

SONNTAGSBRUNCH IN DER CINETOWER GASTRONOMIE

Um 11 Uhr eröffnen wir wöchentlich unser Brunch-Buffer

Das Buffet beinhaltet nach Zusammenstellung unseres Chefkochs:

*Aufschnitt, Käse, Eierspeisen, Speck, Brötchenauswahl, Müsli,
kalte Vorspeisenvariationen & Salate,
warme Hauptgänge mit Fleisch- Fisch- und Geflügelgerichten,
Gemüse & Kartoffelbeilagen & süße Desserts*

*Brunchbuffet inkl. Proseccoempfang,
aller Heißgetränke und Säfte
19,00 € pro Person*

*Reservieren Sie gerne telefonisch, per Email oder direkt bei uns!
Kontakt: 02404 - 9099160 oder gastronomie@cinetower.de*

Kinderermäßigung

*Für Kinder bis 14 Jahren berechnen wir 1,00 € pro Lebensjahr.
Natürlich ist eine Kinderspielecke vorhanden!*

UNSERE MITTAGSKARTE

von 12.00 bis 14.00 Uhr

MONTAGS

*Das schnellste Mittagessen der Stadt
Buffet inkl. Dessert und stillem Mineralwasser Apollinaris Vio*

6,50 €

DIENSTAGS BIS FREITAGS

Wechselnde Mittagsgerichte inkl. Tagessuppe

6,50 €

&

Für Schnitzelfans - Ein Schnitzel nach Wahl mit Pommes und Salat

** von der Pute oder vom Schwein*

** mit Champignonrahm, Pfefferrahm, oder nach Wiener Art*

7,95 €

Gerne können Sie Ihr Gericht auch aus unserer regulären Speisekarte auswählen.

UNSER MENÜ

*Passiertes Frühlingslauchsüppchen mit gebackener Petersilienwurzel
und Sahne*

&

*Oscar's Filetpfännchen
Drei Schweinefiletmedaillons vom Grill mit gebratenen Champignons,
Speckböhnchen und Röstkartoffeln*

&

*Crêpe Suzette
2 kleine Crêpe auf Orangensauce mit Grand Marnier und einer Kugel Vanilleeis*

Zwei Gänge 19,50 €

Drei Gänge 24,00 €

AM NACHMITTAG

Unser Klassiker „Salat Oscar’s“
mit gebratenen Putenbruststreifen und Joghurtdressing 9,00 €

Ciabatta
frisch belegt mit knackigem Salat und Cocktailsauce,
gekochtem Schinken, Käse, Salami oder Thunfisch 5,00 €

VORSPEISEN

Passiertes Frühlingslauchsüppchen
mit gebackener Petersilienwurzel und Sahne 4,75 €

Waldpilze in Portwein-Rahmsauce mit Schnittlauch
dazu Bauernciabatta 6,00 €

Bruschetta
geröstetes Ciabatta mit Knoblauch, Olivenöl
und Tomatenwürfeln auf Ruccolasalat 5,00 €

Carpaccio vom Rind, klassisch mit Zitrone und Olivenöl,
gehobeltem Parmesan und Crema di Balsamico auf Ruccola 11,50 €

Kleiner Salat „Oscar’s“
mit gebratenen Putenbruststreifen und Joghurtdressing
dazu Ciabatta und Kräuterbutter 5,75 €

SALATE

*Der Klassiker: Salat „Oscar’s“
mit gebratenen Putenbruststreifen und Joghurtdressing* 9,00 €

*Winterlicher Feldsalat mit Streifen von der Poulardenbrust
mit Knoblauch und Basilikum gebraten auf Lauchcremedressing* 9,50 €

*Herzhafter Endiviensalat
mit würzigen Streifen von der US Hochrippe
und krossen Speckstreifen in einem Balsamico-Whiskeydressing* 10,50 €

*Ceasar’s Salad
Knackiger Römersalat mit einem Joghurt-Olivenöldressing,
Parmesanspänen und Knoblauchcrôutons* 9,00 €

*Mediterraner Salat
Ruccola und Römersalat mit Fenchelstreifen
und fruchtigen Kirschtomaten, Gorgonzola und Parmesan
im Zitronen-Olivenöldressing* 9,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Ciabatta und Kräuteröl

SALATE - SELBST GEMIXT

Stellen Sie Ihren Salat nach Ihren Wünschen zusammen

Der Salat

Gemischter Salat aus Lollo Rosso, Lollo Bionda,
Eisbergsalat, Radicchio, Chinakohl,
Chicoree, Tomaten und Gurken

klein	4,00 €
groß	4,75 €

Salatsaucen:

Tomaten-Basilikumvinaigrette, Joghurtsauce,
Cocktailsauce (1,2,4)
oder Balsamicoessig & Olivenöl

Die Toppings

Gekochten Schinken, Holländer Käse	je	1,50 €
Mozzarella, Fetakäse, Thunfisch	je	1,80 €
Paprikastreifen, Mais, Karotten, Zwiebel	je	0,50 €
Oliven, Peperoni	je	1,00 €
Rinderstreifen, Schweinefiletstreifen	je	4,50 €
Putenbruststreifen		3,00 €
Chicken Wings, Nuggets oder Chili Poppers	(5 Stück)	3,50 €
Zwei kleine Putenmedaillons mit Bacon		4,50 €
Garnelen	(10 Stück)	4,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Ciabatta und Kräuteröl

HAUPTSPEISEN

<i>Schmiedepfanne Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Broccoli</i>	14,00 €
<i>Oscar's Filetpfännchen Drei Schweinefiletmedaillons vom Grill mit gebratenen Champignons, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	14,00 €
<i>Poulardenbrüstchen Mediterran Zartes Poulardenbrüstchen auf Rosmarin-Zucchini Gemüse mit Fettucine und Tomatensugo</i>	12,50 €
<i>Pasta Asia mit frischen Sprossen und Black Tiger Shrimps in Sojasauce</i>	12,50 €
<i>Pasta Cremé mit Spinat und Walnüssen in Gorgonzolarahm</i>	10,00 €
<i>Pasta vegetarisch in würzigem Tomaten-Kräutersugo mit schwarzen Oliven und Ruccola</i>	9,50 €
<i>Gewürzschmorbraten vom Rind mit Wacholder und Zimt, geschmort an Spitzkohl mit Schupfnudeln und Kräuter-Schmelze</i>	16,00 €
<i>Forelle Müllerin Klassisch in Mandelbutter gebratene Forelle mit Salzkartoffeln und knackigem Salat</i>	17,50 €

HAUPTSPEISEN

Fried Chicken Special
Kartoffelecken mit panierten Hähnchen Nuggets und Gemüse,
herzhaft gewürzt mit Sour Cream 10,00 €

Der Towerburger
Burger mit 180g saftigen Beef, knackigem Salat, Tomate,
Käse, krossem Speck und Chilisauce,
dazu Pommes frites und Sour cream 10,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites, Kartoffelecken oder Bratkartoffeln und Salat 12,00 €

Pfefferrahm-Schnitzel
mit Pommes frites, Kartoffelecken oder Bratkartoffeln und Salat 12,50 €

Champignonrahm-Schnitzel
mit Pommes frites, Kartoffelecken oder Bratkartoffeln und Salat 12,50 €

Schnitzel mit Chili-Bearnaise
mit Pommes frites, Kartoffelecken oder Bratkartoffeln und Salat 12,50 €

Wählen Sie Ihr Schnitzel - vom Schwein oder von der Pute

US BEEF VON AMERIKANISCHEN WEIDEN

zart marmoriertes Fleisch, einzigartiger Steakgenuss

Old No. 7 Grilled Steak

*US Beef vom Grill mariniert mit Limone,
braunem Zucker und Bourbon Whiskey, dazu
Kräuterbutter, Grilltomate & Pommes frites*

250 g 22,50 €

Balsamic glazed New York Strip Steak

*Mit Balsamessig und Kräutern glasiertes Steak
aus der Hüfte, mit Honey-Mustard-Steaksauce,
Kartoffelecken und Coleslaw*

250 g 20,50 €

Buffalo Bill's Rumpsteak

*Saftiges Steak aus der Hochrippe des „Black Angus“ Rindes
dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark und Coleslaw*

250 g 22,50 €

500 g 30,00 €

Black Ivory Club Pan

*Drei Medaillons aus der Black Angus Hüfte
mit Pfeffersauce, Honigmais Kolben und Kartoffelecken*

15,50 €

DESSERT

<i>Heiße Liebe</i> <i>Vanilleeis mit heißen Rumkirschen und Sahne</i>	6,00 €
<i>Crêpe Suzette</i> <i>zwei kleine Crêpe auf Orangensauce mit Grand Marnier</i> <i>und Vanilleeis</i>	7,50 €
<i>Mousse au chocolate auf Mango und Himbeercouli</i> <i>mit Sternfrüchten</i>	6,00 €
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit fluffigem Kern,</i> <i>Vanilleeis und Sahne</i>	6,00 €

Zusatzstoffe Speisen:

1	mit Konservierungsstoff	5	mit Geschmacksverstärker
2	mit Farbstoff	6	mit Säuerungsmittel
3	mit Süßungsmittel		
4	mit Antioxidationsmitteln		1, 2, 4 sind in Mayonnaise und Ketchup enthalten

OFFENE WEISSWEINE

<i>Chardonnay VdP d'Oc</i>		
<i>Languedoc-Roussillon, Domaine Montrose (Frankreich)</i>		
<i>Moderner Chardonnay mit vielschichtigen Fruchtaromen</i>	0,20 l	5,20 €
<i>nach Apfel, Birne und Banane. Leicht cremig.</i>		
<i>Zum Verlieben</i>	Flasche	18,00 €
<i>Pinot Grigio</i>		
<i>Lenotti Bardolino, Venetien (Italien)</i>		
<i>Klassiker aus Norditalien, Harmonie und</i>	0,20 l	6,00 €
<i>Kraft, runde Frucht von Melonen</i>	Flasche	21,00 €
<i>Weißweinschorle</i>	0,20 l	3,50 €

OFFENE ROTWEINE

<i>Rioja</i>		
<i>2006/07 Alta Rio Tinto, Tempranillo (Spanien)</i>		
<i>vollmundiger, fruchtiger Rioja</i>	0,20 l	4,80 €
<i>mit feinem Holzduft und sanftem Abgang</i>	Flasche	16,00 €
<i>Penfolds</i>		
<i>Shiraz Cabernet, Privat Bin (Australien)</i>		
<i>fruchtiger Roter aus traditionellen Rebsorten,</i>	0,20 l	5,20 €
<i>harmonisch und frisch, warmes Feuer</i>	Flasche	18,00 €

WEISSWEINE

Deutschland

Burgfräulein Grauburgunder QbA
WG Britzingen, Baden
Eng gewickelter Grauburgunder mit Quitten und Marillennoten
würzig-mineralisch, leicht fruchtig und solide im Abgang 21,00 €

Frankreich

Touraine Sauvignon Blanc AOC
Domaine Paul Buisse, Loire
Klares goldgelb, Duft weißer Blumen und von Bienenwachs
Frisch und harmonisch mit Finesse und schönem Nachhall 20,00 €

Simmonet-Febvre
Chablis AOC, Burgund
Raffiniertes Bouquet mit Zitrusaromen und floralen Noten
Wunderbarer mineralischer Klassiker 29,00 €

Gewürztraminer d'Alsace AOC (lieblich)
Domaine Joseph Cattin
Leuchtendes Goldgelb mit zartrosafarbenem Schimmer,
sortentypischer Duft von reifen Litschis, Pfingstrosen
und feinem Biskuit. Vollmundig, konzentriert
mit exzellenter Balance am Gaumen 26,00 €

Spanien

A Cappella Verdejo
Monteabellón, Rueda
Platz Nr. 1 in „DER FEINSCHMECKER“ Juni 2009
Leuchtendes und brillantes Gelb mit aromatischem Bukett
von Blumen, Banane und tropischen Zitrusfrüchten
Die perfekte Säure verleiht ihm ausdrucksstarke Frische und Kraft 22,50 €

Neuseeland

Auntsfield "Long Cow"
Sauvignon Blanc, Marlborough
Voll, reich und elegant - ein Fruchtcocktail von Papaya,
Banane und wildem Honig Sehr komplex mit einem langen Finish 26,00 €

ROTWEINE

Deutschland

*Burgfräulein Spätburgunder
WG Britzingen, Baden
Dunkle Beeren- und Kirschfrucht mit reifer Cassisnote
und feinen Kräuternuancen, sehr nachhaltig & kraftvoll* 22,50 €

Italien

*Tacchetto Bardolino Classico DOC
80% Corvina, 12% Merlot, 8% Rondinella
Guerrieri Rizzardi, Venezien
Beeriges Aroma - elegante Fruchtnoten nach Waldbeeren
und Anklängen von Mandeln - macht Lust auf mehr.* 22,00 €

*Pojega Valpolicella Classico Superiore DOC
85 % Corvina, 15 % Rondinella
Guerrieri Rizzardi, Venezien
Der kleine Amarone
Kräftige, süßliche Aromen nach Pflaume und Rum
Der Verführer vom Gardasee* 28,00 €

Spanien

*Borsao Tinto Selección Joven
Cuvée aus Grenache, Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Sattes Kirschrot mit violetter Glanz
Fruchtiges Bouquet von roten Beeren und Granatapfel,
etwas Pflaume und feinen Gewürznoten (Pfeffer)* 18,50 €

ROSÉ

USA

Zinfandel Rosé (halbtrocken)
Weston Estate Winery, Kalifornien
Fruchtig, frische Farbe mit bronzenen Reflexen
Noten von Frühlingsblüten 22,00 €

Italien

Vigne Nuove Cerasuolo, Valle Reale
Montepulciano, Abruzzen
Lebendiger rötlicher Ton mit durchschimmernden violetten Reflexen
An der Nase klassische Bonbon-Aromen und Wildkirschen
Am Gaumen angenehme Frische 21,00 €

SCHAUMWEINE

Sekt & Prosecco

Henkell blanc de blancs 0,10 l 3,00 €
fruchtig-prickelnde Premiumcuvée Flasche 20,00 €

Viva Frizzante 0,10 l 3,00 €
Leichter, perliger Prosecco, trocken Flasche 20,00 €

Aperol SPRITZ
(Prosecco, Aperol, Eiswürfel, Orangenscheibe) Glas 5,00 €

Champagner

Alfred Gratien
Champagne-Haus in Epernay
Weinreich, anhaltend im Geschmack,
mit dem Duft kleiner Früchte - sehr harmonisch Flasche 55,00 €

Moet et Chandon - Brut Imperial
- die Standard Cuvée des Hauses -
ein spritziger Champagner mit delikatsten Fruchtaromen,
reifem Körper und leichten Hefetönen Flasche 70,00 €

BIERE VOM FASS

<i>Bitburger Pils</i>	0,20 l	1,60 €
	0,30 l	2,40 €
	0,50 l	3,80 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,20 l	1,60 €
	0,30 l	2,40 €
	0,50 l	3,80 €
<i>Sion Kölsch</i>	0,20 l	1,60 €
	0,30 l	2,40 €
	0,50 l	3,80 €
<i>Franziskaner Hefe Weizen</i>	0,30 l	2,80 €
	0,50 l	3,50 €
<i>Weizen mit Bananensaft</i>	0,30 l	3,00 €
	0,50 l	4,00 €

FLASCHENBIERE

<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,33 l	2,40 €
<i>Bit Sun, Passion, Copa</i>	0,33 l	2,60 €
<i>Franziskaner Kristall Weizen</i>	0,50 l	3,50 €
<i>Franziskaner Dunkles Weizen</i>	0,50 l	3,50 €
<i>Franziskaner Hefe Weizen alkoholfrei</i>	0,50 l	3,50 €
<i>Corona</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Desperados (2)</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Heineken</i>	0,25 l	2,40 €
<i>Bibop</i>	0,33 l	2,60 €
<i>Becks Ice</i>	0,33 l	2,60 €
<i>Schöfferhofer Grapefruit</i>	0,33 l	2,60 €
<i>Schöfferhofer Birne-Ingwer</i>	0,33 l	2,60 €
<i>Fassbrause alkoholfrei</i>	0,33 l	2,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Coca-Cola</i> (1, 2)	0,20 l	1,60 €
	0,30 l	2,40 €
<i>Coca Cola Zero</i> (1, 2, 3, 4, 5, 6)	0,20 l	1,80 €
<i>Coca-Cola light</i> (1, 2, 3, 4, 5, 6)	0,20 l	1,60 €
	0,30 l	2,40 €
<i>Fanta</i> (4, 7, 9)	0,20 l	1,60 €
	0,30 l	2,40 €
<i>Sprite</i> (4, 9)	0,20 l	1,60 €
	0,30 l	2,40 €
<i>Bonaqa</i>	0,30 l	2,40 €
<i>Apollinaris Classic</i>	0,25 l	1,70 €
<i>Apollinaris Silence</i>	0,25 l	1,70 €
<i>Apollinaris Medium</i>	0,25 l	1,70 €

SÄFTE & Co

<i>Granini Orangensaft</i>	0,20 l	2,20 €
	0,30 l	2,80 €
<i>Granini Apfelsaft</i>	0,20 l	2,20 €
	0,30 l	2,80 €
<i>Granini Kirschsft oder Bananensaft</i> (4)	0,20 l	2,20 €
	0,30 l	2,80 €
<i>Granini Kiba</i> (4)	0,20 l	2,20 €
	0,30 l	2,80 €
<i>Granini Multivitaminsaft</i>	0,20 l	2,20 €
	0,30 l	2,80 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> (10)	0,20 l	2,20 €
	0,30 l	2,80 €
<i>Schweppes Indian Tonic</i> (10)	0,20 l	2,20 €
	0,30 l	2,80 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> (10)	0,20 l	2,20 €
	0,30 l	2,80 €
<i>Kandi Malz</i> (2)	0,20 l	1,60 €
	0,30 l	2,40 €
<i>Red Bul / Red Bull Colal</i>	0,25 l	3,00 €

Normale Ausschankgröße ist 0,3 l

LONGDRINKS & SPECIALS

<i>Korn Cola (1, 2) oder Fanta (4, 7, 9)</i>	0,15 l	3,50 €
<i>Bacardi Cola (1, 2)</i>	0,15 l	3,50 €
<i>Pernod Cola (1, 2)</i>	0,15 l	3,50 €
<i>Gin Tonic (10)</i>	0,15 l	3,50 €
<i>Campari (2) Orange</i>	0,15 l	3,50 €
<i>Batida Kirsch, Orange</i>	0,15 l	3,50 €
<i>Jägermeister Red Bull (1, 8)</i>	0,15 l	4,00 €
<i>Wodka Red Bull (1, 8)</i>	0,15 l	4,00 €
<i>Whisky Cola</i>	0,15 l	4,00 €
<i>Whisky Red Bull</i>	0,15 l	4,50 €
<i>Southern Comfort (2) Ginger Ale (10)</i>	0,15 l	4,00 €
<i>Smirnoff Ice</i>	0,25 l	4,00 €

Longdrinks mit je 2 cl Spirituose

WEINBRAND & COGNAC

<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2,40 €
<i>Mariacron</i>	2 cl	2,40 €
<i>Remy Martin</i>	2 cl	3,00 €
<i>Southern Comfort (2)</i>	2 cl	2,60 €
<i>Jack Daniels, Bourbon</i>	2 cl	3,20 €
<i>Ballantines Scotch (2)</i>	2 cl	2,60 €
<i>Jim Beam, Bourbon</i>	2 cl	2,60 €
<i>Johnnie Walker, Scotch (2)</i>	2 cl	2,60 €

SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	2,40 €
Ouzo	2 cl	2,40 €
Jägermeister	2 cl	2,40 €
Malteser	2 cl	2,40 €
Amaretto (2)	2 cl	2,40 €
Fernet Branca	2 cl	2,40 €
Tequila (silber, gold) (2)	2 cl	2,40 €
Ramazotti	2 cl	2,40 €
Sambuca	2 cl	2,40 €
Smirnoff Wodka	2 cl	2,40 €
Wodka Ahoi	2 cl	2,40 €
Sherry trocken, medium	5 cl	2,40 €
Gilbert Calvados	2 cl	2,40 €
Grappa Julia	2 cl	2,40 €
Nusbaumer Obstschnäpse	2 cl	2,40 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,40 €
Baileys (2)	4 cl	3,00 €
Martini bianco, dóro, rosso	5 cl	3,00 €

KAFFEE & SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

<i>Espresso - der Kaffeeklassiker</i>	1,90 €
<i>Espresso Doppio - doppelter Espresso</i>	3,00 €
<i>Espresso Macchiato - mit einem Schuß Milchschaum</i>	2,10 €
<i>Kaffee</i>	1,90 €
<i>Cappuccino – klassisch italienisch mit Espresso, Milch und Milchschaum</i>	2,30 €
<i>Café au lait - großer Milchkaffee, halb Milch, halb Kaffee</i>	3,20 €
<i>Latte Macchiato - aufgeschäumte Milch, gefleckt von einem Espresso</i>	2,90 €
<i>Flavoured Coffee mit Vanille-, Mandel-, Amaretto- oder Kokossirup</i>	Aufpreis 0,40 €
<i>Heiße Milch mit Honig</i>	1,90 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	2,70 €

KAFFEE & SCHOKOLADE „MIT SCHUSS“

<i>Heiße Schokolade mit Amaretto</i>	3,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne</i>	3,70 €
<i>Baileys Coffee - Kaffee mit Sahne & Baileys 4 cl</i>	3,40 €
<i>Baileys Latte - Latte Macchiato & Baileys 4 cl</i>	4,00 €
<i>Russische Schokolade - Kakao mit Sahne & Wodka Smirnoff 2 cl</i>	3,70 €
<i>Lumumba - Heißer Kakao mit Weinbrand und Sahne</i>	3,70 €
<i>After Eight - Kakao, Pfefferminzsirup, Sahne</i>	3,20 €
<i>Irish Coffee - Whiskey, Rohrzucker, Kaffee, Sahne</i>	4,20 €
<i>Mexican Coffee - Tequila, Kahlua, Kaffee, Sahne</i>	4,20 €
<i>Jamaican Coffee - Rum, Kahlua, Kaffee, Sahne</i>	4,20 €
<i>Amaretto Coffee - Amaretto, Kaffee, Sahne</i>	3,70 €
<i>Latte Americano - Latte Macchiato, Vanilleis, Vanillesirup</i>	4,00 €

TEA TIME

Ceylon Darjeeling	1,90 €
Grüner Tee	1,90 €
Früchtetee - Waldbeere	1,90 €
Pfefferminze	1,90 €
Kamille	1,90 €
Rooibostee	1,90 €

Zu allen Tees erhalten Sie wahlweise Zucker, Süßstoff, braunen Rohrzucker, Honig, Ahornsirup oder Kandis

Zusatzstoffe Getränke:

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (= 0,26 kcal)
- 6 mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin
- 7 gefärbt mit Beta-Carotin
- 8 Taurin
- 9 Antioxidationsmittel
- 10 chininhaltig