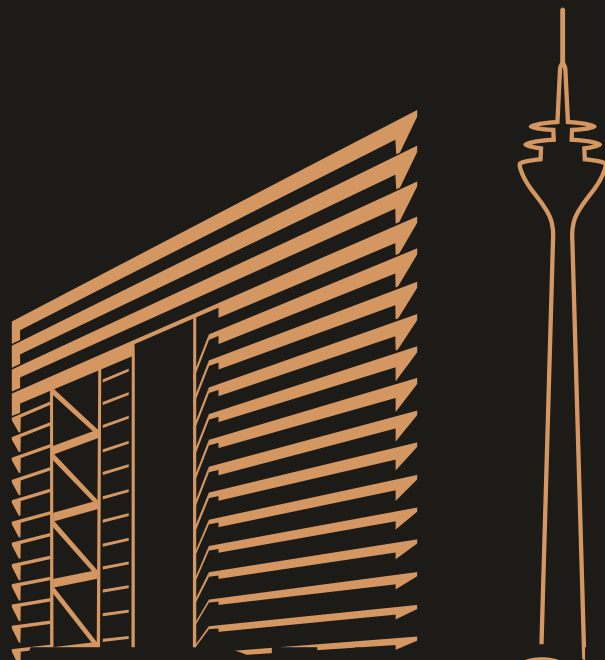


RESTAURANT · BAR · CATERING · TERRASSE



MEDIATOR

Mediterraner Genuss am Stadttor



Speisekarte

FÜR EIN FEST NACH IHREM GESCHMACK

*Ob bei Ihnen zu Hause, im Garten in Ihrer Firma oder einem Ort Ihrer Wahl.
Herzstück jedes Events ist eine professionelle Catering-Versorgung Partservice mit den verschiedensten
Leckerbissen für Augen und Gaumen.*



*Natürlich freuen wir uns immer, individuelle Wünsche und Vorstellungen umsetzen zu dürfen.
Sofern Sie noch keine konkreten Vorstellungen haben, beraten wir Sie gerne fachgerecht und erarbeiten Ihren Vorschläge.*

**DIE GENUSSVOLLE GESCHENKIDEE.
FRAGEN SIE NACH UNSEREN GESCHENKGUTSCHEINEN!**



Stadttor 1, 40219 Düsseldorf
Tel. 0211 - 5 665 68 42 o. 0157 - 85 56 22 28
info@restaurant-mediator.de
www.restaurant-mediator.de
Küche Täglich von 12.00 - 24.00 Uhr


SUPPEN

1. Linsensuppe mit Minze  7,50
2. Minestrone „Mediator“  7,50
3. Fischsuppe mit Croutons ^F 12,50


VORSPEISEN

4. Melone ^J  12,50
mit geriebenem Fetakäse
5. Gemischter Käseteller  12,50
6. Vitello Tonnato ^F 14,50
Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernsauce
7. Bruschetta „Mediator“  11,50
3 verschiedene Variationen
8. Ziegenkäsepralinen ^{EJ}  12,50
mit Pistazien auf Radicchiosalat
9. Auberginenscheiben ^J  12,50
mit Zucchini, Brokkoli und Tomaten gefüllt
10. 4 Blätterteigröllchen ^J  12,50
mit Frischkäse-Trüffel­füllung und Spinat
11. Auberginenauf­lauf „Parmigiana“  11,50
12. „4 Gambas Spezial“ ^B 15,50
Riesengarnelen in Olivenöl­butter, Paprika und Rosmarin
13. Kalte Vorspeisen  12,50
Spinat, Auberginen, Basilikum, Oliven, Tomaten, Kısır, Humus, Käsecreme
einzel 5,00
14. Warme Vorspeisen  1 p 15,50
Mix nach Art des Hauses 2 p 29,50

SALATE

15. Tomatensalat mit Büffelricotta ^J  12,50
16. 1/2 Dorade ^F 14,50
auf Tomaten Ruccola-Paprika-Salat
17. Salat mit gebratenen Gambas ^B 15,50
18. Salat mit Lachsstreifen ^F 14,50
19. Salat mit Maishähnchen bruststreifen ^G 17,50
20. Sardinen gebraten ^{FN} 17,50
mit Salat
21. Oktopus gebraten ^F 17,50
mit Salat

PASTA

22. Lasagne mit Kalbs-Bolognese ^A 19,50
23. Spaghetti mit Gambas ^{AB} 24,50
24. Tagliatelle ^{A,E,I} 22,50
mit Schafskäse-Pfeffer-Pistaziensauce
25. Cannelloni ^{AJ}  22,50
mit Büffelricotta- und Tomatenfüllung
26. Gnocchi-Sorrentino ^J  21,50
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
27. Tagliatelle mit Lachs ^{A,F,I} 24,50

FISCH

28. Garnelenpfanne 22,50
mit Paprika, Butter und Olivenöl
29. Dorade aus dem Ofen ^F 24,50
mit frischen Kräutern, Kartoffeln und Salat
30. Loup de Meer vom Grill ^F 24,50
mit Kartoffeln und Salat
31. „Fritto Misto“ ^{B,F,I} 19,50
verschiedene, gebratene Fische auf Salatbeet
32. Lachs vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat 25,50

Täglich frische Fische Empfehlungen.

FLEISCH

33. Maishähnchen gegrillt 29,50
mit frischen Kräutern, Kartoffeln und Gemüse
34. Kalbsspies ^J 32,50
mit Rucola, Reis oder Bulgur und Rosmarinkartoffeln
35. Kalbskotelett 34,50
mit Gnocchi
36. Lammkoteletts vom Grill 34,50
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
37. Lammschulter geschmort 32,50
nach türkischer Art mit Bulgur und Gemüse
38. Lammfilet ^E 35,50
im Pistazienmantel, Rosmarinkartoffel und Gemüse
39. Rinderfilet „Trüffel“ ^{J,R} 35,50
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
40. Köfte 29,50
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
41. Kalbsleber gebraten ^J 25,50
mit Zwiebeln, Tomaten und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

42. Künemisu-Mediator ^{C,E,J} (Fadenteig, Mascarpone-Pistaziencreme)	9,50
43. Baklava - Blätterteig ^{A,E} mit Pistazien	8,50
44. Heißer Baklava ^{A,J} mit Milch-Sahne-Schaum	9,50
45. Panna Cotta ^I	7,50
46. Cassata – „Classische ital. Eiscreme“ ^{E,J}	8,50
47. Revani, Grieskuchen mit Sahne	7,50

MENÜS ab 2 pers.

Menü 1 45,50 (pro pers.)

Kalte und Warme Vorspeisen
Salat
Gemischter Grillspezialitäten
Dessert

Menü 2 45,50 (pro pers.)

Kalte und Warme Vorspeisen
Salat
Gemischter Fischspezialitäten
Dessert

Menü 3 55,50 (pro pers.)

Kalte und Warme Vorspeisen
Garnelen in Butter und Olivenöl
Salat
Fisch oder Fleisch nach Wahl ^F
Dessert

LISTE DER INHALTSSTOFFE

1: mit Farbstoff(en) - 2: mit Konservierungsstoff(en)
3: mit Antioxidationsmittel - 4: mit Geschmackverstärker(n)
5: mit Schwefeloxid - 6: geschwärzt - 7: gewachst - 8: mit Phosphat
9: mit Süßungsmittel - 10: mit Koffein - 11: mit Chinin
12: mit Säuerungsmittel

Allergene

A: Glutenhaltiges Getreide - B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse - D: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse - E: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse - F: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
G: enthält Geflügel - H: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
I: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse - J: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse - K: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
L: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - M: Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse N: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
O: Schwefeldioxid und Sulphite > 10mg/kg oderr 10 mg/l
R: enthält Rindfleisch

APERITIVO

52. "Aperitif des Hauses" ^O	0,1 l	7,50
Prosecco mit Früchten, Säfte der Saison		
53. Prosecco ^O	Glas 0,1 l	7,50
54. Prosecco ^O	Fl. 0,75 l	39,50
55. Lolea Weiß ^{5,O}	Glas	7,50
56. Lolea Weiß ^{5,O}	Fl. 0,75 l	32,00
57. Lolea Rosè ^O	Glas	7,50
58. Lolea Rosè ^O	Fl. 0,75 l	32,00
(Wein-Aperitif aus Spanien) mit frischem Obst serviert		
59. Crémant de Loire ^O	0,1 l	7,50
60. Crémant de Loire ^O	Fl. 0,75 l	49,00
61. Champagner des Hauses ^O ..	Fl. 0,75 l	120,00
62. Aperol Spritz ^{1,O}	0,2 l	8,50
63. Hugo ^O	0,2 l	8,50
64. Campari ^I Orange oder Soda	0,2 l	6,50
65. Martini ^O Bianco	5 cl	6,50
66. Martini ^O Rosato	5 cl	6,50
67. Martini ^O Rosso	5 cl	6,50
68. Martini ^O Extra dry	5 cl	6,50
69. Cynar	5 cl	6,50
70. Bitterino ^I Alkoholfrei	0,1 l	5,00
71. Yeni Raki	4 cl	8,50
72. Yeni Raki	0,20 l	30,00
73. Yeni Raki	0,35 l	45,00
74. Yeni Raki	0,70 l	90,00
75. Tekirdag Gold	4 cl	9,50
76. Tekirdag Gold	0,20 l	35,00
77. Tekirdag Gold	0,35 l	50,00
78. Tekirdag Gold	0,70 l	100,00
79. Beylerbeyi	0,20 l	45,00
80. Beylerbeyi	0,35 l	65,00
81. Beylerbeyi	0,70 l	110,00
80. Efe Gold	0,35 l	45,00
81. Efe Gold	0,70 l	90,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

82. Morelli still	0,75 l	7,50
83. Morelli still	0,25 l	3,50
84. Morelli medium	0,75 l	7,50
85. Morelli medium	0,25 l	3,50
86. Coca Cola ^{1,10,12}	0,2 l	3,50
87. Fanta ^{1,3,12}	0,2 l	3,50
88. Sprite ¹²	0,2 l	3,50
89. Schweppes Tonic ^{11,12}	0,2 l	3,50
90. Schweppes Bitter Lemon ^{3,11}	0,2 l	3,50
91. Schweppes Ginger Ale ^{11,12}	0,2 l	3,50
92. Vita Malz	0,33 l	3,50
93. Red Bull	0,25 l	5,50

SÄFTE

94. Frisch gepresster Orangensaft, Grapefruitsaft o. Zitronensaft	0,2 l	5,00
95. Apfelsaft	0,2 l	3,50
96. Orangensaft	0,2 l	3,50
97. Schw. Johannisbeersaft	0,2 l	3,50
98. Kirschsafft	0,2 l	3,50
99. Apfelschorle	0,25 l	3,50
100. Rhabarberschorle	0,25 l	3,50
101. Johannisbeerschorle	0,25 l	3,50

WARME GETRÄNKE

102. Kaffee ¹⁰	3,50
103. Espresso ¹⁰	3,50
104. Espresso Macchiato ^{10,J}	4,00
105. Espresso Doppio ¹⁰	4,50
106. Cappuccino ^{10,J}	4,50
107. Latte Macchiato ^{10,J}	4,50
108. Schwarzer Tee ¹⁰	2,00
109. Kanne Schwarzer Tee ¹⁰	9,50
110. Apfeltee	3,00
111. Frischer Minztee	4,50
112. Türkischer Mocca ⁹	3,50

OFFENE WEINE

WEISS

113. Trebbiano Italien ⁰	0,25 l	9,50
114. Lugana Mimi Italien ⁰	0,25 l	9,50
115. Sauvignon Blanc Türkei ⁰	0,25 l	9,50
116. Riesling Deutschland ⁰	0,25 l	9,50
117. Bacchus Deutschland ⁰ süß	0,25 l	9,50

ROSÉ

118. Chiaretto Bardolino Italien ⁰	0,25 l	9,50
119. Petit Rosé Metzger Deutschland ⁰	0,25 l	9,50
120. Rosato Türkei ⁰ lieblich	0,25 l	9,50

ROT

121. Cabernet Sauvignon Türkei ⁰	0,25 l	9,50
122. Tempranillo Spanien ⁰	0,25 l	9,50
123. Primitivo Italien ⁰	0,25 l	9,50
124. Dornfelder Deutschland ⁰	0,25 l	9,50
125. Senfoni Türkei ⁰ lieblich	0,25 l	7,50
126. Bombay Tonic ^{11,12}		12,00
127. Americano Cocktail ^{1,0} Martini rosso, Campari		12,00

LONGDRINKS

128. Pernot Soda		8,50
129. Martini dry Cocktail ⁰ Martini dry, Gin		11,00
130. Wodka Martini Bianco ⁰		11,00
131. Rosato Tonic ^{11,12}		11,00
132. Bacardi Lemon ^{3,11}		11,00
133. Rheingin on the rocks		9,00
134. Gin Mare Rosmarin Tonic ^{11,12}		12,00
135. Martini Cremant ⁰		12,00
136. Calvados Apfel-Cocktail		12,00
137. Wodka Red Bull		12,00

SPIRITUOSEN

138. Grappa Nonino	2 cl	6,50
139. Grappa Nonino Barrique	2 cl	7,50
140. Ramazzotti	2 cl	4,50
141. Averna	2 cl	4,50
142. Baileys ^{1,10,12,J}	2 cl	4,50
143. Sambuca	2 cl	4,50
144. Carlos 1 Brandy	2 cl	7,50
145. Jägermeister	2 cl	4,50
146. Ziegler Obstbrand	2 cl	6,50
147. Limoncello	2 cl	4,50
148. Killepitsch	2 cl	4,50
149. Aalborg Aquavit	2 cl	4,50
150. Calvados	2 cl	5,50
151. Remy Martin	2 cl	6,50
152. Don Papa Rum	2 cl	6,50