

*frisch, fein,
Memic*

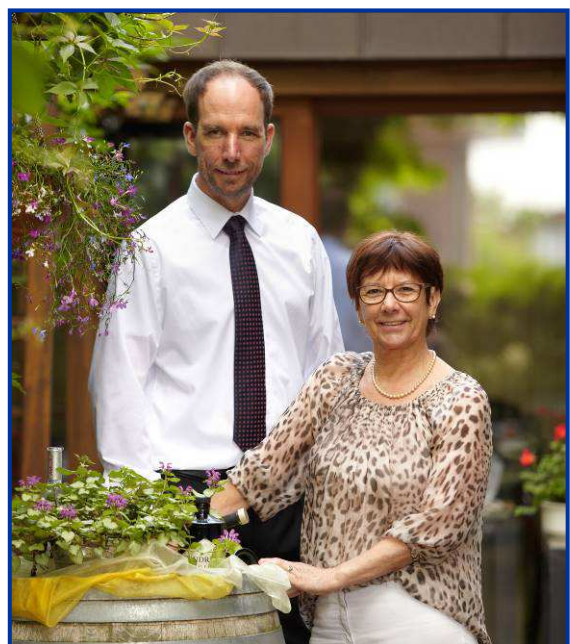
*Wir laden Sie ein auf eine Genuss-Reise
mit einer vielfältigen Speisen-Auswahl
und korrespondierenden Getränken.*

Wir verwöhnen unsere Gäste mit internationalen Gerichten und saisonalen Spezialitäten. Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders auf die Verwendung qualitativ hochwertiger, lokaler und frischer Produkte.

An Sommerabenden genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten in besonderer Atmosphäre auf unserer Außenterrasse. Sie haben etwas zu feiern? Gerne können Sie unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten reservieren. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.



*Lassen Sie sich einfach verwöhnen,
im Restaurant Memic.*



Um stets beste Qualität sowohl bei Speisen und Getränken als auch im Service bieten zu können, sagen Sie uns bitte, wenn etwas nicht Ihren Erwartungen entspricht. Nur so können wir schnellstmöglich Abhilfe schaffen. Wenn Ihnen Ihr Besuch bei uns gefallen hat, freuen wir uns natürlich ebenso über ein Lob. Gerne auch in Form einer positiven Bewertung bei:





Unsere Aperitif-Empfehlung:

Sandeman Sherry medium dry ²⁾	5 cl	3,50 €
Martini Bianco ²⁾	5 cl	4,00 €
Aperol Spritz Aperol ¹⁾ mit Prosecco ²⁾ und Soda	0,2 l	5,40 €
Campari ¹⁾ Orange/Soda	0,2 l	5,50 €
Ramazotti Rosato Ramazzotti Rosato ¹⁾ mit Prosecco ²⁾ und Minze	0,2 l	5,40 €

Alkoholfreie Aperitive

Exotic Lemon Bitter Lemon ⁷⁾ , Maracujasaft und Zitrone	0,2 l	4,50 €
Hugo trifft Ginger Holunder, Ginger Ale, Limette und Minze	0,2 l	4,50 €

¹⁾ mit Farbstoff ²⁾ enthält Sulfite ⁷⁾ chininhaltig

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.



Feine Vorspeisen

- | | | |
|----------|--|-------------------------------|
| 1 | Antipasti
<i>mediterrane Kleinigkeiten, dazu Baguette</i>
<i>kleine Portion</i>
<i>große Portion</i> |

8,90 €
13,90 € |
| 2 | Tzatziki
<i>mit Baguette</i> |
5,40 € |
| 3 | Fetakäse - paniert
<i>mit Ajvar, Salat und Baguette</i> |
8,90 € |
| 4 | Bruschetta
<i>mit Tomatenwürfeln und Parmesanspänen</i> |
5,60 € |
| 5 | Parmaschinken ^{3) 9)}
<i>mit Pecorino und Oliven</i> |
9,80 € |
| 6 | Carpaccio vom Rind
<i>mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan</i> |
13,90 € |

Suppen

- | | | |
|----------|--|------------|
| 7 | Rinderkraftbrühe ¹⁰⁾ <i>mit Einlage</i> |
5,60 € |
| 8 | Kartoffel-Cremesuppe
<i>mit geräucherten Mettenden</i> |
5,40 € |

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Steinofenbaguette

***Für unsere kleinen Gäste
halten wir eine Extra-Karte bereit.***



Hauptgerichte

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 11 | Hähnchenbrustfilet
<i>mit Curry und Früchten, Butterreis</i> | 14,90 € |
| 12 | Hähnchenbrustfilet
<i>mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i> | 15,90 € |
| 13 | Kröstchen
<i>Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons
und Sauce Béarnaise, dazu Krokette</i> | 15,40 € |
| 14 | Zarte Rinderleber „Berliner Art“
<i>mit gebratenen Zwiebeln, Apfelscheiben
und Bratkartoffeln mit Speck ^{3) 9)}</i> | 15,40 € |
| 15 | Roastbeef (kalt)
<i>mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{3) 9)}
und Beilagensalat</i> | 15,90 € |
| 16 | Grillteller vom Küchenchef
<i>Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet
mit Grilltomate und Rosmarinkartoffeln</i> | 19,90 € |

Vegetarisch

- | | | |
|-----------|--|-------------------|
| 18 | Spaghetti mit provenzalischem Gemüse
<i>und Parmesan</i> | 9,50 € |
| | <i>auf Wunsch zusätzlich mit Scampi</i> | pro Stück +1,80 € |



Internationale Steakgerichte

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 21 | <i>Knoblauchsteak</i>
<i>Rumpsteak, eingelegt in Kräutern und Knoblauch,
dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark</i> | 23,90 € |
| 22 | <i>Rumpsteak</i>
<i>auf heißem Stein mit Papa Asada</i> | 22,90 € |
| 23 | <i>Fitnesssteller</i>
<i>Rumpsteak mit drei Scampi und Salat mit Balsamico</i> | 24,90 € |
| 24 | <i>Tournedos vom Rinderfilet</i>
<i>im Speckmantel auf Rotwein-Jus,
Champignons, Kartoffel-Plätzchen</i> | 25,90 € |
| 25 | <i>Pfeffersteak „Madagaskar“</i>
<i>Rinderfilet mit feiner Cognac-Pfeffersauce,
grünen Speckbohnen ^{3) 8)} und Kartoffelkroketten</i> | 27,90 € |
| 26 | <i>Lammfilets</i>
<i>mit Knoblauch gegrillt,
grünen Speckbohnen ^{3) 8)} und Kartoffelkroketten</i> | 24,90 € |

Alle Rindersteaks haben ein Rohgewicht von ca. 220 g

*Sie reagieren allergisch auf bestimmte Lebensmittel? Ihre Gesundheit ist uns wichtig.
Wir haben für Sie ein Verzeichnis über allergene Zutaten unserer Gerichte
zusammengestellt, das Sie auf Anfrage gerne einsehen können.*

Südamerikanische Steaks vom Black Angus Rind

- 31 Südamerik. Rumpsteak**
das herzhafteste Steak aus dem
Rinderrücken mit schmalen
Fettrand
Pequeno 200 g 17,50 €
Grande 300 g 23,90 €

- 32 Südamerik. Filet**
das zarteste Stück vom Rind
Pequeno 200 g 20,90 €
Mediano 250 g 25,90 €

- 33 Südamerik. Entrecôte**
das saftige Stück vom Rind
Grande 300 g 24,90 €

- 34 Dry-Aged-Steak**
vom deutschen Jungbullen
T-Bone oder Clubhouse
ca. 600 g 29,00 €

*Zu unseren Steakgerichten servieren wir
hausgemachte Kräuterbutter und Baguette*

Saucen

- 41 Pfeffersauce** 3,00 €
42 Sauce Béarnaise 3,00 €
**43 Frischer Knoblauch
in Oel** 3,00 €

Salate

- 51 Sopskasalat** 5,80 €
52 Krautsalat 3,50 €
53 Gemischter Salat 5,50 €
54 Beilagensalat 3,80 €
55 Salat der Saison
mit gebratenen
Hähnchenstreifen 11,90 €

Beilagen

- 60 Steakhouse-
Kartoffeln** 3,50 €
61 Papa Asada
Kartoffel in Folie
mit Sauerrahm
oder Kräuterbutter 3,50 €
**62 Hausgemachte
Bratkartoffeln
mit Speck** ^{3) 9)} 3,50 €
63 Pommes frites 3,00 €
64 Kroketten 3,00 €
65 Champignonköpfe 3,60 €
66 Speckbohnen ^{3) 8)}
mit Zwiebeln 3,60 €

Wählen Sie Joghurt, Balsamico oder Mango-Chili-Dressing zum Salat



Grillspezialitäten

- 71** **Ćevapčići - Hausgemacht**
*Rinder-Hackfleischröllchen ¹⁰⁾ mit Pommes frites
und Djuvec-Reis* 15,60 €
- 72** **Pljeskavica in der Gußpfanne**
Rinder-Hacksteak ¹⁰⁾ mit heißer Käsesoße, Pommes frites 15,60 €
- 73** **Potpourri**
*verschiedene Sorten Fleisch ^{3) 8)} mit Pommes frites
und Djuvec-Reis* 16,50 €
- 74** **Räuberspieß pikant**
*verschiedene Fleischsorten ^{3) 8)} mit gebratenen Zwiebeln,
dazu Pommes frites und Djuvec-Reis* 16,50 €
- 75** **Hausplatte - für zwei Personen -**
*verschiedene Sorten Fleisch ^{3) 8)}, geschmorte Zwiebeln,
Champignons, Pommes frites, dazu Djuvec-Reis* 32,90 €

Zu allen Grillgerichten reichen wir Krautsalat

Fangfrische Fischgerichte

- 78** **Doradenfilet**
auf Gemüse-Kartoffel-Ragout 22,90 €
- 79** **Riesengarnelen in der Pfanne**
*in Olivenöl, mit Tomate und Knoblauch zubereitet,
dazu Steinofenbaguette* 22,90 €



Dessert und Eis

81	<i>Tagesdessert</i> <i>Lassen Sie sich überraschen</i>	5,00 €
82	<i>Crème Brûlée</i> ¹⁾	5,80 €
83	<i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>auf Fruchtspiegel</i>	5,60 €
84	<i>Vanille-Eis</i> <i>mit Zimtkirschen oder heißer Schokolade</i>	5,20 €
85	<i>Große Kugel Eis</i> <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Crème Brûlée</i> ¹⁾ <i>Pistazie, Joghurt, Panna cookies, Zitronensorbet oder</i> <i>Himbeersorbet</i> <i>mit Sahne</i> <i>mit Eierlikör</i>	1,70 € 0,50 € 1,50 €

Kaffeespezialitäten und andere heiße Getränke

96	<i>Tasse Kaffee</i>	2,30 €
97	<i>Espresso</i>	2,30 €
97 a	<i>Espresso, doppelt</i>	3,60 €
98	<i>Cappuccino</i>	3,00 €
100	<i>Tasse Tee</i>	2,30 €
102	<i>Heiße Zitrone</i>	2,20 €
103	<i>Glühwein</i>	3,60 €
104	<i>Milchkaffee, große Tasse</i>	3,50 €
105	<i>Heiße Schokolade, große Tasse</i> <i>mit oder ohne Sahnehaube</i>	3,50 €

Bestimmte Zutaten enthalten zeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
¹⁾ mit Farbstoff ²⁾ geschwefelt ³⁾ mit Antioxidationsmittel ⁸⁾ mit Nitritpökelsalz
⁹⁾ mit Nitritpökelsalz und Nitrat ¹⁰⁾ mit Geschmacksverstärker

Alkoholfreie Getränke

119	<i>Gerolsteiner Gourmet</i>		0,75 l	5,60 €
118	<i>Gerolsteiner Gourmet Medium, Naturell</i>		0,25 l	2,40 €
121 a	<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>		0,25 l	2,60 €
116	<i>Coca-Cola^{1) 6)}, Fanta^{1) 3)} Sprite, Coca-Cola Zero^{1) 4) 5) 6)}</i>		0,3 l	2,70 €
			0,4 l	3,50 €
122	<i>Orangensaft, Apfelsaft usw.</i>		0,2 l	2,70 €
125	<i>Tonic Water⁷⁾, Bitter Lemon⁷⁾, Ginger Ale¹⁾</i>		0,2 l	3,00 €

Biere - vom Fass und aus der Flasche

131	<i>Bitburger</i>		0,4 l	3,60 €
132 b	<i>Alsterwasser</i>		0,4 l	3,60 €
136	<i>Bitburger Drive, alkoholfrei</i>		0,33 l	2,70 €
133 b	<i>Frankenheim Alt</i>		0,4 l	3,60 €
134 b	<i>Alt-Schuss^{1) 6)}</i>		0,4 l	3,60 €
137	<i>Altbierbowle</i>		0,4 l	4,20 €
128 a	<i>Kandi Malz</i>		0,33 l	2,70 €
135 b	<i>Köstritzer Schwarzbier</i>		0,3 l	2,70 €
135	<i>Benediktiner Weißbier Hefe/Dunkel/Alkoholfrei</i>		0,3 l	2,70 €
			0,5 l	4,20 €

Spirituosen 2 cl

156	<i>Jubiläums Aquavit</i>	2,50 €	149	<i>Wodka Parlament</i>	2,50 €
157	<i>Malteser Aquavit</i>	2,50 €	164	<i>Ramazotti</i>	2,50 €
158	<i>Weizenkorn Strothmann</i>	1,50 €	165	<i>Averna</i>	2,50 €
159	<i>Wacholder Wippermann</i>	1,50 €	168	<i>Fernet-Branca</i>	2,50 €
160	<i>Bombay Gin</i>	2,50 €	169	<i>Underberg</i>	2,50 €

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:
¹⁾ mit Farbstoff ³⁾ mit Antioxidationsmittel ⁴⁾ mit Süßungsmitteln
⁵⁾ enthält eine Phenylalaninquelle ⁶⁾ koffeinhaltig ⁷⁾ chininhaltig

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.



Offene Weißweine

Scheurebe halbtrocken

Säurearm, fruchtig, weich & rund

Weingut Gröhl, Rheinhessen 0,2 l 5,20 €

Grauer Burgunder, trocken

Fruchtig, frisch, lebendig mit pikanten Akzenten, säurearm

Weingensossenschaft Vierjahreszeiten, Pfalz 0,2 l 5,40 €

Chardonnay African Pride Wines, trocken

Zitronen- und Grapefruitaromen, saftig, frisch, vollmundig

Weingut Foodprints, Western Cape, Südafrika 0,2 l 5,40 €

Offene Roséweine

Portugieser Weißherbst mild

Süffige Frische, üppige Frucht

Weingut Diehl, Pfalz 0,2 l 5,20 €

Offene Rotweine

Dornfelder halbtrocken

Samtig, gehaltvoll, feine dunkle Beerenfrucht

Weingut Lergenmüller, Pfalz 0,2 l 5,20 €

Il Mio Merlot trocken

Kräftig, trocken, vollmundig

Sizilien 0,2 l 5,80 €

Besanans Crianza

Dunkle, reife Beeren, Vanillenote, langer Nachhall

Hacienda Villarta, Toledo, Spanien 0,2 l 5,60 €

Kadarka

lieblich, fruchtig

Dalmatien, Kroatien 0,2 l 4,60 €