

# MEDERRANO

## Restaurar

### APERITIFS

---

Prosecco	0,1 l	5,00 €
Prosecco Aperol	0,2 l	7,00 €
Cava	0,1 l	5,00 €
Kir Prosecco mit cassis	0,1 l	6,00 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl	5,00 €
Campari Soda / Orange	0,2 l	5,50 €
Gin Tonic	0,2 l	6,00 €
Ricard	0,2 l	5,00 €
Sherry Cream / Medium / Dry	5 cl	5,00 €
Porto SANDEMAN	5 cl	5,00 €
Aperitivo Rozato	0,2 l	7,00 €
Hugo / Prosecco	0,2 l	7,00 €
Prosecco	0,75 l	26,50 €
Cava	0,75 l	26,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin	0,375 cl	45,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 cl	90,00 €
Champagne Pommery	0,75 cl	78,00 €
Champagne	0,2 l	20,00 €
Champagne Laurent-Perrier	0,375 cl	82,50 €
Champagne Laurent-Perrier	0,375 cl	42,50 €
Glas Champagne	0,1 l	20,00 €

---

[www.restaurant-mederrano.de](http://www.restaurant-mederrano.de)  
[info@restaurant-mederrano.de](mailto:info@restaurant-mederrano.de)

## KALTE VORSPEISEN

---

Bruschetta gehackte Tomaten, Knoblauch, Zwiebel und Basilikum auf geröstetem Brot	5,50 €
Carpaccio di Carne Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan mit leichter Zitronen-Olivenöl Marinade	11,50 €
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	11,50 €
Thunfisch-Carpaccio mit Basilikumpesto und Zitronen	13,50 €
Parmaschinken mit Honigmelone und Parmesan-Käse	10,50 €
Tapas Teller (Calamaretti gegrillt, Parmaschinken, Ziegenkäse, gegrilltes Gemüse, Gambas, Tomaten und Mozzarella)	10,50 €
<hr/>	
Antipasti misti 2 Personen Gemischte Vorspeisenplatte	18,50 €
<hr/>	

## WARMER VORSPEISEN

---

Gambas gebraten mit Knoblauch und Olivenöl – scharf	11,50 €
Lachs-Carpaccio mit Basilikumpesto und Zitronen	10,00 €
Frittierte Sardellen auf Rucola serviert mit Zitrone	7,80 €
Tintenfische gegrillt auf Rucola serviert mit Balsamico-Olivenölsauce	9,50 €
Gegrilltes Gemüse mit Parmesankäse	10,70 €
Panierter Feta käse dazu Rucola und Honig-Sherrysauce	10,50 €
Gebackener Ziegenkäse dazu Rucola und Honig-Sherrysauce	8,50 €
Gepellte Scampi`s in Knoblauch-Tomaten-Sahnesauce	10,80 €

## PASTA

---

SPAGHETTI A.O.P Knoblauch und Olivenöl-scharf	11,50 €
SPAGHETTI CON SCAMPI Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Salicornes, Kirschtomaten und Rucola	16,50 €
TORTELLINI mit Ricotta-Spinat-Füllung, dazu Gorgonzolasauce	14,50 €
TORTELLINI GIGANTE AL SALMONE Tortellini schwarz gefüllt mit Lachs	15,50 €
CAPELLINI CON PROSCIUTTO mit Parmaschinken, Parmesan-Sahnesauce	15,50 €
FETTUCCINE AL SALMONE Bandnudeln mit Lachs und Rucola in Tomaten-Sahnesauce	15,50 €
PENNE ALL' ARRAABBIATA Röhrennudel mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce	9,90 €
PENNE-GORGONZOLA Gorgonzola-Sahnesauce und Spinat	11,00 €
PENNE ALL' ARRAABBIATA CON BURATA Röhrennudeln mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce und Burrata	15,50 €
FETTUCCINE AL MANZO Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen Kirschtomaten und Rucola	16,50 €

---

## Fleisch

---

### KALB

Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel - natur mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	19,90 €
Kalbsleber gebraten in Salbeibutter dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	16,80 €

### RIND

Rinderfilet-Gorgonzola (ca. 240 gr.) Rinderfilet überbacken mit Gorgonzola dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	32,50 €
Rinderfilet-Pfeffersauce (ca. 240 gr.) dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse	29,50 €
Rinderfilet-kräuterbutter (ca. 240 gr.) dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	27,50 €
Rumpsteak-kräuterbutter (ca. 240 gr.) dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	21,80 €
Rumpsteak-pfeffersauce (ca. 240 gr.) dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse	23,80 €
Entrecôte dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	25,50 €

### LAMM

Lammfilet-Pfeffersauce dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse	25,50 €
Lammcarrée aus dem Ofen mit Kräuterkruste und Rotweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse	28,50 €

### SCHWEIN

Schweinefilet-Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse	16,20 €
--	---------

## FISCH

---

SEEZUNGE (Wildfang 400-500 g.) Separat serviert Knoblauch-Kräutersauce, mit Saisongemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln (auf Ihren Wunsch wird der Fisch filetiert)	45,50 €
FISCHTELLER (Doradenfilet, Zanderfilet, Lachsfilet, Gambas, Tintenfisch) mit Knoblauch-Kräutersauce, Saisongemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln	29,50 €
DORADE ROYAL vom Grill, Separat serviert Knoblauch-Kräutersauce, mit Saisongemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln (auf Ihren Wunsch wird der Fisch filetiert)	23,50 €
LOUP DE MER vom Gril Separat serviert Knoblauch-Kräutersauce, mit Saisongemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln (auf Ihren Wunsch wird der Fisch filetiert)	24,50 €
ZANDERFILET mit Pommery-Senfsauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	22,50 €
LACHSFILET vom Gril mit Knoblauch-Kräutersauce dazu Saisongemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln	19,50 €
TINTENFISCHE (Baby Calamari) mit Knoblauch-Kräutersauce dazu Saisongemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln	17,50 €
JUMBO GARNELEN (Wildfang, 1 Stück ca. 270 gr.) vom Grill mit Knoblauch-Kräutersauce, Saisongemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln	45,50 €

## Heisse Getränke

Kaffee <sub>4</sub>	2,50 €
Espresso <sub>4</sub>	2,20 €
Espresso Macchiato <sub>4</sub>	2,50 €
Cappuccino <sub>4</sub>	2,80 €
Latte Macchiato <sub>4</sub>	3,80 €
Tee	2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sub>3,4</sub>	0,2 l	2,80 €
Coca Cola <sub>3,4</sub>	0,3 l	3,20 €
Coca Cola light <sub>1,3,4,6</sub>	0,2 l	2,50 €
Coca Cola light <sub>1,3,4,6</sub>	0,3 l	3,20 €
Coca Cola Zero <sub>1,3,4,6</sub>	0,2 l	2,50 €
Fanta <sub>1,3</sub>	0,2 l	1,90 €
Sprite <sub>1,3</sub>	0,2 l	2,50 €
Sprite <sub>1,3</sub>	0,3 l	3,20 €
Spezi <sub>1,3,4</sub>	0,2 l	2,50 €
Spezi <sub>1,3,4</sub>	0,3 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,3 l	3,20 €
Apfelsaft	0,4 l	4,20 €
Apfelschorle	0,2 l	2,00 €
Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
Apfelschorle	0,4 l	4,00 €
Orangensaft Frisch	0,2 l	5,50 €
Granini Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Tonic <sub>5</sub> Lemon <sub>5</sub> ,Ginger Ale <sub>5</sub>	0,2 l	2,90 €
Selters klein	0,25 l	2,40 €
Selters	0,75 l	5,90 €
Granini Tomatensaft	0,2 l	2,90 €
Granini Erdbeere	0,2 l	2,90 €
Granini Johannisbeere	0,2 l	2,90 €

## Biere

Sion Kölsch	0,2 l	2,00 €
Sion Kölsch	0,4 l	4,00 €
Radeberger Pils	0,3 l	3,10 €
Jever Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Kristallweizen	0,5 l	5,00 €
Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
kölsch-Sprite <sub>1,3</sub>	0,4 l	4,00 €
kölsch-sprite <sub>1,3</sub>	0,2 l	2,00 €
MalzBier	0,33 l	3,10 €

## Cognac und Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	4,70 €
Veterano	2 cl	4,20 €
Chivas Regal 12 years	4 cl	7,50 €
Dimple	4 cl	7,30 €
Black Label	4 cl	8,80 €

## Spirituosen

Ramazotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Fernet Menta	2 cl	3,50 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,50 €
Baileys	4 cl	5,50 €
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	6,50 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams-Birne Schladerer	2 cl	4,00 €
Cynar	2 cl	3,50 €

### Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

**1 = konserviert mit Benzoesäure**  
**2 = konserviert mit Sorbinsäure**  
**3 = mit Farbstoff**  
**4 = koffeinhaltig**  
**5 = chininhaltig**  
**6 = Süsstoff Aspartam enthält:**  
**Phenylalanin,**  
**Brennwert für 100 ml = 1 kJ (0,3**

---

---