



  
*Sion*  
imCARRE

# 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](mailto:info@s-im-carre.de)  
Internet [www.s-im-carre.de](http://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


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

- Rindergulasch-Suppe <sup>ACG</sup> ..... 9,50  
mit Baguette
- Tomatensuppe <sup>AGIL</sup> ..... 8,50  
mit mit frischem Basilikum und Kräutercroutons 
- Rheinische Kartoffelsuppe <sup>ACG</sup> ..... 9,50  
mit Baguette, Wurst und Speck

# Schnitzel

- Wiener Schnitzel <sup>16ACG</sup> ..... 23,90  
mit Kalbsfleisch, Preiselbeeren, Pommes und Salat
- Champignon-Schnitzel <sup>ACG</sup> ..... 24,90  
mit Kalbsfleisch, Champignonrahmsauce, Pommes und Salat
- Pfeffer-Schnitzel <sup>ACG</sup> ..... 24,90  
mit Kalbsfleisch, Pfefferrahmsauce, Pommes und Salat
- Cordon Bleu <sup>ACG</sup> ..... 24,90  
mit Kalbsfleisch, Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup> gefüllt, dazu Bratkartoffeln mit Speck, Preiselbeeren und Gartensalat
- Paprika-Schnitzel <sup>ACG</sup> ..... 24,90  
mit Kalbsfleisch, Paprikasauce, Pommes und Salat
- Veggie-Schnitzel <sup>ACG</sup> ..... 23,90  
mit Preiselbeeren, Pommes und Salat 





# Feines zum Bier

Bruschetta Classic <sup>1A</sup> .....		9,50
Hausgemachtes Brot <sup>2AC</sup> mit Aioli .....		9,50
Schafskäse aus dem Backofen <sup>AG</sup> mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, frischen Kräutern und Baguette .....		13,90
Garnelen-Pfännchen <sup>ABGL</sup> in pikanter Butterweinsauce, dazu Baguette .....		16,90
Kalte Schlachtplatte <sup>AG</sup> mit geräucherten Spezialitäten, Käse und Oliven, dazu Baguette .....		18,50
Currywurst XL <sup>LI</sup> .....		14,50
mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln, Pommes und Gartensalat		
Spareribs <sup>ACG</sup> .....		21,50
vom Schwein mit BBQ-Sauce, dazu Coleslaw und Pommes		
Leberkäse <sup>ACG</sup> .....		16,90
mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln		
Rindertartar vom Black-Angus-Rind <sup>ACG</sup> .....		16,90
mit Baguette, Butter, Nüssen und Kapernäpfeln		
Halve Hahn <sup>ACG</sup> .....		10,50
Röggelchen mit Käse		



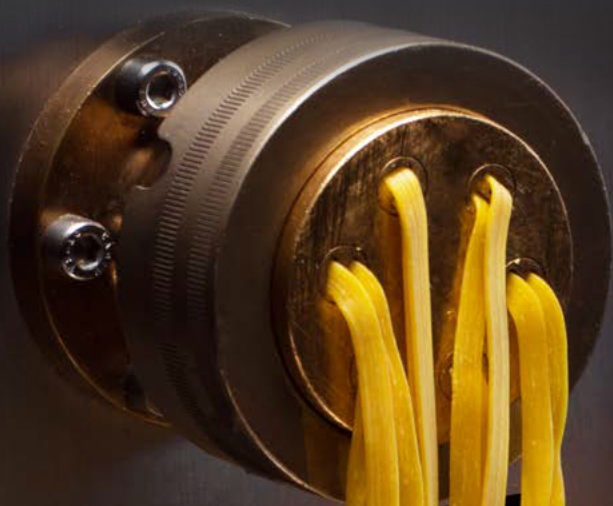


## Gartenfreude

Kleiner Gartensalat <sup>AH</sup> .....		7,50
Hähnchenbrustfilet <sup>G</sup> .....		19,50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm gefüllt, dazu Gartensalat		
Salat „Filetto di Manzo“ <sup>AG</sup> .....		22,90
bunter Blattsalat mit Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Grana Padano, serviert auf Pizzabrot		
Salat und Meer <sup>ABG</sup> .....		22,90
bunter Gartensalat mit Garnelen, mediterranem Gemüse, Grana Padano, serviert auf Pizzabrot		
Salat „Tamarillo“ .....		21,90
bunter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen, mediterranem Gemüse, Grana Padano, serviert auf Pizzabrot		

# FrISChe Nudelküche

Papardelle „Pomodoro e Basilico“ <sup>AG</sup> .....	15,90
mit Cherry-Tomaten, frischem Basilikum, Rucola und Parmesan	
Fusilloni „Pollo“ <sup>AG</sup> .....	18,50
mit Hähnchenbruststreifen, Fetakäse, Basilikum-Pesto, Cherry-Tomaten und Pinienkernen	
Gnocchi al Tartufo <sup>AG</sup> .....	22,90
in Trüffel-Weißweinsauce, Rinderstreifen, hausgemachte Gnocchi und frischer Trüffel	
Schwarze Nudeln mit Garnele <sup>AG</sup> .....	22,90
in Tomaten-Basilikumsauce mit Knoblauch, Rucola, Cherry-Tomaten und Parmesan	



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



## Burger

180 gr



S-Carré-Burger <sup>ACG</sup> .....	22,90
Trüffelsauce, karamellierte Zwiebeln, frische Champignons, Käse, Bacon, Rucola, hausgemachtes Beef-Patty, dazu Pommes	
Crispy Chicken Burger <sup>ACG</sup> .....	21,90
hausgemachte Sauce, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Coleslaw, dazu Pommes	
Avocado-Green Falafel Burger <sup>ACG</sup> .....	22,90
mit Rote Bete, Mayo, Tomaten, Salat, 1/2 Avocado, hausgemachtem Kichererbsen-Patty	

Süßkartoffel-Pommes zum Aufpreis von 3,50 €.



## Flammkuchen

- |  |       |
|--|-------|
| Flammkuchen Klassisch <sup>16AG</sup> .....                          | 14,90 |
| mit Speck, Lauch, Zwiebeln, Mozzarella und Crème fraîche             |       |
| Flammkuchen „Pulled Pork“ <sup>AGL</sup> .....                       | 17,90 |
| mit frischem Gemüse, BBQ-Sauce, Mozzarella, Rucola und Crème fraîche |       |
| Flammkuchen „Tomaten“ .....  | 14,90 |
| mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Balsamico und Crème fraîche         |       |
| Flammkuchen „Mediterran“ .....                                       | 15,90 |
| mit Peperoni, Fetakäse, Oliven und Crème fraîche                     |       |



## Pinsa - herzhaft italienische Focaccia, außen knusprig, innen weich

- |   |       |
|---|-------|
| Pinsa „Truffle“ <sup>16AG</sup> .....                             | 20,90 |
| mit Tüffel-Creme, Champignons, frischem Trüffel und Burrata       |       |
| Pinsa „Parma e Rucola“ <sup>AGL</sup> .....                       | 19,90 |
| mit Parmaschinken, Rucola und Cherry-Tomaten                      |       |
| Pinsa „Caprese“ .....   | 17,50 |
| mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum |       |



# Steaks und Co.

Rumpsteak 250g <sup>G</sup> .....	36,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcream, dazu Kräuterbutter	
Rib-Eye 250g <sup>G</sup> .....	36,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcream, dazu Kräuterbutter	
Rinder-Filetsteak <sup>G</sup> .....	38,00
mit Saison-Gemüse, Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcream, dazu Kräuterbutter	
Frischer Lachs vom Grill <sup>ACDL</sup> .....	28,50
mit hausgemachten Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce und Rucola	
Schweinekotelett .....	27,90
mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln, Pfeffersauce und Salat	
Schweinehaxe .....	24,90
mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Bratenjus	
Rheinischer Sauerbraten .....	25,90
mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Bratenjus	

**IBERICO  
SCHWEIN**

# Beilagen

Süßkartoffel Pommes .....	8,00
Pommes .....	6,50
Folienkartoffeln mit Sauerrahm <sup>G</sup> .....	7,00
Bratkartoffeln mit Speck <sup>16</sup> .....	6,50
Mediterranes Gemüse .....	7,00
Champignon- oder Pfeffersauce <sup>G</sup> .....	5,50



# Dessert

Lava Cake <sup>ACG</sup> .....	12,50
frisch gebacken (ca. 10 Minuten Zubereitung) mit Vanilleeis und Baileys Cream	
NY Cheesecake <sup>ACG</sup> .....	8,90
mit salted Caramel und Himbeereis	
Kaiserschmarrn <sup>ACG</sup> .....	9,50
mit Preiselbeeren und Apfelmus	



- 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 <sup>5</sup> .....	2,90
Kaffee entcaffeinert .....	2,90
Espresso <sup>5</sup> .....	2,70
Espresso <sup>5</sup> doppelt.....	3,70
Cappuccino <sup>5G</sup> .....	3,50
Milchkaffee <sup>5G</sup> .....	3,70
Latte Macchiato <sup>5G</sup> .....	3,70

Verfeinern Sie Ihren Kaffee mit einem besonderen Flavour:

Karamell, Vanille oder Haselnuss <sup>H</sup> .....	2,00
Baileys, Amaretto oder Grappa .....	3,00

# Warm drinks


Heiße Schokolade <sup>G</sup> .....	3,40
Große Tasse Tee .....	2,80
Schwarz, Minze, Früchte, Kamille, Grün, Rooibos-Caramel	

# Special


Cappuccino <sup>5</sup> Baileys <sup>G</sup> .....	5,10
--	------










# 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 <sup>1,3,5</sup> .....	0,3 l.....	3,50
Pepsi Max <sup>1,3,5,6</sup> .....	0,3 l.....	3,50
Seven Up <sup>13</sup> .....	0,3 l.....	3,50
Mirinda <sup>3,13</sup> .....	0,3 l.....	3,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup> .....	0,3 l.....	3,50
Schweppes Ginger Ale <sup>1,9</sup> .....	0,3 l.....	3,50
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup> .....	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 <sup>1,5,6,13,15</sup> .....	Dose .....	4,20
Vitamalz <sup>1</sup> .....	0,2 l.....	2,40
Vitamalz <sup>1</sup> .....	0,3 l.....	3,50
Eistee, hausgemacht .....	0,3 l.....	3,50

## 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

# 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 .....	0,15 .....	9,50 .....	0,75 l ...	44,00
The Pale .....	0,15 .....	8,00 .....	0,75 l ...	36,00
Rock Angel .....	0,15 .....	12,00 .....	0,75 l ...	54,00

## Weiß/ Rosé

Albarino, Marietta – Martin Codaks – Spanien .....	0,15	.....7,20	..... 0,75 l ...	32,00
Rosé Longchamps – Adet Seward – Mediterrane, .....	0,15	.....6,90	..... 0,75 l ...	28,00
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
Pinot Grigio Colio .....	0,15	.....7,20	..... 0,75 l ...	32,00

## Sekt & Co

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....	32,00
B-ICED .....	0,15 l	..... 8,00.....	0,75 l....	32,00
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 <sup>c</sup> Bockstein Riesling Kabinett Goldkapsel.....	0,75 l	.... 59,00
Van Volxem, Mosel		
2020 <sup>c</sup> Kalkofen Riesling GG.....	0,75 l	.... 65,00
Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz		
2018 <sup>c</sup> 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 <sup>c</sup> Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero.....	0,75 l	.... 99,00
Ca del Frati, Veneto, Italien		
2011 <sup>c</sup> Les Tourelles de Longueville AOC Pauillac.....	0,75 l	.. 109,00
Château Pichon Baron, Bordeaux, Frankreich		
2020 <sup>c</sup> Corton-Charlemagne Grand Cru.....	0,75 l	.. 160,00
Domaine Berthelemot, Burgund, Frankreich		
2019 <sup>c</sup> Luce della Vite.....	0,75 l	.. 180,00
Tenuta Luce, Toscana, Italien		
2019 <sup>c</sup> Guado al Tasso DOC.....	0,75 l	.. 195,00
Marchesi Piero Antinori, Bolgheri, Italien		
2019 <sup>c</sup> Tignanello IGP.....	0,75 l	.. 240,00
Marchesi Piero Antinori, Bolgheri, Italien		
2016 <sup>c</sup> Son NegreTinto.....	0,75 l	.. 250,00
Anima Negre, Mallorca/ Spanien		
2019 <sup>c</sup> Ornellaia Bolgheri Superiore DOC.....	0,75 l	.. 350,00
Tenuta dell' Ornellaia, Toscana, Italien		
2003 <sup>c</sup> Château Montrose.....	0,75 l	.. 390,00
Château Montrose AOC St. Estephe		

# Champagner

Bailliet-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 <sup>1</sup> -Orange .....	8,60
Campari <sup>1</sup> -Prosecco <sup>L</sup> .....	8,60
Bacardi <sup>1</sup> -Cola <sup>1,3,5</sup> .....	8,60
Wodka-Lemon <sup>10</sup> .....	8,60
Milch 43 .....	8,60
Jacky-Cola <sup>1,3,5</sup> .....	8,60
Red Bull <sup>1,5,6,8,15</sup> Wodka.....	8,60
Red Bull <sup>1,5,6,8,15</sup> Jägermeister .....	8,60
Red Bull <sup>1,5,6,8,15</sup> Campari <sup>1</sup> .....	8,60
Red Bull <sup>1,5,6,8,15</sup> Sekt <sup>L</sup> .....	8,60
South. Comfort-Ginger Ale <sup>1,9</sup> .....	8,60

## Spritz

Hugo <sup>L</sup> .....	8,60
Black Hugo <sup>L</sup> .....	8,60
Aperol Spritz <sup>L</sup> .....	8,60
Ramazzotti Rosato Mio <sup>1</sup> .....	8,60
Lillet Berry <sup>L</sup> .....	8,60
Limoncino Spritz <sup>L</sup> .....	8,60
Rosé Spritz <sup>L</sup> .....	8,60





UN MONDE  
DE  
POSSIBILITES

CHANDON

CHANDON  
GARDEN  
SPRITZ



**CHANDON**  
GARDEN SPRITZ

# Schnäpse

Martini Bianco .....	5 cl ....	6,00
Fernet <sup>1</sup> .....	2 cl ....	4,00
Ramazzotti <sup>1</sup> .....	2 cl ....	4,00
Jägermeister .....	2 cl ....	3,50
Smirnoff Vodka .....	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
Feigling <sup>1</sup> .....	2 cl ....	3,50
Ouzo 12 .....	2 cl ....	3,50
Korn .....	2 cl ....	3,00
Sambuca Molinari .....	2 cl ....	3,50
Baileys <sup>1</sup> .....	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 <sup>1,5,6,8,15</sup>		
Flasche Jack Daniels .....	0,7 l .....	80,00
mit 1 Flasche Pepsi Cola <sup>1,3,5</sup>		
Flasche Jägermeister .....	0,7 l .....	80,00
mit 1 Flasche Pepsi Cola <sup>1,3,5</sup>		
Flasche Grey Goose .....	0,7 l .....	140,00
mit 4 Dosen Red Bull <sup>1,5,6,8,15</sup>		

## 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 <sup>C</sup> .....	9,60
Whiskey „Jack Daniels“, Zuckersirup, Zitronensaft, Limette, Eiweiß	
Long Island .....	10,90
Rum, Wodka, Tequila, Gin, Zitronensaft, Cola <sup>1,3,5</sup>	
Caipirinha .....	9,60
Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Negroni .....	9,60
Gin, Campari, Roter Wermuth	
Margarita .....	9,60
Limettensaft, Triple Sec und Tequila	

## 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, 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 <sup>1,3,5</sup>	
Mai Tai .....	10,90
Brauner Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft	
Piña Colada .....	9,60
Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft, Schlagsahne	

## Shooters

B52 <sup>G</sup> .....	4,50
Kaffeelikör, Baileys, Stroh Rum	
Kamikaze .....	4,50
Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Blue Curaçao	
Sambuca Baileys .....	4,50



# Dry-Aged Steak US Nebraska

Dry-Aged Tomahawk .....Kilo..... 130,00  
mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

T-Bone Steak .....Kilo..... 130,00  
mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Dry-Aged Rib-Eye .....Kilo..... 130,00  
mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse







*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



## 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



**300 Jahre  
alter runder  
Eichtisch**

**Sonderpreis  
€ 3.300,-**



*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](mailto:info@capital-future.de) - [www.capital-future.de](http://www.capital-future.de)

 Find us on  
**Facebook**