

Park Avenue

CAFE • BAR • RESTAURANT



FRÜHSTÜCK

Park Avenue 8,50
Butter, Käseaufschnitt^{2,10}, Putenbrust, Frischkäse,
Marmelade, Tomate, Gurke, 1 gekochtes Ei & Brotkorb

A la Italia 9,50
Butter, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken^{9,10,12},
Melonenbällchen, Mascarpone mit Quittenmarmelade,
dazu frisches Pizzabrot aus dem Backofen

A la Turka 12,50
Butter, Tomate, Gurke, Fetakäse, Oliven⁶, Honig mit fester Sahne,
Marmelade, Sucuk³ aus dem Backofen, Beef & Cheese Cigars
(Teigröllchen mit Rinderschinken^{9,10,12} und Käse^{2,10}) dazu Brotkorb

Riedberg Spezial 13,50
Butter, Tomate, Gurke, Räucherlachs² mit Sahnemeerrettich,
Käseaufschnitt^{2,10}, Frischkäse, Parmaschinken^{9,10,12} und Rührei
dazu ein Glas Prosecco

A la Turka Spezial 13,50
Butter, Tomate, Gurke, mit Eiern gebackene Brotscheiben,
gebratener Halloumi-Käse^{2,10}, Oliven, Frischkäse,
Joghurt mit Honig und Mandeln

Park Avenue Frühstücksetagere für 2 Personen 18,50
Üppige Auswahl an Wurst- & Käsesorten^{2,10}, geräucherter Lachs,
Obst & Gemüse, hausgemachte Dips, Marmelade, Nutella,
Butter, großer Brötchenkorb & Bauernbrot

EXTRAS

Butter / Frischkäse / Marmelade / Honig / Nutella 1,20
Oliven⁶ / Schnittkäse^{2,10} 2,00

Geflügel-Aufschnitt / Tomate-Mozzarella 2,50

Parmaschinken^{9,10,12} / Räucherlachs² mit Meerrettich 4,50

Sucuk³ aus dem Backofen 4,50

EIER & CO

Alle Eiergerichte werden mit 3 Eiern zubereitet &
mit Butter & Brot serviert.

1 gekochtes Ei 1,50

2 Eier im Glas 3,00

Rührei natur 4,50

Rührei mit Tomaten & Fetakäse 6,00

Rührei mit frischen Champignons & Käse^{2,10} 6,50

Rührei mit Sucuk³ & Tomaten 7,50

Spiegelei natur 4,50

Spiegelei mit Sucuk³ 7,00

Spiegelei mit Parmaschinken^{9,10,12} 7,50

Menemen Istanbul Rührei mit Paprika und Tomate 6,50

mit Käse^{2,10} + 1,00

mit Schafskäse + 2,00

mit Sucuk + 3,00

MÜSLI

Joghurt mit Mandeln, Honig & Zimt 4,00

Joghurt mit frischem Obst, Honig & Mandeln 4,50

Obstsalat mit frischen Saisonfrüchten 4,90

Müsli mit frischem Obst, Joghurt, Honig & Mandeln 6,50

COMING SOON
SAMSTAGS & SONNTAGS BRUNCH

SUPPEN

Tomatencremesuppe	4,90
Minestrone	5,90
Fischsuppe	7,00

OMELETTES

- Omelettes werden an Salatbouquet serviert -

Omelette Park Avenue mit Paprika, Schinken ³ & Parmesan	8,00
Omelette mit Gemüse	7,00
Omelette mit Zwiebeln & Parmesan	7,00

KINDERTELLER

Kinderspaghetti mit Tomatensahnesauce	3,90
Kinderspaghetti Bolognese	4,40
Kinderschnitzel mit Pommes frites	5,90
Kinderpizza Margherita ^{2,10}	3,90
Kinderpizza Salami ^{2,9,10}	4,40
Pommes frites	3,20
Fischstäbchen mit Pommes frites	4,50
Homemade Nuggets mit Pommes frites	5,90

VORSPEISEN

Caprese - Mozzarella & Tomaten	6,90
Bruschetta	3,90
Pizzabrot mit Knoblauch	3,00
Pizzabrot mit Tomatensauce & Knoblauch	4,00
Frankfurter grüne Soße mit 2 halben Eiern & 1 Kartoffel	5,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	6,50
Carpaccio vom Lachs mit Pizzabrot	9,50
Parmaschinken ¹⁰ mit Melone	9,50
Beef & Cheese Cigars gefüllte Teigröllchen mit Rinderschinken ^{9,10,12} & Käse ^{2,10} an Salatbouquet serviert	10,90



SALATE

Tomatensalat mit Zwiebeln	5,90
Tomatensalat mit Zwiebeln & Thunfisch ^{1,2}	6,90
Insalata Italia mit Käse ^{2,10} , Oliven ⁶ , Thunfisch ^{1,2} , Ei, Schinken ^{9,10,12} & Zwiebeln	8,90
Salat Nizza Hähnchenbruststreifen mit karamellisierten Äpfeln & Walnüssen	9,90
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan	7,90
Caesar's Salat mit Knoblauchcroûtons & gehobeltem Parmesan	8,90
Beef & Cheese Cigars gefüllte Teigrollchen mit Rinderschinken ^{9,10,12} & Käse ^{2,10} an Salatbouquet serviert	10,90
Caesar's Salat Chicken mit Hähnchenbruststreifen, Knoblauchcroûtons & gehobeltem Parmesan	10,90
Salat Park Avenue Salat der Saison mit Geflügelstreifen, frischen Früchten & Sweet-Chili-Sauce ²	11,90
Ziegenkäse Salat Ziegenkäse mit Honig & Walnüssen gratiniert auf Rucolasalat mit Himbeerdressing	11,90
Salat der Saison mit Walnüssen, Cherrytomaten & panierten Feta-Käse	11,90
Gourmet Salat Salat der Saison mit Edelfischfilets (Zanderfilet, Lachsfilet & Scampis)	14,00



FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Speck ³ & Zwiebeln	6,90
Flammkuchen „Caprese“ mit Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	7,50
Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Crème fraîche, Gemüse, Oliven ⁶ & Käse ^{2,10}	7,50
Flammkuchen „Istanbul“ mit Crème fraîche, Schafskäse, Sucuk ³ & Oliven ⁶	8,50
Flammkuchen „Tonno“ mit Crème fraîche, Thunfisch ^{1,2} , Zwiebeln & Oliven ⁶	8,50
Flammkuchen „Parma“ mit Parmaschinken ^{9,10,12} , Rucola & Parmesan	9,00
Flammkuchen „Salmone“ mit Crème fraîche, Räucherlachs & Lauchzwiebeln	9,50

PIZZA

Pizzabrot mit Knoblauch	3,00
Pizza Margherita ^{2,10}	6,00
Pizza Gorgonzola	9,00
Pizza Pomodoro - Cherrytomaten & Rucola	7,00
Pizza Mozzarella mit Basilikum	8,00
Pizza Salami ^{2,10} Champignons	8,00
Pizza Quattro Stagione	9,00
Schinken ^{9,10,12} , Salami ^{2,10} , Paprika, Champignons	
Pizza Quattro Formaggi	9,00
Pizza Rucola, Parmaschinken ^{9,10,12} & Parmesan	9,00
Pizza Rucola & Pastirma	9,00
Pizza Sucuk ³ & Schafskäse	8,00
Pizza Frutti di Mare ²	9,00
Pizza Park Avenue - Peperoniwurst ^{2,9,10,12} , Mais	8,00
Pizza Peperoniwurst ^{2,9,10,12} & Champignons	8,00
Pizza Napoli - Oliven ⁶ , Kapern, Sardellen, Zwiebeln	8,00
Pizza Mexicana - Mais, Paprika, Zwiebeln, Oliven ⁶	8,00
Pizza Hawaii - Schinken ^{9,10,12} , Ananas	8,00
Pizza Funghi - Champignons	7,00



Pizza Tonno - Thunfisch ^{1,2}	8,00
Pizza Tonno Spezial Thunfisch ^{1,2} , Zwiebeln, Oliven ⁶	8,50
Pizza Vegetarisch Zucchini, Paprika, Champignons & Zwiebeln	8,00

EXTRA PIZZABEILAGEN

Champignons, Paprika, Cherrytomaten, Rucola, Mais, Oliven ⁶ , Käse ^{2,10} , Zwiebel, Peperoni	1,00
Salami ^{2,10} , Schinken ^{9,10,12} , Peperoniwurst ^{2,9,10,12} , Spiegelei	1,50
Mozzarella ¹⁵ , Schafskäse, Gorgonzola, Artischocken, Thunfisch, Sucuk ³	2,00
Hähnchenbruststreifen, Parmaschinken ^{9,10,12} , Pastirma	3,00



ITALIENISCHE NUDELGERICHTE

SPAGHETTI

Spaghetti Bolognese 100 % Rinderhackfleischsauce	7,50
Spaghetti Carbonara Vorderschinken ^{9,10,12} , Ei & Sahnesauce	7,50
Spaghetti Tonno Thunfisch ¹² , Oliven ⁶ & Tomatensauce	8,00
Spaghetti Aglio e olio Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl & Oliven ⁶	7,00
Spaghetti a la Calabrese Pesto, Knoblauch & Tomatensauce	7,50

LINGUINE

Linguine Gorgonzola e Spinaci Gorgonzolasauce & Spinat	9,50
Linguine di Mare Meeresfrüchte ² , Knoblauch, Sellerie & Cherrytomaten in Tomatensauce	10,50
Linguine ai Scampi Scampis, Knoblauch, Cherrytomaten, Tomatensahnesauce	14,00
Linguine ai Funghi Champignonrahmsauce	7,50

TAGLIATELLE

Tagliatelle al Salmone Lachsstreifen, Sellerie & Cherrytomaten in Tomatensahnesauce	12,00
Tagliatelle Contadina Artischocken, Zwiebeln, Champignons, Rinderfiletspitzen in Rahmsauce	12,00
Spinattagliatelle Cherrytomaten, Spinat & Hähnchenstreifen	10,50
Tagliatelle Steinpilz Cherrytomaten & Steinpilzrahmsauce	9,00

GNOCCHI

Gnocchi Gorgonzola	8,50
Gnocchi Sorrentina Mozzarella, Knoblauch, Basilikum & Tomatensauce	7,50
Gnocchi Bolognese	7,50

EXTRA PARMESAN + 1,00 €

PENNE

Penne Pomodoro - Tomatensauce & Cherrytomaten	6,50
The Dream of Pesto Penne mit Tomatensahnesauce, Rucola & Pestohaube	8,00
Penne all' Arrabbiata Knoblauch & Tomatensauce (pikant)	7,00
Penne Park Avenue Hähnchenbruststreifen, Champignons & Broccoli in Sahnesauce	8,50

RIGATONI

Rigatoni Vegetariano Brokkoli, Champignons & Mozzarella in Sahnesauce	8,50
Rigatoni 4 Formaggi 4 verschiedene Käsesorten ^{2,10}	8,50
Rigatoni al Pesto - Pestosauce	7,50

TORTELLINI

Tortellini e Spinaci Spinat, Sahnesauce	8,00
Tortellini alla Panna Schinken ^{9,10,12} , Sahnesauce	7,50
Tortellini alla Emiliana Zwiebeln, Schinken ^{9,10,12} , Salbei, Parmesan, Sahnesauce	8,00
Tortellini alla Casa Zucchini, Schinken ^{9,10,12} , Tomatensahnesauce	7,50

NUDELN AUS DEM BACKOFEN

Rigatoni al Forno mit Tomatensahnesauce & Parmesan, überbacken	7,50
Tortellini al Forno mit Ei, Zwiebeln, Parmesan & Sahnesauce, überbacken	8,00
Pasticcio della Casa Rigatoni mit Aubergine, Speck ³ , Parmesankäse ^{1,2,3} & Tomatensauce, überbacken	8,50
Scalloped Rigatoni in Hackfleischsauce, überbacken	9,50
Scalloped Salmone Penne mit Lachsstreifen & Sahnesauce, überbacken	12,00
Scalloped Penne mit Champignons, Hähnchenbruststreifen, Erbsen in Sahnesauce, überbacken	9,00
Scalloped Gnocchi Hackfleischsauce, Schinken ^{9,10,12} , Erbsen, überbacken	9,00



Pasta Mista

3 Sorten Nudeln mit 3 verschiedenen Saucen

Penne all' Arrabbiata / Tagliatelle Pesto / Tortellini Safran

Für eine Pers. 9,90

Für zwei Pers. 17,60

FLEISCHGERICHTE

VOM SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“, dazu Pommes frites	11,90
Riedberger-Kröstchen überbackenes Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Bauernbrot & Salatbouquet	12,90
Bergbauernschnitzel mit Speck ³ , Zwiebeln, Bratensauce & Bratkartoffeln	12,90
Frankfurter Schnitzel mit Frankfurter grüner Sauce & Bratkartoffeln	13,90
Französisches Schnitzel mit Camembert & Preiselbeeren gratiniert, dazu Pommes frites	13,90
Cordon Bleu spezial mit Allgäuer Käse ^{2,10} & gekochtem Schinken ^{9,10,12} gefüllt, dazu Pommes frites	14,90
Schweinelendchen „Schwäbische Art“ in Champignonrahmsauce dazu hausgemachten Spätzle	14,90
Schweinelendchen mit Gorgonzolasauce, dazu in Butter geschwenkte Tagliatelle	15,90
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites	15,90

VOM RIND

Homemade Park Avenue Burger mit Krautsalat & Pommes frites	13,50
American Burger mit Bacon ¹⁰ , karamellisierten Zwiebeln, Krautsalat & hausgemachten Kartoffelchips	14,50
Hacksteak a la Riedberger mit Schmorzwiebeln, Spiegelei & Bratkartoffeln	12,50
Argentinisches Rumpsteak 220g dazu Pommes frites	22,00
Beef Tenderloin (feinstes Rinderfilet) 220g dazu Pommes frites	28,00
Surf and Turf Teller Argentinisches Rumpsteak, Scampis dazu Pommes frites	26,00

VOM KALB

Original Wiener Schnitzel dazu Gurkensalat & Bratkartoffeln	17,90
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce dazu Reis	17,90

VOM HÄHNCHEN

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites	12,90
Touch of Curry	9,90
Hähnchenteilchen mit Gemüse & Currysauce, dazu Reis	
Hähnchenmedaillon	14,90
in Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	
Crispy Chicken Burger mit Krautsalat & Pommes frites	14,50

BEILAGEN

Papa Asada (gebackene Kartoffel) mit Sour Cream	3,40
Gemüse / Reis / Bratkartoffeln / Beilagensalat	3,40
Pommes frites	3,20
Pfifferlingsauce / Gorgonzolasauce / Steinpilzsauce	3,00
Rotweinsauce / Weißweinsauce / Marsalasauc	2,50
Champignon- / Pfefferrahmsauce	2,50
Gebratene Zwiebeln	2,50
Kräuterbutter	1,50
Hausgemachte Kartoffelchips	4,50

FISCHSPEZIALITÄTEN

Gegrilltes Zander- & Lachsfilet	21,50
auf Limonen-Shrimps-Sauce, dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln	
Lachs	19,90
in Dillsauce, garniert mit Salzkartoffeln & Reis	
Lachs vom Grill	21,50
in Kurkumasauce, garniert mit Spinat & Salzkartoffeln	
Scampi alla Chef in Knoblauchsauce, dazu Tagliatelle	21,90
Calamares alla Romana	10,50
Gemischter Fischteller	26,00
mit Lachs, Zander & Scampis, dazu Salzkartoffeln	
Fischplatte für 2 Personen	43,00
mit Lachs, Zander & Scampis, dazu Salzkartoffeln	
Folienkartoffel	10,90
mit Kräuterquark & Räucherlachs an Salatbouquet	
Extra Scampis	pro Stück 4,40

NACHSPEISEN

Hausgemachtes Tiramisu	5,50
Schokoladensoufflé mit Vanillesauce oder Vanilleeis	6,50
Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	6,50
Kuchenvariationen	3,50
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal	
Eisvariationen von Mövenpick	große Kugel 1,80
Strawberry Cream / Chocolate Chips / Crème Vanilla / Maple Walnuts	
Portion Sahne	+ 0,60

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	2,50
Türkischer Mokka	3,20
Mokkaccino	3,50
Cappuccino	2,80
Cappuccino mit Sahne	3,20
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Doppelter Espresso	3,20
Doppelter Espresso Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,20
Latte Flavoured mit verschiedenen Geschmacksorten	4,00
Latte Macchiato mit Baileys ²	4,50
Heiße Schokolade	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Heiße Zitrone	2,50
Frischer Minztee	3,50
Orienttee mit frischer Minze, Teesorte nach Wahl & Honig	4,00
Orientalischer Apfel-, oder Zitronentee	3,20
Salep mit Zimt getrocknete Wurzelknollen von der Erdorchidee	3,50
Chai Latte	3,50



Dallmayr TEE

Assam (BIO) Kräftig-malziger Schwarztee, perfekt mit etwas Sahne oder Milch und Kandis.	3,10
Royal Gunpowder Kräftiger Grüntee aus China aus kleinen, zu Kugeln gerollten Teeblättern.	3,10
Moringa Detox Milde, ayurvedische Kräuterteemischung mit spritzig frischem Zitrusaroma.	3,10
Ginseng Ingwer (BIO) Wunderbar ausgewogener Grüntee mit Ginseng-Ingwer-Aroma.	3,10
Masala Chai (BIO) Schwarzer Tee – mit raffiniert ausgewählten Gewürzen. Schmeckt am Besten mit Milch und Honig.	3,10
Ceylon Kräftig-spritziger Tee mit dem typischen leicht zitrusartigen Ceylon Flavour.	3,10
Kamille (BIO) Der Klassiker unter den Kräutertees mit blumig-mildem Geschmack.	3,10
Darjeeling brillant Edler, zart-blumiger Schwarztee aus der zweiten Pflückung im Frühling.	3,10
Mit Honig	+ 0,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

 pepsi ^{1,2,9} /  pepsi ^{1,2,9} light /  pepsi ^{1,2,8} MAX	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,00
 7up /  Fruita ^{2,10} /  SCHWIP SCHWAP ^{1,2,9}	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,00
 ORIGINAL SELTERS Classic / Naturell	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,80
Bitter Lemon ^{3,9} / Tonic Water ³ / Ginger Ale ²	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,00
Orangina / Orangina Rouge ²	0,25 l	3,50
Park Avenue Limo	0,4 l	4,80
Arizona Iced Tea Pfirsich, Granatapfel, Blueberry	0,473 l	4,50
Red Bull ^{2,4,14}	0,25 l	4,00
Glas kalte Milch	0,2 l	1,30
Eiskaffee / Eisschokolade saisonell erhältlich	0,4 l	4,50
Milchshake saisonell erhältlich	0,4 l	4,50
Vanille / Erdbeere / Schokolade / Walnuss		

FRUCHTIGES VON RAUCH

Orange	0,2 l	0,4 l
Apfel naturtrüb	2,80	4,00
Banane	2,80	4,00
Maracuja	2,80	4,00
Kirsch	2,80	4,00
Ananas	2,80	4,00
Cranberry	2,80	4,00
Rhabarber	2,80	4,00
Johannisbeere	2,80	4,00
Kiba	2,80	4,00
Alle Saftschorlen	2,80	4,00



BIERE

 Radeberger vom Fass	0,3 l	0,5 l
Radler	3,00	4,00
Dreckiges ^{1,2,9}	3,00	4,00
 Carolus DER STARKE saisonal erhältlich	3,50	4,80
Schöffhofer Kristallweizen	0,5 l	4,00
Schöffhofer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,00
Schöffhofer Grapefruit	0,33 l	3,00
CLAUSTHALER Extra Herb	0,33 l	3,00
CLAUSTHALER Radler	0,33 l	3,00
Braufactum	0,3 l	4,80
Progusta / The Brale / Palor / Soleya	 BRAUFACTUM DAS CRAFT BIER	
wechselnde Sorten / saisonal erhältlich		

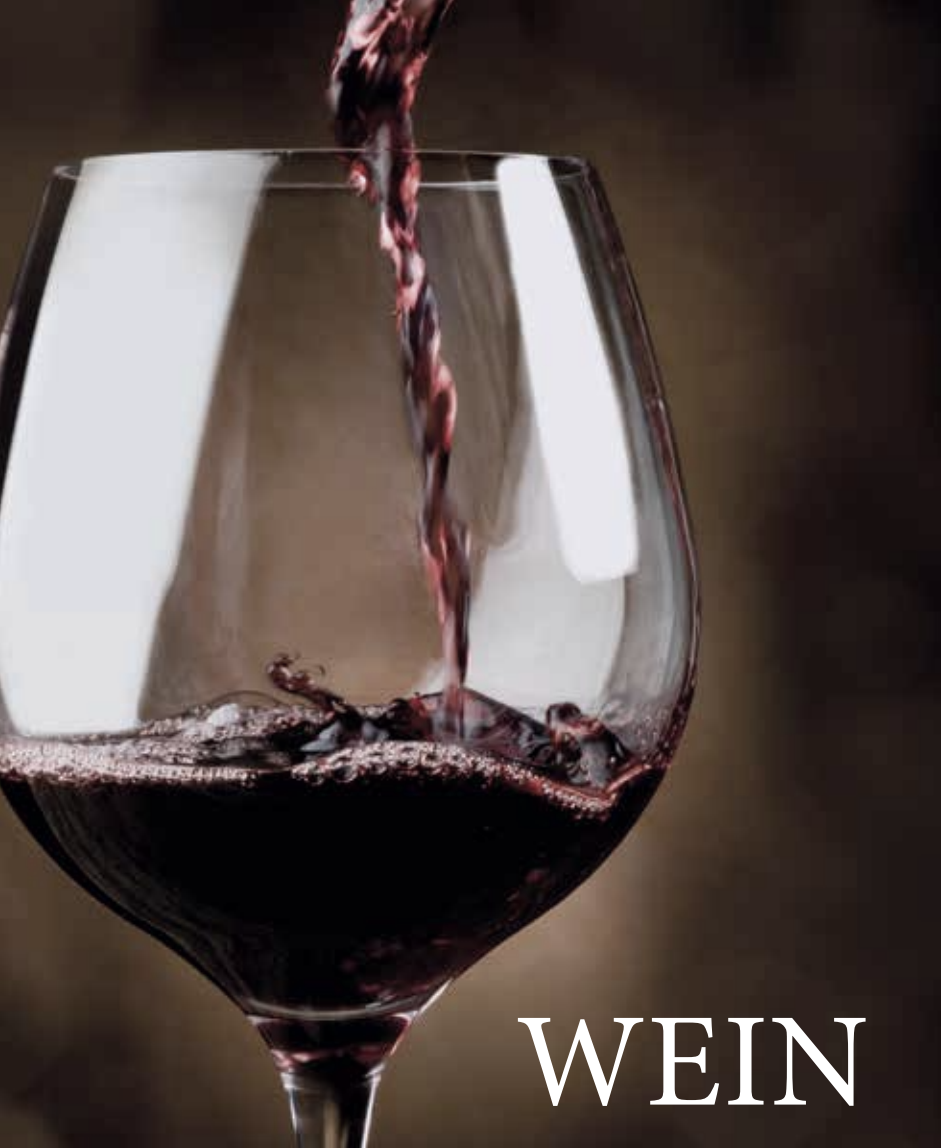
APFELWEIN

 POSSMANN Apfelwein	0,25 l	2,50
pur / süß / sauer	0,5 l	4,00

PROSECCO

Mionetto Prosecco	0,1 l	5,00
	0,75 l	30,00
Pinot Brut	0,75 l	34,00
Menger Krug		





WEIN

ROSÉWEIN

0,2 l 0,75 l

La Vie en Rosé – AOC Bordeaux Rosé –
Bordeaux – Frankreich

Eine klassische Bordeaux Cuvée aus Cabernet-Sauvignon, Merlot & 40 % Cabernet Franc. Genannt nach dem berühmten französischen Film mit Edith Piaf. Eine w&erbare Sensation von Frische. Der Duft erinnert an rote Beeren. Sehr „sensitive“.

WEISSWEIN

0,2 l 0,75 l

Sauvignon Blanc – Francisco de Aguirre – 5,00 18,50

Coquimbo Valley – Chile

Die Viña „Francisco de Aguirre“ ist das nördlichste Weingut Chiles. Das Weingut ist im Limariatal angesiedelt, auf der Höhe der Stadt La Serena, an der Schwelle zur Atacama Wüste, der trockensten Wüste der Erde. Dennoch produziert das Weingut frischen, trockenen & sortentypischen Weißwein, Anklang an tropische Früchte wie Mango & Passionsfrucht.

Einblick N° 1 – Riesling QbA trocken – 6,00 21,00

Nick Köwerich – Mosel – Deutschland

Die Mosel gilt als die „romantische Region“ Deutschlands mit den steilsten Hängen der Welt. Die Köwerichs verstehen es, den Riesling neu zu präsentieren. Der Wein hat viele Charme, er ist fruchtig, blumig, mit einer w&erbaren eingeb&enen Säure. Das Finale lässt leichte Orangenblüten-Aromen entdecken.

Chardonnay – Viognier – Casa Viel – 6,00 21,00

V.d.P. d'Oc - Laurent Miquel - Frankreich

Das Weingut gehört der Familie Miquel seit 1784. Laurent, der Sohn selektiert die Trauben & die Lese wird per Hand gemacht. Der Wein bietet eine elegante Kombination zwischen Aromen von Citrus & weißen Pfirsichen. Die Cuvée unterstreicht die einzelartigen Aromen der Viognier-Traube & das Cremige der Chardonnay.

Pinot „X“ - Weißburg&er – Huxelrebe - 6,00 21,00

Weingut Christian Nett – Pfalz – Deutschland

Die Landschaft & das Klima erinnern an südliche mediterrane Gebiete. Im kleinsten Ortsteil Duttweiler ist der Sitz des Weinguts. Der junger Winzer Christian überrascht durch sein Können, seinen Stil. Die Cuvée bietet eine sehr lebhaft, prickelnde Säure. W&erbare Aromen von Äpfeln. Der Geruch ist leicht cremig.

Lugana „Roveglia“ Lombardei – DOC – 6,80 24,00

Tenuta Roveglia – Italia

Traditionsbetrieb, einer der ältesten der Region. Paolo Fabiani hat etwas investiert – viel Sorgfalt, viel Leidenschaft. Schließen Sie die Augen, die Däfte der Blüten streicheln die Nase, die Aromen von grünen Äpfeln bezaubern. Der Wein ist kraftvoll, erfrischend, finessenreich. Die Zauberei beginnt! Man spürt die frische Brise vom Gardasee.

ROTWEIN

	0,2 l	0,75 l
Cabernet Sauvignon AC –	5,00	18,50
Francisco de Aguirre – Coquimbo – Chile		
Die Region bringt die feinsten Weine Chiles hervor. Die Nähe des Meeres sorgt für kühle Morgennebel als auch für kühlende Winde in den Weinbergen. Die Nase erinnert an reife, rote Früchte wie Pflaumen & Kirschen. Der Wein ist fruchtig, mit mittlerem Säuregehalt; sehr fein mit einem guten Abgang.		
Barcelo Tempranillo – Castilla Leon –	6,00	21,00
Hijos de Antonie Barcelo – Spanien		
Die Söhne von Antonio Barcelo. Die Région genießt seit vielen Jahren einen besonderen Ruf & bietet elegante Tempranillo, vollm&ig, mit einer saftigen Frucht & würzigen Kräutern. Die Himbeeraromen prägen den kirschroten Dauerbrenner ebenso wie dezente Holz- & Vanilletöne.		
Man Vintner's Shiraz –	6,80	24,00
Stellenbosch – Südafrika		
Drei Fre&e & eine Idee – Das war die Geburtsst&e von MAN-Vintners. Der Wein liefert Pflaumenaromen & Gewürze ab, der vollm&ige Geschmack süßer, roter Beeren & sanfte Tannine zeichnen diesen Wein aus. Leichte Vanillenoten, samtige Tannine.		
„1838“ Rotwein Cuvée –	6,00	21,00
Weingut Christian Nett – Pfalz – Deutschland		
Eine sehr mediterrane Cuvée aus Merlot, Lagrein, Dornfelder & Cabernet Mythos. Die Nase besticht mit leichten Kakao & Röstaromen. Der Gaumen wird von roten Beeren & Sauerkirsch-Noten geschmeichelt. Der Wein bleibt aber jung & frisch.		
Côtes du Rhône Domaine Marie Blanche –	6,00	21,00
Goldene Medaille France		
Das Weingut liegt im Herzen des Gebiets „Côtes du Rhône“ zwischen Avignon & Nîmes. Ein Familienweingut par Excellence, in perfekter Harmonie mit der Natur. Das Klima erlaubt dem Weingut eine unglaubliche Vielfalt an Wein-Charakteren zu erzeugen. Der Domaine präsentiert ein sattes Rubinrot. Intensive Kirsch- & Johannisbeer-Aromen. Komplex, geschmeidig. Weiche Tannine.		

SPIRITUOSEN

	2 cl
Finlandia Vodka	2,50
Eristoff Vodka	2,50
Absolut Vodka	3,00
Baileys ² on Ice (4 cl)	5,00
Ramazotti	3,00
Grappa Julia	3,00
Grappa Barrique	5,00
El Jimador Blanco	3,00
El Jimador Reposado	3,00
Sambuca Barbero	3,00
Jägermeister	3,00
Raki (5 cl)	5,00
Martini Bianco / Rosso (5 cl)	4,00
Williams Birne	3,00
Ouzo	3,00
Averna	3,00



Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml) **Hinweis Allergene:** Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

WHISK(E)Y

JACK DANIEL'S 

Johnnie Walker Red Label²

Chivas Regal²

Jim Beam²

Diverse weitere Whisky-Sorten an der Bar

BRANDY

Brandy

4 cl	LONGDRINKS	4 cl
7,00	Bombay Sapphire - mit Softgetränk nach Wahl	8,00
6,00	Absolut Vodka - mit Softgetränk nach Wahl	7,00
8,00	Absolut Vodka Red Bull ^{1,2,4}	8,00
6,00	Bacardi - mit Softgetränk nach Wahl	7,00
	Campari ² Soda / Orange	6,00
	Amaretto ² Disaronno Apfel	6,00
	Jägermeister Red Bull ^{1,2,4}	8,00
4 cl	Cuba Libre - Havana 3 Años, Cola ^{1,2} , Limetten	7,00
8,00	Cuba Perfect - Havana 7 Años, Cola ^{1,2} , Limetten	8,00
	Aperol ^{2,3} Spritz	7,00
	Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze, Soda	7,00
	Jack Daniel's Ginger ² / Cola ^{1,2}	7,00
	Lynchburg Lemonade	7,00
	Gin Mare Tonic ³	9,00
	Hendrick's Tonic ³	9,00



Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

© 01/2019 designed by Finestyle // www.finestyle.eu

COCKTAILS

Gerne mixt unser Barkeeper auch
Cocktails Ihrer Wahl!

Mai Tai	9,00	Mojito Deluxe	10,00
Old Pascas White & Dark, Mandelsirup, Apricot Brandy ² , Limettensaft		Bacardi Ocho, Soda, Limette, Minzweig, brauner Zucker	
Tequila Margarita	7,00	Whiskey Sour	8,00
Tequila Blanco, Bitter Lemon ^{3,9} , Zuckersirup, Limetten, Prise Meersalz		Jim Beam ² , Zitronensaft, Zucker	
Frozen Strawberry Margarita	8,00	Park Avenue Secret of house	8,00
Sierra Tequila, Cointreau, Limettensaft, Erdbeeren		Park Avenue Sour	8,00
Mojito	8,00	Absolut Vodka, Lime Juice, Pulco Zitronensaft, Vanillesirup, Orangensaft	
Old Pascas, Soda, Limette, Minzweig, brauner Zucker			
Swimming Pool	8,00		
Absolut Vodka, Blue Curaçao ² , Ananassaft, Sahne, Cream of Coconut			
Tequila Sunrise	7,00		
Sierra Tequila, Grenadine ² , Pulco Zitronensaft, Orangensaft			
Piña Colada	8,00		
Old Pascas, Kokoslikör, Ananassaft, Sahne			
Caipirinha	8,00		
Canario Cachaça, Limetten, brauner Zucker			
Long Island Ice Tea	9,00		
Absolut Vodka, Finsbury Gin, Old Pascas, Sierra Tequila, Cointreau, Pulco Zitronensaft, Orangensaft, Cola ^{1,2}			
Sex on the Beach	8,00		
Absolut Vodka, Pepino Peach ² , Cranberry Juice, Orangensaft			

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Fruit Punch	7,00
Bananennektar, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ²	
Virgin Colada	7,00
Kokos, Sahne, Ananassaft, Havanasirup	
Park Avenue Ohne	7,50
Maracujanektar, Limetten, Orangen, brauner Zucker, Ginger Ale ²	
Virgin Caipi	7,00
Ginger Ale ² , Limette, brauner Zucker	
Queen of Strawberries	7,00
Kokos, Sahne, Erdbeerpüree, Ananassaft	
Coconut Kiss	7,00

Park Avenue

CAFE • BAR • RESTAURANT

Riedbergplatz 3
Riedberg Zentrum
60438 Frankfurt am Main

Telefon: 069 200 212 23
www.park-avenue-frankfurt.de