BIENVENID@!

Willkommen im Restaurant & Cocktailbar

de REVOLUTIE



Das Personal von Revolutie wünscht Ihnen einen angenehmen und gemütlichen Abend!

Leckeres zum probieren:

2 Gänge Tapa's Menü to-share (ab 2 Pers) 33,5 p.P.

3 Gänge Tapa's Menü to-share (ab 2 Pers) 39,5 p.P.

Luxuriöses 3-Gänge-Menü (ab 2 Personen) 45 p.P.

Luxuriöses 3-Gänge-Menü 45 p.P. (ab 2 Personen)

Vorspeise

- **Plato Revolutie**

  eine Kombination aus kleinen vegetarischen -, Fleisch – und Fisch Speisen

Haubtspeisen

Fleisch

- **Hühnerfilet**
  in cremiger Blattspinatsauce, garniert mit Käse aus dem Ofen
- **Schweinefilet Medaillons "a la Revolutie"**
  mit Champignonrahmsoße, knusprigem Speck und roter Zwiebel
- **Spareribs** (750 Gramm) "einfach am leckersten"
  Natürlich, Scharf, teuflisch scharf oder süß (Ananas und Honig)
- **Zartes irisches Steak**
  gebraten mit Teriyaki-Sauce und Sesam auf einem Bett aus gebratenem Gemüse

Fisch

- **Lachsfilet**
  In Olivenöl gebraten, serviert auf einem Bett aus gebratenem Gemüse mit a
  kalte Joghurt-Gurken-Dill-Sauce 25
- **Gamba's Termidor**
  Mit roten Zwiebeln und Champignons gebraten, mit Weißwein abgelöscht und in Sahnesauce überbacken mit gereiftem Käse

Vegetarisch

- **Duo Empanada & Portobello**
  Empanada gefüllt mit Ziegenkäse und Walnüssen und ein Portabello mit geröstetem Kürbispüree mit Ziegenkäse-Topping
- **Hausgemachter vegetarischer Burger**
  aus 5 Getreidesorten auf Sesambrot mit Jalapenos, Cheddar, roten Zwiebeln, Tomaten, Salat, BBQ-Soße, Mayonnaise und frischen flämischen Pommes

Dessert

- **großes Dessert**

WEINKARTE

Rotwein

	Glas	Karaf.	Flasch.
Brana Vieja Tempranillo	5,25	17,5	23,5

Dieser spanische Tempranillo ist ein reichhaltiger Wein. **Weich, fruchtig und saftig** im Charakter und offen und verführerisch provokant mit einem leichten Eindruck von Vanillearomen. Viele rote Früchte und ein schöner, weicher Abgang. Der Braña Vieja Tempranilo passt **sehr gut zu rotem Grillfleisch und fest gereiftem Käse**

Principe de Viana Crianza	5,75	18,5	25,5

Dieser portugiesische Crianza wird aus Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon hergestellt und hat nicht weniger als 24 Monate in Eichenfässern gereift. Der Wein hat Aromen von **Cassis, reifen schwarzen Kirschen und Feigen**. Dazu ein Hauch Vanille und Kokos. Ideal zu **Gemüse, rotem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse.**

Callia Lunaris Malbec	6	19,5	27,5

Dieser argentinische Malbec hat Aromen, die Frischheit mit **roten Früchten** kombiniert mit Vanille. Im Mund ist er ein ausgewogener, aromatischer und milder Wein. Köstlich zu **geröstetem oder rotem Fleisch.**

Weißwein

Dao Meia Encosta Vinho Branco	5,25	17,5	23,5

Der portugiesische Wein wird sorgfältig aus 4 lokalen Rebsorten (Malvasia Fina, Encruzado, Bical und Fernão Pires) komponiert. Intensives, junges und frisches Aroma von **Limette, Verveine, tropischen Noten wie Maracuja und Anisnoten.** Ein guter Begleiter zu leichten Speisen wie **Salaten, Fisch und Schalentieren**.

Principe de Viana Chardonnay Barrel Fermented	5,75	18,5	26

Dieser spanische Wein aus Nevarra wird aus der Chardonnay-Traube hergestellt. Aromen von weißen **Blumen und tropische Früchte** wie Ananas, Mango und Banane. Töne von Zitrusfrüchten und schließlich duftet es nach frisch **gebackenem Brot**, gewonnen aus der Holzreifung. Der Geschmack ist **frisch** und voll. Die Säuren sind gut ausbalanciert mit einem langen Abgang. Dieser Wein passt gut zu **mariniertem und gegrilltem Fisch, Pasta, Salaten und Geflügel.**

Enaria Verdejo Rueda	6	19,5	27,5

Enaria ist ein moderner Ausbauwein aus der spanischen Sorte Verdejo. Der ein hat eine goldene Farbe und schöne Verdejo-Aromen von **Zitrusfrüchten und Maracuja, getrocknetem Pfirsich und Fenchel**. Lecker als Aperitif und perfekt zu **Salaten, Garnelen, Fisch und Geflügel**

Selva Volpina Pinot Grigio	6	19,5	27,5

Fruchtiger Weißwein aus Umbrië, Italien, hergestellt aus der Rebsorte Pinot Grigio. In der Nase können Sie **Äpfel und Zitrusfrüchte** genießen. Am Gaumen **frisch und fruchtig**. Hervorragend zu Fisch und leichten Vorspeisen.

Rosé

	Glas	Karaf.	Flasch.
Laurent Miquel Rosé Vendanges Nocturnes Classic	5,25	17,5	23,5

Dieser französische Roséwein ist ein moderner, zugänglicher Roséwein für den täglichen Genuss. Der Rosé stammt aus Saint Chinian im Languedoc und wird aus Syrah- und Cinsault-Trauben hergestellt. Der lachsrosa Wein hat Aromen von **kleinen roten Früchten, Wildblumen und leichte Würze.** Der erfrischende Geschmack ist rund, schön **weich fruchtig und angenehm** mild im Abgang. Ein angenehm schöner Rosé-Aperitif und sehr lecker zu **leichten Gerichten, Sommersalaten und beim Grillen**.

Schaumwein/süß

Peter Meyer Oppenheimer Krötenbrunnen Kabinett	5,25	17,5	30 (1 L.)

Süß-würziger, leicht prickelnder Weißwein. Aromen von Melone, gelbem Apfel und Gewürzen werden Sie im Geruch und Geschmack entdecken. Lässt sich gut zu **leichten Vorspeisen trinken, Desserts, Obst und Salate**.

Prosecco	6,5		29

Der Maschio Prosecco Frizzante DOC stammt aus der Region Venetien im Friaul in der Nähe von Venedig. Hergestellt aus der Glera-Traube (früher Prosecco), ist der **Wein trocken, frisch** und aromatisch. Köstlich als Aperitif, mit **Meeresfrüchten.**

VORSPEISEN

Brotplatte
mit Knoblauchdip, Kräuterbutter, Tomatentapenade und Oliven 9,5

Plato Revolutie;
eine Kombination aus kleinen vegetarischen -, Fleisch – und Fisch Speisen 18

Gratinierte Champignons
mit Sahnesoße, Kräutern, Knoblauch und Speck (auch als vegetarisch zu bestellen) 12,5

Besoffene Garnelen
mit Knoblauch, diversen Kräutern und spanischem Pfeffer gebraten in Olivenöl 12,5

Carpaccio
mit sonngetrockneten Tomtaten, Rucola, Pinienkernen, Käse und köstlichem Pestodressing 14,5

Nachos
aus dem Ofen mit Cheddarkäse, Crème Fraîche und scharfer Soße 14
Wahl aus: Hänchen, Hackfleisch oder Vega

Fleischplatte "de Revolutie"
Platte mit Parmaschinken, Chorizo, Spinata Romana und Schwarzwälder Schinken, serviert mit Brot, Oliven, Knoblauchsoße, Meersalz und Olivenöl 16

Mexikanischer Burrito
ein köstlich gefüllter Tortilla mit gewürztem Rinderhack, Mais, rote Zwiebeln und gereiftem Käse, serviert mit Guacamole und Crème Fraiche 14

Hausgemachte Suppen *Alle Suppen werden mit Brot serviert.*

Cremige Tomatensuppe mit Pesto Croutons 9,5

Grüne Suppe aus Rucola, Spinat mit Crème Fraiche 9,5

SALATE *Alle Salate werden mit Brot serviert.*

	Vorsp.	Haupt.
Lauwarmer Salat mit Scampi's mit knusprig gebackenem Speck, Croutons und einem Limetten-Himbeer Dressing	14	17,5
Salat Beefsteak mit roter Zwiebel und einem Dressing von Teriyaki Sesamkörnern	14	17,5
Salat Avocado und Mango mit blauem Käse, Walnüssen mit köstlichem Balsamicodressing:	14	17,5

HAUPTSPEISEN

Lateinamerikanische Speisen

Hausgemachter Beefburger
auf Kubanische Art mit einem Sauerteigbrötchen, Jalapenos, Cheddar, roten Zwiebeln, Tomaten, Salat, BBQ-Soße, Mayonnaise und flämischen Pommes 24

Hausgemachter vegetarischer Burger
aus 5 Getreidesorten auf Sesambrot mit Jalapenos, Cheddar, roten Zwiebeln, Tomaten, Salat, BBQ-Soße, Mayonnaise und frischen flämischen Pommes 24

Fajita's
am Tisch spektakulär flambiert mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Reis, Salsasoße, Sour Cream, Guacomole, Käse und warmen Tortillas 28,5
Wahl aus: Brie & Nüsse - Hähnchen - Rinderfilet - Gamba's

Enchilada
eine mit Käse überbackene Tortilla, gefüllt mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Ihren Wahl: **Rind, Huhn oder Kombination**, serviert mit Guacamole, Sauerrahm und Reis 27

Große Nacho's
aus dem Ofen mit Cheddarkäse, Crème Fraîche und scharfer Soße 19,5
Wahl aus: Hähnchen - Hackfleisch - Vega

Grillgerichte vom Black Angus

AUSTRALISCHES GRAIN FED SELECTED ANGUS BEEF:

Vom Black Angus Rind ein feines **Entrecote** (200 Gramm) 33
Vom Black Angus Rind ein köstliches **Bavette** (200 Gramm) 33
Zartes **Beefsteak** vom Black Angus Rind (200 Gramm) 32

Alle Black Angus Gerichte werden mit hausgemachter Pfefferrahmsoße, flämischen Pommes mit Mayonnaise und Äpfel in Vanille-Sahnesauce serviert.

AUSTRALISCHES GRAIN FED SELECTED ANGUS BEEF:

Das von uns gelieferte Black Angus Beef hat seinen Ursprung im Süden Australiens. Hier sind große Teile der Landschaft flach, es gibt riesige Graswiesen und das Luftklima ist noch sehr sauber. Hier haben die Rinder die Möglichkeit, frei zu fressen und zu grasen. Unsere Produzenten in Australien verwalten die gesamte Kette selbst, von der Aufzucht der Rinder auf den Ranches bis hin zur Verpackung des Endprodukts. Das Fleisch aus Australien hat sich in der Gastronomie bestens bewährt, das Fleisch ist extrem zart und hat einen sehr reichen Geschmack. Dieser reichhaltige Geschmack des Fleisches ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass die Rinder während der Mastzeit mindestens 100 Tage lang mit Getreide gefüttert werden. Dadurch entsteht eine schöne Marmorierung im Fleisch, diese Marmorierung macht das Fleisch extra weich, saftig und schmackhaft.