

Kneiporant
Mittendrinn
immer – anders – gleich

Speisen & Getränke

Fassbier

Beck's Pils	0,2 l	1,40
	0,4 l	2,80
Staropramen „Original Prager Pilsener“	0,1 l	0,99
	0,3 l	2,40
Staropramen „Granat“	0,1 l	0,99
	0,3 l	2,40
Hasseröder Pils	0,2 l	1,40
	0,4 l	2,80
Diebels Alt	0,2 l	1,40
	0,4 l	2,80
Alm Radler Mit Almdudler	0,2 l	1,40
	0,4 l	2,80
Franziskaner Weissbier	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,70
Bananenweizen	0,3 l	2,50
	0,5 l	4,00
Waldmeisterweizen ^①	0,3 l	2,50
	0,5 l	4,00



Flaschenbier

Beck's	0,33 l	2,40
Gold Green Lemon Alkoholfrei ^{①③⑤}		
Franziskaner Weissbier	0,5 l	3,70
dunkel, kristall, alkoholfrei		

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{①⑤⑨}	2,00	3,40
Coca-Cola light ^{①⑤⑨⑪⑫}	2,00	3,40
Fanta ^{①②⑤⑨}	2,00	3,40
Sprite ^⑤	2,00	3,40

Gerolsteiner	0,25 l	2,00
Sprudel Medium Naturell		
	0,75 l	4,90

Tafelwasser	0,20 l	1,35
-------------	--------	------

Almdudler ^① Kräuterlimonade	0,25 l	2,50
--	--------	------

Orangina	0,25 l	2,50
----------	--------	------

Schweppes	0,20 l	2,10
Bitter Lemon ^{③⑩} Tonic Water ^⑩ Ginger Ale ^①		

Vitamalz ^①	0,33 l	2,40
-----------------------	--------	------

Schwarze Dose	0,25 l	3,90
---------------	--------	------

Weißer Dose	0,25 l	3,90
-------------	--------	------

Säfte & Nektare von Granini

Apfel Orange Erdbeer Banane Kirsch Traube schwarze Johannisbeere Tomate	0,2 l	2,00
---	-------	------

Alle Säfte auch als Schorlen	0,3 l	2,30
------------------------------	-------	------

	0,5 l	3,50
--	-------	------

Warme Getränke

Café Crème	2,20
------------	------

Cappuccino	2,30
------------	------

Café au Lait	2,50
--------------	------

Latte Macchiato	2,50
-----------------	------

Espresso	1,90
----------	------

Doppelter Espresso	3,50
--------------------	------

Heiße Schokolade	2,30
------------------	------

Heiße Schokolade mit Schlagsahne	2,50
----------------------------------	------

Tee	2,30
-----	------

Schwarz | Weiß | Grün | Pfefferminz
Waldbeere | Rooibos-Caramel | Paradiesmischung

Cocktails

Caipirinha 6,50
Berro Cachaça, Limetten, Rohrzucker

Piña Colada 7,50
Pampero Rum, Cocos, Ananas, Sahne

Sex on the Beach^① 7,50
Smirnoff Vodka, Pampero Rum, Cassissee,
Lime Juice, Ananas, Maracuja

Hero 7,50
Pampero Rum, Batida de Coco, Cocos,
Erdbeer, Maracuja, Lemon Squash

Tequila Sunrise^① 7,50
Jose Cuervo Tequila, Grenadine, Orange

Cuba Libre^{①⑤⑨} 6,90
Havana Club Anejo 3 Años, Coca-Cola, Limette

Alkoholfreie Getränke

Promille Null^① 4,90
Cocos, Mandel, Grenadine,
Lemon Squash, Ananas, Orange

Queen of Strawberry 4,90
Erdbeer, Cocos, Lemon, Maracuja

Kibarinha 5,90
Kirsche, Banane, Limetten, Rohrzucker

Longdrinks (2cl)

Bacardi 3,50
Cola

Gordon's Gin 3,50
Tonic^⑩

Moskovskaya Vodka 3,50
Lemon^{③⑩}

Jägermeister 3,50
Orange

Hendrich's Gin 4,90
Tonic & Gurke

Aperitif & Digestif 2 cl

Aalborg Jubiläums Akvavit 2,30

Malteserkreuz Aquavit 2,30

Linie Aquavit 2,50

Averna 2,30

Ramazotti 2,50

Korn 1,50

Eversbusch 2,50

Grassl Bärwurz 2,50

Lütje Minze 2,30

Likör 2 cl

Baileys on ice 2,20

Becherovka 2,30

Jägermeister 2,00

Fernet-Branca 2,00

Brancamenta 2,00

Sambuca 2,30

Sambuca Café 2,50

Bessen Genever 2,00

Tequila & Gin 2 cl

Jose Cuervo Tequila Clasico | Especial 2,20

Jose Cuervo 1800 Anejo 3,90

Gordon's Gin 2,00

Bombay Sapphire Gin 3,00

Hendrick's Gin 3,90

Sipsmith London Dry Gin 3,90

Whisk(e)y Schottland

Ardbeg Airigh nam Beist 16y 46% - Islay 7,50

Typischer Ardbeg-Geschmack nach Torf, Seetang und Lagerfeuer. Nicht zu viel Rauch. Langer komplexer Abgang.

Bowmore 12y 40% - Islay 5,00

Warm und köstlich, mit dem feinen Aroma dunkler Schokolade und torfigen Rauchs.

Bunnahabhain 18y 43% - Islay 8,50

Ausgewogen und wunderbar aromatisch. Sanfte Eichenaromen, Nüsse und milde Sherrynoten spürbar.

Coal Ila 12y 43% - Islay 5,00

Prickelnd frische Salzaromen der See gehen in torfige Rauchigkeit der Insel über.

Smokehead Extra Black 18y 46% - Islay 8,50

Wunderbare Rauchnote verbunden mit süßeren Noten von Kakao, Vanille. Hinzu kommt ein Hauch Ingwer und Minze. Am Gaumen zeigt sich dieser Whisky mit einem ansprechenden und öligen Körper.

Talisker 10y 45,8% - Isle of Skye 4,50

Rauchig und salzig-süß, gewaltiger Abgang. Der Geschmack ist passend kräftig, explosiv, ja sogar pikant.

Talisker 45,8% - Isle of Skye 6,00

Distillers Edition

Nachreifung in einem Amoroso-Sherryfass. Milder und komplexer als die Standardabfüllung

Talisker 57° North 57% - Isle of Skye 5,50

Intensiv und kräftig. Über allem liegt feiner Rauch. Benannt nach dem Breitengrad auf dem die Brennerei zu finden ist.

Lagavulin 16y 43% - Islay 6,00

Aroma: Schwer, kraftvoll, würzig, mit Sherry und Rauch. Komplex, torfig mit extrem rauchigen Noten

Lagavulin 12y Cask Strength 57,8% - Islay 7,50

Besticht durch Kraft, Rauch und Intensität. Mit Wasser reduziert, öffnet sich die ganze Aromapalette

Laphroaig 10y 40% - Islay 5,00

Aroma: torfig, mit einem Hauch von Seetang. Rauchig, süßlich-torfig u. salziger Geschmack

Laphroaig 18y 48% - Islay 7,50

Anklänge von Karamell mit Gewürzen gefolgt von Seegras, Früchten, Salz und kräftigen Torfrauch.

Laphroaig Quarter Cask 48% - Islay 5,00

Nachreifung in besonders kleinen Quarter Casks. Komplex, vollmundig und viel Torfrauch, leichte Süße.

Highland Park 12y 40% - Orkney 5,50

Ausgewogen - zwischen zarter Rauchigkeit, Süße und Heidekraut. Anklänge von Sherry.

Scapa 16y 40% - Orkney 5,50

Samtig weich mit Früchten, Honig und Heidekraut gefolgt von Malz und einer Meeresbriese.

Balvenie Islay Cask 17y 43% - Speyside 9,50

7 Jahre in Bourbonfässern, dann 6 Monate bei Balvenie in Fässern endgereift, in denen 6 Monate lang Islay Whisky lagerte. Honigton mit etwas rauchigem Torf. Sehr voller Abgang.

Cardhu 12y 40% - Speyside 3,50

Kraftvoll mit Heide, Harz und Honig. Im Hintergrund finden sich Nüsse, Holznoten und ein Anflug von Rauch.

Cragganmore 12y 40% - Speyside 3,50

Malzig trocken und leicht rauchig. Idealer Malt für zarte Gaumen

Dalwhinnie 15y 43% - Speyside 4,00

Der milde, fruchtig-süße Geschmack leitet über zu einem exzellent langen Abgang.

Glenfiddich 12 y 43% - Speyside 3,50

Idealer Einsteiger-Whisky! Er ist fein und weich, leicht fruchtig und beinahe schon zart.

Glenfiddich 18y 40% - Speyside 4,50

Aroma: Sherry-fruchtig, der Körper dagegen reif und ölig. Der Geschmack zeigt reife Früchte.

Glenlivet 12y 40% - Speyside 3,50

Sein Aroma ist blumig, frisch und zart. Geschmacklich süß und malzig mit Anklängen von Vanille.

Macallan Fine Oak 12y 40% - Speyside 4,50

Viele Früchte, nimmt den ganzen Mundraum gefangen, dann folgt Eiche und wieder süßes Malz.

Glenmorangie 10y 40% - Highland 3,50

Mildes, süßes Malz verbindet sich seidig mit der allgegenwärtigen Vanille und den Früchten des Aromas.

Glenmorangie Port Wood 40% - Highland 5,50

Der Geschmack ist samtig und weich.

Oban 14y 43% - Highland 4,50

Aroma: Zart torfig-rauchig mit Früchten.

Geschmack: Anhaltend sanft, salzig.

Glenkinchie 12 y 43% - Lowlands 3,50

Geschmack: Reife Früchte kombiniert mit würzigen Malznoten.

Drambuie 40% - Whisky-Likör 3,50

Er wird nach einem alten, königlichen Rezept, auf der Basis edler, bis zu 17 Jahre alter Malt Whiskys, schottischem Heidehonig und geheimnisvollen Kräutern komponiert.

Ireland

Midleton Very Rare 2008 40% 9,50

Nur 50 Fässer werden jährlich von diesem feinen Whiskey abgefüllt. Er schmeckt sehr elegant und zeichnet eine weiche Linie. Aroma, Geschmack und Abgang sind ausgewogen und harmonisch

Jameson 40% 3,50

Jung, kräftig mit trockenem Zitrusaroma.

Tullamore Dew 12y 43% 4,50

Sanft, etwas Vanille, Spuren von Gewürzen.

Weitere Whisk(e)ys im Sortiment!

Da wir unser Angebot ständig mit neuen Highlights erweitern, lohnt es sich immer einen Blick in unser Wisk(e)y-Regal zu werfen. Oder fragt einfach unseren Service.



„Man sollte immer eine kleine Flasche Whiskey dabei haben, für den Fall eines Schlangenbisses - und außerdem sollte man immer eine Schlange dabei haben.“

„Jemand, der Whisky liebt, kann kein schlechter Mensch sein.“

W.C. Fields (1880-1946)

Schwarze Dose 28 Longdrinks

Hendricks 28 4 cl Hendricks Gin Weiße Dose 28	7,50
Moskovskaya 28 4cl Moskovskaya Schwarze Dose 28	6,50
Havanna 28 4 cl Havanna 3J. Schwarze Dose 28	6,50
Jim 28 4 cl Jim Beam Schwarze Dose 28	6,50
Prosecco 28	6,50

Destilate

Etter Schweizer Fruchtbrände 5 Früchte, Vieille Kirsch, Framboise, Williams, Kirsche, Mirabelle	3,90
Alexander Grappa Chardonnay	3,50
Alexander Grappa Prime Uve	3,90

Mittendrinn Frühstück Und den Preis selbst bestimmen!

Jeden Sonntag von 9.30 – 14 Uhr
großes Frühstücksbuffet!

Unter dem Motto „Zahl‘ was Du willst!“
nach Herzenslust frühstücken und
danach den Preis selbst bestimmen.
(Getränke exklusive)

Rum	2 cl
Pampero Blanco	2,00
Pampero Especial	2,10
Havanna Club Anejo 3 Años	2,50
Havanna Club Anejo 7 Años	4,50

Vodka

Moskovskaya	2,00
Grey Goose Super Premium Vodka aus Frankreich	3,90

Prosecco & Sekt

Pirats of Palatinum	0,1 l	0,75 l
Perlé de Palait		
Edelsecco		21,50
Edelsecco rosé		21,50
Lutter & Wegner Sekt	3,50	17,50

Weine

Weiß

Riesling	0,2 l	3,90
Spritzig, frisch, feine Frucht	1,0 l	17,50
Pinot Grigio, Weingut Cavazza	0,2 l	3,50
Süffig, säurearm	1,0 l	15,50
Grauburgunder, Rheinhessen	0,2 l	3,50
Süffig, körper- und extraktreicher Wein, säurearm	1,0 l	16,50
Grillo, Sizilien	0,2 l	4,50
Körperreicher Wein, fruchtig, harmonisch, ausgeglichen.	0,75 l	13,90
Brezza	0,2 l	4,50
Bezaubernd, frischer, duftiger Wein, säurearm	0,75 l	15,50

0,75 l

Pirats of Palatinum „John Silver“ 21,50
Sehr eindringliche mineralische Frucht feinsaftig, kraftvoll mit toller Harmonie, sehr fruchtbetont nach reifer roter Gartenfrucht und Aprikosen.
Blanc de Noir (trocken)
Lergenmüller, Pfalz 2009

„Buntsandstein“ Grauer Burgunder 19,50
Zarter Duft nach Melonen und Blüten verwöhnen den Gaumen, dabei bleibt er jederzeit dezent und fein.
Kurz: „Ein verführerisch, aromatischer Spitzenwein“.
Lergenmüller, Pfalz 2009

„Muschelkalk“ Weißer Burgunder 22,50
Zartverspielte Fruchtaromatik, komplex-eleganter Körper, langes Finale mit cremigen Schmelz. Dank des strukturverleihenden Säure- und Mineralspiels des Muschelkalks zu keiner Zeit schwerfällig.
Lergenmüller, Pfalz 2009

Rot

Dornfelder, Weingut Russbach	0,2 l	4,20
Weich, gehaltvoll	0,75 l	14,90
Merlot, Frankreich	0,2 l	3,50
Tiefrot, dunkle Beeren	1,0 l	16,50
Candidato, Spanien	0,2 l	3,30
Holzfass, Waldbeeren	0,75 l	11,90
Bardolino, Weingut Zenato	0,2 l	3,90
Leicht süffig, Kirschnote		
Nero d'Avola, Sizilien	0,2 l	4,90
dunkle Beeren, am Gaumen viel Frucht	0,75 l	17,50

0,75 l

Pirats of Palatinum „Black Beard“ 24,50

Kräftig und edel stellt er sich dem Vergleich mit den Giganten der 7 Weltmeere. Wer schon immer einmal wissen wollte wie sorgfältig gereifter Deutscher Rotwein schmeckt, sollte sich dieses Erlebnis nicht entgehen lassen.
Lergenmüller, Pfalz 2003

„Ursprung“ Dornfelder 19,50

Für den Liebhaber fruchtig-kräftiger Rotweine ist der weiche und trockene Geschmack des Dornfelders die richtige Wahl. Intensive, dunkelrote Farbe und feiner Duft nach dunklen Beeren.
Lergenmüller, Pfalz 2007

„Urgestein“ Saint Laurent 19,50

Aus der deutschen Bordeauxtraube ist ein Wein gekeltert worden, der Kraft mit Finesse und Würze beispielhaft vereint. Der intensive Duft nach Waldbeeren und Kirschen macht ihn auch in der Nase schon zum Erlebnis.
Lergenmüller, Pfalz 2007

Speisen

Suppen

Tomaten-Crème-Suppe ^②	3,50
Mit Sahnehäubchen	
Champignon-Crème-Suppe	3,90
Frische Zwiebelsuppe	3,90
Mit überbackenen Käsebrotschiffchen	

Salate

Kleiner Beilagensalat	3,20
„Der Kleine“	4,90
Kleiner gemischter Salat mit allem was die Saison zu bieten hat	
„Der Klassiker“	6,90
Großer gemischter Salat mit allem was die Saison zu bieten hat	
„Der Holländer“	8,50
„Der Klassiker“ zusätzlich mit Käse- und Schinkenstreifen	
„Der Beflügelte“	9,50
Saftig gebratene Putenbruststreifen auf knackig frischem Salat	
„Der Exote“	9,90
„Der Klassiker“ mit in Honigbutter gebratenen Puten- und Zucchiniestreifen	
„Der Italiener“ ^②	9,90
„Der Klassiker“ unter frittierten Mozzarellasticks	
„Der Skandinavier“	10,90
Knackige Gambas auf frischem Salat	

Zu allen Salaten reichen wir Baguette.

Dressing:

Sahne-Balsamico, Balsamico-Vinaigrette, Joghurt, French

Für den kleinen Hunger

Frisches Baguette	3,50
Mit Aioli	
Stulle Mittendrinn	3,90
Drei Scheiben Brot, frisch belegt mit Schinken und Käse	
Strammer Max	4,90
Zwei Scheiben Brot mit gekochtem Schinken unter zwei Spiegeleiern Mit Serranoschinken	5,50
Mozzarellasticks ^②	5,90
Mit zwei Saucen zum Dippen	
Chili Poppers ^②	5,90
Mit zwei Saucen zum Dippen	
Knifte „Royal“	8,90
Verschiedene Canapés belegt mit Serranoschinken, Räucherlachs und Schweinefilet	
Gambapfanne	
Gambas in Olivenöl und Knoblauch gebraten, dazu Baguette	
	Vorspeise 8,90
	Hauptspeise 13,90

Vor und nach 23 Uhr

Brezl	1,40
Pizzabaguette Salami ^{②④}	2,90
Pizzabaguette Champignon ^{②④}	2,90
„Der Traditionelle“ Flammkuchen	6,50
„Elsässer“ Flammkuchen	7,50

Für den richtigen Hunger

Ofenkartoffel	
- mit Sauerrahm	5,50
- mit Putenstreifen	7,90
- mit Gambas	9,90
Kartoffeljause	7,90
Ofenkartoffel überbacken mit Käse, Sauerrahm und Putenstreifen	

Alle Ofenkartoffeln werden von einem kleinen Salat begleitet

Für den richtigen Hunger

Curry Mittendrinn^⑦ 5,50
Scharfe Currywurst mit Pommes Frites

Curry Mittendrinn Spezial^{③⑦} 5,90
Scharfe Currywurst mit Pommes Frites, Ketchup, Mayonnaise und Zwiebeln

„Tiroler Bratwurst“^⑦ 6,90
Kleingeschnittene Bratwurst mit Speck und Zwiebeln angebraten, an Bratkartoffeln und kleinem Salatarrangement

Gemüseauflauf^② 7,50
Verschiedene Gemüse in Béchamelsauce, mit Käse überbacken. Dazu reichen wir Baguette

Bauernomelette 7,90
In der Pfanne serviert, mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat

Käsespätzle 9,50
In der Pfanne serviert, mit Röstzwiebeln und einem kleinen Beilagensalat

Champignon-Rahm-Geschnetzeltes 9,90
Vom Schwein, mit Spätzlen und Salat

Spare Ribs^② 11,90
Mit Krautsalat, Wedges und zwei Saucen zum Dippen

Burger

Mittendrinn Mega-Hamburger 9,50
Großer Hamburger – ca. 180 g - belegt mit knackigem Grün und Burgersauce

Mittendrinn Mega-Cheeseburger 9,90
Großer Cheeseburger – ca. 180g - belegt mit knackigem Grün, Burgersauce und frischem Käse

Zu allen Burgern reichen wir Pommes Frites oder Wedges.

Unsere gegrillten Burger werden aus 100% US-Beef zubereitet!

Die große Schnitzelei

Schnitzel „Wiener Art“ 9,90

Champignon-Rahm-Schnitzel 10,90

Schnitzel „Tiroler Art“ 10,90
Mit gebratenem Speck und Zwiebeln

Cordon Bleu 11,50

Schnitzelpfanne 11,50
Zwei kleine Schnitzel auf gebratenen Champignons

Wählen Sie zwischen folgenden Beilagen:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketteen oder Wedges

Vom Grill

Putensteak Hawaii^② 9,90
Mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, dazu Kroketteen und ein kleines Salatarrangement

Holzfüllersteak 10,90
Schweinesteak -ca. 220 g- mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Kräuterbutter

Bauernpfanne^② 15,50
Schweinefilet-Medaillons an Bratkartoffeln und Speckböhnchen, dazu Sauce Bernaise

Medaillonpfanne 15,90
Medaillons vom Rind, Schwein und Pute an Bratkartoffeln, Sommergemüse und Pfeffersauce

Klassiker Steak 19,50
Saftiges Angus Rumpsteak -ca. 250 g mit Kräuterbutter, begleitet von Pommes Frites und kleinem Salatarrangement

Pfeffersteak 19,90
Saftiges Angus Rumpsteak -ca. 250 g an Pfeffersauce, nebst Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und kleiner Salatbeilage

Flammkuchen

- „Der Traditionelle“ 6,50
Mit Schmand, Speck, Zwiebeln
- „Elsässer“ 7,50
Mit Schmand, Speck, Zwiebeln
und mit Käse überbacken
- „Der Wurstige“ ^⑦„Empfehlung der Küche“ 7,90
Mit Currysauce & Bratwurststücken, Zwiebeln
und mit Käse überbacken
- „Für Champions“ 8,50
Mit Schmand, frischen Champignons, Speck,
Zwiebeln, und mit Käse überbacken
- „Popeye“ 8,50
Mit Schmand, Blattspinat, Knoblauch,
und mit Käse überbacken
- „Der Mächtige“ 10,50
Mit Schmand, Putenbrust, Champignons, Paprika,
Zwiebeln, und mit Käse überbacken
- „Alter Schwede“ 11,50
Mit Schmand, Lachsfilet, Spinat,
und mit Käse überbacken

Fischgerichte

- Gebratenes Lachsfilet 11,90
Auf Bandnudeln in Weißweinsauce
mit Mandelsplittern
- Gebratenes Zanderfilet 14,50
Auf Blattspinat in Knoblauchrahm,
gestrandet an Rosmarinkartoffeln

Oben Drauf

- Vanilleeis mit heißen Kirschen 3,50
- Vanilleeis mit Schokosauce 3,50
- Blaubeerpfannkuchen 3,90
- Kaiserschmarrn 4,50
Mit Rosinen und Puderzucker
- Schokoladen Tartufo 4,90
Italienische Eisspezialität
- Süßer Flammkuchen 6,90
Mit süßer Crème Fraîche und Apfelstreifen,
am Tisch mit Calvados flambiert

Mittendrinn

Klarastraße 70 · 45130 Essen
Tel. 0201.72 66 000 · Fax 0201.72 66 691
www.mittendrinn.com
Montag bis Samstag ab 17.00 Uhr und
Sonntag ab 9.30 Uhr geöffnet

Sie wollen feiern? Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum,
Weihnachtsfeier, Mondlandung, Scheidung, etc.?
Wir haben Räumlichkeiten bis zu 160 Personen.
Oder wollen Sie zu Hause feiern?
Wir machen das Catering für Sie!
Sprechen Sie uns einfach an!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

- | | |
|--------------------------------|--|
| ① mit Farbstoff(en), | ⑩ chininhaltig, |
| ② mit Konservierungsstoff(en), | ⑪ mit Süßmittel, |
| ③ Antioxidationsmittel, | ⑫ enthält eine Phenylalaninquell
(bei Süßungsmittel Aspartam) |
| ④ Geschmacksverstärker(n), | ⑬ gewachst , |
| ⑤ Säuerungsmittel, | ⑭ mit Taurin |
| ⑥ Stabilisatoren , | ⑮ Brennwert 100 ml = 1,1 KJ
(0,26 kcal) |
| ⑦ mit Phosphat, | |
| ⑧ mit Milcheiweiß, | |
| ⑨ koffeinhaltig, | |

