

.....

*Maxie Eisen*  
B U V E T T E

.....

---

**Lunch Special**

(Montag–Freitag 11:30–17:00 Uhr)

12 Euro

***Sandwich nach Wahl***

(Pastrami, Reuben, Pulled Pork oder Kräuterseitling)

***+***

***kleine Pommes oder kleiner Salat***

***+***

***kleines homemade Softgetränk***

(Ingwer Limo, Zitronenlimo, Ice-Tea,  
Gurken-Minz-Wasser)

---

---

**Lunch Special**

(Montag–Freitag 11:30–17:00 Uhr)

***Caesar Salad  
mit homemade Softgetränk***

10.5

***Pommes Mayo Spiegelei und Pastrami  
mit homemade Softgetränk***

10.5

---

---

## BAKED POTATO

### *Classic*

Sour cream / Butter / Schnittlauch

6.9

### *Vegan*

Guacamole / Tomatensalsa / Koriandersalsa

8.5

### *Salmon*

Lachs / Sour Cream / Butter

9.5

### *Pulled Pork*

Pulled Pork / Coleslaw / BBQ

7.5

### *Pastrami*

Guacamole / Pastrami / Ei / Cheddar Cheese

8.5

---

# CLASSICS

## **Matzo Ball Soup**

7.5

## **Süßkartoffel**

Koriandersalsa | Joghurt

7.5

[ 7 ]

## **Yared's Dish**

Süßkartoffel | Koriandersalsa | Joghurt | Pastrami

14.5

[ 7 ]

## **Caesar-Salad**

Parmesan | Croutons

9

[ 1(Weizen, Roggen), 3, 7, 10 ]

+ on top: gebratene Maishähnchenbrust

+5.5

## **Pastrami Salat**

Salzgurke | Senf | Kirschtomaten | Baby Leaf

11

## **Tacos en Salsa Verde**

Gefüllte Maistortilla | Kartoffel | Tomatillos Sauce | Salat

Fetakäse | Creme Fraiche

**8.5**

## **Quesadillas**

Gefüllte Weizentortillas | Guacamole | Creme Fraiche

Special Hot Sauce | Käse

**6**

## **Hausgemachte Chickenwings**

sechs Stück serviert mit Ranch-Dressing | Sellerie

Buffalo Style | Chiptole Chili

**8**

[ 7, 9 ]

oder

Bourbon-BBQ-Sauce

**8.5**

[ 7, 9,10 ]

# SANDWICHES

## **Pastrami plain**

Krautsalat | Pickle

9

[ 3, 7, 9, 10 ]

## **Pastrami on Rye**

Senf | Krautsalat | Pickles

klein 10 — groß 13.5

[ 1 (Weizen, Roggen), 3, 7, 9, 10 ]

## **Reuben**

Russian-Dressing | Krautsalat | Käse

klein 11.5 — groß 14.5

[ 1 (Weizen, Roggen), 3, 7, 9, 10 ]

## **PLT**

Pastrami | Tomaten | Salat | Chiptole-Mayo

10

[ 1 (Weizen, Roggen), 3, 7, 9, 10 ]

## **NYC**

Pastrami | Russian-Dressing | Senf | Käse | Krautsalat

11.5

[ 1 (Weizen, Roggen), 3, 7, 9, 10 ]

# SANDWICHES

serviert im Brioche Brötchen | Krautsalat | Pickles

## **Pulled Pork**

über Hickory-Eiche geräuchert | Bourbon-BBQ-Sauce | Krautsalat

9

[ 1(Weizen), 3, 7, 9, 10 ]

## **Tuna-Melt**

Thunfischsalat | Tomaten | Cheddar

10.5

[ 1(Weizen), 3, 4, 7, 9, 10 ]

## **Geräucherte Kräuterseitlinge**

Rucola | Chiptole-Mayo | Guacamole | gepickelte Zwiebeln

10.5

[ 1(Weizen), 3, 7, 9, 10 ]



# SIDES

## **Pommes Frites**

Salzflakes

4.5

[ 3, 10 ]

## **Pommes Frites**

Muskat | Salzflakes

4.5

[ 3, 10 ]

## **Pommes Frites**

Rosmarin | Knoblauch | Salzflakes

5

[ 3, 10 ]

## **Pommes Frites**

Spiegelei | Mayo

6.5

[ 3, 10 ]

**+**

## **50g Pastrami**

+2

## **100g Pastrami**

+4

## **150g Pastrami**

+7

# DESSERT

## **New York Cheesecake**

Blaubeercoulis

**3.9**

[ 1 (Weizen), 3, 5, 7 ]

## **Chocolat Cake**

Karamell-Sauce | Pekannüsse

**3.9**

[ 1 (Weizen), 3, 5, 7, 8 (Pekannüsse) ]

# LEMONADES

## Homemade Ice Tea

0,3l **3.5** — 0,5l **4.5** — 1l **8.5**

## Homemade Lemonade

### Zitrone

0,3l **3.5** — 0,5l **4.5** — 1l **8.5**

## Homemade Lemonade

### Zitrone Ingwer

0,3l **3.5** — 0,5l **4.5** — 1l **8.5**

## Homemade Lemonade

### Spezial

0,3l **3.5** — 0,5l **4.5** — 1l **8.5**

## Gurken-Minz-Wasser

0,3l **3.5** — 0,5l **4.5** — 1l **8.5**

## HOT

Cafe	2.4
Espresso	2.2
Espresso Macchiato	2.4
Dopp. Espresso	3.6
Dopp. Espresso Macchiato	4
Cappuccino	3.2
Latte Macchiato	3.7
Heiße Milch mit Honig	3.4
Goldene Milch	4.5
Heiße <i>Kinder Riegel</i> Schokolade	4
Ingwer Tee	3.2
Nana Tee	3.2
Nana-Ingwer Tee	3.2
Verschiedene Teesorten von SAMOVA ( <i>auf Anfrage</i> )	3.9

## SOFT

Cola 0,2l	3
Cola light 0,2l	3
Fanta Klassik 0,2l	3
<b>Thomas Henry:</b>	
Bitter Lemon 0,2l	3.5
Ginger Ale 0,2l	3.5
Ginger Beer 0,2l	3.5
Tonic Water 0,2l	3.5
Soda Water 0,2l	3.5
Red Bull 0,25l	4.5
<b>Taunusquelle</b>	
still/laut <i>klein</i> 0,25l	2.5
still/laut <i>groß</i> 0,75l	5.5

## BEER

Carlsberg	3.5
Holsten alkoholfrei	3.5
Schneider Weisse Hefeweizen	4
Brooklyn Lager	4.9
Somersby Apple Cider	4.5

## JUICE

*Alle Säfte auch als Schorle erhältlich*

0,3l / 0,5l **3 / 5**

**Naturtrüber Apfel, Cranberry,  
Maracuja, Orange, Rhabarber.**

# WEIN

## W E I S S

### **Liebfraumilch**

#### **Hammel & Cie – Pfalz**

Einst einer der beliebtesten Weine des Landes und dann durch die Masse verwaschen und abgeliebt. Der Pfälzer Winzer Christoph Hammel schafft es jedoch, mit dieser Neuauflage an die ruhmreichen und glanzvollen Tage anzuknüpfen, bzw. legt er mit dieser fruchtig frischen Weissweincuvée noch eine Schippe drauf. Nicht trocken, nicht süß, sondern genau richtig!

0,2l **7** — 0,75l **23**

### **In Pork We Trust Bianco**

#### **Zio Porco Wines – Venetien**

Saftige Weißweincuvée aus den Rebsorten Vespaiole, Garganegga, Friulano und Pinot Grigio. Florale Aromatik mit Limonen und Mandarinenzestearoma. Kopf aus, Mund auf!

0,2l **7.5** — 0,75l **26.5**

### **Monkey Syndicate Riesling**

#### **Monkey Syndicate – Mosel**

Frischer und kompromissloser Riesling mit ordentlich Schiefermineralik und Frucht im Schlepptau. Der King Kong unter den Rieslingen!

0,2l **8** — 0,75l **27**

### **Grauburgunder**

#### **Weingut Metzger – Pfalz**

Frischer und spritziger Grauburgunder vom Metzger aus der Pfalz, mit Aromen von reifen Äpfeln und Honigmelone, der vom ersten Schluck Lust auf mehr macht.

0,2l **8** — 0,75l **27**

### **Vespaiole Soarda**

#### **Contra Soarda – Venetien**

Der Soarda ist ein erfrischender Wein mit blumigen Noten und Aromen von exotischen Früchten, Grapefruit und Zitronenblüten, Honig und Mandarinenzeste. Das Ganze wird von einer Feuerstein geprägten Mineralität getragen welche noch lange am Gaumen bleibt.

0,2l **8.5** — 0,75l **30**

### **Sauvignon Blanc Collage**

#### **Hammel & Cie – Pfalz**

Frischer und moderner Pfälzer mit dem für die Rebsorte typischem Aromenspiel. Eine exotische Fruchtbombe die vor lauter Aromen nur so strotzt und mit sattem Grip versehen ist.

0,2l **8.5** — 0,75l **30**

### **Babyrousa Nude'N'Crude**

#### **Zio Porco Wines – Venetien**

Nackig und roh ist die Devise bei diesem sogenannten Orange Wine. Spontan vergoren, ohne Zusätze, unfiltriert! Das Ergebnis ist elegant und vor allem anders. Eine von Kräutern geprägte Aromatik trifft auf feine Fruchtnoten und eine rauchige Mineralik.

0,2l **14.5** — 0,75l **60**

## **R O S É**

### **Rosé trocken**

#### **Thorsten Krieger – Pfalz**

Für diejenigen die sich nicht entscheiden können, oder die, die genau wissen was sie wollen ... fruchtig, spritzig mit feinen Himbeeraromen!

0,2l **7** — 0,75l **23**

## **R O T**

### **Bozeto de Exopto Bodegas de Exopto – Rioja**

Tempranillo, Garnacha und Graciano verleihen diesem tiefroten Wein aus Spanien's wohl berühmtesten Anbaugebiet die Kraft. Fruchttige Aromen treffen auf mineralische und blumige Noten und sorgen für reichlich Trinkfreude!

0,2l **7.5** — 0,75l **26.5**

### **In Pork We Trust Rosso Zio Porco Wines – Venetien**

Saftig, frische Rotweincuvée aus Marzemino, Carmenere und Merlot. Würzig und kräutrige Aromen und obendrauf viel rotbeerige Frucht. Ohne viel Schnickschnack und Schi Schi.

0,2l **7.5** — 0,75l **26.5**

### **St. Podo Weingut Hiestand – Reinhausen**

So darf Rotwein aus deutschen Lande sein und schmecken ... üppig, rotbeerig mit gut integrierten Holznoten und einem geschmeidigen Abgang.

0,2l **8** — 0,75l **27**

### **Le Coquin Merlot Domaine La Louviere – Languedoc**

Schöne Frucht mit einem Hauch von Erdbeere und Pflaume. Ein vollmundiger und kräftiger Wein. Merlot mal anders!

0,2l **8.5** — 0,75l **30**

# SCHAUMWEIN

## **Mazel Tov (Millesimato Spumante)**

### **Winepunk – Venetien**

Prosecco war gestern. Des Winepunk neue Bubbles... trocken, fruchtig und mineralisch. Das ist nicht einfach »nur« ein Prosecco.

0,1l **5.5** — 0,75l **27**

## **Champagner Ruinart Brut**

0,1l **16** — 0,75l **85**

## **Champagner Ruinart Rosé**

0,1l **18** — 0,75l **95**



Kennzeichnung der 14 Hauptallergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch (Laktose)
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Lupine
- 14 Weichtiere