



Restaurant und Cocktailbar
Im alten Bahnhof
Platz der Deutschen Einheit
61440 Oberursel

06171 | 916 017 1

LIEBE GÄSTE!

Bis zum 1.8. bieten wir nur noch eine begrenzte Auswahl an Speisen an und bitten dafür um euer Verständnis.

Wie ihr vielleicht wisst, haben wir die Lounge erst vor kurzer Zeit übernommen. Wir, das ist ein Freundeskreis, der sich schon lange den Traum einer eigenen Bar bzw. eines Restaurants erfüllen wollte.

Wir wollen einen Platz schaffen, an dem man sich als Gast herzlich willkommen fühlt und an dem Speisen und Getränke in hoher Qualität zu bezahlbaren Preisen angeboten werden.

Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen und eine entspannte Zeit verbringen!

Um das zu ermöglichen, haben wir renoviert (was nach 12 Jahren dringend nötig war) und versucht, bei dieser Gelegenheit etwas frischen Wind einzubringen. Es ist noch nicht alles ideal (bei den Möbeln im Innenraum wird es z.B. zeitnah eine Überarbeitung geben, ebenso bei der Akkustik), aber wie immer im Leben, muss man auch mal Neues wagen, um Dinge besser zu machen, auch auf die Gefahr hin Fehler zu machen.

Auch bei der Zusammenstellung der Speisekarte haben wir uns ein paar neue Dinge überlegt, die aber in der Umsetzung noch nicht unseren Vorstellungen entsprochen und vor allem zu langen Wartezeiten geführt haben. Das soll so nicht sein.

Wir haben die Karte deshalb vorübergehend reduziert und hoffen damit auch unsere fleißigen Kollegen im Service an der Bar und in der Küche ein wenig zu entlasten, bis wir dann Anfang August mit zusätzlichem Personal und dem vollen Angebot durchstarten werden.

Wir bedanken uns für euer Verständnis und sind für Anregungen jeder Art dankbar. Den letztlich ist die Lounge für euch!

Euer Michael und das gesamte Lounge-Team!

GETRÄNKE



Restaurant und Cocktailbar
Im alten Bahnhof
Platz der Deutschen Einheit
61440 Oberursel

06171 | 916 017 1

SOFTDRINKS

Rhodium-Gourmet medium	0,25 l / 0,75 l	2,7 5,8
Rhodium-Gourmet still		2,7 5,8
Afri-Cola ^{4,5,6}	0,2 l / 0,4 l	2,9 4,3
Afri-Cola ohne Zucker ^{2,4,5,6}		2,9 4,3
Bluna Orange ^{1,4,5}		2,9 4,3
Bluna Zitrone ⁵		2,9 4,3
Schweppes Ginger Ale ^{4,5}		3,2 4,8
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5,7}		3,2 4,8
Schweppes Tonic Water ^{5,7}		3,2 4,8
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,5
Redbull ^{4,6,9}	0,25 l	4
Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,2 4,5
Orangensaft		3,2 4,5
Weitere Säfte Cranberry, Kirsche, Johannisbeere, Rhabarber		3,2 4,5
Als Saft-Schorle		3,2 4,5

HEIßGETRÄNKE

Kaffee ⁶	2,7
Espresso ⁶	2,5
Espresso Macchiato ^{6,8}	2,8
Doppelter Espresso ⁶	3,5
Doppelter Espresso Macchiato ^{6,8}	3,7
Cappuccino ^{6,8}	3,6
Milchkaffee ^{6,8}	3,8
Latte Macchiato ^{6,8}	4
Heißer Kakao mit Sahne ⁸	4,2
Frischer Minztee mit Honig	4,4
Tee ⁶ Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Rooibos Vanille, Kamille, Schwarzer Tee, Grüner Tee	2,9

BIERE | HEFEWEIZEN | CIDER

Carlsberg Pils v. Fass	0,3 l / 0,5 l	3,5 5
Carlsberg alkoholfrei	0,33 l	3,3
Astra Urtyp v. Fass	0,3 l / 0,5 l	3,7 5,2
Brooklyn Lager	0,33 l	4,4
Kronenbourg 1664 Blanc	0,33 l	3,5
Maisel's Weisse Original v. F.	0,3 l / 0,5 l	3,5 5
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l	5
Maisel's Weisse Kristall	0,5 l	5
Maisel's Weisse Dunkel	0,5 l	5
Bayreuther Hell v. Fass	0,3 l / 0,5 l	4 5,5
Maisel's and Friends West Coast IPA, Tropisch, fruchtig	0,5 l	4,2
Lübzer 0.0 Naturradler Zitrone	0,33 l	3,3
Somersby Apple Cider	0,33 l	4,2
Somersby Orange Spritz	0,33 l	4,2

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Classic Zitronensaft, Lime-Juice, Zuckersirup, Soda	0,4 l	5,8
American Zitronensaft, Lime-Juice, Zuckersirup, Cranberrysaft, Soda		
French Zitronensaft, Lime-Juice, Holunderblütensirup, Soda, Minze		
Monkeys Vanille, Lime, Soda, Gingerbeer		

1 | Mit Konservierungsstoff: Benzoesäure
2 | Mit Süßstoff (enthält eine Phenylalaninquelle)
3 | Mit Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 330
4 | Mit Farbstoff

5 | Koffeinhaltig
6 | Chininhaltig
7 | Laktosehaltig
8 | Mit Taurin

ÄPPLER & VINO

ÄPPELWOI

Frankfurter Apfelwein Possmann	0,25 l / 0,5 l	2,7 4,5
Frau Rauscher Speierling, naturtrüb, Possmann	0,25 l / 0,5 l	2,7 4,5

WEISS

Pinot Grigio Grauburgunder, DOC, Cantine Lenotti	0,2 l / 0,75 l	7,5 25
„No Sex“ Riesling, Bauer, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	7,5 25
„Bullshit“ Grauburgunder, Bauer, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	7,5 25
„Asshole“ Sauvignon Blanc, Bauer, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	8 27
Mega Spileo Moschato Cuvée, Cavino	0,2 l / 0,75 l	8 26
Atelier Lagorthi Riesling, Cavino	0,2 l / 0,75 l	8 26
Cà dei Frati Lugana, Trebbiano	0,75 l	34
Kaitui Sauvignon Blanc, Schneider, Pfalz	0,75 l	36

ROT

Primitivo Puglia Cantina Alibrianza, Apulien	0,2 l / 0,75 l	7,5 24
Atelier Carbernet Sauvignon, Cavino	0,2 l / 0,75 l	8 26
„The Answer“ Merlot D.Q., Bauer, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	9 28
Ursprung Cuvée, Schneider, Pfalz	0,75 l	33
Chianti Classico DOCG Fattoria di Montecchio, Toskana	0,75 l	35
Black Print Cuvée, Schneider, Pfalz	0,75 l	39

ROSÉ

Bardolino Chiaretto Classico DOC, Cantine Lenotti	0,2 l / 0,75 l	7,5 25
Akakies Kir Yianni	0,2 l / 0,75 l	8 26
Rosa dei Frati Cà dei Frati, Riviera del Garda, Classico DOC	0,75 l	34

COCKTAILS



Restaurant und Cocktailbar

APERITIF O'CLOCK

Dejavu Tonic Kardamon, Zimt, Vermut	7,5
Hugo Süßsauer, Minzig	7,5
Aperol Spritz Bitter, Herb	7,5
Wildberry Lillet Beerig, Frisch	7,5

NON-ALCOHOLIC

Pomini Bergamotte, Granatapfel	7,5
Dejavu Zero Kardamon, Zimt, Vermut, Tonic	7,5
Illusionist Blanc Lemongrass, Akazienblüten	8,5

Mojito Classic 8,5
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Minze, weißer Rum

Caipiroska 8,5
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Wodka

Caipirinha 8,5
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Cachaca

Berry Caipirinha 8,5
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Cachaca, Cranberrysaft

Passion Caipirinha 8,5
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Cachaca, Maracujasaft

Strawberry Caipirinha 9
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Cachaca, Erdbeerpüree

Whisky Sour 9
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup

Pina Colada 9
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne,
Ananassaft

Cosmopolitan 9
Wodka, Cointreau, Lime-Juice,
Cranberrysaft

Gimlet 9
Gin, Lime-Juice

Margarita 9
Tequila, Cointreau, Lime-Juice,
mit Salzrand

Touchdown 9
Wodka, Pfirsichlikör, Apricot Brandy,
Grenadine, Lime-Juice, Maracujasaft,
Orangensaft

Sex on the Beach 9
Wodka, Pfirsichlikör, Maracujasaft,
Cranberrysaft

Tequila Sunrise 9
Tequila, Orangensaft, Grenadine

Swimming Pool 9,5
Weißer Rum, Blue Curacao, Kokossirup,
Sahne, Ananassaft

Santiago de Cuba 9,5
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Minze, Granatapfelkerne,
brauner Rum, Grenadine

Hurricane 10
Brauner Rum, Jamaika-Rum, Lime-Juice,
Maracujasaft, Maracujasirup, Orangensaft

Cuba Bahama Mama 10
Weißer Rum, brauner Rum, Batida de Coco,
Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft

Mai Tai 11
Brauner Rum, weißer Rum, Jamaika-Rum,
Apricot Brandy, Overproof Rum, Mandelsirup,
Lime-Juice, Ananassaft, Zitronensaft

Long Island Ice Tea 11
weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka,
Triple Sec, Lime-Juice, Cola, Zitronensaft

Zombie 12
Weißer Rum, brauner Rum, Jamaika-Rum,
Cherry Brandy, Triple Sec, Overproof Rum,
Grenadine, Orangensaft, Ananassaft,
Maracujasaft, Zitronensaft, Lime-Juice

LONGDRINKS

Moscow Mule 9
Wodka, Limette, Gurke, Ginger Beer

Cuba Libre 8
Brauner Rum 3y, Limette, Cola

NON-ALCOHOLIC

Virgin Colada 6,5
Kokossirup, Sahne, Maracujasaft

Safer Sex on the Beach 7
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Minze, Ginger Ale

Virgin Mojito 7,5
Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime-Juice, Minze, Ginger Ale

VODKA

	Preis je Flasche
Beluga Noble Vodka	130
Belvedere Vodka	140
Ciroc Vodka	120
Grey Goose	130
Stolichnaya Elit Vodka	180

4cl
10*als*

Long Drink	12
mit Red Bull	14

GIN

	4 cl
Bobby's Schiedam Dry	10
Bulldog	
Citadelle	
Gin Mare	
Hayman's London Dry Gin	
Hendrick's	
Malfy	
Monkey 47	
Tanqueray 10	
The Botanist Dry	
The Illusionist Dry	

als

Gin-Tonic	12
mit Thomas Henry Tonic	13,5

LIKÖRE

2cl | 4cl

Averna Amaro	3 5
Fernet Branca	
Jägermeister	
Ramazotti	
Baileys Cream	
Berliner Luft	
Cointreau	
Amaretto Di Saronno	
Caffo Vecchio Amaro del Capo	
Italicus Bergamotte Liqueur	
Kahlua Cafelikör	
Limoncello di Capri	
Malibu	

BRANDY | COGNAC
| GRAPPA

2cl | 4cl

Metaxa 7 Sterne	4 7
Hennessy V.S.O.P	4,5 8
Grappa Cellini Bianca	3 5
Grappa Nardini Bianca	4,5 7
Grappa Nardini Ris.	4,5 7

TEQUILA

4 cl

Tequila Patrón Silver	10
100 % Agave	
Tequila Patrón Reposado	

OUZO | RAKI
| SAMBUCA

2cl | 4cl

Ouzo Plomari	3 5
Yeni Raki	
Molinari Sambuca	

RUM

4cl

Ron Zacapa 23	10
Ron Zacapa XO 25	18
El Dorado Rum 15 yo	10

SCH
NA
PS

EDELBRÄNDE

2cl | 4cl

Schladerer Williams	4 6
Schladerer Williamsbirne	
Schladerer Himbeergeist	
Schladerer Haselnussgeist	
Schladerer Kirschwasser	
Schladerer Mirabell	
Schladerer Obstwasser	
Ziegler No. 1 Wildkirsch.	7 13

WISKEY

4 cl

Four Roses	8
Jack Daniel's	8
Jim Bean	8
Maker's Mark	8
Jameson Irish Whiskey	8
Tullamore Dew	8
Cardhu Single Malt	12
Glenfiddich 12 yo	10
Glenfiddich 18 yo	13
Talisker Skye	10
Chivas Regal 12 yo	10
Chivas Regal 18 yo	13
Johnnie Walker Red	8
Johnnie Walker Black	9
Johnnie Walker Blue	20

SPEI SEN



Restaurant und Cocktailbar

SALATE

- | | |
|---|------|
| 12. Caesar Salat | 15,5 |
| Gemischter Blattsalat mit gebratenem Hühnerbrustfilet, geriebenem Parmesan, Croûtons und Caesar-Dressing | |
| 13. Fitness Salat - Chicken | 16,9 |
| Gemischter Blattsalat mit Früchten, Balsamico-Glace und hellem Balsamico-Dressing mit Hühnerbrustfilet | |
| 15. Fitness Salat - Vegetarisch | 10,9 |
| Gemischter Blattsalat mit Früchten, Balsamico-Glace und hellem Balsamico-Dressing | |
| 16. Fitness Salat - Hirte | 15,9 |
| Gemischter Blattsalat mit Früchten, Balsamico-Glace und hellem Balsamico-Dressing mit gebackenem Hirtenkäse | |
| 17. Fitness Salat - Meer | 18,9 |
| Gemischter Blattsalat mit Früchten, Balsamico-Glace und hellem Balsamico-Dressing mit gebratenen Garnelen | |
| 19. Kleiner gemischter Salat | 8,9 |
| Gemischter Blattsalat mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und hellem Balsamico-Dressing | |

VEGETARISCH | VEGAN

- | | |
|---|------|
| 25. Steinpilz-Ravioli | 16,9 |
| In einer getrüffelten Schnittlauch-Rahm-Sauce mit Kirschtomaten | |
| 57. Veggie-Burger | 13,5 |
| Im Chili-Brötchen mit gebackenem Hirtenkäse, Salat, Gurke, Paprika, Crème Fiesta und Ahornsirup | |
| 83. Demi Moore | 13,9 |
| Kartoffel-Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis | |

FLAMMKUCHEN

- | | |
|--|------|
| 118. Elsässer Art | 13,9 |
| Mit Schmand, Speck und Zwiebeln | |
| 119. Griechischer Art | 14,5 |
| Mit Crème fraîche, Peperoni, Hirtenkäse und buntem Pfeffer | |
| 120. Wildlachs | 14,9 |
| Mit Crème fraîche, Wildlachs und Lauch | |
| 121. 7 Veggie | 15,9 |
| Mit veganer Crème, Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Spitzkohl, roter Paprika und gelber Paprika | |

TAPAS

- | | | | |
|--|------|---|------|
| 01. Oliven | 6,7 | 160. Gambas in Knoblauch-Chiliöl | 10,5 |
| Mit Kräutern marinierte schwarze und grüne Oliven, dazu Baguette | | In der Pfanne geschwenkt, dazu Baguette | |
| 98. Knoblauch-Dip | 6,9 | 71. Nachos mit Tomaten-Salsa | 6,5 |
| Mit Brot | | | |
| 97. Überbackener Hirtenkäse | 10,5 | 74. Nachos mit Salsa und Käse überbacken | 7,5 |
| Mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, dazu Baguette | | | |

BEILAGEN

39. Süßkartoffel-Pommes	5,9
40. Ofenkartoffel mit Sour Creme	5,5
41. Steakhouse-Pommes	4,9

SAUCEN

53. BBQ-Sauce	3
54. Sour Cream	3
58. Knoblauch-Dip	4

BURGER

www.lounge-restaurant.de

UNSERE BURGER VOM LAVASTEIN

mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und würziger Burger-Sauce

37. Chicken-Burger	12
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	

46. Farmer-Burger (ca. 150g)	13,9
Hausgemachter Beef-Burger mit Coleslaw, Spiegelei, gegrilltem Speck, Cheddar und Burgersauce	

47. Ranch-Burger (ca. 150g)	13,9
Hausgemachter Beef-Burger mit Speck, Cheddar, Zwiebelringen in Bierteig und BBQ-Sauce	

DESSERT

60. Hausgemachtes Tiramisu	7,5
----------------------------	-----

62. Cheesecake	6,5
Warmer Käsekuchen mit Erdbeersauce	

HAUPTGERICHTE

20. Cordon Bleu	23,5
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Serranoschinken und Manchegokäse an einer mediterranen Sauce, dazu Steakhouse-Pommes	

22. Paniertes Schnitzel	19,5
Vom Schwein, dazu Steakhouse-Pommes	

33. Spare Rips	19,9
In hausgemachter BBQ-Sauce mariniert, ca. 700g, dazu Steakhouse-Pommes	

150. Champignon-Rahm-Schnitzel	20,5
Vom Schwein, dazu Steakhouse-Pommes	

PAN CASERAS

Gebackener Weizenfladen, verschiedenartig gefüllt und im Ofen gebacken auf Salat

101. Pan Casero à la Havanna	15,9
Rinderhackfleisch, Tomatensalsa, Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln und Käse	

104. Pan Casero con queso	15,9
Hirtenkäse, Knoblauch, Salsa, Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Käse	

102. Pan Casero con pollo	15,9
Mariniertes Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Zucchini, Crema Fiesta, Salsa und Käse	

105. Pan Casero Diavolo	16,9
Mariniertes Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Zucchini, Crema Fiesta, Salsa, Käse, Peperoni und Jalapeños	