

Spezialitäten

„Tapas Variadas“

gemischte kalt – warme Vorspeisenplatte

1 Person 12.50 €

2 Personen 25.00 €

Frische Muscheln

So viele Sie wollen für 14.80 €

Muscheln „Provençalische Art“

mit Kräutern, Tomaten & Knoblauch

Moules à la provençale / mussels with tomatos & garlic

Muscheln „Marseiller Art“

mit Wurzelgemüse, Weißwein & Olivenöl

Moules marinières au vin blanc / mussels in white wine

Teller Pommes frites zu den Muscheln 1.80 €

“Couscous Royal”

mit Lammfleisch, Merguez & Hähnchenbrustfilet

15.30 €

“Paella Mar y Tierra”

Reispfanne mit Hähnchenbrust, Fischfilet,

Calamares, Muschelsorten & Crevetten

Paella aux fruits de mer et à la viande /

paella with seafood & chicken

1 Person 15.10 €

2 Personen 29.20 €

KRIM – Le Resto Du Sud

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüsefrikadellen <i>mit Kräuterrahm und Salatbouquet</i> <i>Boulettes de légumes faites maison / homemade vegetable balls</i>	9.20
Gefüllter Pfannkuchen <i>mit Gemüse und Manchegowürfel</i> <i>Pannequet à la légumes & manchego / pancake with vegetables & manchego</i>	9.80
Spanischer Salat <i>mit Oliven, getrockneten Tomaten, Ei, Perlzwiebeln, Peperoni, Manchego</i> <i>Salade composée aux manchego / salad with manchego</i>	12.20
Salat „Zypern“ <i>mediterraner Salatteller mit gegrilltem Halloumi</i> <i>Salade composée aux halloumi grillé / salad with grilled halloumi</i>	12.20
Spaghetti „aglio olio“ <i>(scharf) - mit Knoblauch, Peperoni, Olivenöl & Parmesan</i> <i>Spaghetti aux ail et huile d'olive / spaghetti with garlic in olive oil</i>	7.80
Gnocchi mit mediterraner Gemüsesauce & Halloumi vom Grill <i>Gnocchi aux halloumi / gnocchi with halloumi</i>	12.20

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

KRIM – Le Resto Du Sud

Menu

Tomatensuppe mit Chorizo

**Schweineschnitzel „Sevilla“ –
mit Serranoschinken, frischen Champignons,
Tomaten, Knoblauch, Paprika, Kartoffeltaler & Salat**

oder

**Lachsfilet vom Grill mit Mojosauce,
Thymiankartoffeln & Salat**

Katalanische Creme

21.80

Suppen

Tomatensuppe 4.20

Sopa de tomate / potage à la tomate / tomato soup

Tomatensuppe mit Chorizo 4.80

Sopa de tomate & chorizo / potage à la tomate & chorizo / tomato soup & chorizo

Spanische Fischsuppe mit Fischfilet, Muschelfleisch & Lauch 5.50

Sopa de pescado santanderina / soupe de poisson / fish-soup

Tapas & Entremeses (Vorspeisen)

Kalt

Oliven, mit Knoblauch mariniert

Aceitunas / olives

Tapaschale

3.80

Eingelegter Feta mit Rosmarin, Knoblauch & Olivenöl

Queso de cabra aliado / salade de fromage de brébis / ewe`s cheese salad

3.80

Chili-Manchego mit Olivenöl & Chili

Marinado manchego / mariné manchego / marinated manchego

4.80

Crevettes roses - ca. 100g mit Mayonnaise

Fresh shrimps

8.80

Octopussalat

Pulpo al vinagre / salade de poulpe / octopus salad

7.80

Serranoschinken(100g) -mit Brot & Butter

Jambon espagnol / spanish ham

7.30

KRIM – Le Resto Du Sud

warm

Tapaschale

2 Crostata mit Tomaten - Manchegopaste	2 Stück	3.00
<i>Canapés de tomates- manchegopaste / tomatoes & manchegocreame canapés</i>		
2 Crostata mit Oliven- und Tomatenpaste	2 Stück	3.00
<i>Canapés de tomates- aceitunaspaste / tomatoes & tapenade canapés</i>		
Patatas Bravas, frittierte Kartoffelviertel & Knoblauchmayonnaise		3.00
<i>Friture de pommes de terre / potatoes spanish style</i>		
Maurische Hähnchenspießchen mit Tomaten - Salsa	3Stück	4.50
<i>Pinchitos morunos / poulet à la broche / spit roasted chicken</i>		
Ziegenkäse-Kroketten mit Tomaten - Salsa	3 Stück	4.50
<i>Croquetas de queso de cabra / croquettes de fromage de chèvre / goat cheese balls</i>		
Hackbällchen mit Tomaten-Sherrysauce (pikant)		4.50
<i>Albóndigas en salsa de tomate & sherry / boulettes in sauce au tomate & sherry / meatballs in tomato -sherrysauce</i>		
Champignons & Chorizo mit Knoblauch, Mandeln & Sherry		4.80
<i>Champinones & chorizo al ajillo & sherry / champignons & chorizo à d'ail & sherry/ champignons & chorizo with garlic & sherry</i>		
Pflaumen im Speckmantel		4.00
<i>Ciruelas con tocino / prune au lard / bacon plum</i>		
Riesengarnelen - in heißem Olivenöl mit Knoblauch	10 Stück	6.20
<i>Gambas al ajillo / Crevettes à l'ail / prawns with garlic</i>		

Die Salate

Spanischer Salat		12.20
<i>mit Oliven, getrockneten Tomaten, Ei, Perlzwiebeln, Peperoni & Manchego</i>		
<i>Salade composée aux manchego / salad with manchego</i>		
Salat „Zypern“		12.20
<i>mediterraner Salatteller mit gegrilltem Halloumi</i>		
<i>Salade composée aux halloumi grillé / salad with grilled halloumi</i>		
Salat Tropica – mit Hähnchenbrust und frischem Obst		12.20
<i>Salade aux filet de poulet / salad with chicken breast</i>		

KRIM – Le Resto Du Sud

Die Salate

Salat Argentina – Streifen vom Hüftsteak, Rauchfleisch, Zwiebeln und frische Champignons auf Salatbett <i>Salade à la viande de bœuf et aux champignons de paris / salad with beef & mushrooms</i>	12.80
Ensalada Mexicana – mit Hähnchenbrust & frischen Crevetten mit warmen Tortilladreiecken <i>Salade aux filet de poulet & crevettes / salad with chicken & shrimps</i>	12.80
Ensalada de Mar –Rotbarschfilet & Octopus vom Grill auf Blattsalaten in Vinaigrette <i>Salade composée aux loche de rivière et à la poulpe / salad with loach & octopus</i>	12.80

Pasta

Spaghetti „aglio olio“ (scharf) - mit Knoblauch, Peperoni, Olivenöl & Parmesan <i>Spaghetti aux ail et huile d'olive /spaghetti with garlic in olive oil</i>	7.80
Spaghetti mit Chorizo „spanisch feurig“ mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni & Chorizowürfel <i>Spaghetti aux ail et huile d'olive & chorizo /spaghetti with garlic in olive oil & chorizo</i>	9.20
Spaghetti „aglio olio“ mit Riesengarnelen 8 Stück <i>Spaghetti aux crevettes à l'ail /spaghetti & prawns with garlic</i>	12.80
Jakobsmuscheln auf Tagliatelle in Weißweinsauce mit Tomatenwürfeln <i>Coquilles saint-jacques avec sauce au vin blanc / scallops with white wine sauce</i>	13.80
Gnocchi mit mediterraner Gemüsesauce & Halloumi <i>Gnocchi aux halloumi / gnocchi with halloumi</i>	12.20

Fisch & Meeresfrüchte vom Grill

Austern, Stück <i>Fine de claire / fresh oyster</i>	2.20
Lachsfilet in Mojosaucе, Thymiankartoffeln & Salat <i>Salmón emparrillado / saumon grillé / grilled salmon</i>	14.80

KRIM – Le Resto Du Sud

Fisch & Meeresfrüchte vom Grill

Frische Forelle „Navarra“ <i>mit Kräutern, Serranoschinken, Thymiankartoffeln & Salat</i> <i>Truchas a la navarra / truite grillé / grilled trout</i>	15.80
Zanderfilet mit Orangensauce, Reis & Salat <i>Filetes de lucioperca a la parilla / sandre grillé / grilled pike perch</i>	15.80
Barramundi - Filet vom Grill <i>mit Thymiankartoffeln & Salat</i> <i>Barramundi grillé / grilled barramundi</i>	15.80
Jacobsmuscheln vom Grill, <i>mit Orangensauce & Blauschimmelkäsewürfel, Reis & Salat</i> <i>Coquilles saint-jacques avec sauce à l'orange / scallops with orange sauce</i>	14.30
Fischteller <i>Zander-, Wolfsbarschfilet & Garnelenspieß, Reis & Salat</i> <i>Plâteau de poissons / fish variation</i>	16.80
Octopus vom Grill - mit Knoblauchmayonnaise, Patatas bravas & Salat <i>Pulpo emparillado / poulpe grillé / roast octopus</i>	15.80
Gambas vom Grill – mit Knoblauchmayonnaise & Knoblauchtoast <i>Gambas a la parilla / gambas grillés / grilled prawns</i>	17.00

Fleischgerichte

Schweineschnitzel „Sevilla“ – mit Serranoschinken, Paprika <i>frischen Champignons, Tomaten, Knoblauch, Kartoffeltaler & Salat</i> <i>Escalope de cerdo sevilla / escalope de porc sevilla / pork escalope sevilla</i>	14.80
Lammragout „Madrid „ mit Kroketten & Salat <i>Conchifrita a la madrid / ragout d'agneau / lamb ragou</i>	14.30
„Sherry-Hähnchen“ Hähnchenbrustfilet in Sherrysauce, Oliven, <i>getrockneten Tomaten & Thymiankartoffeln</i> <i>Pollo a la parilla in sherrysauce / poulet grillé in sherrysauce /</i> <i>grilled chicken in sherrysauce</i>	14.50

KRIM – Le Resto Du Sud

Fleischgerichte

Rumpsteak – vom Grill, mit Kräuterbutter, Pommes frites & Salat <i>Rumpsteak grillé / grilled rump-steak</i>	16.80
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites & Salat <i>Escalope viennoise / wiener schnitzel</i>	9.20
Putenschnitzel mit Pommes frites & Salat <i>Escalope de dinde / turkey escalope</i>	10.80
„Spanischer Filet-Teller“ – Rinderfilet & Schweinefilet vom Grill, mit Serranoschinken & Blauschimmelkäse gratiniert, Pommes Macaire & Salat <i>Solomillo, lomo de cerdo & serrano, quesos gratinado / filet de boeuf, filet de porc & serrano & fromage gratiné/ fillet of beef, pork fillet with serrano & cheese gratin</i>	19.80

Desserts

Katalanische Crème <i>Flan al caramelo / crème caramel / crème caramel</i>	4.00
Crème Brûlée	4.00
Gâteau au chocolat „Tchaika“ – hausgemachter Schokoladenkuchen auf Vanillesauce <i>Gâteau au chocolat / chocolate gateau</i>	4.00
Dessert-Teller: <i>Gâteau au chocolat „Tchaika“ mit Vanilleeis auf Vanillesauce</i> <i>Gâteau au chocolat & glace à la vanille / chocolate gateau & vanilla ice-cream</i>	4.50

zum Kaffee am Nachmittag :

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne <i>Strudel aux pommes & glace à la vanille / apple strudel & vanilla ice-cream</i>	4.50
Käsekuchen <i>Gâteau au fromage blanc / cheesecake</i>	1.80
Käsekuchen mit Sahne <i>Gâteau au fromage blanc à la chantilly / cheesecake with cream</i>	2.00

KRIM – Le Resto Du Sud

Aperos & offene Weine

Apéritifs

Martini	5cl	3.20
Sherry	5cl	3.20
Ricard *	2cl	3.00
Pastis 51 *	2cl	3.00
Raki	2cl	1.60

(mit Eis & Wasser)

Campari*-Soda	4cl	4.20
Aperol*-Soda	4cl	4.20
Kir	0,1l	3.00

Weißburgunder - Sekt	0,1l	3.20
-----------------------------	------	------

Pinot-Rosé Sekt	0,1l	3.50
------------------------	------	------

St. Raphael	5cl	3.00
Porto	5cl	3.00
Pernod *	2cl	3.00
43 (Span. Aperitif) 2	cl	2.00
Ouzo	2cl	1.60

(auf Wunsch mit Eis & Wasser)

Campari*-Orange	4cl	5.00
Aperol*-Orange	4cl	5.00
Kir Royal	0,1l	3.50

Weißburgunder - Sekt	Fl.	20.00
-----------------------------	-----	-------

Pinot-Rosé Sekt	Fl.	22.00
------------------------	-----	-------

(Ein wunderschöner Rosé Sekt nach Art der Champagne mit wenig Säure vom Weingut Petgen-Dahm -Goldmedaille Bundesweinprämierung)

Champagner 0,2l Fl.	29.50
« Moet & Chandon »	

Champagner:	Fl.	80.00
«Veuve Clicquot Ponsardin »		

Offene Weißweine aus der Region Mosel - Saar (je 0,25l)

Elbling trocken	4.20	Riesling mild	4.50
<i>(Petgen-Dahm)</i>		<i>(Schmitz, Detzem)</i>	
Weißer Burgunder	4.50	Riesling halbtrocken	4.50
<i>(Petgen-Dahm)</i>		<i>(Schmitz, Detzem)</i>	
Riesling trocken, Qualitätswein, (Petgen-Dahm)			4.50

Offene Weißweine international (je 0,25l)

Pinot blanc A.C.	4.50
-------------------------	------

Offene Roséweine international (je 0,25l)

Spanischer Rosé	4.00	Elsässer Pinot Noir	4.80
Cotes de Provence	4.50		

Offene Rotweine international (je 0,25l)

Bordeaux	4.20	Spanischer Landwein	3.80
Côtes du Rhône	4.20	Valdepeñas D.O.	4.80

- Farbstoff

Weinempfehlung des Monats

Weiß:

Navarra / Spanien

„Inurrieta, Orchidea“, blanco, 2011 18.20

Der Orchidea blanco begeistert durch seine ausdrucksstarken, harmonischen Aromen und seinen edlen Sauvignon Blanc - Charakter.

Brilliantes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Ein Duft von reifem Kernobst und Weißen Blüten (Weißdorn, Holunder), frisch, trocken und lebendig am Gaumen, mit Noten von Melone, Stachelbeere & tropischen Fruchtakzenten.

Rosé:

Abruzzen / Italien

Fratelli Barba „Cerasuolo“, Montepulciano d´Abruzzo 18.80
rosato, 2010

Der FEINSCHMECKER wählt den wunderschönen aromatischen Cerasuolo zum besten Rosé Italiens !

Dieser Muster- Rosé aus den Abruzzen mit seinen intensiven mediterranen Kräutern und zarten Pfeffer- und Gewürzaromen sowie Anklängen an Kirschen & Brombeeren besitzt die richtige Balance zwischen einer spannend- herben Trockenheit und einer würzigen-blumig-duftenden Transparenz, um viele sommerliche Speisen zu begleiten.

Rosé:

Navarra / Spanien

Bodegas Alconde « Sardasol » rosado, 2009 16.00

Dieser Wein wurde gekeltert aus aussortierten Trauben der Sorte Garnacha, die zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife gelesen wurden.

Im Aroma wundervoll ausladend mit Abklängen von Erdbeeren & anderen roten Früchten.

Ein eleganter & verführerischer tänzelnder Wein aus Navarra.

Rot:

Alicante

Telmo Rodriguez „Al Muvedre“, tinto, 2009 16.50

Dieser Rotwein begeistert mit seinen südlich - würzigen Aromen und seinen Anklängen an dunkle Beeren, Walnüsse, Schokolade, schwarze Trüffel & Kräuter, zart unterlegt mit dem Aroma von getrockneten Datteln, Feigen & Pflaumenmus.

Herrlich wild zeigt der Wein Charakter in Duft & Geschmack, milde Gerbstoffe tragen saftige Würze an den Gaumen.

KRIM – Le Resto Du Sud

Flaschenweine –Weiß- aus der Region

Weingut Markus Molitor - Mosel –

Molitor Riesling „Haus Klosterberg“ feinherb/halbtrocken, 2010 19.00
Wunderbarer halbtrockener Riesling mit exotischem Fruchtspiel, die zarte Mineralität verleiht dem Wein Länge.

Riesling Kabinett „Zeltinger Himmelreich“, feinherb, 2008/ 2009 21.00
Enorm frischer Kabinett mit einem Bukett von frischen Früchten, ein geradezu perfekter „Essensbegleiter“, mit reichhaltiger Mineralität.

Riesling Spätlese „Zeltinger Himmelreich“, feinherb, 2004 34.80
Ein ungemein eleganter Riesling, ein von den exotischen Fruchtaromen des Jahrgangs geprägter Wein, der von zarter Mineralität durchdrungen wird.

Riesling Spätlese „Graacher Himmelreich“, feinherb, 2003 29.50
Ein wunderschöner, idealtypischer, feinherber Riesling. Eine der schönsten Spätlesen der Mittelmosel in 2003.

Weingut Van Volxem Roman Niewodniczanski - Saar –

Saar Riesling „Van Volxem“, trocken, 2010 24.80
Ein stolzer Auftakt! Perfekt reife Trauben von mindestens 30jährigen Reben feinsten Schiefersteillagen erbrachten einen betörend nach Pfirsichblüte und reifer Ananas duftenden harmonisch trockenen Riesling. Nach etwas Luftkontakt offenbart sich am Gaumen eine reichhaltige, seidige Textur, durchzogen von den animierenden Aromen kandierter Mandarinschalen & Aprikosen. Dank der sich in das dichte Mundgefühl integrierenden feinen, reifen Säure ist er ein idealer Begleiter von Fisch & Meeresfrüchten.

Schiefer Riesling, trocken, 2010 21.50
Dieser wunderbare Riesling zeigt was das Mineral des Schiefers in einem Riesling der Saar an Größerem hervorbringen vermag. Neben mineralischer Eleganz entfaltet der Schiefer Riesling rasch feinste Marillennoten und die anregenden Aromen reifer Limonen.

KRIM – Le Resto Du Sud

Flaschenweine – Weiß- aus der Region

Weingut Stephan Steinmetz - Obermosel –

Grauburgunder 2010 17.20
Ein wundeschöner saftiger, eleganter & kräftiger Grauburgunder von der südlichen Wein-Mosel,

Weingut Ökonomierat Petgen - Dahm - Saar –

Weißer Burgunder, 2010 15.00
*Ein Weißburgunder mit dezenter Fruchtsäure, sehr schlank und elegant.
Ein wunderschöner Burgunder mit Fruchtaromen von Pfirsich &
Zitrusfrüchten.
Dieser Wein ist der ideale Essensbegleiter.*

Weingut Studert - Prüm - Mittelmosel –

Riesling, Kabinett, „Graacher Domprobst“, trocken, 2009 18.00
Ein wundeschöner zarter, filigraner Riesling mit hell-goldener Farbe, viel Körper und angenehme Länge im Abgang. Ein klassisch, terroirbetonter trockener „Domprobst“ Riesling aus der Top – Lage des Weinortes Graach.

Weißwein aus Spanien

Navarra / Spanien

„Inurrieta, Orchidea“, blanco, 2011 19.20
*Der Orchidea blanco begeistert durch seine ausdrucksstarken, harmonischen Aromen und seinen edlen Sauvignon Blanc - Charakter.
Brilliantes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Ein Duft von reifem Kernobst und Weißen Blüten (Weißdorn, Holunder), frisch, trocken und lebendig am Gaumen, mit Noten von Melone, Stachelbeere & tropischen Fruchtakzenten.*

KRIM – Le Resto Du Sud

Roséweine aus Frankreich

Rhone

Mourgues du Grès, «Fleur Eglantine », 2010 16.50

Wunderbar frischer, fruchtiger, tänzelnder Rosé, duftet fein nach Himbeeren, Erdbeeren & Johannisbeeren.

Château Beaucastel « Perrin Rosé», 2010 18.20

Aus den klassischen Reben Cinsault und Grenache besteht dieser würzig-blumige Rosé, am Gaumen hat er eine belebende, frische, feine Säure, eine subtile Fülle und eine kühle Textur mit Anklängen an Himbeeren, Erdbeeren und duftende Wiesenkräuter.

Roséwein aus Spanien

Navarra

„Mediodia“, rosado 2010 18.20

Der FEINSCHMECKER wählt den traumhaft aromatischen & frischen Mediodia zum besten Rosé Spaniens !

Feinschmecker: „Der aus Granacha vinifizierte Rosé schimmert ungewöhnlich tieffarben rot und gefällt mit einem Bukett von roten Beeren, Hibiskus, Paprika & Balsamessig. Er schmeckt fruchtig mit pikanten & herzhaften Noten. Der recht gehaltvolle Körper ist dank feinrassiger Säure und zartem Taninn-Biss hervorragend strukturiert“.

Roséwein aus Italien

Abruzzen

Fratelli Barba “Cerasuolo”, Montepulciano d’Abruzzo rosato, 2010 19.80

Der FEINSCHMECKER wählt den wunderschönen aromatischen Cerasuolo zum besten Rosé Italiens !

Dieser Muster- Rosé aus den Abruzzen mit seinen intensiven mediterranen Kräutern und zarten Pfeffer- und Gewürzaromen sowie Anklängen an Kirschen & Brombeeren besitzt die richtige Balance zwischen einer spannend-herben Trockenheit und einer würzigen-blumig-duftenden Transparenz, um viele sommerliche Speisen zu begleiten.

KRIM – Le Resto Du Sud

Rhône

Costières de Nimes

Domaine du Pégau « Pegovino » 2006 18.20

Die verführerische Cuvée besitzt eine sehr dunkle Farbe und einen sinnlichen, „warmen“ beerigen Duft, der die exzellente Reife des erstklassigen Leseguts erahnen lässt. Am Gaumen präsentiert er sich dicht, rund und besitzt eine reife, saftige Frucht, die der Zunge ungemein schmeichelt.

Laurence Féraud, diese großartige Winzerin verbirgt sich hinter diesem Etikett der Familiendomaine Pégau. Die Trauben für diesen Wein hat sie bei ausgewählten Winzern in den Costières de Nimes streng selektiert und dort in einem speziell für dieses neue Projekt errichteten Keller selbst ausgebaut.

Côtes-du-Ventoux

Château Beaucastel « Perrin , Côtes du Ventoux » 2009 18.20

Welch herrlicher, leckerer Vorbote des großen Jahrgangs 2004 an der südlichen Rhone. Tief rubinrote Farbe, Düfte nach schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren, weißem Pfeffer & den aromatischen Gewürzen der Provence.

Die Familie Perrin, (weltberühmt durch Ihre großen Châteauneuf-Weine) erzeugt daneben um die Stadt Châteauneuf –du-Pape herum, „ köstliche Rotweine im regionstypischen Stil der südlichen Rhone, bemerkenswerte Leistungen, die nirgendwo in der Welt auf diesem Qualitätsniveau zu diesem Preis produziert werden“ (Parker)

Domaine de Fondrèche « O` Sud » 2008 19.00

Expressive Aromen von Schwarzbeeren, reifen Kirschen und den verführerischen Düften der Provence, ausladend, füllig, schmeichlerisch am Gaumen, cremige & weiche Tannine. (Parker lobt bereits den 2006er als ein „Super Schnäppchen und einen der größten Weinwerte weltweit !“)

Domaine De Fondrèche « La Lumière de Provence » 2005 18.20

Jeweils etwa ein Drittel Grenache, Syrah und Merlot ergeben eine sehr verführerische Cuvée: in der Nase expressive Aromen von Schwarzbeeren, reifen Kirschen und Anklänge an wild wachsende Kräuter der Provence, mit cremig, butterweichen Tanninen schmeichelt er den Gaumen.

Gigondas

Château Saint Cosme « Little James » 2010 20.80

Welch unglaublich, attraktiver Wein mit tiefroter Farbe und viel frischer, herrlich rot- wie dunkelbeeriger Frucht (Cassis und Brombeeren), dazu Noten von Lavendel & Tymian, am Gaumen eine Wagenladung voll Walderdbeeren, saftig, frisch, charmant mit milder Säure und mit weichen Tanninen versehen. (15/20 Punkte von M. Bettane in „Le grand guide des vins de France 2008“)

KRIM – Le Resto Du Sud

Languedoc

Cessenon

Domaine de Limbardie «Limbardie de Murviel» 2009, trocken 18.20
Cuvée aus Merlot & Cabernet, der Duft der sich im Glase entfaltet, erinnert an Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren & Kräuter.

Montpellier

Domaine Pierre Clavel «Le Mas» 2009 19.00
Faszinierender Rotwein mit einer frischen, beerigen, animierenden Frucht mit zart kräuterwürzigen Anklängen in der Nase & saftigen, cremigen Gerbstoffen.

Rotweine aus Italien

Marken

Saladini Pilastrri «Rosso Piceno», 2009 16.50
Der tief dunkelrote Piceno 2005 präsentiert sich mit einer Wagenladung voll leckerer Frucht, insbesondere Himbeeren & schwarze Kirschen. Mit seinen feinwürzigen & beerigen Aromen in Nase & Mund und seinen saftigen, weichen Tanninen präsentiert er sich von seiner schönsten Seite. Parker beurteilt den 04er mit 89 Punkte

Abruzzen

Fratelli Barba « Barba », Montepulciano d´Aruzzo, 2009 18.20
Dieser saftige, fruchtige Rotwein mit intensivem Kirsch-, Waldbeeren-, und Mandelduft hat eine traumhafte Frische und auf der Zunge verführen milde Gerbstoffe, die sich weich und geschmeidig in eine würzige Struktur integrieren.

Sizilien

Cusumano Nero d´Avola, 2009 25.50
*Sattes Purpur-Granat in der Farbe, zart süßliche, animierende, dunkel-, aber rotbeerige Frucht, reife Schattenmorellen & Holunderbeeren. Geschmeidig am Gaumen, in keinster Weise aufdringlich oder rustikal, vielmehr sehr elegant, verführerische Primärfrucht, frische Fruchtsäure und exellente Balance zwischen sattem Tannin und cremigem, saftigen Extrakt.
Schon zwei Jahrgangsvorgänger wurden mit zwei Gläsern im Gambero Rosso und der Auszeichnung „National Oscar“ für den Rotwein mit dem besten Preis-Genussverhältnis ganz Italiens geadelt.*

KRIM – Le Resto Du Sud

Rotweine aus Spanien

Navarra

„Inurrieta, Sur „S“, tinto 2007 20.50

Paula Bosch, Deutschlands renommierte Sommelière, hat in ihrer wöchentlichen Kolumne in der „Süddeutschen Zeitung“ diesen herrlichen Rotwein gefeiert:

„Der komplexe Wein aus Garnacha, Tempranillo & Graciano weckt Neugier mit seinem üppigen Aromenrad. Rote, blaue & schwarze Beere, Wacholder, Gewürznelke, Piemont, schwarzer Pfeffer, Bitterschokolade & Schwarzgeräuchertes.

Im Gaumen schmeichelnde reife Tannine, dichter Stoff mit Tiefgang, süßlich, weich mit Feuer und spielerischer Grandezza.“

Levante

Bodegas Olivares „Altos de la Hoya“, tinto 2008/ 2009 22.00

In der Nase Anklänge an reife schwarze Kirschen, süße Waldbeeren, Rauch, feine Würznoten, im Mund eine fest gewirkte kühle Frucht, erstaunliche Extraktfülle, dicht, harmonisch & lang anhaltend.

Ein originelles, urwüchsiges Geschmackserlebnis, welch frische Säure, welch unvergleichliche Finesse „für einen Wein dieser Region“, (Parker) & welch weiches, schön eingebundenes Tanninkorsett im lang anhaltenden Nachhall. (88-90 Parker Punkte)

Toro

Telmo Rodriguez „Dehasa Gago »“, tinto 2009 26.80

Der Weinberg zählt zu den ältesten in Spanien: Schon die Pilger im Mittelalter auf dem Weg nach Santiago de Compostela stärkten sich an diesem Wein.

Dieser großartige Rotwein hat eine schwarzrote Farbe, ein berauschendes Bukett nach Kirschen, Brombeeren, Walnüssen, Oliventapenade & dunklem Tabak. Er ist sehr dicht am Gaumen, Kirsch-, Johannisbeernoten vermählen sich mit Bitterschokolade, Lakritz & Noten von orientalischen Gewürzen.

„zu gut, um wahr zu sein“ (Parker), ein Wein, der im 99er Jahrgang vom FEINSCHMECKER zu den 100 besten Weinen der Welt gezählt wurde

Levante

Bodegas Olivares „Panarroz “ tinto 2009 / 2010 18.00

Dieser großartige Rotwein besitzt in der Farbe ein tiefes dunkles Purpurrot mit kardinalsroten Reflexen, in der Nase eine herrliche, süßlich-würzige, dunkle Beerenfrucht (Waldbeeren, Brombeeren & Cassis), begleitet von einer blumigen Duftigkeit, die an Veilchen & getrocknete Rosenblätter denken lässt. Der Jahrgang 2003/04 wurde von Robert M. Parker mit 90 Punkten geadelt

KRIM – Le Resto Du Sud

Cocktails & Longdrinks

Mojito (weißer Rum, Limettensaft & Minze)		6.00
Daiquiri (weißer Rum & Limettensaft)		6.00
Caipirinha (Cachaca, Limette und brauner Zucker)		6.00
Cuba-Libre (weißer Rum, Limette & Cola)		6.00
Tequila Sunrise (Tequila, Orangen-& Limettensaft, Grenadine)		6.00
Campari - Orange	4cl	5.00
Gin-Fizz (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Mineralwasser)		6.00

KRIM – Le Resto Du Sud

Getränkekarte

Biere

Bitburger	<i>Glas</i>	0,21	1.40
Bitburger	<i>Glas</i>	0,31	2.10
Bitburger	<i>Glas</i>	0,41	2.80
Bitburger Drive	<i>Glas</i>	0,21	1.40
Bitburger Drive	<i>Glas</i>	0,31	2.10
Bitburger Drive	<i>Glas</i>	0,41	2.80
Malzbier (alkoholfrei)	<i>Glas</i>	0,21	1.40

Bierspezialitäten

Hefeweizen	<i>hell (vom Faß)</i>	0,51	3.50
Hefeweizen	<i>hell (alkoholfrei)</i>	0,51	3.50
Weizenbier	<i>dunkel / kristall</i>	0,51	3.50
Desparados (5,9 %)	<i>mit Tequila</i>	0,31	3.30
Chimay Trappiste (9%)		0,31	3.70

Wasserkarte

Gerolsteiner Sprudel	<i>Flasche</i>	0,25 1	1.80
Gerolsteiner Sprudel	<i>Flasche</i>	0,75 1	4.80
Gerolsteiner Medium	<i>Flasche</i>	0,75 1	4.80
Gerolsteiner Naturell	<i>Flasche</i>	0,75 1	4.80
<i>natürliches stilles Mineralwasser aus den Tiefen der Vulkaneifel</i>			
Gerolsteiner Naturell	<i>Flasche</i>	0,25 1	1.80
<i>natürliches stilles Mineralwasser aus den Tiefen der Vulkaneifel</i>			
Mineralwasser	<i>offen</i>	0,41	2.50

Apfelwein

Cidre bouché brut		0,21	2.00
Cidre	<i>Flasche im Kühler</i>		6.50
Viez (vom Faß)/ Viezschorle		0,41	1.90
„Cape Cide“	<i>Flasche</i>	0,331	3.20
<i>-fruchtig-herbes Apfelweingetränk mit geringen Alkoholgehalt, inspiriert durch Südafrika</i>			

Weinschorle

Elbling Schorle (Elbling trocken)		0,21	2.20
Milde Schorle (Riesling mild)		0,21	2.20
Riesling-Schorle trocken		0,21	2.20
Riesling-Schorle halbtrocken		0,21	2.20
Rotweinschorle (Rhône)		0,21	2.20

KRIM – Le Resto Du Sud

Säfte (je 0,2 l) von Granini

Orangensaft		1.90
Orangensaft	0,4 l	3.70
Apfelsaft		1.80
Apfelsaft	0,4 l	3.10
Apfelsaft-Schorle		1.70
Apfelsaft-Schorle	0,4 l	2.90
Traubensaft rot		2.10
Tomatensaft		2.10
Johannisbeer-Nektar schwarz		2.10
Maracuja-Nektar		2.10
Bananen-Nektar		2.10
Kirschfruchtsaft		2.10

Limonaden (0,2 l)

Orangina (rot oder gelb) Flasche	0,25 l	2.10
Coca Cola	(Farbstoff, Koffein)	1.70
Coca Cola light	(Farbstoff, Koffein)	1.70
Coca Cola Zero	(Farbstoff, Koffein)	1.70
Fanta	(Farbstoff, Konservierungsstoff E 211)	1.70
Schweppes Tonic	(Chinin)	2.10
Schweppes Bitter- Lemon		2.10
Schweppes Ginger		2.10
Eistee	0,2 l	1.70

Bio-Limonaden (0,33 l)

Bionade Holunder		2.80
Bionade Orange-Ingwer		2.80

Menthe à l'eau

(0,2 l Evian + Sirup (Farbstoff))

Menthe (Minze) à l'eau		2.00
Limon (Zitrone) à l'eau		2.00
Fraise (Erdbeere) à l'eau		2.00
Grenadine (Granatapfel) à l'eau		2.00
	(0,2 l Zitronenlimonade + Sirup (Farbstoff))	
Menthe (Minze)		2.10
Limon (Zitrone)		2.10
Fraise (Erdbeere)		2.10
Grenadine (Granatapfel)		2.10

KRIM – Le Resto Du Sud

Spirituosen

Spanische Brandies (je 2 cl)

103 Osborne	2.30
Osborne Veterano	2.30
Osborne Magno, Solera Reserva	3.20
Carlos Primero, Solera Gran Reserva	3.50
Gran Duque D´Alba, Solera Gran Reserva	3.60
Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva	3.60

Weinbrände

Asbach Uralt	2.50
Calvados	2.50
Vecchia Romagna	2.50
Cognac***	2.50
Cognac Rémy Martin VSOP	3.20
Metaxa	2.50

Grappa (je 2 cl)

Grappa Bianca	2.30
Grappa di Chardonnay	3.50

Edelbrände (je 2 cl)

Vieille Prune	3.20
Mirabelle, William´s	3.20
Quetsch, Kirsch, Framboise	3.20

Whiskies (je 2 cl)

Mixaufschlag für Schweppes: 0,2l 1.30 Euro

Mixaufschlag für Schuß Cola & Orangensaft: 0.80 Euro

Johnnie Walker	3.00
Ballantine´s	3.00
Tullamore Dew	3.50
Jack Daniel´s	3.50
Jim Beam	3.00
Dimple	4.00
Chivas Regal	4.00

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

KRIM – Le Resto Du Sud

Bitter

Mixaufschlag für Schweppes & Orangensaft: 1.30 Euro

Mixaufschlag für Schuß Cola: 0.80 Euro

Fernet Branca	2	cl	2.50
Underberg	2	cl	2.50
Ramazzotti	4	cl	3.00
Cynar	4	cl	3.00
Averna	4	cl	3.00
Jägermeister	2	cl	2.50

Schnäpse

Korn	2	cl	1.50
Wacholder	2	cl	1.50
Malteserkreuz Aquavit	2	cl	2.50
Linie Aquavit	2	cl	3.00
Ouzo	2	cl	1.60
Bacardi weiß	2	cl	2.30
Brauner Rum	2	cl	2.30
Moskovskaya Wodka	2	cl	2.30
Tequila weiß, braun	2	cl	2.30
Gin	2	cl	2.30
Raki	2	cl	1.60

Liköre

Mixaufschlag für Schweppes & Orangensaft: 1.30 Euro

Mixaufschlag für Schuß Cola: 0.80 Euro

Curaçao Triple sec weiß	2	cl	2.50
Cointreau	2	cl	2.50
Grand Marnier	2	cl	2.50
Amaretto	2	cl	2.30
Sambuca	2	cl	1.50
Bailey´s	2	cl	2.50
Batida de Coco	2	cl	2.50
Southern Comfort	2	cl	2.50

KRIM – Le Resto Du Sud

Heißgetränke

Kaffee

Tasse Kaffee	1.70
Kännchen Kaffee	3.40
Espresso	1.70
„Macchiato“ - <i>Espresso mit geschäumter Milch</i>	1.70
Latte macchiato - <i>Espresso mit Milchschaum im großen Glas</i>	2.20
„Café crème“ - <i>Milchkaffee</i>	2.20
Capuccino „originale“	2.20
Capuccino mit Sahne	2.20
Doppelter Espresso	3.30
„Bol Café crème“ - <i>doppelter Espresso mit Milchschaum in großer Trinkschale</i>	3.50

Kaffee + Aroma

(Haselnuß-, Zimt-, Amaretto-, Mandel- oder Orangensirup)	
Kaffee „Aroma“	1.90
Latte macchiato „Aroma“	2.40

Espresso „plus“

(2 cl Calvados, Rum, Cognac oder Brandy)	3.60
(2 cl Grappa)	3.10
Irish Coffee (2 cl Whisky)	3.90

Kakao

Milschokolade	2.00
Milschokolade <i>mit Sahne</i>	2.20
Milschokolade „Aroma“ (<i>z.B. mit Orangensirup</i>)	2.20
Kakao „plus“ Grand Marnier (2cl)	3.30
Kakao „plus“ Amaretto (2cl)	3.30

Grog & Glühwein

Grog (4 cl Rum)	3.00
Glühwein	2.20
Heiße Zitrone (<i>aus Konzentrat</i>)	1.80

Tee

Glas Tee	1.80
Kännchen: im Teesieb, verschiedene Sorten, siehe Teekarte	3.60

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

KRIM – Le Resto Du Sud

Gemäß der Zusatzstoff - Zulassungsverordnung geben wir folgende Zusatzstoffe an, die in unseren Speisen enthalten sind:

Unser Hauptwürzmittel ist eine vegetarisches Gewürzmischung ohne Konservierungsstoffe

Apfelstrudel	1,2,6,11,12,13	Aioli	5,12,13
Aufschnitt	2,5,6,1	Crème Brûlée	1,6,5,12,13
Chorizo	1,2,5,6,11,13	Couscoussalat	5,6
Erdbeereis	1,6,5	Fetakäse	2,6
Gambas	13	Hirsch-Edelragout	1,6
Gnocchi	2,5,6	Käsekuchen	2,6
Karamelleis	1,6,11,13	Kartoffelklöße	2,5,6
Kochschinken	2,5,6,13	Kroketten	5
Mayonnaise	13	Meeresfrüchte	13 (Mayo)
Nutella	2	Oliven	5
Patatas bravas	13	Paella	5
Pflaumen/Speckmantel	2,5,6,12	Parmesan	2,6
Pistazieneis	1,6,11,13	Pommes Macaire	5,6
Sauce Hollandaise	1,2,5,6	Salami	2,5,6,13
Salatsoße	2,5,12,13	Serranoschinken	2,5,6,13
Schokoeis	1,5,6,12,13	Schokoladenkuchen	5,6,13
Schokosauce	5,6,13	Schweinefilet/Cal.	1,6
Serranoschinken	2,5,6,13	Sorbet-Teller	1,2,5,12,13
Speck	2,5,6	Vanilleeis	1,6,13
Vinaigrette	13	Vanillesauce	1,2,6
Walnußeis	1,6,11,13	Vollkornbrötchen	5
Weißbrötchen	5	Zitroneneis	17 (Gelantine),5
Zypernkäse(Halloumi)	2,5		

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe; 2=Konservierungsstoffe; 3= koffeinhaltige Produkte; 4=chininhaltige Produkte; 5=mit Antioxidationsmittel; 6=Geschmacksverstärker; 7=geschwefelt; 8=geschwärzt; 9=gewachst; 10=mit Phosphat; 11 mit Milcheiweiß; 12=mit Süßungsmitteln; 13=mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 17=Gelantin