

Kleines Restaurant

Donnerstag, Freitag & Samstag
18:00 Uhr bis „ausgetrunken“

Zweite Liebe®
Kleines Restaurant im Jungbusch
Beilstraße 3, 68159 Mannheim
06 21 / 43 723 702
willkommen@zweitelie.be

zweitelie.be

Onkel Otto Bar

AHOI – WIR SIND AUCH GASTGEBER IN DER ONKEL OTTO BAR IM JUNGBUSCH – ONKELOTTOBAR.DE

Getränke

Wasser mit/ohne | **a** Karaffe 0,25 l **3 €** | **b** Karaffe 0,5 l **6 €** | **c** Karaffe 1,0 l **8 €**

d Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,4,6} / Cola zero ^{1,2,4} 0,2 l **3 €** | **f** Orangina 0,25 l **4 €**

a Apfel-/Orangensaft 0,25 l **4 €** | Schorle Karaffe 0,25 l **4 €**

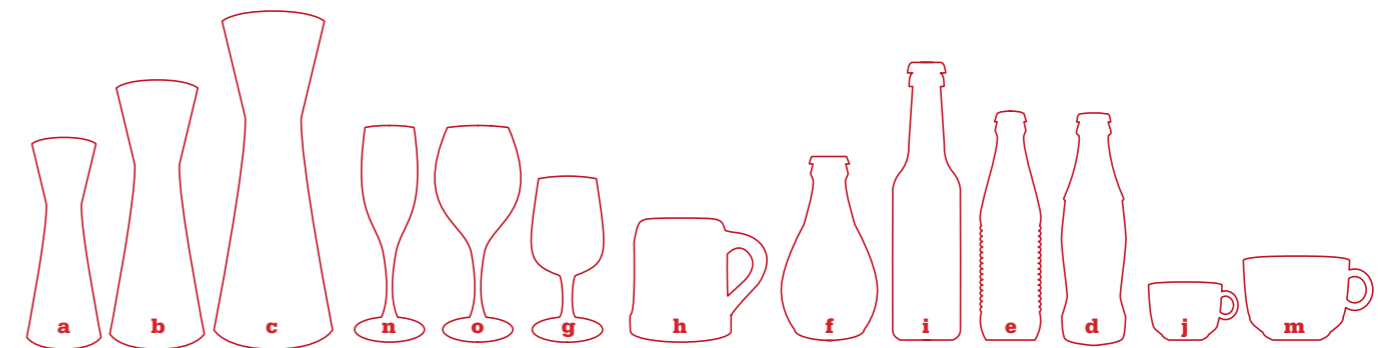
d Tonic Water ⁵ / Bitter Lemon ⁵ / Ginger Ale ⁴ 0,2 l **4 €**

g Pils / Radler 0,2 l **3 €** | **h** Pils / Radler 0,3 l **4 €** | **h** Weizen / Radler 0,3 l **4 €** | **i** Pils alkoholfrei 0,3 l **4 €**

j Espresso **2 €** | **m** Espresso doppio **3 €** | **j** Espresso macchiato **3 €** | **m** Cappuccino **4 €**

n Prosecco 0,1 l **4 €** | **o** Prosecco auf Eis 0,25 l **6 €** | **o** Prosecco mit Aperol ^{1,10} 0,25 l **7 €**

o Wild Berry – Lillet blanc mit Minze, Erdbeeren & Wild Berry Tonic **8 €**



Unser Wasser ist von **Peterstaler** unserer Softdrinks sind von **Coca-Cola** und **Schweppes**
und unsere Biere von **ASTRA** von **HOLSTEN** und **ERDINGER**

Spiritousen

a Ramos Pinto Quintade Ervamoira 10 Jahre 19,5 % 5 cl **8 €**

b Averna 29 % 5 cl **5 €** | **b** Cynar 16,5 % 5 cl **5 €** | **b** Ramazzotti 30 % 5 cl **5 €**

b Fernet Branca 39 % 5 cl **5 €** | **b** Branca Menta 28 % 5 cl **5 €**

c Martini 14,4 % 5 cl **5 €** | **d** Campari Soda/Orange 25 % 5 cl **6 €**

d Pernot 43 % 5 cl **5 €** | **d** Bardouin 45 % 5 cl **6 €** | **e** Sambuca Molinari 40 % 4 cl **5 €**

e Ouzo Sans Rival 40 % 4 cl **5 €** | **g** Bauer 40 % 2 cl **6 €**

h Gran Duque D'Alba 40 % 4 cl **7 €** | **h** Lepanto 40 % 4 cl **9 €**

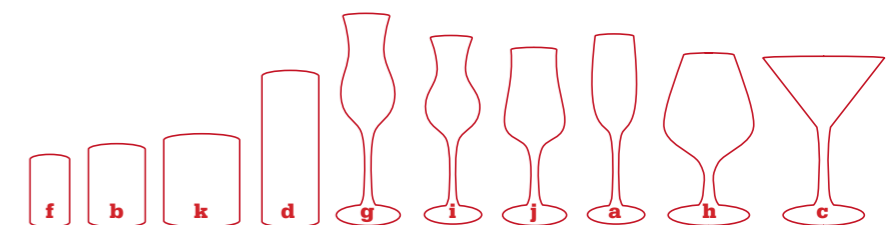
i Nardini Bianco/Riserva 50 % 2 cl **8 €** | **i** Sarpa Oro di Poli „Big Mama“ 50 % 2 cl **9 €**

j Talisker 10 Jahre 43 % 2 cl **7 €** | **j** Lagavulin 16 Jahre 40 % 2 cl **10 €** | **j** Oban 14 Jahre 43 % 2 cl **12 €**

k Bulleit 40 % 2 cl **7 €** | **k** Knob Creek 50 % 2 cl **8 €**

d Monkey 47 % 4 cl **9 €** | **d** Hendrick's 44 % 4 cl **9 €** | **d** Ferdinands 44 % 4 cl **10 €** | **d** No. 209 46 % 4 cl **12 €**

d Absolut 40 % 4 cl **8 €** | **d** Grey Goose 40 % 4 cl **11 €** | **d** Belvedere 40 % 4 cl **12 €**



Unser Gin und Wodka wird Ihnen als Longdrink
mit Beigetränk Ihrer Wahl serviert.

Vorspeisen

Vor dem Hintergrund unserer geringen Anzahl an Tischsitzplätzen möchten wir Sie höflichst um Verständnis bitten, dass eine Belegung den Verzehr einer Hauptspeise erfordert.

Salat*	gezupfter, bunter Marktsalat je nach Jahreszeit, Carotte rapée, Hausdressing im Kännchen.	8 €
Avocado*	Guacamole zum „selber machen“ im Stößel, geröstetes Fladenbrot	10 €
Vesper	Käse-Salami- Schinken-Büffelmozzarella- Oliven-Teller	14 €
Tatar***	Rinderfilet „hand cut“, mit buntem Salatt-Mix, Hausdressing als Hauptgang mit Pommes Julienne	13 € 19 €
Pulpo	natur gekocht und nach Art des Hauses als Hauptgang.	12 € 16 €
Crevetten****	blanchierte und auf Romanasalat mit klassischem Cocktail-Dip	11 €
Sardinen	Sardinhas em Azeite Extra Virgem Biológico José, in der Dose, serviert mit Tomaten-Concasse.	12 €

Hauptspeisen

Vegetarisches Gericht

Nudeln*	Tagliatelle mit Pfifferlingen mit Cherry-Tomaten	11 €
----------------	--	-------------

Auswahl

Huhn	gebr. Maispoularde suprême mit Jus	19 €
Fisch	Catch of the Day	21 €
Rinderfilet***	Sauce béarnaise, Pommes Juliennes 180 g Ladies Cut 250 g Men´s Cut	27 € 33 €
Meeresfrüchte****	Sardinen, Calamaritos & Sepia ausgebacken, serviert mit Aioli und Salat-Mix	16 €

Beilagen dazu

Ratatouille*
provenzalischer
Gemüseintopf

Spinat*
blanchiert

Reis*
Gemüse-Risotto

Kartoffeln*
Rosmarin Kartoffeln

Pommes Frites*
Feinschnitt „julienne“
je 4 €

Für zwei Personen

Surf & Turf	400 g Rinderfilet** tranchiert & zwei Black-Tiger Riesengarnelen, Parmesan-Kräuter-Pommes-Teller, Sauce béarnaise	79 €
------------------------	---	-------------

Nachspeisen

Sorbet	Fragen Sie nach unserer hausgemachten Auswahl	5 €
---------------	---	------------

Apfel	Apfel-Tarte, serviert mit Vanille-Eis	6 €
--------------	---	------------

* vegetarisches Gericht; ** Salumeria Messina/Jungbusch; *** Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter und umweltschonender Tierhaltung der Metzgerei Fehrenbacher; **** Wildfang
1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 5 chininhaltig, 6 enthält eine Phenylalaninquelle
Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.; Keine getrennte Rechnung. Wir akzeptieren EC-Karte und Kreditkarten.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Vino, Prosecco & Champagne



Weiss					
2016	Meßmer	Weissburgunder, tr., Burrweiler, Pfalz	7 €	13 €	
2015	Reichsrat von Buhl	Riesling, tr., Deidesheim, Pfalz			29 €
2014	Willems-Willems	Riesling Schiefer, tr., Oberremmel, Saar			31 €
2014	Knipser	Riesling Kalkmergel, tr., Laumersheim, Pfalz			39 €
2015	Meßmer	Grauburgunder Muschelkalk, tr., Burrweiler, Pfalz			28 €
2015	Bergdolt-Reif & Nett	Weißburgunder, tr., Duttweiler, Pfalz			21 €
2016	Georg Mosbacher	Sauvignon Blanc, tr., Forst, Pfalz			29 €
2016	Bassermann-Jordan	Blanc de Noir, tr., Deidesheim, Pfalz			29 €

Rosé				
2014	Meßmer	Spätburgunder, tr, Burrweiler, Pfalz	7 €	13 €
2015	Phillipp Kuhn	Rosé, Cuvée, tr., Laumersheim, Pfalz		27 €

Rot					
2014	Rocca delle Macie	Chianti Vernaiolo, Castellina, Toskana, Italien	7 €	13 €	19 € 39 € ✓
2013	Barbera d'Alba	Palladino Seralunga di Alba, Piemont, Italien			26 € ✓
2011	Lesegut	Bodegas Pagos de Familia, Valdepusa, Spanien			28 € ✓
2011	Coto de Imaz	Reserva DOC, Bodega Coto de Imaz, Rioja, Spanien			32 € ✓
2014	Fabelhaft	Niepoort, Villa Nova de Gaia, Portugal			28 € ✓

Prosecco			
Spumante	Casa Vinicola Bosco Malera, Italien	4 €	21 €

Champagner			
Ruinart	R	110 €	200 €
Ruinart	blanc de blanc	140 €	
Dom Ruinart	brut 2004	305 €	
Ruinart	rosé	140 €	