

# Spezialitäten

## **Frische Muscheln** **So viele Sie wollen für 13.80 €**

**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 €

## **“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 14.50 € 2 Personen 28.00 €*

## **“Couscous Royal”**

*mit Lammfleisch, Merguez & Hähnchenbrustfilet*

*14.80 €*

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Gemüsefrikadellen</b> <i>mit Kräuterrahm und Salatbouquet</i> <i>Boulettes de légumes faites maison / homemade vegetable balls</i>	7.80
<b>Gefüllter Pfannkuchen</b> <i>mit gegrilltem Gemüse und Manchegowürfel</i> <i>Pannequet à la légumes &amp; manchego / pancake with vegetables &amp; manchego</i>	9.80
<b>Spanischer Salat</b> <i>mit Oliven, getrockneten Tomaten, Ei, Perlzwiebeln, Peperoni, Manchego</i> <i>Salade composée aux manchego / salad with manchego</i>	10.80
<b>Salat „Zypern“</b> <i>mediterraner Salatteller mit gegrilltem Halloumi</i> <i>Salade composée aux halloumi grillé / salad with grilled halloumi</i>	10.80
<b>Spaghetti „aglio olio“</b> <i>(scharf) - mit Knoblauch, Olivenöl &amp; Parmesan</i> <i>Spaghetti aux ail et huile d'olive / spaghetti with garlic in olive oil</i>	6.80
<b>Gnocchi</b> <i>mit mediterraner Gemüsesauce &amp; Halloumi vom Grill</i> <i>Gnocchi aux halloumi / gnocchi with halloumi</i>	10.80

### Vegetarische Paella

*Spanische Reispfanne mit mediterranem Gemüse*  
*Paella aux légumes / vegetable paella*

1 Person	9.80
2 Personen	19.00

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Menu

**Kartoffel-Tomatensuppe mit Chorizo**

\*\*\*\*\*

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

oder

**Lachsfilet vom Grill,  
mit Spinat,  
Thymiankartoffeln & Gemüsesalat**

\*\*\*\*

**Spanischer Mandelkuchen**

22.10

## Suppen

<b>Kartoffel-Tomatensuppe</b>	4.20
<i>Sopa de patatas &amp; tomate / potage parmentier &amp; tomate / patato &amp; tomato soup</i>	
<b>Kartoffel-Tomatensuppe mit Chorizo</b>	4.80
<i>Sopa de patatas &amp; tomate &amp; chorizo / potage parmentier &amp; tomate &amp; chorizo/ patato &amp; tomato soup &amp; chorizo</i>	
<b>Lachscremesuppe auf mediterrane Art</b>	5.80
<i>Sopa de pescado (salmon) / soupe de poisson (Saumon) / fish-soup with salmon</i>	

\*\*\*\*\*

<b>Austern, Stück</b>	2.20
<i>Fine de claire / fresh oyster</i>	

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Die Salate

<b>Spanischer Salat</b>	10.80
<i>mit Oliven, getrockneten Tomaten, Ei, Perlzwiebeln, Peperoni, &amp; Manchego</i>	
<i>Salade composée aux manchego / salad with manchego</i>	
<b>Salat „Zypern“</b>	10.80
<i>mediterraner Salatteller mit gegrilltem Halloumi</i>	
<i>Salade composée aux halloumi grillé / salad with grilled halloumi</i>	
<b>Salat Tropica – mit Hähnchenbrust und frischem Obst</b>	10.80
<i>Salade aux filet de poulet / salad with chicken breast</i>	
<b>Salat Argentina – Streifen vom Hüftsteak, Rauchfleisch, Zwiebeln und frische Champignons auf Salatbett</b>	11.80
<i>Salade à la viande de bœuf et aux champignons de paris / salad with beef &amp; mushrooms</i>	
<b>Ensalada Mexicana – mit Hähnchenbrust &amp; frischen Crevetten auf einer warmen Tortilla</b>	11.80
<i>Salade aux filet de poulet &amp; crevettes / salad with chicken &amp; shrimps</i>	
<b>Ensalada de Mar –Rotbarschfilet &amp; Octopus vom Grill auf Blattsalaten in Vinaigrette</b>	12.80
<i>Salade composée aux loche de rivière et à la poulpe / salad with loach &amp; octopus</i>	

## Pasta

<b>Spaghetti mit Chorizo „spanisch feurig“</b>	8.80
<i>mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni &amp; Chorizowürfel</i>	
<i>Spaghetti aux ail et huile d'olive &amp; chorizo /spaghetti with garlic in olive oil &amp; chorizo</i>	
<b>Gnocchi mit mediterraner Gemüsesauce &amp; Halloumi</b>	10.80
<i>Gnocchi aux halloumi / gnocchi with halloumi</i>	
<b>Spaghetti „Adria“ - mit Meeresfrüchten in Tomatensauce</b>	13.80
<i>Spaghettis aux fruits de mer / spaghetti with seafood</i>	

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Fisch vom Grill

(serviert mit Zitronenbutter)

<b>Lachsfilet</b>	14.80
<i>mit Spinat, Thymiankartoffeln &amp; Gemüsesalat</i> <i>Salmón emparrillado / saumon grillé / grilled salmon</i>	
<b>Frische Forelle „Navarra“</b>	14.80
<i>mit Kräutern, Serranoschinken, &amp; Thymiankartoffeln &amp; Salat</i> <i>Truchas a la navarra / truite grillé / grilled trout</i>	
<b>Zanderfilet</b>	13.80
<i>mit Currysauce, Gemüsetimbale &amp; Reis</i> <i>Sandre grillé / grilled pike perch</i>	
<b>Barramundi - Filet vom Grill</b>	14.50
<i>mit Thymiankartoffeln, Gemüsetimbale &amp; Gemüsesalat</i> <i>Barramundi grillé / grilled barramundi</i>	
<b>„Dorade Royale“ vom Grill, mit Patatas bravas &amp; Salat</b>	16.20
<i>Dorada a la parilla / daurade grillé / grilled gilthead</i>	
<b>Fischteller</b>	16.50
<i>Zander-, Lachsfilet &amp; Octopus vom Grill, Reis &amp; Gemüsesalat</i> <i>Plâteau de poissons / fish variation</i>	
<b>Octopus vom Grill - mit Knoblauchmayonnaise, Patatas bravas &amp; Salat</b>	13.80
<i>Pulpo emparillado / poulpe grillé / roast octopus</i>	
<b>Gambas vom Grill – mit Knoblauchmayonnaise &amp; Knoblauchtost</b>	17.00
<i>Gambas a la parilla / gambas grillés / grilled prawns</i>	

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Fleischgerichte

<b>Schweinefilet «Sevilla»</b> mit Serranoschinken, Paprika <i>frischen Champignons, Tomaten, Knoblauch, Kartoffeltaler &amp; Salat</i> <i>Lomo de cerdo «Sevilla» / filet de porc grillé /grilled pork fillet</i>	14.80
<b>Lammragout «Madrid»</b> <i>mit Kroketten &amp; Salat</i> <i>Conchifrita a la madrid / ragout d'agneau / lamb ragou</i>	13.80
<b>Hähnchenpfanne “baskische Art”</b> <i>Hähnchenbrust mit Paprika, Serranoschinken &amp; Kartoffeln</i> <i>Pollo a la vasca / cuisse de poulet grillé / grilled chicken leg</i>	13.80
<b>Rumpsteak – mit Serranoschinken &amp; Käsecreme gratiniert,</b> <i>Pommes Macaire &amp; Salat</i> <b>Bistec de vaca &amp; serrano, quesos gratinado</b> / rumpsteak & serrano & fromage gratiné/ <i>rump-steak with serrano &amp; cheese gratin</i>	18.00
<b>Rumpsteak – vom Grill,</b> <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites &amp; Salat</i> <i>Rumpsteak grillé / grilled rump-steak</i>	16.50
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Pommes frites & Salat <i>Escalope viennoise / wiener schnitzel</i>	8.80
<b>Putenschnitzel</b> mit Pommes frites & Salat <i>Escalope de dinde / turkey escalope</i>	10.80
<b>Grillteller – kleines Rumpsteak , Schweinefiletmedaillon,</b> <i>&amp; Hähnchenbrust vom Grill, Pommes frites &amp; Salat</i> <i>Assiette de viandes grillés / mixed Grill</i>	15.80

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Desserts

<b>Spanischer Mandelkuchen</b> <i>Torta de almendras / gateaux aux amandes / almond cake</i>	3.00
<b>Crème Brûlée</b>	3.50
<b>Sorbet-Teller</b> mit frischen Früchten <i>Assiette sorbet / plate sorbet</i>	4.00
<b>Gâteau au chocolat „Tchaïka“</b> – hausgemachter Schokoladenkuchen auf Vanillesauce <i>Gâteau au chocolat / chocolate gateau</i>	4.00
<b>Dessert-Teller:</b> Gâteau au chocolat „Tchaïka“ mit Vanilleeis auf Vanillesauce <i>Gâteau au chocolat &amp; glace à la vanille / chocolate gateau &amp; vanilla ice-cream</i>	4.50

\*\*\*\*

## zum Kaffee am Nachmittag :

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

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Aperos & offene Weine

### Apéritifs

<b>Martini</b>	5cl	3.00
<b>Sherry</b>	5cl	3.00
<b>Ricard *</b>	2cl	2.80
<b>Pastis 51 *</b>	2cl	3.00
<b>Raki</b>	2cl	1.50
<i>(mit Eis &amp; Wasser)</i>		
<b>Campari*-Soda</b>	4cl	3.60
<b>Aperol*-Soda</b>	4cl	3.80
<b>Kir</b>	0,1l	3.00
<b>Weißburgunder - Sekt</b>	0,1l	3.00
<b>Champagner</b>	0,2l Fl.	29.50
« Moet & Chandon »		

<b>St. Raphael</b>	5cl	3.00
<b>Porto</b>	5cl	3.00
<b>Pernod *</b>	2cl	2.80
<b>43 (Span. Aperitif)</b>	2cl	2.00
<b>Ouzo</b>	2cl	1.50
<i>(auf Wunsch mit Eis &amp; Wasser)</i>		
<b>Campari*-Orange</b>	4cl	5.00
<b>Aperol*-Orange</b>	4cl	5.00
<b>Kir Royal</b>	0,1l	3.50
<b>Weißburgunder - Sekt</b>	Fl.	19.00
<b>Champagner:</b>	Fl.	80.00
«Veuve Clicquot Ponsardin »		

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

<b>Elbling trocken</b>	4.00	<b>Riesling mild</b>	4.20
<i>(Petgen-Dahm)</i>		<i>(Schmitz, Detzem)</i>	
<b>Weißer Burgunder</b>	4.20	<b>Riesling halbtrocken</b>	4.20
<i>(Petgen-Dahm)</i>		<i>(Schmitz, Detzem)</i>	
<b>Riesling trocken, Qualitätswein, (Petgen-Dahm)</b>			4.20

### Offene Weißweine international (je 0,25l)

<b>Pinot blanc A.C.</b>	4.00
-------------------------	------

### Offene Roséweine international (je 0,25l)

<b>Spanischer Rosé</b>	4.00		
<b>Cotes de Provence</b>	4.20	<b>Elsässer Pinot Noir</b>	4.80

### Offene Rotweine international (je 0,25l)

<b>Bordeaux</b>	4.00	<b>Spanischer Rotwein</b>	4.00
<b>Côtes du Rhône</b>	4.00	<b>Valdepeñas D.O.</b>	4.50

- Farbstoff

# Weinempfehlung des Monats

Weiß:

## Navarra / Spanien

„**Inurrieta, Orchidea**“, blanco, 2008 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 rosato 2008 18.80

***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.*

Rosé:

## Navarra / Spanien

„**Mediodia**“, rosado 2008 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 rotenBeeren, Hibiskus, Paprika & Balsamessig. Er schmeckt fruchtig mit pikanten & herzhaften Noten.*

*Der recht gehaltvolle Körper ist dank feinrassiger Säure und zartem Taninn-Biss hervorragend strukturiert“.*

Rot:

## Levante

**Bodegas Olivares „Panarroz “** tinto 2007 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.*

*Am Gaumen betörend fruchtig, wiederum die verführerischen Noten der Nase in Verbindung mit frischen Sauerkirscharomen.*

*Der Jahrgang 2003/04 wurde von Robert M. Parker mit 90 Punkten geadelt*

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Flaschenweine – Weiß- aus der Region

### **Weingut Markus Molitor - Mosel –**

**Molitor Riesling „Haus Klosterberg“** feinherb/halbtrocken, 2007 19.00  
*Wunderbarer halbtrockener Riesling mit exotischem Fruchtspiel, die zarte Mineralität verleiht dem Wein Länge.*

**Riesling Kabinett „Zeltinger Himmelreich“**, feinherb, 2002 21.00  
*Enorm frischer Kabinett mit einem Bukett von frischen Früchten, ein geradezu perfekter „Essensbegleiter“, mit reichhaltiger Mineralität.*

**Riesling Spätlese „Zeltinger Himmelreich“**, feinherb, 2004 28.50  
*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, 2008 23.50  
*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, 2007 20.50  
*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.*

### **Weingut Stephan Steinmetz - Obermosel –**

**Grauburgunder** 2008 16.00  
*Ein wunderschöner saftiger, eleganter & kräftiger Grauburgunder von der südlichen Wein-Mosel,*

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Flaschenweine – Weiß- aus der Region

**Weingut Ökonomierat Petgen - Dahm - Saar –**  
**Weißer Burgunder, 2007** 15.00  
*Ein Weißburgunder mit dezenter Fruchtsäure, sehr schlank und elegant.  
Dieser Wein ist der ideale Essensbegleiter.*

**Weingut Studert - Prüm - Mittelmosel –**  
**Riesling, Kabinett, „Graacher Domprobst“, trocken, 2007** 17.00  
*Ein wunderschöner 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.*

**Weingut Reichsgraf von Kesselstatt - Ruwertal –**  
**Riesling, Kabinett, Kaseler Nies`chen“, trocken, 2007** 20.50  
*Ein Strahlender Duft mit herrlich erfrischender Frucht, die an reife Ananas, Litschi, Birne & Zitrusfrüchte erinnert. Saftiger Auftritt auf der Zunge, seidige Textur mit sehr gut eingebundener Säure.*

## Weißwein aus Frankreich

**Bordeaux**  
**Bordeaux blanc « Marquis des Bois », 2004** 15.50  
*Frischer & duftiger Bordeaux mit reiner Sauvignontraube.*

## Weißweine aus Italien

**Sizilien**  
**Cusumano « Insolia » bianco, 2007** 16.50  
*Dieser traumhafte Weißwein ist von sattem, leuchtenden Gold, er erinnert an den intensiven Duft von Orangen, Honigmelonen, und Mirabellen (und evoziert nach längerer Öffnung Anklänge an einen exotischen Früchtekorb, Kräuter des Mittelmeeres und eine farbenfrohe Blumenwiese im Morgentau.)*

**Abruzzen / Italien**  
**Fratelli Barba „Colle Morino“, bianco, 2007** 18.20  
*Der Colle Morino ist einer dieser raren leckeren Weißweine Italiens mit einer dezenten, aber für südliche Länder ungewöhnlich animierenden Säurestruktur und einer feinen Balance & Ausgewogenheit. In der Nase zarte Aromen von Pfirsich und Mineralien, cremig, feinwürzig und zart schmelzend auf der Zunge, dabei frisch, intensiv, knochentrocken und angenehm mild.*

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Roséweine aus Frankreich

### Provence

**Côtes de Provence A.O.C. trocken** 13.00  
*Trockener, frischer Rosé mit feinen Fruchtaromen.*

### Rhone

**Mourgues du Grès, «Fleur Eglantine », 2008** 16.50  
*Wunderbar frischer, fruchtiger, tänzelnder Rosé, duftet fein nach Himbeeren, Erdbeeren & Johannisbeeren.*

**Château Beaucastel « Perrin Rosé», 2007** 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.*

### Roussillon

**Domaine Boudau « Le Petit Closi » rosé, 2007** 16.00  
*In der Farbe ein leuchtendes Himbeerrot. Die Nase ist sehr fruchtbetont (Sauerkirschen, Blau -und Himbeeren) mit zarten Würzaromen unterlegt. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé de luxe saftig, dicht und mit wunderschönen Schmelz, der von feinfruchtigen Noten dominiert wird.*

## Roséwein aus Italien

### Abruzzen

**Fratelli Barba “Cerasuolo”, Montepulciano d´Abruzzo rosato 2008** 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 » 2007** 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 « Sud Absulu » 2005** 19.00

*Expressive Aromen von Schwarzbeeren, reifen Kirschen und den verführerischen Düften der Provence, ausladend, füllig, schmeichlerisch am Gaumen, cremige & weiche Tannine.*

*(Der von Parker hoch gelobte 03er erhielt 89 Punkte)*

**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 » 2007** 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»** 2007, 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»** 2006 19.00  
*Faszinierender Rotwein mit einer frischen, beerigen, animierenden Frucht mit zart kräuterwürzigen Anklängen in der Nase & saftigen, cremigen Gerbstoffen.*

## Rotweine aus Italien

### Toskana

**Tenuta Cerro del Masso “ « Chianti » rosso**, 2004 21.90  
*Dieser violettrote Traum eines Chianti vermittelt in seinem Aromenspektrum Anklänge, wie Chianti früher einmal dufteten, ist aber auch geprägt von modernen Einflüssen: Er verströmt einen bezaubernden Hauch von Rosenblättern, Veilchen, Sauerkirschen, Minze, Pfeffer & Weihrauch.*

### Marken

**Saladini Pilastrì «Rosso Piceno»**, 2005 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, 2006 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**, 2007 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 exzellente Balance zwischen satterm 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

### Alicante

**Telmo Rodriguez „Al Muvedre“**, tinto 2006 17.50

*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.*

### Navarra

**„Inurrieta, Sur „S“**, tinto 2005 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.“*

### Valdeorras

**Telmo Rodriguez „Gabo do Xil Mencia“**, tinto 2006 23.80

*Dieser spektakuläre Rotwein ist aus perfekt gereiften Trauben von erstklassigen Hanglagen mit besten Granit- und Schieferböden vinifiziert worden.*

*Bei aller Komplexität der betörenden, eleganten Aromen von Veilchen, Mandeln, und roten Früchten, begeistern mineralische Noten und eine tänzerische Leichtigkeit. Mit seiner vibrierenden Frische, seiner verspielten Frucht sowie den gerade einmal 12,5 % Volumenprozent Alkohol geht dieser traumhafte Tropfen ureigene Wege.*

### Toro

**Telmo Rodriguez „Dehasa Gago »“**, tinto 2006 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*

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Cocktails & Longdrinks

<b>Mojito</b> (weißer Rum, Limettensaft & Minze)		5.00
<b>Daiquiri</b> (weißer Rum & Limettensaft)		5.00
<b>Caipirinha</b> (Cachaca, Limette und brauner Zucker)		5.00
<b>Cuba-Libre</b> (weißer Rum, Limette & Cola)		5.00
<b>Tequila Sunrise</b> ( Tequila, Orangen-& Limettensaft, Grenadine)		5.00
<b>Campari - Orange</b>	4cl	5.00
<b>Gin-Fizz</b> (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Mineralwasser)		5.50

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Getränkekarte

### Biere

<b>Bitburger</b>	<i>Glas</i>	0,21	1.40
<b>Bitburger</b>	<i>Glas</i>	0,31	2.10
<b>Bitburger</b>	<i>Glas</i>	0,41	2.80
<b>Bitburger Drive</b>	<i>Flasche</i>	0,33 l	2.10
<b>Malzbier (alkoholfrei)</b>	<i>Glas</i>	0,21	1.40

### Bierspezialitäten

<b>Hefeweizen</b>	<i>hell (vom Faß)</i>	0,51	3.20
<b>Hefeweizen</b>	<i>hell (alkoholfrei)</i>	0,51	3.20
<b>Weizenbier</b>	<i>dunkel / kristall</i>	0,51	3.20
<b>Desparados (5,9 %)</b>	<i>mit Tequila</i>	0,31	3.30
<b>Chimay Trappiste (9%)</b>		0,31	3.70

### Wasserkarte

<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	<i>Flasche</i>	0,25 l	1.70
<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	<i>Flasche</i>	0,75 l	4.40
<b>Gerolsteiner Medium</b>	<i>Flasche</i>	0,75 l	4.40
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	<i>Flasche</i>	0,75 l	4.40
<i>natürliches stilles Mineralwasser aus den Tiefen der Vulkaneifel</i>			
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	<i>Flasche</i>	0,25 l	1.80
<i>natürliches stilles Mineralwasser aus den Tiefen der Vulkaneifel</i>			
<b>Mineralwasser</b>	<i>offen</i>	0,41	2.50

### Apfelwein

<b>Cidre bouché brut</b>		0,21	2.00
<b>Cidre</b>	<i>Flasche im Kühler</i>		6.50
<b>Viez (vom Faß)/ Viezschorle</b>		0,41	1.90

### Weinschorle

<b>Elbling Schorle (Elbling trocken)</b>		0,21	2.00
<b>Milde Schorle (Riesling mild)</b>		0,21	2.00
<b>Riesling-Schorle trocken</b>		0,21	2.00
<b>Riesling-Schorle halbtrocken</b>		0,21	2.00
<b>Rotweinschorle (Rhône)</b>		0,21	2.00

# KRIM – Le Resto Du Sud

## Säfte ( je 0,2 l) von Granini

<b>Orangensaft</b>		1.80
<b>Orangensaft</b>	0,4 l	3.50
<b>Apfelsaft</b>		1.80
<b>Apfelsaft</b>	0,4 l	3.10
<b>Apfelsaft-Schorle</b>		1.70
<b>Apfelsaft-Schorle</b>	0,4 l	2.90
<b>Traubensaft rot</b>		2.00
<b>Tomatensaft</b>		2.00
<b>Johannisbeer-Nektar schwarz</b>		2.00
<b>Maracuja-Nektar</b>		2.00
<b>Bananen-Nektar</b>		2.00
<b>Kirschfruchtsaft</b>		2.00

## Limonaden ( 0,2 l)

<b>Orangina (rot oder gelb) Flasche</b>	0,25 l	2.00
<b>Coca Cola / light</b>	(Farbstoff, Koffein)	1.70
<b>Fanta</b>	(Farbstoff, Konservierungsstoff E 211 )	1.70
<b>Schweppes Tonic</b>	(Chinin)	2.00
<b>Schweppes Bitter- Lemon</b>		2.00
<b>Schweppes Ginger</b>		2.00
<b>Eistee Zitrone</b>	0,2 l	1.70

## Bio-Limonaden ( 0,33 l)

<b>Bionade Holunder</b>		2.60
<b>Bionade Orange-Ingwer</b>		2.60

## Menthe à l'eau

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

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

# 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	3.00
Mirabelle, William´s	3.00
Quetsch, Kirsch, Framboise	3.00

### 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

<b>Fernet Branca</b>	2	cl	2.50
<b>Underberg</b>	2	cl	2.50
<b>Ramazotti</b>	4	cl	3.00
<b>Cynar</b>	4	cl	3.00
<b>Averna</b>	4	cl	3.00
<b>Jägermeister</b>	2	cl	2.50

## Schnäpse

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

## Liköre

Mixaufschlag für Schweppes & Orangensaft: 1.30 Euro

Mixaufschlag für Schuß Cola: 0.80 Euro

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

Milchschokolade	2.00
Milchschokolade <i>mit Sahne</i>	2.20
Milchschokolade „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

