RESTAURANT

Medici

cusina dalmatina

Speisenkarte

Nau Mai
Tervetuloa
Akwaba
Bienvenue
Toivottaa
Haere Mai
Swaagat
Bi xêr hatî
Accogliere
Üdvözlet
Willkommen
Accoje
Welkomma
Benvenuto
Vítejte
Fáilte
Velkomin
Huan Ying
Dobrodošli
Bonavinuta
Salve
Welcome
Namaste
Ongietorri
Bun venit
Yokoso
Degemer
Witaj
Benvido
Benvignùo
Swagata
Bienvéni
Chào mùng
Vitajte
Nayak
Welkom
Hosgeldiniz
Aloha
Bem-vindo

Willkommen

Liebe Gäste,

das Restaurant Medići 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 Büffet- 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 5,50 €
mit Schlagsahne

Gulaschsuppe (feurig) 6,50 €

Hühnersuppe 5,50 €
mit Fleischeinlage

VORSPESISEN

3 verschiedene Bruschetta 9,90 €
mit Salat und Senf-Honig-Dressing

Dalmatinischer Schinken 14,50 €
mit Rucola und Oliven

Carpaccio „vom Rinderfilet“ 14,90 €
mit Zitronen, Parmesan & Rucolasalat

Marinierte Sardellen 12,50 €
auf Rucola mit Parmesan

Carpaccio vom Pulpo 16,50 €
nach dalmatinischer Art

Vorspeisenvariation „Medici“ 18,90 €

Selbstverständlich servieren wir Ihnen zu allen Vorspeisen frisches Baguette!

Salate & Pfannengerichte

SALATE

Tomaten - Mozzarella 7,90 €
Tomaten, Mozzarella & Basilikum

Rucolasalat 7,90 €
Rucolasalat mit Parmesan

Großer gemischter Salatteller

... mit Oliven und Schafskäse	11,90 €
... mit Schinken, Käse und Spiegelei	11,90 €
... mit Putenstreifen und Ananas	12,90 €
... mit Riesengarnelen vom Grill	21,50 €

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

PFANNENGERICHTE

Seniorenteller 16,90 €
2 kleine Medaillons mit Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln und Gemüse

Muckalica (scharf) 17,90 €
Schweinefiletspitzen, dalmatinisches Gemüse und Reis

Satarasch (scharf) 17,90 €
Schweinefiletspitzen mit Paprika, Tomate, Ei und Reis

Züricher Geschnetzeltes 19,90 €
mit Nudeln und Salat

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ 24,90 €
mit Kartoffeln und Salat

Fischspezialitäten & vegetarische Gerichte

FISCHGERICHTE

Fischsuppe 12,50 €
nach dalmatinischer Art

Nudeln mit Garnelen 16,90 €
mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan

Garnelenrisotto 18,90 €
mit Tomaten, Parmesan und Knoblauch

Calamare vom Grill 19,50 €
mit Kartoffelspinat und Knoblauch

Gegrilltes Doradenfilet 22,90 €
mit Olivensauce, Kartoffeln
und dalmatinischem Gemüse

Gegrilltes Lachssteak 22,90 €
in Zitronensauce und Kartoffelspinat
auf dalmatinische Art

Gebratenes Zanderfilet 21,90 €
mit Steinpilznudeln und Salat

Loup de Mer Filet 22,90 €
mit dalmatinischem Spinat und Kartoffeln

Lassen Sie sich unsere aktuellen Fischangebote von der Tafel präsentieren!

VEGETARISCHE GERICHTE

Spaghetti 9,90 €
mit Tomatensauce und Parmesan

Spaghetti Peperoncini 9,90 €
mit Olivenöl, Knoblauch und Parmesan

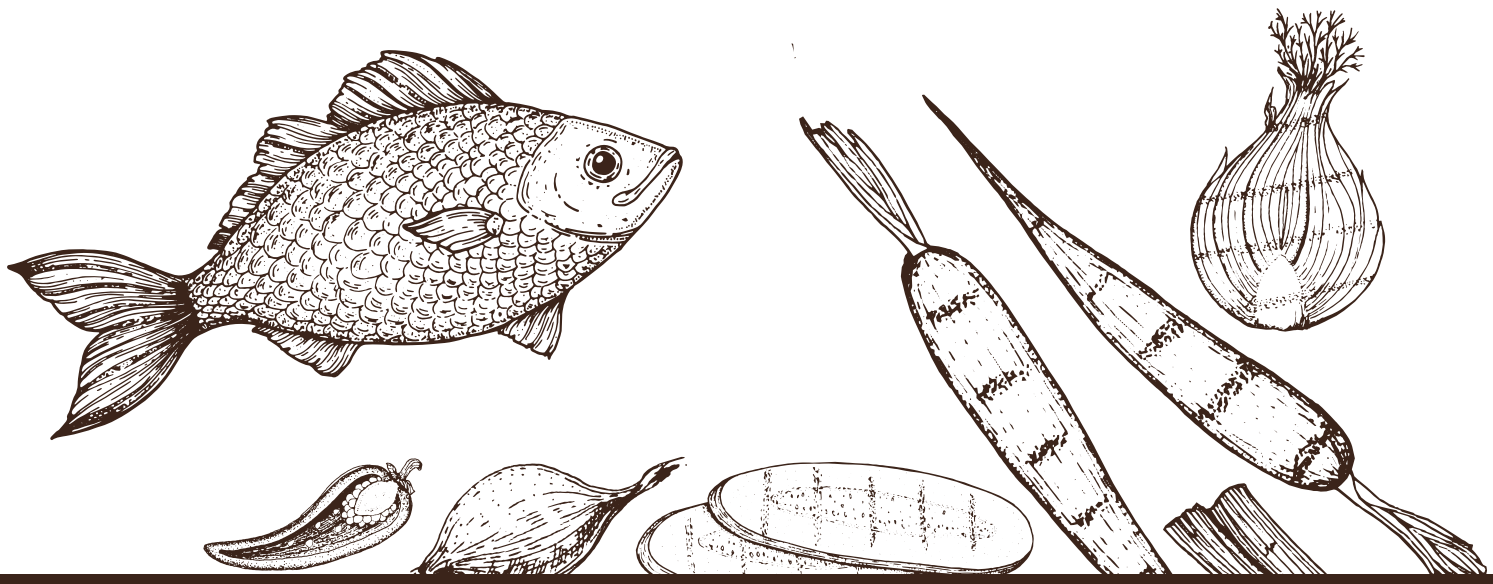
Gebackener Camembert 12,50 €
auf Rucolasalat mit Butter, Preiselbeeren
und Toast

Broccoli „überbacken“ 13,50 €
mit Bratkartoffeln und Salat

Überbackener Spinat 13,50 €
mit Bratkartoffeln und Tomatensalat

Champignons überbacken 14,90 €
mit Spinat und Bratkartoffeln

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



Steaks, Beilagen, Saucen & Steakvariationen vom Grill

STEAKS

Rinderfilet (200 g)	27,90 €
Rinderfilet (300 g)	39,90 €
Rumpsteak (200 g) Black Angus Weiderind	27,90 €
Rumpsteak (300 g) Black Angus Weiderind	39,90 €

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	5,50 €
Dalmatinischer Kartoffelspinat	4,50 €
Spinat	3,90 €
Dicke Bohnen	4,90 €
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 2 dünne Roastbeefscheiben vom Grill mit Rucolasalat und Parmesan	25,50 €
American Teller 2 Rindermedaillons mit Speck umwickelt, Kräuterbutter, Broccoli und Kroketten	30,90 €
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat	28,90 €
Rumpsteak „Lustiger Bosniak“ mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat	28,90 €
Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	30,90 €
Filetsteak „Diplomat“ mit Pfifferlingen, Kroketten und Broccoli	32,90 €
Schweinemedaillon mit Steinpilzsauce, Bratkartoffeln und Salat	23,90 €
Schweinefilet mit rotem Pfeffer, Rosmarinkartoffeln und glasierten Möhren	23,90 €
Chateaubriand für 2 Personen mit ca. 500 Gramm Rinderfilet und verschiedenen Beilagen	79,90 €

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

Unsere Klassiker & Desserts

UNSERE KLASSIKER

Schnitzel (Wiener oder Jäger Art) 15,50 €
mit Pommes frites und Salat

Cordon Bleu 17,50 €
mit Bratkartoffeln und Salat

Putenschnitzel 15,50 €
mit Currysauce, Butterreis und Salat

Grillteller 18,90 €
mit Pommes frites, Djuvec Reis,
Krautsalat und Ajvar

Gefülltes Hacksteak 18,90 €
mit Schafskäse, Djuvec Reis,
Pommes frites und Salat

Potpourri-Teller 24,90 €
Verschiedene Fleischsorten
mit Bratkartoffeln und Salat

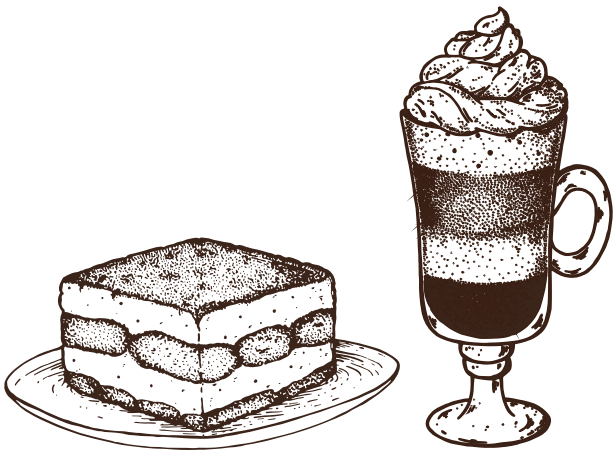
DESSERT

Vanilleeis 6,50 €
mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce

Hausgemachtes weißes Schokoladeneis 7,50 €
mit Maraschino-Likör

„Palačinke“ Kroatische Crêpes 8,50 €
wahlweise
- mit Marmelade oder Nutella
- mit Vanilleeis, heißen Kirschen oder Schokosauce

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	3,00 €	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 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,60 €
Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Kakao mit Sahne	4,50 €
Tee (schwarz, grün, Frucht, Kamille)	2,40 €
Tee mit frischer Minze und Honig	4,00 €
Tee mit frischer Ingwer	4,00 €

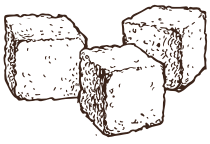
Irish Coffe 7,50 €
(Jameson Irish Whiskey, Kaffee & Sahne)

Sweet & hot 7,50 €
(Havana Club Especial Rum, Kahlúa, heiße Milch & Sahne)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris (selection / Vio)	0,25 l	2,50 €
Apollinaris (selection / Vio)	0,75 l	6,80 €
Coca-Cola	0,2 l	2,70 €
Coca-Cola	0,33 l	3,90 €
Cola-Cola Light	0,2 l	2,70 €
Cola-Cola Light	0,33 l	3,90 €
Fanta	0,2 l	2,70 €
Fanta	0,33 l	3,90 €
Sprite	0,2 l	2,70 €
Sprite	0,33 l	3,90 €
Mezzo Mix	0,2 l	2,70 €
Mezzo Mix	0,33 l	3,90 €
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Pfirsich- Blaubeer- & Erdbeersaft	0,2 l	je 3,20 €
Bio Vio Schorlen (Apfel oder Rhabarber)	0,33 l	3,80 €
Thomas Henry	0,2 l	3,40 €

- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Tonic Water



Offene Weine

OFFENE WEIßWEINE

Graševina Ilok 0,2 l 5,50 €
SLAWONIEN • KROATIEN • TROCKEN
Welschriesling / fruchtige Aromen

Laški Risling 0,2 l 5,50 €
SLOWENIEN • HALBTROCKEN • LEICHT & FRUCHTIG
Ein lieblicher Wein aus dem goldenen Tal „Vipava".

Malvazija Laguna 0,2 l 5,50 €
ISTRIEN • KROATIEN • TROCKEN
Fruchtige und blumige Aromen.

Oklajak Sur Lie 0,2 l 6,90 €
VRGORAC • DALMATIEN • TROCKEN
Spritzig feine Note. Diese Wein wird zum Ende der Gärung noch auf der Hefe gelagert.

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

= Anbau- bzw. Herkunftsgebiet

OFFENE ROTWEINE

Plavac Badel 0,2 l 5,50 €
PELJEŠAC • DALMATIEN • TROCKEN
Ein voller, runder und weicher Wein mit einen feinen, sanften Aroma.

Dalmatiner Badel 0,2 l 5,50 €
PELJEŠAC • DALMATIEN • LIEBLICH
Plavac mali / Caberent Sauvignon / Syraz / Mourvedre / Merlot / Drnekusa

Merlot Pilac 0,2 l 5,50 €
VRGORAC • DALMATIEN • TROCKEN
Merlot von den Weinbergen See Dušina in Süddalmatien Rubinrot mit erkennbarem Sortenaroma.

OFFENE ROSÉWEINE

Rosé Benkovac 0,2 l 5,50 €
BENKOVAC • DALMATIEN • TROCKEN
Harmonisches Aroma von Erdbeeren und Himbeeren.

Adria Rose 0,2 l 5,50 €
VIPAVSKA DOLINA • SLOWENIEN • LIEBLICH
Leichter und fruchtiger Sommerwein.

Portugieser Weisherbst 0,2 l 5,50 €
DEUTSCHLAND • LIEBLICH
Fruchtig, frisch mit leichter Restsüße.

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 Crljenak 0,75 l 39,90 €
BAŠKA VODA • DALMATIEN • TROCKEN
Crljenak ist eine alte dalmatinische Rebsorte die mit dem Primitivo verwandt ist. Crijenak 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 Ćićarija-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 Zitrusschalen und Gewürzen destilliert und mit der Zugabe von Kiefernnadeln 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 5 cl 11,00 €
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 5 cl 12,00 €
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 5 cl 10,00 €
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 5 cl 10,00 €
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.

Gin Mare 5 cl 8,50 €
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.

Hendrick's Gin 5 cl 8,50 €
SCHOTTLAND
Im Vordergrund Kräuter, Gurke und Rosen. Milder Gin mit leicht scharfen Anklängen von Pfeffer.

Gunpowder Gin 5 cl 9,00 €
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).

The Botanist Islay Dry Gin 5 cl 8,50 €
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.

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 6,00 €
12 YEARS Scotch Whisky

Laphroaig 7,00 €
10 YEARS Single Malt Scotch Whisky

Lagavulin 9,00 €
16 YEARS Islay Single Malt Scotch Whisky

The Dalmore 8,50 €
12 YEARS Highland Single Malt Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label 5,00 €
Tennessee Sour Mash Whiskey

Four Roses Bourbon 5,00 €
Kentucky Straight Bourbon Whiskey

COCKTAILS

Caipirinha 9,40 €
Nega Fulo Cachaca,
Limette & weißer Rohrzucker

Cuba Libre 9,40 €
Havana Club Especial Rum,
Limette & Coca-Cola

Mojito 9,40 €
Havana Club 3 Jahre Rum, Limettensaft,
weißer Rohrzucker, Minze & Soda

Borovnica 9,40 €
Havana Club 3 Jahre Rum, Limette,
weißer Rohrzucker & Blaubeersirup

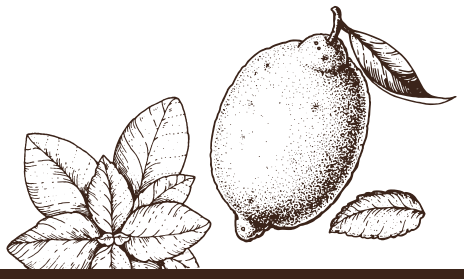
Gimlet 9,40 €
Beefeater Gin, Zuckersirup & Zitronensaft

Flora Dora 9,40 €
Hendrick's Gin, Himbeersirup,
Zitronensaft & Ginger Ale

Gin Basil Smash 9,40 €
The Botanist Islay Gin, frisches Basilikum,
Zuckersirup & Zitronensaft

Laganini 9,40 €
Maraschino, 43'er, Limettensaft, Karamell- &
Amarenasirup, Ananas- & Orangensaft

Ipanema (Alkoholfrei) 6,50 €
Limette, weißer Rohrzucker & Ginger Ale



Spirituosen, Rum, Weinbrand, Cognac& Drinks

SPIRITUOSEN (3 cl)

Weizenkorn	3,00 €
Fürst Bismarck Doppelkorn	3,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	3,50 €
Ouzo	3,00 €
Sambuca Molinari	3,00 €
Ramazzotti	3,00 €
Averna	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Absolut Vodka	3,00 €
Beluga Noble Russian Vodka	5,50 €
Grey Goose Vodka	5,50 €

RUM (2 cl)

Havana Club (3 Jahre)	3,00 €
Havana Club Especial	5,50 €
Havana Club (7 Jahre)	5,50 €

WEINBRAND & COGNAC (2 cl)

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

DRINKS

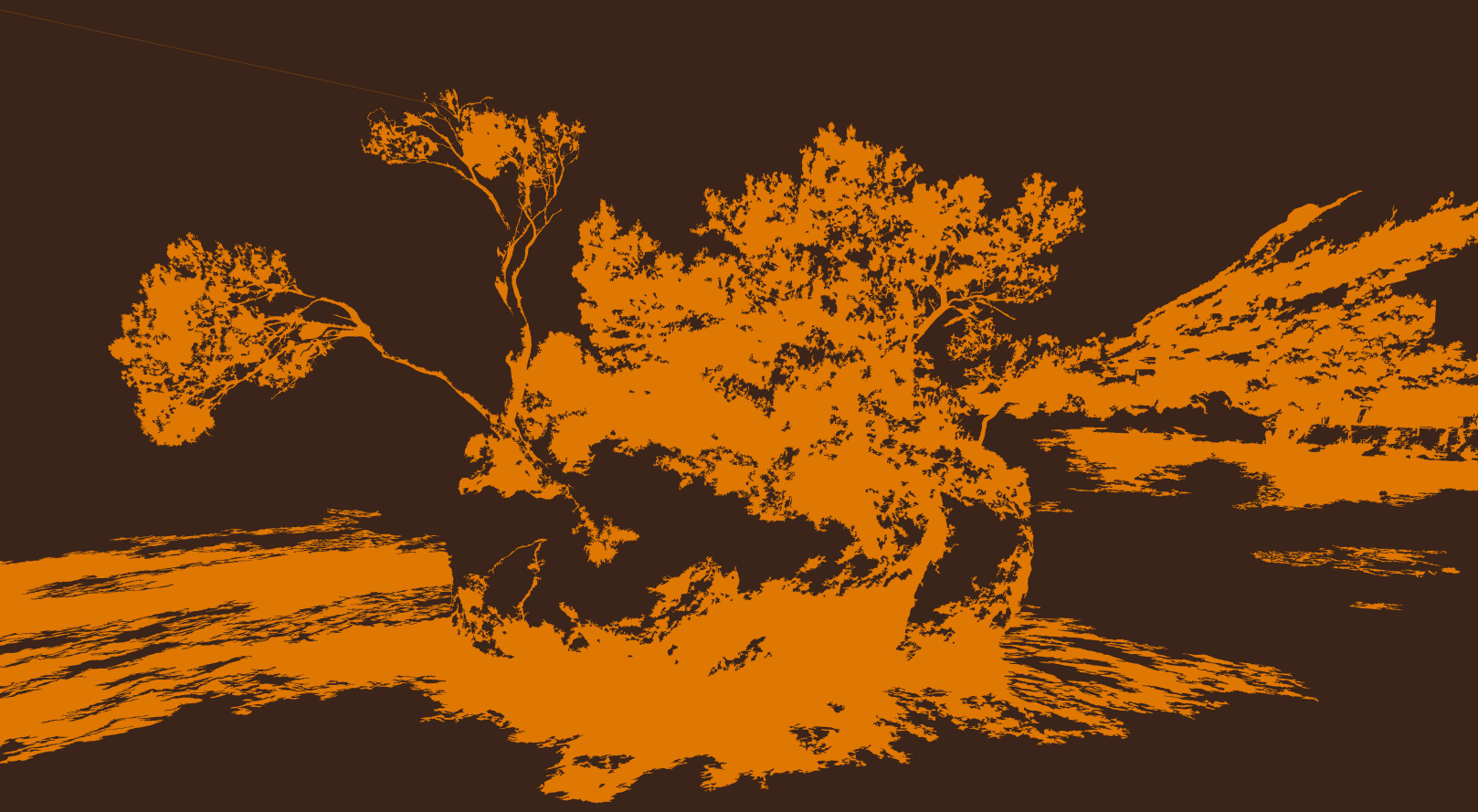
Blaubeer Spitz 6,90 €
Prosecco, Mineralwasser, Blaubeersirup, Limette & Minze

Hugo 6,90 €
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette & Minze

Aperol Spritz 6,90 €
Prosecco, Mineralwasser & Aperol

Campari Tocco Rosso 6,90 €
Prosecco, Campari, Limette, Minze & Holunderblütensirup

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



RESTAURANT
Medici
cusina dalmatina

Reservierung & Infos unter:
0208 30 70 428

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

www.medici-mh.de