



LOUNGE
OBERURSEL

Jeden Donnerstag

Nackt bis auf die Knochen

All you can eat
Spare Ribs 19,50 €

Caipi & Mojito Day

Classic je 6,50 €

Jeden Mittwoch

Skyline-Burger

ab 2 Personen 34,90 €

XXL-Cocktails

je 11,00 €

Unsere Dauer- angebote

Happy Hour

Mi - Sa 18:00 - 19:00

Mi & Do 21:30 - 22:30

Fr & Sa 22:00 - 23:30

Ausgewählte
Cocktails je 6,50 €

Jeden Dienstag



Happy Day

Alle Cocktails je 6,50 €

Bubba Gump

All you can eat
Shrimps 19,50 €

Softdrinks

Rhodium-Gourmet medium	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,50
Rhodium-Gourmet still	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,50
afri-cola ^{4,5,6}	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,00
afri-cola ohne Zucker ^{2,4,5,6}	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,00
 Orange ^{1,4,5}	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,00
 Zitrone ⁵	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,00
Schweppes Ginger Ale ^{4,5}	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5,7}	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,50
Schweppes Tonic Water ^{5,7}	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,50
Effect ^{4,6,9}	0,25 l	4,00

Heißgetränke

Kaffee ⁶	2,50
Espresso ⁶	2,20
Espresso Macchiato ^{6,8}	2,50
Doppelter Espresso ⁶	3,30
Doppelter Espresso Macchiato ^{6,8}	3,50
Cappuccino ^{6,8}	3,00
Milchkaffee ^{6,8}	3,20
Latte Macchiato ^{6,8}	3,50
Heißer Kakao mit Sahne ⁸	3,50
Tee ⁶	2,50
Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Rooibos Vanille, Kamille, Schwarzer Tee, Grüner Tee	
Frischer Minztee mit Honig	4,00
Heiße Zitrone	2,80

Hausgemachte Limonade

Classic Lemonade	5,50
Zitronensaft, Lime-Juice, Zuckersirup, Soda	
American Lemonade	5,50
Zitronensaft, Lime-Juice, Zuckersirup, Cranberrysaft, Soda	
African Lemonade	5,50
Zitronensaft, Lime-Juice, Mangosirup ⁴ , Soda	
French Lemonade	5,50
Zitronensaft, Lime-Juice, Holunderblütensirup ⁴ , Soda, Minze	
Spanish Lemonade	5,50
Zitronensaft, Lime-Juice, Melonensirup ⁴ , Soda	
Hawaii Lemonade	5,50
Zitronensaft, Lime-Juice, Kokossirup ⁴ , Soda	
Caribbean Lemonade	5,50
Zitronensaft, Lime-Juice, Kokossirup ⁴ , Milch	
Strawberry Lemonade	5,50
Zitronensaft, Lime-Juice, Erdbeersirup ⁴ , Cranberrysaft, Soda	

Hausgem. Eirtee

Peach Icedtea	6,00
Zitronensaft, Lime-Juice, Pfirsichsirup ⁴ , Pfirsichsaft ³ , Schwarzer Tee ⁶	
Passion Icedtea	6,00
Zitronensaft, Lime-Juice, Maracujasirup ⁴ , Schwarzer Tee ⁶ , Maracujasaft	
Italian Icedtea	6,00
Zitronensaft, Lime-Juice, Vanillesirup ⁴ , Pfirsichsaft ³ , Schwarzer Tee ⁶	
Cuban Icedtea	6,00
Zitronensaft, Lime-Juice, Zuckersirup, Minze, Schwarzer Tee ⁶	

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,20
Orangensaft	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,20
Sonstige Säfte	0,2 l	3,00
Ananas, Banane, Cranberry, Kirsche, Mango, Maracuja, Pfirsich ³ , Johannisbeere		
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,20

Vom Fass

Krombacher Pils	0,25 l	2,90
(Auch als Radler oder Diesel erhältlich)		
	0,4 l	4,50
Krombacher Weizen	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,80
Krombacher Naturtrübes Kellerbier	0,3 l	3,80
Starnberger Hell (Bayern)	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,00
Alter Höchstädter Apfelwein	0,25 l	2,50
	0,5 l	4,20

Aus der Flasche

Franziskaner Weizen Kristall	0,5 l	4,50
Krombacher Weizen dunkel	0,5 l	4,50
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	3,10
Krombacher Radler alkoholfrei	0,33 l	3,10
Salitos Tequila	0,33 l	5,00

Spritziger

Hugo	0,2 l	7,50
Holunderblütensirup ⁴ , Limette, Minze, Soda, Prosecco		
Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Aperol ⁴ , Orange, Soda, Prosecco		
Scavi & Ray Frizzante	0,1 l	4,20
	0,75 l	26,50
Prosecco		

Roséwein

PLENO VIURA ROSADO	0,2 l	5,20
<i>trocken</i>		
	0,75 l	19,50
Navarra/Spanien D.O. - Garnacha Tinta Fruchtbetonte Aromen von Erdbeere und Johannisbeere, geringe Tannine, leichte Süße		
Spätburgunder Rosé	0,2 l	6,80
<i>halbtrocken</i>		
	0,75 l	24,50
Rheingau/Deutschland QbA - feinherb Erd- und Himbeeraromen, leicht und süffig		

Weißwein

PLENO VIURA Blanco	0,2 l 5,20 0,75 l 19,50
<i>trocken</i> Navarra/Spainien D.O. - Viura/Chardonnay Feine Aromen von grünen Äpfeln, Maracuja und Papaya, erfrischende Säure, mineralische Note	
Grauburgunder	0,2 l 6,80 0,75 l 23,00
<i>trocken</i> Nahe/Deutschland QbA Aromen von Äpfeln, Birnen und Melone, leichter Abgang	
Riesling	0,2 l 6,80 0,75 l 23,00
<i>trocken</i> Rheingau/Deutschland QbA Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Limone, mineralische Noten, feine Säure	
Riesling	0,2 l 6,80 0,75 l 23,00
<i>halbtrocken</i> Rheingau/Deutschland QbA - feinherb Fruchtige Struktur von Apfel und Pfirsich, mineralische Töne und Honignote	
Chardonnay	0,2 l 6,50 0,75 l 22,00
<i>trocken</i> Pfalz/Deutschland Lebhafte Frische, Frucht und süffige Freiheit, mit sortentypischem Aroma	
Sauvignon Blanc II	0,2 l 9,50 0,75 l 31,00
<i>trocken</i> Weingut von Winning/Deutschland Reife Aromen von Maracuja und gelber Stachelbeere bei frischer Säure und moderatem Alkohol	

Rotwein

PLENO Tinto	0,2 l 5,20 0,75 l 19,50
<i>trocken</i> Navarra/Spainien D.O. - Tempranillo Aromen von Sauerkirsche, dunkler Brombeere, leicht würzig, gut abgerundete Schwere	
Tempranillo	0,2 l 6,50 0,75 l 22,00
<i>halbtrocken</i> Castilla-León/Spainien - semi-dulce Aromen von Himbeere und süßen Kirschen, Marzipannote, leichte Würze	
Malbec	0,2 l 7,50 0,75 l 26,00
<i>trocken</i> Mendoza/Argentinien Aromen von reifer Pflaume, Kirschen und Beeren, bekömmliche Tannine, Vanillernote, leichte Säure	
Rioja	0,2 l 7,50 0,75 l 26,00
<i>trocken</i> Rioja/Spainien D.O.C - Tempranillo Aromen von Schwarzkirsche und eingekochten Früchten, feine und leichte Würze, leichte Säure, feine Tanninstruktur, sehr bekömmlich	
1-2-3 Primitivo Azienda Vinicola Mocavero	0,2 l 7,00 0,75 l 24,00
<i>trocken</i> Apulien/Italien Lebhafter und aromatischer Duft begleitet den warmen, harmonischen und fruchtigen Geschmack	
Tinto de la Terra	0,2 l 8,00 0,75 l 27,00
<i>trocken</i> Can Axartell/Mallorca Im Aroma deutliche Pflaumenfrucht mit dunklem Beerenkonfit, dazu leicht rauchige Nuancen	

Gin

Finsbury London Dry	4 cl 6,00
Aromen von Wacholder, Früchten, Kräutern	
Bombay Sapphire	4 cl 7,00
Aromen von Wacholder, Zitrus, Lavendel	
Hendrick's	4 cl 9,00
Aromen von Gurke, Wacholder, Zitrus	
Tanqueray	4 cl 8,00
Aromen von Grapefruit, Koriander, Kamille, Malz	
Monkey 47 Schwarzwald Dry	4 cl 10,00
Aromen von indischen Gewürzen, Süßholz, Zitronengras	
Als Gin-Tonic	2,00 Aufpreis
Thomas Henry Tonic	3,50 Aufpreis

Kräuter. Bitter. Liköre. Pastis

Averna	4 cl 4,00
Ramazzotti	4 cl 4,00
Fernet Branca	4 cl 4,00
Jägermeister	4 cl 4,00
Campari ⁴	4 cl 4,00
Aperol ⁴	4 cl 4,00
Baileys Irish Cream	4 cl 4,00
Batida de Coco	4 cl 4,00
Licor 43 ⁴	4 cl 4,00
Kahlua ⁴	4 cl 4,00
Cointreau	4 cl 4,00
Sambuca Molinari	4 cl 4,00
Pernod	4 cl 4,00
Ouzo	4 cl 4,00
Erdbeerlimer	4 cl 4,00
Wodka	4 cl 4,00

Grappa & Co.

Grappa Nonino Tradizionale	2 cl 3,00
Prinz Williams Birne	2 cl 3,00
Prinz Marille	2 cl 3,00
Prinz Obstler	2 cl 3,00
Linie Aquavit	2 cl 3,00
Nusschnaps	2 cl 3,00

Long Drinks

Moscow Mule	9,00
Wodka, Limette, Gurke, Ginger Beer ⁵	
Horses Neck	9,00
Bourbon, Ginger Ale ^{4,5}	
Dark 'n' Stormy	9,00
Brauner Rum, Limette, Ginger Beer ^{4,5}	
Cuba Libre	8,00
Brauner Rum 3y, Limette, Cola ^{4,5,6}	

Caipirinhas

Caipirinha	8,50
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaça	
Caipiroska	8,50
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Wodka	
Strawberry Caipirinha	9,00
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaça, Erdbeerpüree ⁴	
Berry Caipirinha	8,50
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaça, Cranberrysaft	
Passion Caipirinha	8,50
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaça, Maracujasaft	

Mojitos

Mojito Classic	8,50
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Minze, weißer Rum	
Santiago de Cuba	9,50
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Minze, Granatapfelkerne, brauner Rum, Grenadine ⁴	

Sours

Whiskey	9,00
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	
Aperol	9,00
Aperol ⁴ , Zitronensaft, Zuckersirup, Maracujasaft	
Amaretto	9,00
Amaretto, Zitronensaft, Maracujasaft	
Melon	9,00
Melon, Zitronensaft, Melonensirup ⁴	

Lounge Special

Green Sexmachine	9,00
Southern Comfort, Blue Curaçao ⁴ , Lime-Juice, Maracujasaft	
Royal Kiss	10,00
Wodka, Red Orange ⁴ , Lime-Juice, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Prosecco	
Grenada Fizz	9,00
Gin, Zitronensaft, Grenadine ⁴ , Granatapfelkerne, Soda	
Spicy Mango	8,50
Tequila, Lime-Juice, Zimtsirup, Mangosaft	

Coladas

Pina Colada	9,00
Weißer Rum, Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Ananassaft	
Strawberry Colada	9,50
Weißer Rum, Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Ananassaft, Erdbeerpüree ⁴	
Peachy Colada	9,00
Weißer Rum, Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Ananassaft, Pfirsichsaft	
Flying Kangaroo	9,50
Weißer Rum, Licor 43, Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Ananassaft, Orangensaft	
Swimming Pool	9,50
Weißer Rum, Blue Curaçao ⁴ , Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Ananassaft	
Zimt Dream	9,50
Bourbon, Amaretto, Zimtsirup ⁴ , Sahne ⁸ , Maracujasaft	

Driver mixed cocktails

Alkoholfrei	
Santiago	7,00
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Maracujasaft	
Virgin Mojito	7,50
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Minze, Ginger Ale ^{4,5}	
Virginberry Mojito	7,50
Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Minze, Cranberrysaft	
Summer Time	7,00
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup, Lime-Juice	
Mango Punch	7,00
Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine ⁴ , Mangonektar	
Safe Sex on the Beach	7,00
Pfirsichsirup ⁴ , Maracujasaft, Cranberry, Pfirsichnektar, Zitronensaft	
Shirley Temple	6,50
Grenadine ⁴ , Ginger Ale ^{4,5} , Zitronenlimonade ⁵	

Driver coladas

Alkoholfrei	
Virgin Colada	6,50
Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Ananassaft	
Fresa Colada	7,00
Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Ananassaft, Erdbeerpüree ⁴	
Coconut Kiss	7,00
Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Ananassaft, Grenadine ⁴ , Kirschsaft	
Mara Colada	6,50
Kokossirup ⁴ , Sahne ⁸ , Maracujasaft	

Fortsetzung Cocktails auf der nächsten Seite

FREITAGS AB 21:30 UHR

OKTOBER BIS MAI

PARTY

EINTRITT FREI

INFORMATIONEN ZU UNSEREN AKTUELLEN PARTYS FINDEN SIE AUF DER HOMEPAGE

Mixed Cocktails

Sex on the Beach	9,00
Wodka, Pfirsichlikör, Maracujasaft, Cranberrysaft	
Touchdown	9,00
Wodka, Pfirsichlikör, Apricot Brandy, Grenadine ⁴ , Lime-Juice, Maracujasaft, Orangensaft	
Simple Red	9,00
Wodka, Red Orange ⁴ , Triple Sec, Lime-Juice, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft	
Hurricane	10,00
Brauner Rum, Jamaika-Rum, Lime-Juice, Maracujasaft, Maracujasirup, Orangensaft	
Tequila Sunrise	9,00
Tequila, Orangensaft, Grenadine ⁴	
Cuban Bahama Mama	10,00
Weißer Rum, brauner Rum, Batida de Coco, Grenadine ⁴ , Lime-Juice, Maracujasaft, Ananassaft	
Mango Cooler	10,00
Brauner Rum, Gin, Apricot Brandy, Lime-Juice, Grenadine ⁴ , Maracujasaft, Mangosaft	
Meloncholiker	10,00
Melonenlikör, Melonensirup ⁴ , Lime-Juice, Maracujasaft	
Mai Tai	11,00
Brauner Rum, weißer Rum, Jamaika-Rum, Apricot Brandy, Overproof Rum, Mandelsirup ⁴ , Lime-Juice, Ananassaft, Zitronensaft	
Planters Punch	10,00
Jamaika-Rum, Angostura Bitter, Grenadine ⁴ , Lime-Juice, Orangensaft, Ananassaft, Muskat, Zitronensaft	
Long Island Icedtea	11,00
Weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Triple Sec, Lime-Juice, Cola ^{4,5,6} , Zitronensaft	
Singapore Sling	10,00
Gin, Cherry Brandy ⁴ , Cointreau, Angostura Bitters, Grenadine ⁴ , Soda	
Cosmopolitan	9,00
Wodka, Cointreau, Lime-Juice, Cranberrysaft	
Gimlet	9,00
Gin, Lime-Juice	
Margarita	9,00
Tequila, Cointreau, Lime-Juice mit Salzrand	
Zombie	12,00
Weißer Rum, brauner Rum, Jamaika-Rum, Cherry Brandy ⁴ , Triple Sec, Overproof Rum, Grenadine ⁴ , Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Lime-Juice	

Happy Hour Cocktails

Während der Happy Hour kosten alle Cocktails aus dieser Liste 6,50 €

Caipirinha

Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaça

Passion Caipirinha

Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaça, Maracujasaft

Berry Caipirinha

Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaça, Cranberrysaft

Mojito Classic

Limetten, brauner Rohrzucker, Lime-Juice, Minze, weißer Rum

Pina Colada

Weißer Rum, Kokossirup ⁴, Sahne ⁸, Ananassaft

Swimming Pool

Weißer Rum, Blue Curaçao ⁴, Kokossirup ⁴, Sahne ⁸, Ananassaft

Gimlet

Gin, Lime-Juice

Cosmopolitan

Wodka, Cointreau, Lime-Juice, Cranberrysaft

Long Island Icedtea

Weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Triple Sec, Lime-Juice, Cola ^{4,5,6}, Zitronensaft

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine ⁴

Whiskey Sour

Bourbon, Zitronensaft, Lime-Juice, Zuckersirup

Simple Red

Wodka, Red Orange ⁴, Triple Sec, Lime-Juice, Maracujasaft, Orangensaft

Touchdown

Wodka, Apricot Brandy, Grenadine ⁴, Lime-Juice, Maracujasaft, Orangensaft

Sex on the Beach

Wodka, Peachtree, Maracujasaft, Cranberrysaft

Hurricane

Brauner Rum, Ron Jamaika, Lime-Juice, Maracujasaft, Orangensaft

Cuban Bahama Mama

Weißer Rum, brauner Rum, Batida de Coco, Grenadine ⁴, Lime-Juice, Maracujasaft, Ananassaft

Green Sexmachine

Southern Comfort, Blue Curaçao ⁴, Lime-Juice, Maracujasaft

Tapas-SPEZIAL / Häppchen / Vorspeisen

1. **Oliven**  
mit Kräutern marinierte schwarze und grüne Oliven, dazu Baguette 5,50
3. **Serrano-Schinken und Manchego-Käse** 
dazu servieren wir Baguette 13,50
4. **Gebratene frische Champignons**   
in Olivenöl mit Rosmarin und Thymian gebraten, dazu Baguette 8,20
90. **Gambas in Knoblauch-Chiliöl** 
in der Pfanne geschwenkt, dazu Baguette 8,90
97. **Überbackener Hirtenkäse** 
mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, dazu Baguette 8,50
98. **Halbes Baguette mit Knoblauch-Dip** 
5,50
71. **Nachos mit Tomaten-Salsa** 4,90
74. **Nachos mit Salsa und Käse überbacken** 6,70















Suppen

Alle Suppen werden mit frischem Baguette serviert

10. **Aprikosen-Karotten-Suppe**  
mit Kokosmilch 6,00
11. **Tomatensuppe**  
6,00
72. **Chili con Carne** 
mit Sour Creme 9,50


Salat

Alle Salate werden mit frischem Baguette serviert






12. **Caesar Salat** 13,50
Gemischter Blattsalat mit gebratenem Hühnerbrustfilet, geriebenem Parmesan, Croûtons und Caesar-Dressing
13. **Fitness-Salat - „Chicken Style“**  
Gemischter Blattsalat mit Früchten, Balsamico-Glace und hellem Balsamico-Dressing mit Hühnerbrustfilet 13,90
15. **Fitness-Salat - „Vegetarisch“**   
Gemischter Blattsalat mit Früchten, Balsamico-Glace und hellem Balsamico-Dressing 9,90
16. **Fitness-Salat - „Hirte“**   
Gemischter Blattsalat mit Früchten, Balsamico-Glace und hellem Balsamico-Dressing mit gebackenem Hirtenkäse 14,90
17. **Fitness-Salat - „Meer“**  
Gemischter Blattsalat mit Früchten, Balsamico-Glace und hellem Balsamico-Dressing mit gebratenen Garnelen 17,50
18. **Gemischter Blattsalat**  
„Nach Art des Hauses“ - mit Gurken, Tomaten, Schinken¹⁾, Käse, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Joghurt-Dressing 11,90
19. **Kleiner gemischter Salat**  
Gemischter Blattsalat mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und hellem Balsamico-Dressing 7,90

Pan Caseros

Gebackener Weizenfladen, verschiedenartig gefüllt und im Ofen gebacken auf einem Bett frischem Salat

101. **Pan Casero à la Havanna** 14,50
Rinderhackfleisch, Tomatensalsa, Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln und Käse
102. **Pan Casero con pollo** 14,50
Mariniertes Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Zucchini, Créma Fiesta, Salsa und Käse
104. **Pan Casero con queso**  14,50
Hirtenkäse, Knoblauch, Salsa, Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Käse
105. **Pan Casero à la Ernest** 14,50
Mariniertes Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Zucchini, Peperoni, Créma Fiesta, Salsa und Käse

Vegetarisch / Vegan

25. **Steinpilz-Ravioli**  14,90
in einer getrüffelten Schnittlauch-Rahm-Sauce mit Kirschtomaten
80. **Vegetarische Spaghetti**  10,90
im Tomaten-Kokos-Aroma mit Kirschtomaten und Paprikastreifen
57. **Veggie-Burger**  10,90
im Chili-Brötchen mit gebackenem Hirtenkäse, Salat, Gurke, Paprika, Créma Fiesta und Ahornsirup
83. **Demi Moore**  11,90
Kartoffel-Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis
27. **Sweet-Potato-Burger**  11,90
im Chillibrötchen mit Süßkartoffelpatty, Guacamole, Salat, Gurke, Paprika und Tomate

Hauptgerichte

20. **Cordon Bleu** 16,00
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Serranoschinken und Manchegokäse an einer mediterranen Sauce, dazu Steakhouse-Pommes
22. **Gebratenes Schnitzel** 16,00
Klassisches Schweineschnitzel mit Champignon-Sahne-Sauce, dazu Steakhouse-Pommes
23. **China** 16,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Erdnuss-Kokos-Sauce und Steakhouse-Pommes
24. **Mexiko** 17,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Chili con Carne, Jalapenos und Steakhouse-Pommes
26. **Makkaroni** 12,90
mit gebratenem Hühnerbrustfilet in einer pikanten Champignon-Sahne-Sauce
28. **Chilispaghetti in Weißweinsauce** 15,90
mit gebratenen Garnelen und Parmesan

- | | | |
|-----|--|-------|
| 29. | Pappardelle
mit gegrilltem Huhn in Erdnuss-Kokos-Currysauce mit Bohnen und Paprika | 14,50 |
| 33. | Spare Rips
in hausgemachter BBQ-Sauce mariniert (ca. 700 g) | 17,50 |

Unsere Burger vom Lavastein






















Soweit nicht anders angegeben, servieren wir Ihnen unsere Burger mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und unserer würzigen hausgemachten Burger-Sauce.
Wahlweise auch als Cheeseburger oder ohne Brötchen. Angaben entsprechen dem Rohgewicht.
Unsere Burger sind, wenn nicht anderes gewünscht, medium gebraten.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 35. | Beef-Burger
Hausgemachter Beef-Burger (ca. 150 g) | 11,00 |
| 37. | Chicken-Burger
gegrilltes Hähnchenbrustfilet | 10,00 |
| 46. | Farmer-Burger
Hausgemachter Beef-Burger (ca. 150 g) mit Coleslaw, Spiegelei, gegrilltem Speck, Cheddar und Burgersauce | 12,00 |
| 47. | Ranch-Burger
Hausgemachter Beef-Burger (ca. 150 g) mit Speck, Cheddar, Zwiebelringen in Bierteig und BBQ-Sauce | 12,00 |
| 36. | Double-Burger
Hausgemachter Double-Beef-Burger (ca. 300 g) | 14,50 |
| 48. | Double-Farmer-Burger
Farmer-Burger mit Double-Beef (ca. 300 g) | 15,50 |
| 49. | Double-Ranch-Burger
Ranch-Burger mit Double-Beef (ca. 300 g) | 15,50 |
| 66. | Mexican-Burger
Hausgemachter Beef-Burger (ca. 150 g) mit Chili con Carne und Jalapeños | 14,90 |



Flammkuchen

- | | | |
|------|---|-------|
| 118. | Flammkuchen Elsässer Art
mit Schmand, Speck und Zwiebeln | 12,00 |
| 119. | Flammkuchen Griechischer Art 
mit Crémé fraiche, Peperoni, Hirtenkäse und buntem Pfeffer | 12,90 |
| 120. | Flammkuchen mit Wildlachs
mit Crémé fraiche, Wildlachs und Lauch | 13,50 |
| 121. | Flammkuchen 7 Veggie 
mit veganer Crémé, Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Spitzkohl, rote Paprika und gelbe Paprika | 14,50 |

Beilagen & Saucen

39. **Süßkartoffel-Pommes**    5,00
40. **Ofenkartoffel**  4,50
mit Sour Creme
41. **Steakhouse-Pommes**    4,00
42. **Basmatireis**    3,50
43. **Gegrilltes Gemüse**    5,00
44. **Beilagen-Salat**    4,50
mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und dunklem Balsamico
50. **Pikante Tomatensalsa**    2,50
53. **BBQ-Sauce**   2,50
54. **Sour Cream**   2,50
58. **Knoblauch-Dip**   3,50
59. **Avocado-Cremé**  3,50

Dessert

60. **Hausgemachtes Tiramisu** 6,00
62. **Eis**  5,50
Je eine Kugel Vanille, Stracciatella und Erdbeer mit Schokosauce
64. **Cheesecake**  5,50
warmer Käsekuchen mit Erdbeersauce

Zu deklarierende Zusatzstoffe

Getränke

- 1 Mit Konservierungsstoff: Benzoesäure
- 2 Mit Süßstoff (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 3 Mit Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 330
- 4 Mit Farbstoff
- 5 Säuerungsmittel: Phosphorsäure/Zitronensäure
- 6 Koffeinhaltig
- 7 Chininhaltig
- 8 Laktosehaltig
- 9 Mit Taurin



vegetarisch



vegan



ohne glutenhaltige Zutaten*



laktosefrei

Speisen

- 1) Geschwärzt
- 2) Nitrit-Pökelsalz, Kochsalz
- 3) Koffeinhaltig

Alle Preise in € inkl. MwSt.

*** Spuren von Gluten sind leider nicht auszuschließen.**

Event Booking

Es gibt immer einen guten Grund zu Feiern. Für jede Gelegenheit können wir Ihnen den passenden Rahmen bieten.

Wir machen Ihre Veranstaltung, ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeiern, zu einem ganz besonderen Tag, von der Planung bis hin zur Durchführung stehen wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite.

Egal ob eine Familienfeier mit 20 Personen oder ein Außerhauscatering für 400 Personen, bei uns sind Sie an der richtigen Stelle.

Die Lounge bietet Ihnen wie folgt Platz:

- Erdgeschoss bis zu 110 Sitzplätze
- Obergeschoss bis zu 40 Sitzplätze
- Die gesamte Lounge bis zu 150 Sitzplätze
- Im Biergarten bis zu 300 Sitzplätze

Wir freuen uns Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten zu dürfen.
Anfragen richten Sie bitte an:

oberursel@lounge-restaurant.de



LOUNGE Oberursel

Im alten Bahnhof

Platz der deutschen Einheit

61440 Oberursel

Tel.: 06171 - 9160171

Email: oberursel@lounge-restaurant.de

<http://www.lounge-restaurant.de>