

*frisch, fein,
Memic*

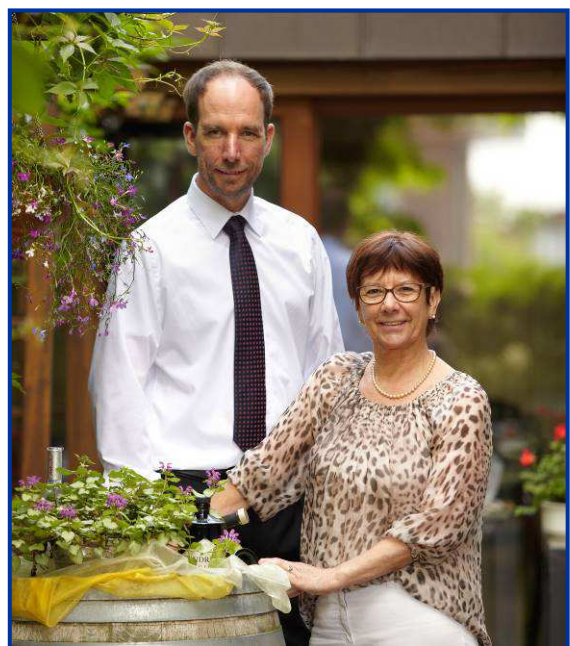
*Wir laden Sie ein auf eine Genuss-Reise
mit einer vielfältigen Speisen-Auswahl
und korrespondierenden Getränken.*

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:

Tepe Secco ²⁾ <i>von der Mosel</i>	0,2 l	3,70 €
Aperol Spritz <i>Aperol</i> ¹⁾ <i>mit Prosecco</i> ²⁾ <i>und Soda</i>	0,2l	5,40 €
Porto Tonic <i>weißer Portwein mit Tonic</i> ⁷⁾ , <i>Orangenschale</i>	0,2 l	5,40 €
Campari ¹⁾ <i>Orange/Soda</i>	0,2 l	5,50 €
Ramazotti Rosato <i>Ramazotti Rosato</i> ¹⁾ <i>mit Prosecco</i> ²⁾ <i>und Minze</i>	0,2 l	5,40 €

Alkoholfreie Aperitife

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

¹⁾ mit Farbstoff ²⁾ enthält Sulfite ⁷⁾ chininhaltig

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.



Feine Vorspeisen

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

9,80 €
14,90 € |
| 2 | <i>Tzatziki</i>
<i>mit Baguette</i> |
5,40 € |
| 3 | <i>Vitello Tonnato</i>
<i>Rosa gebackene Kalbfleischscheiben</i>
<i>in einer Thunfisch-Kapern-Sauce</i> |

10,90 € |
| 4 | <i>Bruschetta</i>
<i>mit Tomatenwürfeln und Parmesanspänen</i> |
5,60 € |
| 5 | <i>Roastbeef (kalt)</i>
<i>mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{3) 9)}</i>
<i>und Beilagensalat</i> |

15,90 € |

Suppen

- | | | |
|----------|---|--------|
| 7 | <i>Rinderkraftbrühe ¹⁰⁾ mit Einlage</i> | 5,60 € |
| 8 | <i>Suppe der Saison</i> | 5,60 € |

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Steinofenbaguette

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



Hauptgerichte

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 11 | <i>Paniertes Kalbsschnitzel</i>
<i>in Butter gebraten, hausgemachte Bratkartoffeln,
bunter Blattsalat</i> | 22,90 € |
| 12 | <i>Kröstchen</i>
<i>Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons
und Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelplätzchen</i> | 15,90 € |
| 13 | <i>Zarte Rinderleber „Berliner Art“</i>
<i>mit gebratenen Zwiebeln, Apfelscheiben
und Bratkartoffeln mit Speck ³⁾⁹⁾</i> | 15,90 € |
| 14 | <i>Penne nach „Art des Hauses“</i>
<i>mit Blattspinat und Lachsfilet</i> | 14,90 € |
| 15 | <i>Hähnchenbrustfilet</i>
<i>mit Curry und Früchten, Butterreis</i> | 14,90 € |
| 16 | <i>Sommerliche Blattsalate</i>
<i>mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika
sowie Balsamico-Dressing
und</i> | 8,90 € |
| | - <i>Rinderfiletspitzen</i> | 16,90 € |
| | - <i>Scampi</i> | 16,90 € |
| | - <i>Hähnchenstreifen</i> | 12,90 € |



Internationale Steakgerichte

- 21 Pfeffersteak „Madagaskar“**
*Rinderfilet mit feiner Cognac-Pfeffersauce,
grünen Speckbohnen ^{3) 8)} und Kartoffelplätzchen* 27,90 €
- 22 Fitnesssteller**
Rumpsteak mit drei Scampi und Salat mit Balsamico 24,90 €
- 23 Knoblauchsteak**
*Rumpsteak, eingelegt in Kräutern und Knoblauch,
dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark* 23,90 €
- 24 „Der Klassiker“**
*Rumpsteak auf dem heißen Stein
mit Papa Asada* 22,90 €
- 25 Grillteller vom Küchenchef**
*Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet
auf Rotweinjus mit Grilltomate und Kartoffelplätzchen* 21,90 €
- 26 Lammfilets**
*mit Knoblauch gegrillt,
grünen Speckbohnen ^{3) 8)} und Kartoffelplätzchen* 25,90 €

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 21,90 €
Mediano 250 g 27,90 €

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

- 34 Dry-Aged-Steak**
vom deutschen Jungbullen
T-Bone oder Clubhouse
je 100 g 4,80 €

*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 Gemischter Salat 5,50 €
53 Beilagensalat 3,80 €

Beilagen

- 60 Hausgemachte
Kartoffelplätzchen** 3,50 €
61 Papa Asada
Kartoffel in Folie
mit Kräuterquark 3,50 €
**62 Hausgemachte
Bratkartoffeln
mit Speck^{3) 9)}** 3,50 €
63 Pommes frites 3,00 €
64 Champignonköpfe 3,60 €
**65 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** **Potpourri**
*verschiedene Sorten Fleisch ^{3) 8)} mit Pommes frites
und Djuvec-Reis* 16,50 €
- 73** **Räuberspieß pikant**
*verschiedene Fleischsorten ^{3) 8)} mit gebratenen Zwiebeln,
dazu Pommes frites und Djuvec-Reis* 16,50 €
- 74** **Hausplatte - für zwei Personen -**
*verschiedene Sorten Fleisch ^{3) 8)}, geschmorte Zwiebeln,
Champignons, Pommes frites, dazu Djuvec-Reis* 34,90 €

Zu allen Grillgerichten reichen wir Krautsalat

Fangfrische Fischgerichte

- 78** **Lachsfilet**
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	Gerolsteiner Gourmet		0,75 l	5,60 €
118	Gerolsteiner Gourmet Medium, Naturell		0,25 l	2,40 €
121 a	Gerolsteiner Apfelschorle		0,25 l	2,60 €
116	Coca-Cola ^{1) 6)} , Fanta ^{1) 3)} Sprite, Coca-Cola Zero ^{1) 4) 5) 6)}		0,3 l	2,70 €
			0,4 l	3,50 €
122	Orangensaft, Apfelsaft usw.		0,2 l	2,70 €
125	Tonic Water ⁷⁾ , Bitter Lemon ⁷⁾ , Ginger Ale ¹⁾		0,2 l	3,00 €

Biere - vom Fass und aus der Flasche

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

Spirituosen 2 cl

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

Weißburgunder, halbtrocken

Ein kräftiger Weißwein mit ausgeprägten Sortencharakter

Weingut H. Debus und Sohn, Rheinhessen 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 €