

Français (F)

Bienvenue au Restaurant du Harbour

Bon Appetit !

Le Plat Principal servit avec Salade Mixte / Frites / Purée de Pommes de Terre.... • = LES REPAS SANS GARNITURES

Végétarien  Végétalien  Sans Farine 

Nous ne chargeons pas pour le service, il est à la discrétion du client.

Tous nos prix ont la TVA inclus

Boissons Alcoolisées interdite au moins de 18 ans (Carte d'identité peut être demande)

Italiano (I)

Benvenuto al Ristorante del Harbour

Buon Appetito!

La Portata Principale serviti con Insalata Mista / Patatine Fritte / Purè di Patate.... • = IL PASTO SENZA CONTORNI

Vegetariani  Vegano  Senza Farina 

Nessuna spesa per i servizi inclusa

prezzo compreso di tutte le tasse

Noi serviamo Alcolici e Super Alcolici solo a persone cue hanno 18 Anni.

Español (E)

Bienvenido al Restaurante del Harbour

Bueno Appetit!

Plato Principal servido con Ensalada Mixta / Patatas Fritas / Puré de Patata.... • = LA COMIDA SIN GUARNICIONES

Vegetarianos  Vegana  Sin Harina 

Cargo por servicio personalizado no incluido

IVA incluido en el precio




No permitida la venta de alcohol a menores de 18 anos

Deutsch (D)

Willkommen zur Harbour Gaststätte

Gutes Appetit!

Das Hauptgericht mit Mischensalat / Pommes Frites / Kartoffelpüree.... • = DIE MAHLZEIT OHNE BEILAGEN

Vegetarier  Veganer  Glutenfrei 

Das Trinkgeld ist Nicht Inbegriffen

Alle unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Alkoholische Getraenke duerfen strikte nur an ueber 18 jaehrige verkauft werden. (Identitaetskarte wird verlangt)

ENTRÉES/ANTIPASTI/ENTRANTES/VORSPEISEN

Seafood Chowder 5.95

- (F) Soupe de Poisson a la Crème
- (I) Zuppa di Pesce Crema
- (E) Crema de Marisco
- (D) Meeresfruechte-Rahmsuppe.

Crab Claws Garlic Butter 8.75

- (F) Pinces de Crabes Sauté au Beurre d' Ail
- (I) Artigli del Granchio Saltate in padella con Burro all' Aglio
- (E) Pinzas de Cangrejo Fritas en Mantequilla al Ajo
- (D) Krabbegreifer in der Knoblauchdip

Three Cheese Garlic Bread 4.50

- (F) Baguette a l' Ail et Fromage
- (I) Bruschetta all' Aglio con Formaggio Fuso
- (E) Pan al Ajo y Queso Fundido
- (D) Knoblauchbtot mit Käse

Smoked Salmon with Potato Boxyt 8.50

- (F) Saumon Fumé, Gâteau de Pommes de Terre, Sauce Dijon
- (I) Salmone Affumicato con Patata, Condimento Mostarda
- (E) Salmón Ahumado, Patata y Salsa Mostaza
- (D) Gerauchter Lachs, Kartoffel mit Senfsosse

Baked Garlic Mussels 7.95

- (F) Moules Farcies au Beurre d' Ail
- (I) Cozze Impanate e Ricoperte da umo Strato d' Aglio
- (E) Mejillones al Horno en su Concha con Pan Rallado y Ajo
- (D) Gebackene Knoblauchmuscheln

Smoked Salmon & Shrimp Salad 8.50

- (F) Salade de Saumon Fumé et Crevettes Roses
- (I) Insalata Salmone Affumicata e Gamberetto
- (E) Ensalata Salmón Ahumado y Camerones
- (D) Gerauchter Lachs-Salat mit Garnele

Filo Prawns 7.95

- (F) Langoustines Enrobée de Feuilles de Briques, Sauce Chilli
- (I) Croccanti Gamberetti, Salsa Tailanoese agrod
- (E) Camarones Rebozados
- (D) Garnelen in Knusprigem Strudelteig, Thai Chillissosse

Bruschetta 5.75

- Crostini aux Oignons Rouges et Fromage de Chèvre
- Bruschetta con la Cipolla Rossi e Formaggio del Capre
- Pan del Ajo con Cebolla del Rojo y Queso de las Cabras
- Knoblauchbrot mit Roter Zwiebel und Ziegekäse

Nachos 7.50

- Tortillas servit avec un Chili con Carne et Gratiné
- Tortiglia servita con Bolognese, Peperoncino, Formaggio Fuso
- Nachos con Ternera , ligeramente Picante, Frijoles y Queso
- Tortillaschips mit Chilli con Carne und Käse Ueberbacken

Cold Water Shrimp 7.95

- Salade de Crevettes Roses, Mayonnaise a la Tomate
- Insalata del Gamberetto con la Maionese del Tomate
- Ensalada de la Camerones, Mayonesa del Tomate
- Garnelesalat mit Tomate Mayonnaise

Smoked Bacon Salad 5.50

- Salade de Lardons Fumés, Sauce au Fromage Bleu
- Insalata Pancetta Affumicato, Condimento Formaggio Blu
- Ensalada de Beicon Ahumado, Salsa Queso Azul
- Gerauchter Specksalat mit Blaukäsesosse

Chicken Caesar Salad 5.75

- Salade de Poulet 'Caesar' avec Croûtons et Parmigiano
- Insalata Pollo 'Caesar' con Formaggio Parmigiano
- Ensalada de Pollo 'Caesar' el Queso Parmigiano
- Huhnsalat 'Caesar' mit Parmigianokäse

Garlic Mushrooms 5.95

- Champignons pané Frit, Mayonnaise a l' Ail
- Funghi Impanati serviti con Maionese all' Aglio
- Champinoñes Rebozados en Pan Rallado y Ajo con Salsa Alioli
- Goldenfritierte Pilze mit Knoblauchdip

Tijuana Wedges 5.95

- Lardons Fumés et Fromage Fondue avec Pommes Frites Epices
- Patata con Spezie con Formaggio Fuso e Bacon
- Patatas Fritas Especiadas con Beicon y Queso Fundido
- Würzige Kartoffelschnitze Ueberbacken, Speck und Käse

POISSONS / FRUTTI DIMARE / PESCADOS / MEERESFRÜCHTE

Herb Crusted Cod 18.50

- (F) Filet de Cabillaud Rôti, Pain d'Herbe, Tomate et Oignon
 (I) Filetto di Merluzzo, Pangrettato del'Erbe, Pomodoro e Cipolla
 (E) Bacalao con la Hierbas, Ragout del Tomate y Cebolla
 (D) Kabeljau mit Bratenzweibel und-Tomate

Beer Battered Haddock 14.50

- (F) Filet d'Aiglefin, dans une Pate a Frire, accompagn  de Petit Pois
 (I) Assinello in Pastella e serviro con Pisello
 (E) Eglifino Rebozado servido con Guisantes
 (D) Gerbratene Seehecht im Geschlagenen Eireteig mit Erbsen

• Smoked Salmon and Shrimp Salad 15.95

- (F) Salade de Saumon Fum  et Crevettes Roses
 (I) Insalata Salmone Affumicata e Gamberetto
 (E) Ensalata Salmón Ahumado y Camerones
 (D) Gerauchter Lachs-Salat mit Garnele

Baked Garlic Mussels 17.95

- (F) Moules Farcies au Beurre d' Ail
 (I) Cozze Impanate e Ricoperte da umo strato d'Aglio
 (E) Mejillones al Horno, Concha con Pan Rallado y Ajo
 (D) Gebackene Knoblauchmuscheln

Medallions of Monkfish 19.75

- (F) Medallion de Lotte, Petit Pois, Lardon Fum , Beurre Blanc
 (I) Rana Pescatrice con Pancetta Affumicato, Pisello, Salsa Burro
 (E) Medallones de Rape con Beicon, Guisantes, Salsa Mantequilla
 (D) Angler mit Gerauchter Speck, Erbse und Buttersosse

STEAK / BISTECCADIMANZO / BISTEC / DAS STEAK

8 oz Harbour Steak Classic 19.95

- (F) Entrec te de 240g Grill  Oignons et Champignons Sautés
 (I) 240g Bistecca di Manzo con Funghi e Cipolle Saltate in Padella
 (E) Filete de Lomo de 240g con Salteado de Cebolla y Champiñones
 (D) 240g Rindfleischsteak mit Gedaempten Zweibeln und Pilzen

12 oz Jack Daniels Steak 23.50

- (F) Entrec te de 360g Grill , Sauce 'Jack Daniels'
 (I) 360g Bistecca di Manzo, Salsa 'Jack Daniels'
 (E) Filete de Lomo de 360g con Salsa 'Jack Daniels'
 (D) 360g Rindfleischsteak mit 'Jack Daniels'sosse'

Fillet Steak Firenze 25.95

- (F) Filet de Boeuf Grill , Sauce au Poivre
 (I) Filetto di Manzo con Salsa al Pepe
 (E) Solomillo de Ternera son Salsa de Pimienta
 (D) Rindfiletsteak serviert mit Pfefferkornsosse

(Français): BLEU (Bleu) / SAIGNANT (Rare) /   POINT (Medium) / BIEN CUIT (Well Done)
 (Italiano): AL SANGUE (Rare) / MEDIAMENTE (Medium) / BEN COTTO (Well Done)
 (Espa ol): POCO HECHO (Rare) / MEDIO HECHO (Medium) / MUY HECHO (Well Done)
 (Deutsch): ROH (Rare) / HALB DURCH (Medium) / DURCHGEBRATEN (Well Done)

Roast Salmon 17.50

- Saumon Rôti, Pommes de Terre, Haricot Verts, Beurre Blanc
 Salmone Arrosto, Patata, Fagiolo, Pomodoro, Salsa Burro
 Asado di Salmón, Patata, Jud as Verde, Tomate, Salsa Mantequilla
 Lachsfilet mit Grune-Bohne und Tomate und Buttersosse

Sea Bream with Tomato & Capers 18.50

- Filet de Dorade Grill , Sauce au Tomate et Capre
 Filetto di Pagro aon Aglio, Salsa al Pomodoro e Cappero
 Filetto di Esparido, Salsa de Tomate y Alcapperra
 Meerbassfilet mit Tomate und Kapriolsosse

Fisherman's Pie 17.95

- Rago t de Cabillaud, Saumon, Crevettes, Pur e de Pommes de Terre
 Sformato di Merluzzo, Salmon e Gamberetto con Pur  di Patate
 Estofado de Bacalao, Salmón y Camerones con Pur  de Patata
 Kabeljau, Lachs und Garnele Ragout mit Kartoffelpuree

Hot Skippers Platter 24.95

- Poissons Chaud: Saumon, Moules, Crabe, Langoustine, Aiglefin
Pesce Caldi: Salmone, Cozze, Gamberetti, Granchio, Assinello
Pescados Caliente: Salmon, Mejillones, Gambas, Cangrejo, Eglifino
Heisse Fisch: Lachs, Muscheln, Garnelen, Krabbe, Seehecht

Filo Prawns 17.95

- Langoustines Enrobée de Feuilles de Briques, sauce Chilli
 Croccanti Gamberetti, Salsa Tailanoese Agrodolce
 Camarones Rebozados
 Garnelen in knusprigem Strudelteig, Thai Chilli Sosse

12 oz Sirloin Steak 23.50

- Entrecôte de 360g Grillé, Sauce Chasseur
 360g Bistecca di Manzo, Salsa Chasseur
 Filete de Lomo de 360g con Salsa Chasseur
 360g Rindfleischsteak mit Chasseursosse

480g T Bone Steak 24.95

- Côte de Boeuf (pour une personne) Grillé, Anneaux d'Oignons Frits
 Bistecca e Filetti di Manzo (T Bone), Cipolle Impanate
 Chuleton con Hueso en Forma de 'T', Cebolla Rebozados
 Rindfleischsteak und Rindfiletsteak, Frittierte Zweibelringe

Fillet Steak Cashel 25.95

- Filet de Boeuf Grillé au Cro ton d' Ail et Fromage Bleu
 Filetto di Manzo con il Crostino e del Formaggio Blu
 Solomillo de Ternera con Pan Frito y Queso Azul
 Rindfiletsteak mit Blauschimmelk se-und Knoblauchbrot

VIANDE ET VOLAILLE / CARNE E POLLETERIA CARNE Y CARNE DE AVE / FLEISCH UND GEFLUEGEL

• Spaghetti Bolognese 13.95

- (F) Spaghetti Bolognese
- (I) Spaghetti Bolognese
- (E) Spaghetti a la Bolonesa
- (D) Spaghetti mit Rindhachfleisch in Bolognesesosse

Beef Fajitas ☒ 21.95

- (F) Sauté de Boeuf, Poivrons et Oignons, servit avec une Tortilla
- (I) Carne di Manzo con Cipolla e Peperoni, servita con Tortillas
- (E) Fajitas de Ternera
- (D) Gegrillte Rindfleischstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Mehl tortillas

Cheese & Chilli Burger 12.50

- (F) Hamburger au Fromage et Sauce Chili
- (I) Amburger al Formaggio e Chili
- (E) Hamburguesa con Queso y Salsa Chile
- (D) Einfacher Hacksteakburger mit Chili und Käse

• Chicken Curry with Rice. 14.95

- (F) Filet de Poulet, Sauce aux Curry, Riz Vapeur
- (I) Petto di Pollo, con Salsa Curry, Bollito Riso
- (E) Pechuga de Pollo con Salsa Curry, Arroz Cocido
- (D) Hühnerbrust mit Currysosse, Gekocht Reis

Salt 'n' Pepper Duckling ☒ 17.95

- (F) Demi Canard Désossé, Sauce aux Pommes et Cidre
- (I) Mezza Anatra Arrostiti, Salsa di Mela e Sidro
- (E) Medio Pato Asado, Deshuesado, Salsa de Manzana y Sidra
- (D) Bratenente mit Apfel und Zidersosse

The Chicken Basket 14.95

- (F) Poulet Pané Frit avec Frites
- (I) Pollo Impanati con Patatine Fritte
- (E) Pollo Rebozados en Pan Rallado con Patatas Fritas
- (D) Goldenfrittierte Huhn mit Pommes Frites

Goujons of Chicken 15.95

- (F) Goujons de Poulet servit avec une Mayonnaise a l'Ail
- (I) Petti di Pollo Impanati con Maionese all'Aglio
- (E) Tiras de Pechuga de Pollo Rebozadas en pan con Salsa Ailioli
- (D) Goldenfrittierte Hühnerstreifen mit Knoblauchdip

Lasagne al Forno 13.95

- Lasagnes au Four
- Lasagne al Forno
- Lasaña de Ternera al Horno
- Nudelteigblaetter mit Rinderhackfleisch, Tomatensosse und-Käse

Plain Steak Burger 11.50

- Hamburger
- Amburger Regolare
- Hamburguesa
- Einfacher Hacksteakburger

Cheese & Bacon Burger 12.50

- Hamburger aux Lardons et Fromage Fondu
- Amburger al Formaggio e Pancetta
- Hamburguesa con Beicon y Queso
- Einfacher Hacksteakburger mit Speck und Käse

Honey Roasted Chicken 16.50

- Filet de Poulet Enrobée de Poitrine de Porc et Farcie
- Petto di Pollo con Pancetta, Farcita con Pangrattato
- Pechuga de Pollo Envuelto con Beicon y el Relleno
- Huhn Brust mit den Brotkrumeanfullen und-Speck

Chicken Fajitas ☒ 19.95

- Sauté de Poulet, Poivrons et Oignons, servit avec une Tortilla
- Carne di Pollo, Cipolla e Peperoni, servita con Tortillas
- Fajitas de Pollo
- Hühnerstruecke mit Paprika und Zwiebeln mit Mehl tortillas

Chicken Santini 16.50

- Filet de Poulet Frits, Sauce aux Champignons Sauvages
- Petto di Pollo con Salsa di Funghi
- Pechuga di Pollo Frita con Salsa de Champiñoñes
- Pfannengebratenes Huhn mit Wildpilzsosse

Chicken Enchiladas 16.50

- Ragoût de Poulet a la Mexicaine servit dans une Tortilla et Gratiné
- Morbida tortiglia di Pollo con Tortillas e Salsa Messicana e Formaggio
- Enchiladas de Pollo y Queso Fundido
- Weiche Mehl tortillas mit Hühnerstruecke mit Mexikansosse und-Käse

(F) Le Plat Principal servit avec Salade Mixte / Frites / Purée de Pommes de Terre.... • = LES REPAS SANS GARNITURES

(I) La Portata Principale serviti con Insalata Mista / Patatine Fritte / Purè di Patate.... • = IL PASTO SENZA CONTORNI

(E) Plato Principal servido con Ensalada Mixta / Patatas Fritas / Purè de Patata.... • = LA COMIDA SIN GUARNICIONES

(D) Das Hauptgericht mit Mischensalat / Pommes Frites / Kartoffelpüree.... • = DIE MAHLZEIT OHNE BEILAGEN

PIZZERIA

• Small Margherita Pizza 9.00

- (F) 20 cm Pizza : Fromage Mozzarella et Sauce Tomate
- (I) 20cm Pizza : Formaggio Mozzarella e Salsa Pomodoro
- (E) 20 cm Pizza : Mozarella y Salsa de Tomate
- (D) 20 cm Pizza: Mozzarellakäse und Tomatensosse

• Large Margherita Pizza 10.50

- 25cm Pizza : Fromage Mozzarella et Sauce Tomate
- 25 cm Pizza : Formaggio Mozzarella e Salsa Pomodoro
- 25 cm Pizza : Mozarella y Salsa de Tomate
- 25 cm Pizza: Mozzarellakäse und Tomatensosse

CHAQUE GARNITURE..... PER GUARNIZIONE..... CADA INGREDIENTE PRO ZUTAT..... 1.50

Ham: (F) Jambon, (I) Prosciutto, (E) Jamón Cocido, (D) Schinken

Bacon: (F) Lardons, (I) Pancetta, (E) Beicon, (D) Speck

Pepperoni: (F) Saucisse, (I) Salsicía, (E) Pepperoni, (D) Peperoni

Salami: (F) Salami, (I) Salame, (E) Salami, (D) Salami

Mexican Beef: (F) Chili con Carne, (I) Chili con Carne, (E) Chili con Carne, (D) Chili con Carne

Mexican Chicken: (F) Poulet Épices, (I) Pollo con Spezie, (E) Pollo Especiades, (D) Würzige Huhn

Peppers: (F) Poivrons, (I) Peperoni, (E) Pimientos, (D) Paprika

Onion: (F) Oignons, (I) Cipolla, (E) Cebolla, (D) Zwiebel

Mushroom: (F) Champignons, (I) Funghi, (E) Champiñones, (D) Pilze

Sweetcorn: (F) Mais, (I) Mais Doce, (E) Maíz, (D) Maískoerner

Capers: (F) Capre, (I) Cappero, (E) Alcapperra, (D) Kapriol

Tomato: (F) Tomate, (I) Pomodoro, (E) Tomate, (D) Tomate

Courgette: (F) Courgette, (I) Zucchina, (E) Calabacín, (D) Zucchini

Black Olives: (F) Olive Noir, (I) Olive Nere, (E) Olivas Negras, (D) Schwarze Oliven

Jalapeño Chili: (F) Piment, (I) Peperoncino, (E) Jalapeño, (D) Chilli

Pineapple: (F) Ananas, (I) Ananas, (E) Piña, (D) Ananas

Salmon: (F) Saumon, (I) Salmone, (E) Salmón, (D) Lachs

Prawns: (F) Crevettes Roses, (I) Gamberetti, (E) Camerones, (D) Garnelen

Tuna: (F) Thon, (I) Tonno, (E) Atun, (D) Thunfisch

Anchovy: (F) Anchois, (I) Acciugne, (E) Anchoas, (D) Anchovis

Parmesan: (F) Parmigiano, (I) Parmigiano, (E) Parmigiano, (D) Parmigianokäse

Cheddar: (F) Fromage Cheddar, (I) Formaggio Cheddar, (E) Queso Cheddar, (D) Cheddarkäse

Goat Cheese: (F) Fromage de Chèvre, (I) Formaggio della Capra, (E) Queso de Cabra, (D) Ziegekäse

Blue Cheese: (F) Fromage Bleu, (I) Formaggio Blu, (E) Queso Azul, (D) Blauschimmelkäse



(F) Le Plat Principal servit avec Salade Mixte / Frites / Purée de Pommes de Terre.... • = LES REPASSANS GARNITURES

(I) La Portata Principale serviti con Insalata Mista / Patatine Fritte / Purè di Patate.... • = IL PASTO SENZA CONTORNI

(E) Plato Principal servido con Ensalada Mixta / Patatas Fritas / Puré de Patata.... • = LA COMIDA SIN GUARNICIONES

(D) Das Hauptgericht mit Mischensalat / Pommes Frites / Kartoffelpüree.... • = DIE MAHLZEIT OHNE BEILAGEN

SALADE ET VÉGÉTARIEN/INSALATA E VEGETARIANI ENSALATA Y VEGETARIANOS/SALAT UND VEGETARISCHE

Asparagus, Mozzarella & Pea Risotto Cake   14.50

- (F) Gâteau Risotto Asperges, Mozzarella, Petis Pois
(I) Risotto Dolce con Mozzarella, Asparago e Pisello
(E) Risotto Pastel Espárragos, Mozarella y Guisantes
(D) Risottokuchen mit Spargel, Mozarellakäse und Erbse

• **Smoked Bacon Salad**  10.50

- (F) Salade de Lardons Fumés, Sauce au Fromage Bleu
(I) Insalata Pancetta Affumicato, Condimento Formaggio Blu
(E) Ensalada de Beicon Ahumado, Salsa Queso Azul
(D) Gerauchter Specksalat mit Blaukäsesosse

• **Warm Goats Cheese Salad**   10.50

- (F) Salade de Fromage de Chèvre aux Légumes Méditerranéens
(I) Insalata del Formaggio della Capra e Verdure Mediterranee
(E) Ensalada de con Queso de Cabra Caliente
(D) Ziegekasalat mit Mittelmeergemüsen

SUPPLÉMENTAIRE / ADDIZIONALE / ADICIONAL / ZUSÄTZLICH

French Fries 3.50

- (F) Frites
(I) Patatine Fritte
(E) Patatas Fritas
(D) Pommes Frites

Mashed Potato 3.50

- (F) Purée de Pommes de Terre
(I) Purè di Patate
(E) Puré de Patata
(D) Kartoffelpüree

Garlic Bread 3.50

- (F) Baguette a l'Ail
(I) Bruschetta all'Aglio
(E) Pan al Ajo
(D) Knoblauchbrot

French Fried Onions 3.50

- (F) Anneaux d'Oignon Frits
(I) Cipolle Impannate
(E) Aros de Cebolla Rebozados
(D) Frittierte Zwiebelringe

Tossed Salad 3.50

- (F) Salade Mixte
(I) Insalata Mista
(E) Ensalada Mixta
(D) Mischensalat

Sauté Onions 3.50

- (F) Oignons Sautés
(I) Cipolle Saltate in Padella
(E) Salteado de Cebolla
(D) Gebratene Zwiebel

Warm Country Bowl   13.50

- Pommes de Terre, Haricot-Vert, Tomate, Capre, Olive, Beurre Blanc
Patate, Fagiolo, Pomodoro, Cappero, Olive con Salsa Burro
Patata, Judías Verde, Tomate, Alcapparra, Olivas, Salsa Mantequilla
Kartoffel, Grune-Bohne, Tomate, Kapriol, Oliven, Buttersosse

• **Chicken Caesar Salad**  10.95

- Salade de Poulet 'Caesar' avec Croûtons et Parmigiano
Insalata Pollo 'Caesar' con Formaggio Parmigiano
Ensalada de Pollo 'Caesar' el Queso Parmigiano
Huhnsalat 'Caesar' mit Parmigianokäse

Vegetable Fajitas   14.95

- Légumes Frits servit avec une Tortilla
Verdure con Salsa Messicana servita con Tortillas
Fajitas de Vegetales
Gebratenes Gemüse, serviert mit Mehl tortillas

Baked Potato with Butter 3.50

- Pomme de Terre au Four avec Beurre
Patate al Forno con Burro
Patata Asadas con Mantequilla
Kartoffel Gebacken im Ofen mit Butter

Roast Vegetables 3.50

- Carottes, Navet, Céléri-Rave et Panais Rôtis
Carota, Rapa, Sedano Rapa e Pastinaca Arrosto
Asado di Zanahorias, Nabo, Apio y Pastinaca
Gebraten Mohrrübe, Rübe, Sellerieknolle und Pastinakwurzel

Wholemeal Irish Brown Bread 1.50

- Pain Complet Irlandais Fait Maison
Pane del Grano Intero Irlandese Fatto nella Casa
Pan del Trigo Integral Irlandés Hecho en la Casa
Irishes Vollweizenbrot gebildet im Haus

Garlic & Cheese Potatoes 5.00

- Gratin de Pomme de Terre a l'Ail et Fromage
Patate all'Aglio con Formaggio Fuso
Patatas Gratinados al Ajo y Queso Fundido
Knoblauch Kartoffel mit Käse

Sauté Mushrooms 3.50

- Champignons Sautés
Funghi Saltate in Padella
Salteado de Champiñones
Gebratene Pilze

Spicy Potato Wedges 3.50

- Pommes Frites Epices
Patata con Spezie
Patatas Fritas Especiadas
Würzige Kartoffelschnitzte

MENU...ENFANTS/TOPOLOGO/INFANTIL/KINDER

• Rascals Pizza with Ham 6.50

- (F) 18cm Pizza aux Jambon
- (I) 18cm Pizza con Prosciutto Cotto
- (E) 18cm Pizza con Jamon Cocido
- (D) 18cm Pizza mit Schinken

• Chicken Curry & Rice 6.50

- (F) Filet de Poulet, Sauce aux Curry, Riz Vapeur
- (I) Petto di Pollo con Salsa Curry, Bollito Riso
- (E) Pechuga de Pollo con Salsa Curry, Arroz Cocido
- (D) Huhnerbrust mit Currysosse, Gekocht Reis

• Beef Burger & Chips or Mash 5.95

- (F) Hamburger et Frites / Purée de Pommes de Terre
- (I) Amburger di Manzo e Patatine Frites / Purè di Patate
- (E) Hamburguesa de Ternera y Patatas Fritas / Purè di Patate
- (D) Rinderhackburger und Pommes Frites / Kartoffelpüree

• Spaghetti Bolognese 6.50

- (F) Spaghetti Bolognese
- (I) Spaghetti Bolognese
- (E) Spaghetti a la Bolonese
- (D) Spaghetti mit Rinderhachfleisch in Bolognesesosse

DESSERT / DOLCI / POSTRE / NACHSPEISEN

Apple Pie with Cream 4.95

- (F) Tourte aux Pommes servit avec Crème Fouettée
- (I) Torta di Mele con Panna Resca
- (E) Tarta de Manzana con Nata
- (D) Apfelkuchen mit Schlagsahne

Cheesecake 5.50

- (F) Gâteau au Fromage Blanc
- (I) Torta al Marscapone
- (E) Tarta de Queso
- (D) Käsekuchen

Sticky Toffee Pudding. 5.50

- (F) Pudding au Caramel
- (I) Budino di Caramella
- (E) Pudín de Caramelo
- (D) Sahnebonbon Kuchen

Selection Ice Creams 4.75

- (F) Sélection de Glaces
- (I) Selezione di Gelato
- (E) Helados Mixto
- (D) Eiscremeselektion

Strawberries with Cream 5.95

- Fraises avec Crème Fouettée
- Fragole con Panna Resca
- Las Fresas con Nata
- Erdbeeren mit Schlagsahne

• Chicken Nuggets & Chips or Mash 5.95

- Croquettes de Poulet Frits et Frites / Purée de Pommes de Terre
- Crocchette di Polli e Patatine Frites / Purè di Patate
- Nuggets de Pollo y Patatas Fritas / Purè de Patata
- Huehnernuggers und Pommes Frites / Kartoffelpüree

• Sausages & Chips or Mash 5.95

- Saucisses et Frites / Purée de Pommes de Terre
- Salsicie e Patatine Frites / Purè di Patate
- Salchichas y Patatas Fritas / Purè de Patate
- Wuerstchen und Pommes Frites / Kartoffelpüree

• Chicken Goujons & Chips or Mash 5.95

- Goujons de Poulet et Frites / Purée de Pommes de Terre
- Petti di Pollo e Patatine Frites / Purè di Patate
- Porciones de Pechuga de Pollo y Patatas Fritas / Purè di Patate
- Goldenfritierte Huhnerstreifen und Pommes Frites / Kartoffelpüree

Ice Cream with Chocolate Sauce 3.00

- Glace avec du Chocolat Chaud
- Gelato con Cioccolata Caldo
- Helado con Chocolate Caliente
- Eiscreme mit Warmer Schokoladesosse

Profiteroles with Chocolate Sauce 5.50

- Profiteroles servit avec Sauce Chocolat Chaude
- Profiteroles servito con Cioccolato Caldo
- Profiteroles con Chocolate Caliente
- Bruchteigbaellchen mit Warmer Schokoladesosse

Steamed Chocolate Pudding 5.50

- Pudding au Chocolat avec Sauce Chocolat Chaude
- Budino di Cioccolata con Cioccolato Caldo
- Pudín de Chocolate con Chocolate Caliente
- Gedämpft Schokoladekuchen mit Warmer Schokoladesosse

Trifle Chantilly 4.95

- Genoise et Cocktail de Fruit, Crème Patisserie et Chantilly
- Liquore piu Marepane Gelatina, Crema Inglese e Crema Fresca
- Bizcocho Borracho con Coctel de Frutas y Natillas
- Lagen von Sherry getraenkten Kuchen, Fruechten, Vanillacreme-Schlagrahm

Knickerbocker Glory 6.95

- Coupe de Glace, Gelée, Fruit et Sauce, servit dans un Grand Verre
- Coppa di Gelato, con Gelatina, Frutta e Salsa di Frutta
- Capas de Gelatina, Coctel de Frutas y Helado
- Lagen von Eiscreme, Gelee, Fruechten und Sosse

HOT DRINKS/BOISSONS CHAUDES/BIBITA CALDO BEBIDAS CALIENTE/HEISSESTRINKEN

Tea: Thé - Té - Té - Tee	€ 1.50
Coffee: Café - Caffè - Café - Kaffee	€ 1.50
Americano: Café Americano - Caffè Americano - Café Americano - Kaffee Americano	€ 2.00
Espresso: Express - Espresso - Café Expresso - Kaffee Espresso	€ 2.00
White Coffee: Café au Lait - Caffè Latte - Café con Leche - Kaffee mit Milch	€ 2.00
Cappuccino: Cappuccino - Cappuccino - Cappuccino - Cappuccino	€ 2.50
Hot Chocolate: Chocolat Chaud - Cioccolata Calda - Cacao - Kakao	€ 2.50
Irish Coffee: Café d'Irlandais - Caffè d'Irlandese - Café Irlandés - Irischer Kaffee	€ 6.50

COLD DRINKS/BOISSONS FROIDES/BIBITA FRAPPÉ BEBIDAS FRÍO/KALT TRINKEN

Coca Cola: Coca - Coca Cola - Coca Cola - Cola	€ 2.35
Diet Coke: Coca Light - Coca Cola Light - Coca Cola Light - Cola Light	€ 2.35
7 Up: Limonade - Limonata - Limonada - Limonade	€ 2.35
Orange Juice: Jus d'Orange - Succo a'Arancia - Zumo di Naranja - Apfelsine Saft	€ 2.35
Cranberry Juice: Jus d'Aïrelles - Succo Mirtillo Palustre - Zumo di Arándano - Preiselbeeresaft	€ 2.35
Finches Orange: Orangeade - Aranciata - Naranjada - Apfelsineade	€ 2.35
Still Water: Eau Minérale - Aqua Minerale - Agua Mineral - Stilles Wasser	€ 2.20
Sparkling Water: Eau Minérale Gazeuse - Aqua Minerale Gassata - Agua Mineral con Gas - Wasser mit Kohlensäure	€ 2.20
Tonic Water: Eau Tonique - Aqua Tónica - Agua Tónica - Wasser das Tonic	€ 1.80
Milk: Lait - Latte - Leche - Milch	€ 1.00

DRAUGHT BEER/BIÈRE PRESSION/BIRRA ALLA SPINA CERVEZA DE BARRIL/BIER VOM FASS

Pint = 568 ml Glass = 284 ml

Pint Guinness: Guinness Pinte - Guinness Pinta - Guinness Pinta - Guinness Halbe	€ 4.20
Glass Guinness: Guinness Verre - Guinness Vetro - Guinness Vidrio - Guinness Glas	€ 2.30
Pint Smithwicks: Smithwicks Pinte - Smithwicks Pinta - Smithwicks Pinta - Smithwicks Halbe	€ 4.20
Glass Guinness: Smithwicks Verre - Smithwicks Vetro - Smithwicks Vidrio - Smithwicks Glas	€ 2.30
Pint Carlsberg: Carlsberg Pinte - Carlsberg Pinta - Carlsberg Pinta - Carlsberg Halbe	€ 4.30
Glass Carlsberg: Carlsberg Verre - Carlsberg Vetro - Carlsberg Vidrio - Carlsberg Glas	€ 2.45

BEERS & CIDER/BIÈRES ET CIDRE/BIRRA E SIDRO CERVEZA Y SIDRA/BIER UND ZIDER 330 ml

Budweiser, Heineken, Miller, Corona, Coors Light	€ 4.20
Becks No Alcohol: Bière sans Alcool - Birra senza Alcool Cerveza sin Alcohol - Bier Alcoholfreies	€ 3.95
Bulmers 330 ml: Cidre Irlandais - Sidro d'Irlandese - Sidra Irlandés - Irischer Zider	€ 4.30

SPIRITS / BOISSONS ALCOOLISÉES / BEVANDA ALCOOL
 BEBIDAS ALCOHÓLICAS / TRINKEN ALKOHOL 37.5 ml

Jameson Whiskey: Whisky Irlandais - Whisky Irlandese - Whisky Irlandés - Irischer Whisky	€ 3.50
Black Bush Whiskey: Whisky Irlandais Supérieur - Whisky d'Irlandese Superiore Whisky Irlandés Superior - Überlegener Irischer Whisky	€ 4.00
Cream of the Barley: Whisky Écossais - Whisky Scozzese - Whisky Escocés - Scottischer Whisky	€ 3.50
Jack Daniels: Whisky Américain - Whisky Americano - Whisky Americano - Amerikanischer Whisky	€ 4.50
Hennessey Brandy: Cognac - Brandy - Coñac - Weinbrand	€ 4.00
Smirnoff Vodka: Vodka - Vodka - Vodka - Wodka	€ 3.50
Gordon's Gin: Gin - Gin - Ginebra - Gin	€ 3.50
Bacardi: Rhum Blanc - Rum Bianco - Ron Blanco - Weisser Rum	€ 3.95

LIQUEUR / LIQUEUR / LIQUORE / LICOR / LIKÖR

Amaretto - Baileys Irish Cream - Crème de Menthe - Cointreau - Drambuie - Grappa - Irish Mist Malibu - Pernod - Sambuca - Tequila - Tia Maria - Vermouth	€ 4.20
---	--------

WHITE WINE / VIN BLANC / VINO BIANCO / VINO BLANCO / WEISSWEIN

Bottle House 750 ml: Vin de la Maison - Vino della Casa - Vino de la Casa - Wein des Hauses	€ 17.95
Glass House: Verre de Vin de la Maison - Bicchiere di Vino della Casa Vino de Jarra de la Casa - Glas Wein des Hauses	€ 3.95
Snipe (187 ml): Petite Bouteille - Piccolo Bottiglia - Pequeña Bottella - Klein Flasche	€ 4.95
Mâcon Blanc Villages A.C. Domaine Nadine Ferrand (France)	€ 22.95
Muscadet A.C. Domaine Les Hautes Noëlles (France)	€ 21.95
Pinot Grigio Pizzolato D.O.C. - Organic (Italy)	€ 23.95
Vina Tarapaca Sauvignon Blanc, Central Valley (Chile)	€ 24.95
Ascenders Cellars, Specially Selected Chardonnay (Australia)	€ 22.95
Tindall Marlborough Riesling (New Zealand)	€ 26.95
Tindall Marlborough Sauvignon Blanc (New Zealand)	€ 24.95
Lourensford Five Heirs Chardonnay, Stellenbosch (South Africa)	€ 26.95
Canti Asti (Italy)	€ 26.95
Champagne Jaquart, Brut Mosaïque NV	€ 65.00

RED WINE / VIN ROUGE / VINO ROSSO / VINO ROJO / ROTWEIN

Bottle House 750 ml: Vin de la Maison - Vino della Casa - Vino de la Casa - Wein des Hauses	€ 17.95
Glass House: Verre de Vin de la Maison - Bicchieri di Vino della Casa	€ 3.95
Vino de Jarra de la Casa - Glas Wein des Hauses	
Snipe (187 ml): Petite Bouteille - Piccolo Bottiglia - Pequeña Bottella - Klein Flasche	€ 4.95
Beaujolais Villages AC Château de Chénas (France)	€ 23.95
Châteauneuf-du-Pape AC Sommelier (France)	€ 37.95
Rosso del Convento Pizzolato D.O.C. - Organic (Italy)	€ 24.95
Vina Tarapaca Merlot, Central Valley (Chile)	€ 25.95
Tindall Marlborough Pinot Noir (New Zealand)	€ 27.95
Five Heirs Pinotage, Stellenbosch (South Africa)	€ 27.95
Ascenders Cellars, Specially Selected Shiraz (Australia)	€ 23.95

ROSÉ WINE / VIN ROSÉ / VINO ROSÉ VINO ROSADO / WEISSHERBSTWEIN

Vina Tarapaca Rosé Cabernet Sauvignon-Syrah, Central Valley (Chile)	€ 24.95
Canti Rosé (Italy) (187 ml): Petite Bouteille - Piccolo Bottiglia	
Pequeña Bottella - Klein Flasche	€ 4.95