



Sion
imCARRE

Sion
BISCH

Sion
im

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 22:00 Uhr

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.

Suppen

Tomatencreme-Suppe Terrine 7,70
mit frischem Basilikum und Kräutercroutons

Truffel-Sellerie-Chilli Suppe Terrine 8,70

Schnitzel

Wiener Schnitzel¹⁶ 21,50
mit Kalbfleisch, Preiselbeeren, Pommes und Salat

Champignon-Schnitzel 22,50
mit Kalbfleisch, Champignonrahmsauce, Pommes und Salat

Pfefferrahm-Schnitzel 21,50
mit Kalbfleisch, Pfefferrahmsauce, Pommes und Salat

Cordon Bleu 22,50
mit Kalbfleisch, Schinken, Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln mit Speck, Preiselbeeren und Gartensalat





Feines zum Bier


Bruschetta Classic ¹	9,50
Hausgemachtes Brot mit Aioli ²	9,50
Burrata Tomatensalat	13,50
mit Avocado, Pinienkerne, Basilikum Pesto, dazu Baguette	
Schafskäse aus dem Backofen	13,50
mit Tomaten, Peperoni, frischen Kräutern und Baguette	
Rindertartar	15,90
vom Black Angus Rind mit Butter, Nüsse, Kapern und Baguette	
Garnelen-Pfännchen	16,90
in pikanter Butterweinsauce dazu Baguette	
Kalte Schlachtplatte	18,50
mit geräucherten Spezialitäten, Käse, Oliven dazu Baguette	
Pulled Pork Sandwich in Pizzabrot	18,90
mit frischem Gemüse, Röstzwiebeln, BBQ Sauce, Coleslaw Salat und Pommes	
Currywurst XL	14,50
mit hausgemachter Currysauce Röstzwiebeln, Pommes und Gartensalat	



Gartenfreude

Kleiner Gartensalat		7,00
Hähnchenbrustfilet		18,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm gefüllt, dazu Gartensalat		
Salat „Filetto di Manzo“		20,90
bunter Blattsalat mit Rinderstreifen, mediterranes Gemüse, Grana Padano, serviert auf Pizzabrot		
Salat und Meer		20,90
bunter Blattsalat mit Garnelen, mediterranes Gemüse, Grana Padano, serviert auf Pizzabrot		
Salat mit Falafel.....		20,90
bunter Blattsalat mit Avocado, Orangen, Cherrytomaten und Joghurt-Dressing		

FrISChe Nudelküche

- | | |
|--|---|
| Pappardelle „Pomodoro e Basilico“
mit Cherry-Tomaten, frischen Basilikum, Rucola und Parmesan |  14,50 |
| Fusilloni „Basilikum“
mit Hähnchenbruststreifen, Fetakäse, Basilikum-Pesto, Cherry-Tomaten und Pinienkernen | 17,50 |
| Trüffel Tagliatelle
Im Trüffel-Weißwein-Sahne-Sauce, Rinderstreifen, frische Trüffel und Parmesan | 20,50 |
| Schwarze Nudeln
mit Garnelen, Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesan | 20,50 |

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



Burger

180 gr



- | | |
|--|---|
| S-Carré-Burger
Trüffelsauce, karamellisierte Zwiebeln, frische Champignons, Käse, Bacon, Rucola | 21,90 |
| Double Cheeseburger Cheddar
Hausgemachte Sauce, Salat, Tomaten, eingelegte Gurken, Zwiebeln | 19,90 |
| Avocado-Green Falafel Burger
Rote Bete Mayo, Tomaten, Salat, 1/2 Avocado, hausgemachte Kichererbsen-Patty |  18,90 |
| Crispy Chicken Burger
Hausgemachte Sauce, Tomaten, Zwiebeln, Coleslaw | 18,90 |

Süßkartoffel-Pommes zum Aufpreis von 3,50 €.



Steaks und Co.



Rumpsteak 250 g	32,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffeln, gefüllt mit Sauercreme dazu Kräuterbutter	
Rib-Eye 250 g	34,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffeln, gefüllt mit Sauercreme dazu Kräuterbutter	
Tagliata vom Rumpsteak	31,00
auf Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesan und Rosmarinkartoffeln, dazu Pizza Brot	
Rinder Filetsteak 200 g	36,00
mit Petersilien-Kartoffeln, Spinat, Frische Trüffel, Braten Jus	
Frischer Lachs ¹² vom Grill	27,50
mit hausgemachten Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce und Rucola	
Schweinekotelett	25,90
mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln, Pfeffersauce und Salat	
Spareribs vom Schwein	21,50
mit BBQ-Sauce, Coleslaw und Pommes	



Beilagen

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

Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch ¹⁶	14,90
mit Speck, Lauch, Zwiebeln, Mozzarella und Crème fraîche	
Flammkuchen Pulled Pork	17,90
mit frischen Gemüse, BBQ Sauce, Mozzarella, Rucola und Crème fraîche	

Pinsa

Caprese	14,90
mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum	
Pinsa Tartuffo di Bufala.....	18,90
mit frischen Gemüse, BBQ Sauce, Mozzarella, Rucola und Crème fraîche	

Nur für Pänz bis 12 Jahre

Kleines Schnitzel mit Pommes	8,00
Nudeln in Tomatensauce.....	7,00
Chicken Nuggets mit Pommes	8,00
Kinder Pizza	8,00



Dessert

Lava Cake	12,00
frisch gebacken (ca. 10 Minuten Zubereitung) mit Vanilleeis und Baileys Cream	
NY Cheesecake	7,50
mit salted Caramel und Vanilleeis	
Kaiserschmarrn ^{A,C,G}	7,50
mit Preiselbeeren und Apfelmus	

Kaffee

Alle Kaffees auch koffein- und laktosefrei erhältlich.

Kaff e ⁵	2,90
Kaffee entcoffiniert	2,90
Espresso ⁵	2,70
Espresso ⁵ doppelt.....	3,70
Cappuccino ⁵	3,50
Milchkaffee ⁵	3,70
Latte Macchiato ⁵	3,70

Verfeinern Sie Ihren Kaffee mit einem besonderen Flavour:

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

Warm drinks

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

Special

Cappuccino ⁵ Baileys.....	5,10
--------------------------------------	------

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.









Biere von Fass

Sion Kölsch.....		0,2 l.....	2,40
Sion Kölsch.....		0,3 l.....	3,50
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

Zum Selberzapfen

Pittermännchen		10,0 l ..	100,00
dazu Cola oder Sprite.....		1,0 l.....	9,00

Nicht vom Fass

Jever Fun Zitrone alkoholfrei.....		Fl. 0,33 l.....	3,80
Fassbrause alkoholfrei.....		Fl. 0,33 l.....	3,80
Schöfferhofer Grapefruit		Fl. 0,33 l.....	3,80
Schöfferhofer Kristallweizen		Fl. 0,5 l.....	5,20
Schöfferhofer Hefeweizen.....		Fl. 0,5 l.....	5,20
Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen.....		Fl. 0,5 l.....	5,20
Schöfferhofer Hefeweizen Banane.....		Fl. 0,5 l.....	5,30
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei.....		Fl. 0,5 l.....	5,20

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.....	3,50
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
Selters Mineralwasser.....	Fl. 0,25 l.....	3,20
Selters Mineralwasser.....	Fl. 0,75 l.....	8,10
Selters Stilles Wasser	Fl. 0,25 l.....	3,20
Selters Stilles Wasser	Fl. 0,75 l.....	8,10
Red Bull ^{1,5,6,13,15}	Dose.....	4,20
Vitamalz ¹	0,2 l.....	2,40
Vitamalz ¹	0,3 l.....	3,50
Eistee, hausgemacht	0,3 l.....	3,50

Säfte

Apfel-, Orangen-, Maracuja-	0,2 l.....	3,20
Bananen-, Rhabarber-, Ananassaft	0,2 l.....	3,20

Schorlen

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



UNSERE FLASCHENWEINE



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

Rosé aus der Provence

Whispering Angel	0,159,50	0,75 l	...	44,00
The Pale	0,158,00	0,75 l	...	36,00
Rock Angel	0,1512,00	0,75 l	...	54,00

Weiß/ Rosé

Albarino, Marietta – Martin Codaks – Spanien	0,157,20	0,75 l	...	32,00
Rosé Longchamps – Adet Seward – Mediterrane,	0,156,90	0,75 l	...	28,00
Pino Blanc „Haus Klosterberg“ Molitor, Mosel.....	0,157,20	0,75 l	...	32,00
Lugana DOC „Cento Filari“ Cesari, Italien	0,157,20	0,75 l	...	32,00
Blanc de Noir	0,157,20	0,75 l	...	32,00
Pinot Grigio Colio	0,157,20	0,75 l	...	32,00

Sekt & Co

Sekt Riesling, trocken, SonnenWerk, Deutschland.	0,1 l5,50	0,75 l	32,00
Garden Spritz, Chandon, Moët	0,15 l8,90	0,75 l	42,00
Crémant d'Alsace ICE by Bestheim.....	0,15 l8,00	0,75 l	39,00
B-ICED Rosé	0,15 l8,00	0,75 l	39,00
B-ICED	0,15 l8,00	0,75 l	39,00
Luc Belair.....				0,75 l	49,00

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

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 Negre Tinto.....	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

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	8,60
Campari ¹ -Prosecco	8,60
Bacardi ¹ -Cola ^{1,3,5}	8,60
Wodka-Lemon ¹⁰	8,60
Milch 43	8,60
Jacky-Cola ^{1,3,5}	8,60
Red Bull ^{1,5,6,8,15} Wodka.....	8,60
Red Bull ^{1,5,6,8,15} Jägermeister	8,60
Red Bull ^{1,5,6,8,15} Campari	8,60
Red Bull ^{1,5,6,8,15} Sekt	8,60
South. Comfort-Ginger Ale ^{1,9}	8,60

Spritz

Hugo	8,60
Aperol Spritz	8,60
Ramazotti Rosato Mio ¹	8,60
Lillet Berry.....	8,60
Limoncino Spritz	8,60
Rosé Spritz	8,60



CHANDON
GARDEN SPRITZ

Schnäpse

Martini Bianco	5 cl	6,00
Fernet1.....	2 cl	4,00
Ramazotti1.....	2 cl	4,00
Jägermeister.....	2 cl	3,50
Smirnoff odka.....	2 cl	3,50
Barack Pálinka	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,00
Malteser	2 cl	2,50
Linie Aquavit.....	2 cl	4,00
Williams Birne	2 cl	4,00
Amara Averna.....	2 cl	4,00
Sierra Tequila	2 cl	3,50
Feigling¹	2 cl	3,50
Ouzo 12.....	2 cl	3,50
Korn	2 cl	3,00
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Baileys1.....	2 cl	4,00
Mescladas.....	2 cl	3,50
Asbach Uralt.....	2 cl	3,50
Remy Martin	2 cl	6,50
Jack Daniels.....	4 cl	6,00
Johnnie Walker	4 cl	6,00
Chivas Regal.....	4 cl	7,50
Sierra Tequila Gold.....	2 cl	4,00
Frangelico	2 cl	4,00
Waldhimbeere.....	2 cl	4,00
Limoncello.....	2 cl	4,00
Flimm.....	2 cl	3,00
Berliner Luft	2 cl	3,00
Zacappa.....	2 cl	7,00
Hennessy.....	2 cl	7,00



S-Carré Spezial-Angebot

Flasche Absolut.....	0,7 l	80,00
mit 4 Dosen Red Bull ^{1,5,6,8,15}		
Flasche Jack Daniels	0,7 l	80,00
mit 1 Flasche Coca Cola ^{1,3,5}		
Flasche Jägermeister	0,7 l	80,00
mit 1 Flasche Coca Cola ^{1,3,5}		
Flasche Grey Goose	0,7 l	140,00
mit 4 Dosen Red Bull ^{1,5,6,8,15}		

Gin

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

Classic Cocktails

Whiskey Sour	9,60
Whiskey „Jack Daniels“, Zuckersirup, Zitronensaft, Limette, Eiweiß	
Long Island	10,90
Rum, Wodka, Tequila, Gin, Zitronensaft, Cola ^{1,5}	
Caipirinha	9,60
Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Negroni	9,60
Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Margarita	9,60
Cachaca, Limette, Rohrzucker	

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	8,70
Rohrzucker, Limette, Maracujasaft, Ginger Ale	
Fürst Igor	8,70
Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, bitter Lemon	
Mosquito	8,70
ausgepresste Limette, Rohrzucker, frische Minze, Seven Up	



Cocktails auf Wodka Basis

Cosmopolitan	9,60
Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft	
Sex On The Beach	9,60
Wodka „Absolut“, Pfirsichlikör, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft	
Moscow Mule.....	9,60
Wodka, Limette, Ginger Ale	
Espresso Martini	9,60
Wodka, Kaffeelikör, Espresso	

Cocktails auf Rum Basis

Mojito	9,60
ausgepresste Limette, Rohrzucker, frische Minze, Rum, Soda	
Cuba Libre	9,60
ausgepresste Limette, Rum, Pepsi Cola	
Mai Tai	10,90
Brauner Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft	
Piña Colada	9,60
Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft, Chlagsahne	

Shooters

B52	4,50
Kaffeelikör, Baileys, Strohhum	
Kamikaze	4,50
Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Blue Curaçao	
Sambuca Baileys	4,50



*e*ssen 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