven Up ¹³	0,3 l	3,50
Mirinda ^{3,13}	0,3 l	2,90
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,3 l	3,50
Schweppes Ginger Ale ^{1,9}	0,3 l	3,50
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,3 l	3,50
Tafelwasser S-Carré Still	0,3 l	3,00
Tafelwasser S-Carré Still Flasche	0,75 l	7,50
Tafelwasser S-Carré Sprudel	0,3 l	3,00
Tafelwasser S-Carré Sprudel Flasche	0,75 l	7,50
Vitalmalz	0,2 l	2,40
Vitalmalz	0,3 l	3,50
Eistee	0,3 l	3,50
Red Bull ^{1,5,6,13,15}	Dose	4,20

Säfte

Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Kirsch-Bananen	0,3 l	3,60
Bananen-, Rhabarber-, Ananassaft	0,3 l	3,60

Schorlen

Apfel-, Kirsch-, Maracuja-,	0,3 l	3,60
Rhabarber-, Ananas-, Johannisbeerenschorle	0,3 l	3,60



Sekt & Co

Sekt Riesling, trocken, SonnenWerk, Deutschland.	0,1 l	 5,50.....	0,75 l....	32,00
Crémant d'Alsace ICE by Bestheim.....	0,15 l	 8,00.....	0,75 l....	39,00

FLASCHENWEINE

Weiß/ Rosé

Pino Blanc „Haus Klosterberg“ Molitor, Mosel.....	0,15	7,20	 0,75 l	... 32,00
Lugana DOC „Cento Filari“ Cesari, Italien	0,15	7,20	 0,75 l	... 32,00
Blanc de Noir	0,15	7,20	 0,75 l	... 32,00

Rot

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

OFFENE WEINE

Weiß/ Rosé

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

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	 55,00
Anima Negre, Mallorca/ Spanien		
Bockstein Riesling Kabinett Goldkapsel	0,75 l	 59,00
Van Volxem, Mosel		
Kalkofen Riesling GG	0,75 l	 69,00
Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz		
Brauneberger Klostergarten Pinot Noir**	0,75 l	 79,00
Weingut Markus Molitor, Mosel		
AN/1 Callet Tinto	0,75 l	 85,00
Anima Negre, Mallorca/ Spanien		
Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero	0,75 l	 99,00
Ca del Frati, Veneto, Italien		
Les Tourelles de Longueville AOC Pauillac	0,75 l	.. 115,00
Château Pichon Baron, Bordeaux, Frankreich		
Corton-Charlemagne Grand Cru	0,75 l	.. 160,00
Domaine Berthelemt, Burgund, Frankreich		
Luce della Vite	0,75 l	.. 180,00
Tenuta Luce, Toscana, Italien		
Guado al Tasso DOC	0,75 l	.. 195,00
Marchesi Piero Antinori, Bolgheri, Italien		
Tignanello IGP	0,75 l	.. 240,00
Marchesi Piero Antinori, Bolgheri, Italien		
Son NegreTinto	0,75 l	.. 250,00
Anima Negre, Mallorca/ Spanien		
Ornellaia Bolgheri Superiore DOC	0,75 l	.. 350,00
Tenuta dell' Ornellaia, Toscana, Italien		
Château Montrose	0,75 l	.. 390,00
Château Montrose AOC St. Estephe		

Zu jeder Flasche Premiumwein erhalten Sie freitags und samstags ein Käse-Oliven-Schälchen aufs Haus. Unsere Jahrgänge variieren - fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

Champagner

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

Aperitif & Spritz

Martini Bianco ¹	5 cl.....	6,00
Martini Rosso ¹	5 cl.....	6,00
Campari Pur ^L	5 cl.....	6,00
Campari Soda ^L		6,90
Campari Orange ^L		8,50
Campari Prosecco ^L		9,60
Aperol Pur ^L	5 cl.....	6,00
Aperol Spritz ^L		8,60
Sarti Spritz ^L		8,60
Garden Spritz ^L		8,60
Hugo ^L		8,60
Black Hugo ^L		8,60
Ramazzotti Rosato Mio ¹		8,60
Lillet Berry ^L		8,60
Limoncino Spritz ^L		8,60
Rosé Spritz ^L		8,60
Negroni ^{16AG}		9,60

Longdrinks

Havana Rum-Cola ^{1,3,5}	8,60
Wodka Lemon ¹⁰	8,60
Jacky-Cola ^{1,3,5}	8,60
Wodka Red Bull ^{1,5,6,13,15}	8,60
Jägermeister Red Bull ^{1,5,6,13,15}	8,60
Campari Red Bull ^{1,5,6,13,15}	8,60
Sekt Red Bull ^{1,5,6,13,15}	8,60
Southern Comfort & Ginger Ale ^{1,9}	8,60





CHANDON
GARDEN SPRITZ

Bitter & Schnäpse

Fernet ¹	4 cl	7,90
Ramazzotti ¹	4 cl	7,90
Amaro Averna	4 cl	7,90
Jägermeister	2 cl	3,50
Grappa	4 cl	7,50
Williams Birne	4 cl	7,50
Frangelico	4 cl	7,00
Waldhimbeere	4 cl	7,50
Limoncello	4 cl	6,00
Baileys ¹	4 cl	7,50
B 52 ^G	4 cl	4,90
Malteser	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	4,00
Barack Plinka	2 cl	3,50
Sierra Tequila	2 cl	3,50
Sierra Tequila Gold	2 cl	4,00
Mescladas	2 cl	3,50
Feigling	2 cl	3,50
Flimm	2 cl	3,00
Berliner Luft	2 cl	3,00
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Ouzo 12	2 cl	3,50

Brände, Cognac, Whisky & Rum

Asbach Uralt	4 cl	6,50
Rémy Martin	4 cl	11,50
Jack Daniel's	4 cl	6,00
Johnnie Walker	4 cl	6,00
Chivas Regal	4 cl	8,50
Zacapa Rum	4 cl	12,90
Havana Rum	4 cl	7,50
Hennessy Cognac	4 cl	12,90





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 Pepsi Cola^{1,3,5}

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

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

Gin Specials

Taqueray Gin	11,00
mit Limette und „Fever Tree Indian Tonic Water“ ¹⁰	
Hendricks Gin	13,00
mit frischen Gurken und „Fever Tree Indian Tonic Water“ ¹⁰	
Gin Mare	13,00
mit Rosmarin und „Fever Tree Indian Tonic Water“ ¹⁰	

Cocktails

Long Island Iced Tea	10,90
mit Rum, Wodka, Tequila, Gin, Zitrone, Cola ^{1,3,5}	
Margarita	9,60
Limettensaft, Triple Sec, Tequila	
Cosmopolitan	9,60
Wodka, Triple Sec, Cranberry und Limettensaft	
Sex on the Beach	9,60
Wodka, Pfirsichlikör, Ananas-, Orangen-, Cranberrysaft	
Daiquiri	9,60
weißer Rum, Zitronensaft, Läuterzucker, Eis	
Moscow Mule	9,60
Wodka, Limette, Ginger Ale	
Mojito	9,60
Limette, Rohrzucker, Minze, Rum, Soda	
Mai Tai	10,90
Brauner Rum, Limette, Mandelsirup, Orangen-, Ananassaft	
Piña Colada	9,60
Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft, Sahne ^G	
Espresso Martini	9,60
Wodka, Kaffeeликör, Espresso	
Blueberry Daiquiri	9,60
weißer Rum, Zitronensaft, Blaubeeren, Eis	
Strawberry Daiquiri	9,60
weißer Rum, Zitronensaft, Erdbeeren, Eis	

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	8,70
Limette, Maracuja, Ginger Ale	
Fürst Igor	8,70
Ananas, Maracuja, Zitrone, Bitter Lemon ¹⁰	
Mosquito	8,70
Limette, Rohrzucker, Minze, Seven Up ¹³	



Peter Kittlaus IVD
Immobilien & Hausverwaltung



*Genuss trifft Immobilienkompetenz –
entdecken Sie Ihr neues Zuhause mit...*

Immobilien Kittlaus - Herzlich willkommen!

Seit über 30 Jahren sind wir Ihr kompetenter Partner für Immobilien in Bonn und Umgebung. Wir helfen Ihnen bei all Ihren Fragen rund um Immobilien weiter.

Unsere Stärken:

- ✓ **Persönlicher Service:**
Maßgeschneiderte Beratung, die Ihre Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellt.
- ✓ **Tiefes lokales Wissen:**
Wir kennen den Immobilienmarkt und die aktuellen Trends.
- ✓ **Vielfältige Auswahl:**
Vom modernen Apartment bis zum klassischen Einfamilienhaus – bei uns werden Sie fündig.

Warum wir? „Vertrauen, Expertise und ein starkes Engagement für Ihre Zufriedenheit.“

Nutzen Sie unverbindlich
unsere kostenlose
Immobilien-Wertanalyse



*Wir haben wahrscheinlich
schon den passenden Käufer
für Ihre Immobilie!*

Peter Kittlaus Immobilien IVD, Bahnhofstr. 12, 53721 Siegburg
info@immobilien-kittlaus.de, Telefon: 02241-127320

www.immobilien-kittlaus.de

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