



Speisenkarte

m

NAU MAI BIENVENUE BI XÊR HATÎ ACCOJE DOBRODOŠLI ONGIETORRI YOKOSO VITAJTE BIENVENUE BIENVENUTO BENVIGNÙO VITAJTE NAYAK TERVETULOA TOIVOTTAÄ BENVENUTO BONAVINUTA SALVE WELCOME DEGEMER SWAGATA WELKOM BEM-VINDO AKWABA HAERE MAI SWAAGAT WILLKOMMEN FÁILTE VELKOMIN VÍTEJTE NAMASTE WITAJ CHÀO MÙNG HOSGELDINIZ ALOHA HUAN YING BENVIDO

Willkommen

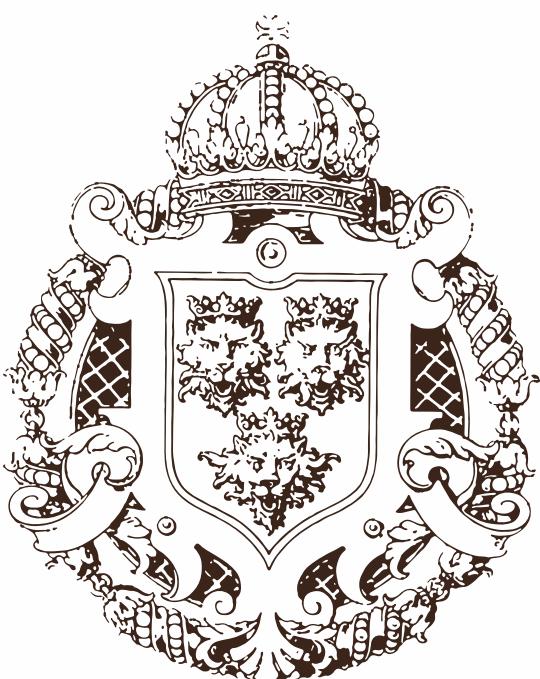
Liebe Gäste,

das Restaurant Medić ist darauf bedacht durch freundlichen, aber nicht aufdringlichen Service, sowie der internationalen und mediterranen Küche stets Ihre volle Zufriedenheit zu erlangen! Unser Bestreben ist es, Sie kulinarisch vollkommen zu verwöhnen und in unserer Rolle als Gastgeber das Wohlbefinden Ihrerseits zu erreichen. Ihren Anspruch und Ihre Wünsche wollen wir bestmöglich erfüllen.

Damit Sie einen wunderschönen Mittag oder Abend mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Bekannten oder Geschäftspartnern bei uns verbringen können, sorgen wir für das nötige Wohlfühlambiente und eine reichhaltige Getränke- und Speisenauswahl.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Familie Medić & Team



Unser Logo “Medići” - Die Entstehung

Gern möchten wir Ihnen die Entstehungsgeschichte des für das Restaurant gewählten Namens näher erläutern.

Der Name Medić existiert seit dem 15.Jahrhundert als Familienname. Zu diesem Namen gibt es auch den kleinen Ortsteil Medići, welches in Zentraldalmatien in dem Fischerdorf Brela zu finden ist. Es gehört zu den ältesten Dörfern Kroatiens. Aus diesem Ortsteil stammt der Familienname Medić. Da unser Seniorchef selbst aus diesem Ortsteil Medići stammt und unser Restaurant ein Familienbetrieb ist, haben wir uns entschlossen das Restaurant nach dem Ortsteil Medići zu benennen.

Da unsere Küche dalmatinisch geprägt ist und die Ortschaft auch in Dalmatien liegt, ist die Entscheidung schnell gefallen.

Unser Restaurant - Ihre Location

Wir verwöhnen Sie: Ob es eine Tagung, Weihnachts-, Hochzeits-, Firmen- oder Geburtstagsfeier ist, wir haben für jegliche Feierlichkeit das passende gastronomische Konzept. Besondere Anlässe sind erst besonders und werden mit ausgewählten Buffet- oder Menüvariationen gefeiert. Unser Restaurant ist für Feierlichkeiten bis zu 40 Personen geeignet.

Gern beraten wir Sie ausführlich und besprechen alle wichtigen Details mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch. Für Ihr Vertrauen und Ihr Interesse möchten wir uns bei Ihnen herzlichst bedanken.

Vielen Dank!

Aperitifs, Vorspeisen & Suppen

APERITIF

Martini Bianco	4,50 €
Sandemann Sherry	4,50 €
Prosecco Villa Sandi	4,50 €
Campari Orangensaft	6,00 €
Lillet blanc	6,00 €
VW Williamsbirne mit Martini	6,00 €



Ein Aperitif wird vor dem Essen eingenommen, um den Appetit anzuregen und das Verdauungssystem auf die bevorstehende Mahlzeit vorzubereiten.

Alkoholische Getränke wie Wein oder Cocktails wirken oft appetitanregend, da sie die Produktion von Magensäure fördern. Gleichzeitig schafft ein Aperitif eine entspannte Atmosphäre und dient oft als geselliger Einstieg in das Essen.

SUPPEN

Tomatensuppe mit Schlagsahne	6,00 €
Gulaschsuppe (feurig)	8,50 €
Hühnersuppe mit Fleischeinlage	6,50 €

VORSPEISEN

3 verschiedene Bruschetta mit Salat und Senf-Honig-Dressing	10,50 €
Dalmatinischer Schinken mit Rucola und Oliven	16,00 €
Carpaccio „vom Rinderfilet“ mit Zitronen, Parmesan & Rucolasalat	16,90 €
Marinierte Sardellen auf Rucola mit Parmesan	13,50 €
Carpaccio vom Pulpo nach dalmatinischer Art	18,90 €
Vorspeisenvariation „Medici“	19,90 €

Selbstverständlich servieren wir Ihnen zu allen Vorspeisen frisches Baguette!

Salate & Pfannengerichte

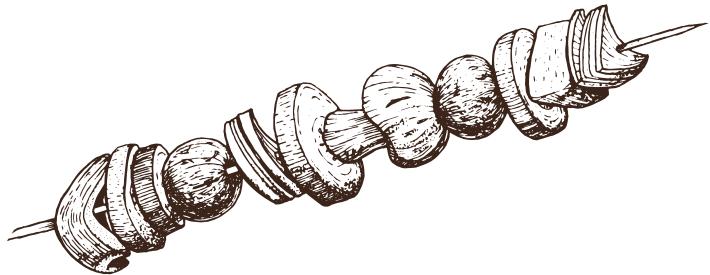
SALATE

Tomaten - Mozzarella 9,50 €

Tomaten, Mozzarella & Basilikum

Rucolasalat 8,50 €

Rucolasalat mit Parmesan



PFANNENGERICHTE

Seniorenteller 18,90 €

2 kleine Medaillons mit Champignonsauce,
dazu Krokettens und Gemüse

Muckalica (scharf) 19,90 €

Schweinefiletspitzen, dalmatinisches
Gemüse und Reis

Satarasch (scharf) 19,90 €

Schweinefiletspitzen mit Paprika,
Tomate, Ei und Reis

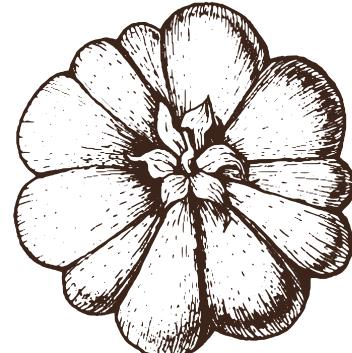
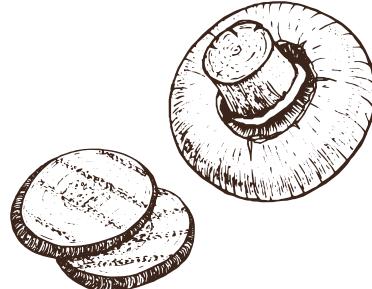
Züricher Geschnetzeltes 21,90 €

mit Nudeln und Salat

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ 26,90 €

mit Kartoffeln und Salat

Wir servieren unsere Salate mit
hausgemachtem Dressing, wahlweise auch
mit Vinaigrette.



Fischspezialitäten & vegetarische Gerichte

FISCHGERICHTE

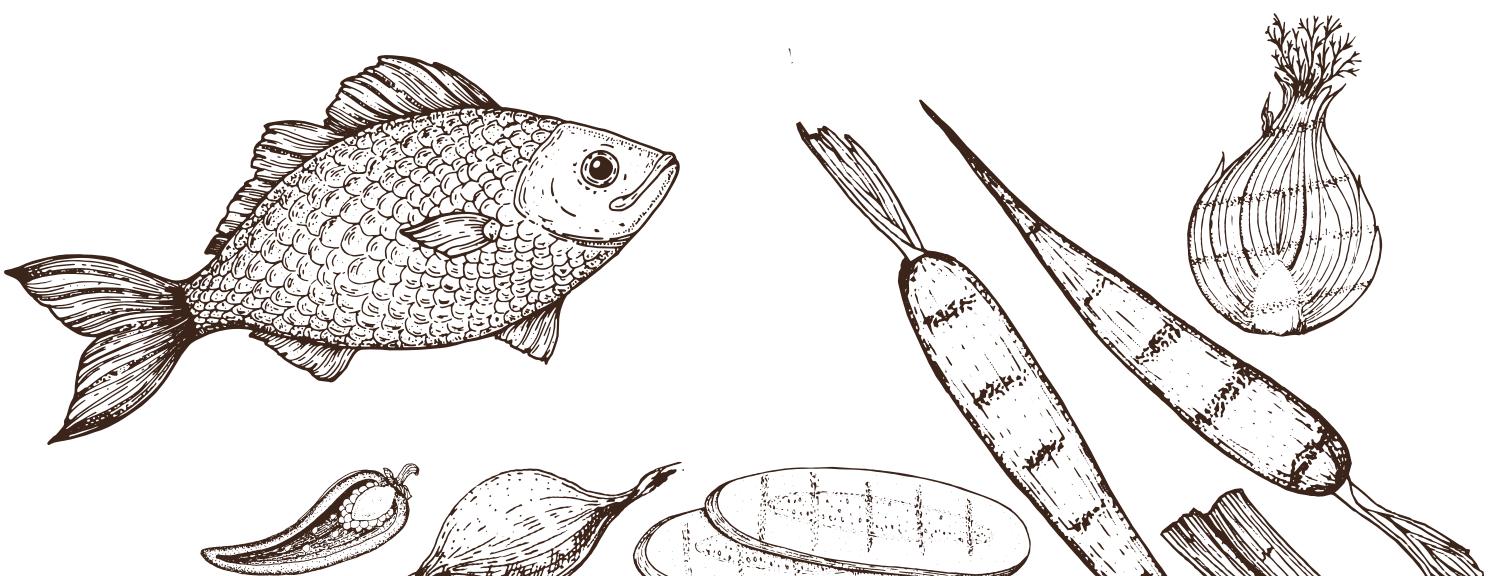
Fischsuppe nach dalmatinischer Art	14,50 €
Nudeln mit Garnelen mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan	18,90 €
Garnelenrisotto mit Tomaten, Parmesan und Knoblauch	22,90 €
Calamare vom Grill mit Kartoffelspinat und Knoblauch	21,90 €
Gegrilltes Doradenfilet mit Olivensauce, Kartoffeln und dalmatinischem Gemüse	25,90 €
Gegrilltes Lachssteak in Zitronensauce und Kartoffelspinat auf dalmatinische Art	25,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Broccoli	25,90 €
Loup de Mer Filet mit dalmatinischem Spinat und Kartoffeln	25,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	10,90 €
Spaghetti Peperoncini mit Olivenöl, Knoblauch und Parmesan	10,90 €
Gebackener Camembert auf Rucolasalat mit Butter, Preiselbeeren und Toast	13,50 €
Broccoli „überbacken“ mit Bratkartoffeln und Salat	14,90 €
Überbackener Spinat mit Bratkartoffeln und Tomatensalat	14,90 €
Champignons überbacken mit Spinat und Bratkartoffeln	15,90 €

Die Gerichte können Sie natürlich auch
ohne Parmesan bestellen, da diese Zutat
nicht vegetarisch ist.

Lassen Sie sich unsere aktuellen
Fischangebote von der Tafel präsentieren!



Steaks, Beilagen, Saucen & Steakvariationen vom Grill

STEAKS

Rinderfilet (200 g)	30,50 €
Rinderfilet (300 g)	43,50 €
Rumpsteak (200 g) Black Angus Weiderind	29,90 €
Rumpsteak (300 g) Black Angus Weiderind	42,50 €

Zu jedem Steak erhalten Sie
eine Beilage Ihrer Wahl.

BEILAGEN & SAUCEN

Kräuterbutter	1,50 €
Pommes frites	3,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Butterreis	3,50 €
Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Salzkartoffeln	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Gegrilltes Gemüse	6,50 €
Dalmatinischer Kartoffelspinat	4,50 €
Spinat	3,90 €
Djuwetsch-Reis	4,00 €
Broccoli	3,90 €
Gemischter Salat	3,90 €
Pfeffersauce	4,00 €
Champignonsauce	4,00 €
Sauce Hollandaise	4,00 €
Sauce Béarnaise	4,00 €

STEAKVARIATIONEN VOM GRILL

Dalmatinska Pržolica	27,90 €
2 dünne Roastbeefscheiben vom Grill mit Rucolasalat und Parmesan	
American Teller	33,90 €
2 Rindermedaillons mit Speck umwickelt, Kräuterbutter, Broccoli und Kroketten	
Rumpsteak	30,90 €
mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat	
Rumpsteak „Lustiger Bosniak“	30,90 €
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Rinderfiletsteak	32,90 €
mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Filetsteak „Diplomat“	34,90 €
mit Pfifferlingen, Kroketten und Broccoli	
Schweinemedaillon	25,90 €
mit Steinpilzsauce, Bratkartoffeln und Salat	
Schweinefilet	25,90 €
mit rotem Pfeffer, Rosmarinkartoffeln und glasierten Möhren	
Chateaubriand für 2 Personen	86,00 €
mit ca. 500 Gramm Rinderfilet und verschiedenen Beilagen	

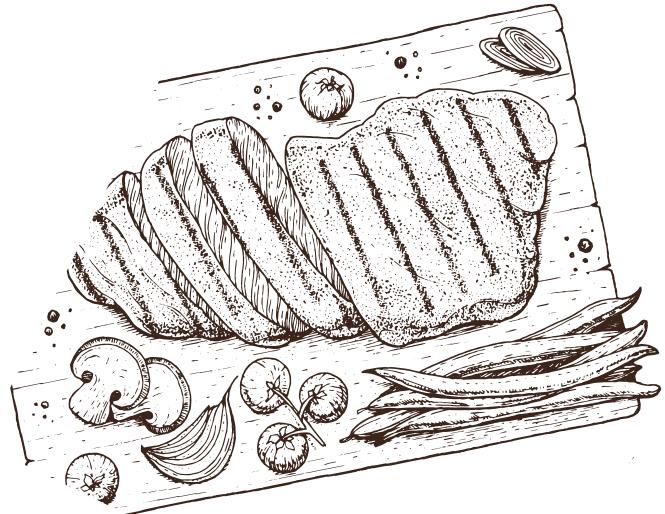
- Gemüse nach dalmatinischer Art -
Paprika, Champignons & Zucchini werden
auf Olivenöl mit Knoblauch gegrillt.



Unsere Klassiker & Desserts

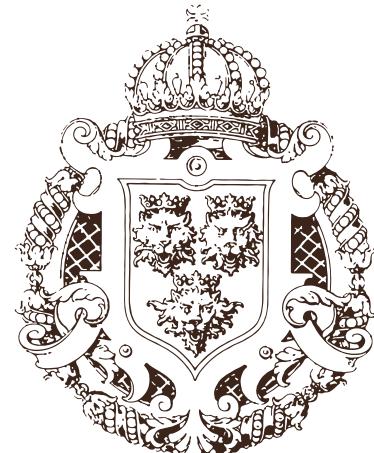
UNSERE KLASSEKIER

Schnitzel (Wiener oder Jäger Art) mit Pommes frites und Salat	16,90 €
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salat	18,90 €
Putenschnitzel mit Currysauce, Butterreis und Salat	16,90 €
Grillteller mit Pommes frites, Djuvec Reis, Krautsalat und Ajvar	20,90 €
Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse, Djuvec Reis, Pommes frites und Salat	20,90 €
Potpourri-Teller Verschiedene Fleischsorten mit Bratkartoffeln und Salat	26,90 €

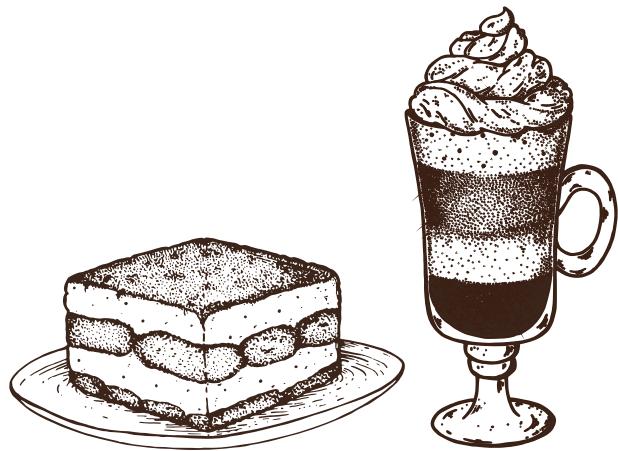


DESSERT

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce	6,50 €
Hausgemachtes weißes Schokoladeneis mit Maraschino-Likör	9,50 €
„Palačinke“ Kroatische Crêpes wahlweise • mit Marmelade oder Nutella • mit Vanilleeis, heißen Kirschen oder Schokosauce	10,50 €



Immer wieder bieten wir hausgemachte Leckereien, wie Tiramisu, Walnusskuchen und Co. an. Schauen Sie auf unsere Angebotstafeln oder fragen Sie unser Servicepersonal.



Über Allergene, Zutaten und Zusatzstoffe informieren wir Sie in einer Extrakarte, fragen Sie unseren Service.

Biere, warme & alkoholfreie Getränke

BIER VOM FASS

Veltins Plisener	0,25 l	2,80 €	0,5 l	5,50 €
Stauder Pils	0,25 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €

Grevensteiner				
Original	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,50 €

FLASCHENBIERE

Karlovačko Pivo	0,33 l	3,80 €
Ožujsko Pivo	0,33 l	3,80 €
Diebels Alt	0,33 l	3,60 €
Maisel´s Weisse Original	0,5 l	5,20 €
Maisel´s Weisse Alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Veltins Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
Veltins Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
„tut gut“ Malzbier	0,33 l	3,60 €

WARMEN GETRÄNKE

Tasse Kaffee		3,00 €
Espresso		3,00 €
Espresso Macchiato		3,20 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		4,00 €
Milchkaffee		4,00 €
Kakao mit Sahne		5,00 €
Tee (schwarz, grün, Frucht, Kamille)		3,00 €
Tee mit frischer Minze und Honig		4,50 €
Tee mit frischer Ingwer		4,50 €

Irish Coffe		7,90 €
(Jameson Irish Whiskey, Kaffee & Sahne)		

Sweet & hot		7,90 €
(Havana Club Especial Rum, Kahlúa, heiße Milch & Sahne)		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

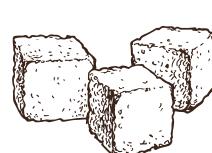
Apollinaris (selection / Vio)	0,25 l	3,00 €
Apollinaris (selection / Vio)	0,75 l	7,50 €

Coca-Cola	0,2 l	3,20 €
Coca-Cola	0,33 l	4,00 €
Cola-Cola Light	0,2 l	3,20 €
Cola-Cola Light	0,33 l	4,00 €
Fanta	0,2 l	3,20 €
Fanta	0,33 l	4,00 €
Sprite	0,2 l	3,20 €
Sprite	0,33 l	4,00 €
Mezzo Mix	0,2 l	3,20 €
Mezzo Mix	0,33 l	4,00 €

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Pfirsich- Blaubeer- & Erdbeersaft	0,2 l	je 3,20 €
---	-------	-----------

Bio Vio Schorlen	0,25 l	3,60 €
(Apfel oder Rhabarber)		

Thomas Henry	0,2 l	3,40 €
• Bitter Lemon		
• Ginger Ale		
• Tonic Water		



Offene Weine

OFFENE WEIßWEINE

Graševina Ilok SLAWONIEN • KROATIEN • TROCKEN Welschriesling / fruchtige Aromen	0,2 l 6,50 €
Laški Riesling SLOWENIEN • HALBTROCKEN • LEICHT & FRUCHTIG Ein lieblicher Wein aus dem goldenen Tal „Vipava“.	0,2 l 6,50 €
Malvazija Laguna ISTRIEN • KROATIEN • TROCKEN Fruchtige und blumige Aromen.	0,2 l 6,50 €
Oklajak Sur Lie VRGORAC • DALMATIEN • TROCKEN Spritzig feine Note. Diese Wein wird zum Ende der Gärung noch auf der Hefe gelagert.	0,2 l 6,90 €

Herkunft bzw. die Anbaugebiete unserer Weine aus Kroatien, Slowenien und Bosnien und Herzegowina.



(i) = Anbau- bzw. Herkunftsgebiet

OFFENE ROTWEINE

Plavac Badel PELJEŠAC • DALMATIEN • TROCKEN Ein voller, runder und weicher Wein mit einem feinen, sanften Aroma.	0,2 l 6,50 €
Dalmatiner Badel PELJEŠAC • DALMATIEN • LIEBLICH Plavac mali / Cabernet Sauvignon / Syraz / Mourvedre / Merlot / Drnekusa	0,2 l 6,50 €
Merlot Pilac VRGORAC • DALMATIEN • TROCKEN Merlot von den Weinbergen See Dušina in Süddalmatien Rubinrot mit erkennbarem Sortenaroma.	0,2 l 6,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

Rosé Benkovac BENKOVAC • DALMATIEN • TROCKEN Harmonisches Aroma von Erdbeeren und Himbeeren.	0,2 l 6,50 €
Adria Rose VIPAVSKA DOLINA • SLOWENIEN • LIEBLICH Leichter und fruchtiger Sommerwein.	0,2 l 6,50 €
Portugieser Weisherbst DEUTSCHLAND • LIEBLICH Fruchtig, frisch mit leichter Restsüße.	0,2 l 6,50 €



Flaschenweine

WEIßWEINE

Oklajak Sur Lie 0,75 l 24,90 €

VRGORAC • DALMATIEN • TROCKEN

Spritzig feine Note. Diese Wein wird zum Ende der Gärung noch auf der Hefe gelagert.

Pošip Čara 0,75 l 34,90 €

INSEL KORČULA • DALMATIEN • TROCKEN

Die Rebsorte Pošip ist die beliebteste Rebsorte in Kroatien. Schmeckt nach Mandelblüten, Orangenschalen mit tropischen Noten.

Sveta Lucija 0,75 l 24,90 €

INSEL KRK • DALMATIEN • TROCKEN

Autochthone Rebsorte Žlahtina von der Insel Krk. Die Aromen erinnern an Quitten, Pfirsiche, Zitrusfrüchte und Rosen. Ein edler Geschmack nach Ananas und reifen Trauben.

Graševina Vinkomir 0,75 l 26,90 €

KUTJEVO • SLAWONIEN • TROCKEN

Grand International Wien Award 2023 Gold Medaille - diese Einzellagenlinie der Premium Graševina wird aus handverlesenen und ausgewählten Trauben hergestellt.

ROSÉWEINE

Trnjak Rosé 0,75 l 29,90 €

WEINKELLERREI NUIĆ .

BOSNIEN UND HERZEGOVINA • TROCKEN

Der Rose Trnjak ist ein Premiumrosé, dessen Ursprung die Mostar-Weinberge sind. Er ist sowohl sowohl in seiner Farbe, als auch in seinem Geschmack einzigartig. Die Aromen von Kirsche, Erdbeere und Rosen bilden den harmonischen Geschmack dieses Weines.

ROTWEINE

Plavac Hvar 0,75 l 24,90 €

INSEL HVAR • DALMATIEN • TROCKEN

Rebsorte Plavac Mali, rubinrote Farbe, ausgeprägtes Aroma, starker und harmonischer Geschmack.

Blatina Barrique 0,75 l 33,90 €

WEINKELLEREI NUIĆ • BOSNIEN UND HERZEGOVINA • TROCKEN

Dieser edle Spitzenwein hat eine tief-rubinrote Farbe. Sein vielfältiges Bouquet duftet nach roten Beeren, Vanille und nach Pflaumen.

Zlatan Crjenak 0,75 l 39,90 €

BAŠKA VODA • DALMATIEN • TROCKEN

Crjenak ist eine alte dalmatinische Rebsorte die mit dem Primitivo verwandt ist. Crjenak wurde nach Californien exportiert und ist dort sehr beliebt als Zinfandel. Kräftiges rubinrote Farbe, in der Nase dominieren dunkle Beeren, Nelken und Vanille. Am Gaumen kommen dunkle Beeren, Zwetschgen, Leder, Pfeffer, Erde, mediterrane Kräuter und wieder Vanille zum Vorschein. Der Wein hat einen schönen Nachhall nach Brombeeren und dunkler Schokolade.

Postup Donja Banda 0,75 l 34,90 €

PELJEŠAC • DALMATIEN • TROCKEN

Er hat eine tief-rubinrote Farbe und ein Duft von schwarzen Früchten, getrockneter Pflaume und Feige; eine starke Struktur und reife Tannine zeichnen diesen Wein ebenso aus wie die Aromen von Schokolade und Rauch.



Dalmacija

Weine aus Kroatien.

— WWW.DALMA.DE —

Gin & Tonic

GIN & TONIC



Karbun Aura 5 cl 10,00 €

**ISTRIEN • KROATIEN •
MEHRERE GOLD-MEDAILLEN**

Karbun Gin wird mit 20 Botanicals verfeinert neben Wacholder findet sich Koriander, Anis, Thymian und Süßholz ein klarer, kräftiger Gin als Hommage an die letzten Kohlenbrenner aus dem Čićarija-Gebirge ein London Dry Gin der Extra-Klasse aus Kroatien.

Karbun Aura Sea Edition 5 cl 11,00 €

ISTRIEN • KROATIEN

DeR Gin Karbun in seiner limitierten Marine-Edition. Der Gin wird mit einer erhöhten Menge an Zitruschalen und Gewürzen destilliert und mit der Zugabe von Kiefernadeln von der Adriaküste verfeinert.

Old Pilot's GIN 5 cl 12,00 €

KROATIEN • MEHRERE GOLDMEDAILLEN

Der Old Pilot's Gin wird aus sorgfältig ausgewählten kroatischen, natürlichen Pflanzen aus dem Mittelmeerraum und dem Festland Kroatiens hergestellt. Dabei werden nur die folgenden, handverlesenen Pflanzen verwendet: Wacholderbeeren, Orange, Lavendel, Salbei, Olivenblätter und Engelwurz.

Copperhead The Alchemist's Gin 5 cl 9,00 €

BELGIEN

Dieser Gin ist fruchtig süß mit Aromen von Zitronen und Orangen. Zur Frucht gesellt sich beim Trinken und Genießen ein würziger Geschmack von Kardamom, Wacholder und Koriander. Der Name Copperhead bezieht sich auf einen berühmten Alchemisten.

Gin & Tonic

Monkey 47

SCHWARZWALD • DEUTSCHLAND

Weich und harmonisch mit ausgeprägten Wacholdernoten und frischen Zitrusfrüchten. Dazu süß-florale Noten mit einer pfeffrigen Würze und Grapefruit.

Skin Gin

Vor den Toren Hamburgs

HAMBURG • DEUTSCHLAND

Neben klassischem Wacholder spielt bei Skin Gin marokanische Minze die Hauptrolle. In Kombination mit Zitrusfruchtschalen von Orangen und Pink Grapefruits aus Spanien, Limetten und Zitronen aus Italien sowie Koriander aus Vietnam ergibt sich ein unverwechselbarer frischer und zugleich milder Geschmack.

Elephant Gin

WITTENBURG • DEUTSCHLAND

Inspiriert von der Natur Afrikas setzt Elephant Gin auf seltene afrikanische Kräuter, die sich mit frischen Äpfeln und reinem Quellwasser aus Deutschland vereinen. Diese Komposition verleiht dem Elephant London Dry Gin ein komplexes und auffällig mildes Bouquet mit blumigen, fruchtigen und würzigen Aromen.

Gin Sul

HAMBURG • DEUTSCHLAND

Die Schönheit des Einfachen: Beste Bio Wacholderbeeren, Koriandersaat, frische Zitronen aus Portugal, Zimt, Piment, Lavendel, Rosmarin und Rosenblüten sind nur einige der Botanicals, die die Saudade im GIN SUL konservieren.

5 cl 11,00 €

Gin Mare

BARCELONA • SPANIEN

Gin Mare ist ein erstklassiger mediterraner Gin, der mit den feinsten Botanicals und Zutaten von der Küste Spaniens hergestellt wird. Mit Noten von Rosmarin, Thymian und Basilikum fängt dieser weiche und komplexe Gin die Essenz des Mittelmeeres ein.

5 cl 8,50 €

Hendrick's Gin

SCHOTTLAND

Im Vordergrund Kräuter, Gurke und Rosen. Milder Gin mit leicht scharfen Anklängen von Pfeffer.

5 cl 8,50 €

Gunpowder Gin

IRLAND

Der Drumshanbo ist ein Gin aus orientalischen und heimischen (irischen) Botanicals. Der Hauptteil der Botanicals wird direkt in der Pot-Still destilliert, Die Chinesische Limone, Grapefruit, Kaffir Lime und der Gunpowder Tea liegen im Infusion-Basket (der liegt zwischen der Brennblase und dem Kondensierer).

5 cl 9,00 €

The Botanist Islay Dry Gin

ISLE OF ISLAY • ARGYLL • SCOTLAND

The Botanist ist der pure Ausdruck der Wildheit unserer Hebrideninsel. Aus 9 klassischen Gin-Gewürzen und 22 ausgewählten Botanicals, die nur auf der Insel Islay wachsen, entsteht eine Spirituose mit einem unglaublich vielschichtigen Zusammenspiel von Aromen. Extrem langsam destilliert, entsteht hier eine von Hand gefertigte, neue und wilde Generation von Premium Gins.

5 cl 8,50 €

Spirituosen, Whisk(e)y & Cocktails

SPIRITUOSEN - MARASKA (3 cl)

Maraschino (Sauerkirschlikör)	3,00 €
Cherry Brandy (Kirschlikör)	3,00 €
Vlahovac (Kräuter)	3,00 €
Pelinkovac (Kräuter)	3,00 €
Orahovac (Wallnusslikör)	3,00 €
Kruškovac (Birnenlikör)	3,00 €
Williams (Williamsbirne)	3,50 €
Šljivovica (Pflaumenobstler)	3,00 €
Juliška (Šljivovica & Kruškovac)	3,00 €
Travarica (Kräutergrappa)	4,00 €
Orahovac (Skokoladenlikör)	3,50 €
Amarena (Kirschlikör)	3,50 €

SPIRITUOSEN - BADEL (3 cl)

Korlat Wild Birne	3,50 €
Korlat Johannesbrot und Feige	3,50 €
Aura Teranino	4,00 €

WHISKY & WHISKEY (3 cl)

Powers Irish Whiskey	5,00 €
Jameson	6,00 €
Blended Irish Whiskey	
Glenlivet	7,50 €
12 YEARS Scotch Whisky	
Laphroaig	8,00 €
10 YEARS Single Malt Scotch Whisky	
Lagavulin	13,00 €
16 YEARS Islay Single Malt Scotch Whisky	
The Dalmore	12,00 €
12 YEARS Highland Single Malt Scotch Whisky	

Johnnie Walker Red Label

Tennessee Sour Mash Whiskey

5,00 €

Four Roses Bourbon

Kentucky Straight Bourbon Whiskey

5,00 €

COCKTAILS

Caipirinha

Nega Fulo Cachaca,
Limette & weißer Rohrzucker

9,40 €

Cuba Libre

Havana Club Especial Rum,
Limette & Coca-Cola

9,40 €

Mojito

Havana Club 3 Jahre Rum, Limettensaft,
weißer Rohrzucker, Minze & Soda

9,40 €

Borovnica

Havana Club 3 Jahre Rum, Limette,
weißer Rohrzucker & Blaubeersirup

9,40 €

Gimlet

Beefeater Gin, Zuckersirup & Zitronensaft

9,40 €

Flora Dora

Hendrick's Gin, Himbeersirup,
Zitronensaft & Ginger Ale

9,40 €

Gin Basil Smash

The Botanist Islay Gin, frisches Basilikum,
Zuckersirup & Zitronensaft

9,40 €

Laganini

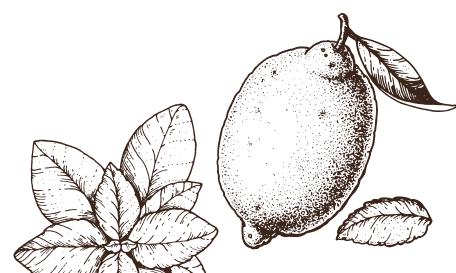
Maraschino, 43'er, Limettensaft, Karamell- &
Amarenasirup, Ananas- & Orangensaft

9,40 €

Ipanema (Alkoholfrei)

Limette, weißer Rohrzucker & Ginger Ale

6,50 €



Spirituosen, Rum, Weinbrand, Cognac & Drinks

SPIRITUOSEN (3 cl)

Weizenkorn	3,50 €
Fürst Bismarck Doppelkorn	3,50 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	3,50 €
Ouzo	3,50 €
Sambuca Molinari	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Averna	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Absolut Vodka	3,50 €
Beluga Noble Russian Vodka	6,00 €
Grey Goose Vodka	6,00 €

RUM (2 cl)

Havana Club (3 Jahre)	4,00 €
Havana Club Especial	5,50 €
	5,50 €

WEINBRAND & COGNAC (2 cl)

103 Osborne Solera Reserva	4,00 €
Brandy de Jerez	
Cardenal Mendoza	5,00 €
Rémy Martin Cognac V.S.O.P	6,00 €

DRINKS

Blaubeer Spritz	7,50 €
Prosecco, Mineralwasser, Blaubeersirup, Limette & Minze	
Hugo	7,50 €
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblüten sirup, Limette & Minze	
Aperol Spritz	7,50 €
Prosecco, Mineralwasser & Aperol	
Campari Tocco Rosso	7,50 €
Prosecco, Campari, Limette, Minze & Holunderblüten sirup	



*Genuss erfordert
Liebe in der Zubereitung,
einen Hauch von Feingefühl
und der Freude für den Gast.*





G



Reservierung & Infos unter:
0208 30 70 428

- ✉ Löhberg 2
45468 Mülheim an der Ruhr
- ✉ info@medici-mh.de
- 🌐 www.medici-mh.de