SILVERADO

ARGENTINISCHES STEAKHAUS

STEAK

FISCH

SALAT

WEIN

Konrad-Wolf-Str. 28
13055 Berlin
Tel.: 030 - 986 69 04
Fax: 030 - 986 69 06

Öffnungszeiten:
So - Do 11 - 23 Uhr
Fr, Sa & Feiertage
11 - 24 Uhr

www.Steakhaus-Silverado.de

Kartenzahlung ab 15,-€

SILVERADO

Aperol Spritz
0,2 l 7,80€

Hugo
0,2 l 7,20€

Erdbeerbowle (Saison)
0,2 l 6,80€

Lillet
0,2 l 7,20€

SUPPEN

120 Gulaschsuppe mit Rindfleisch — **6,50**

121 Teufelsuppe (pikant) — **6,50**
mit Rinderhackfleisch[10] & Kidneybohnen[3]

122 Tomaten- Crémesuppe — **6,50**

KÄSE

125 Gebackener Camembert[g] — **7,90**
mit Preiselbeeren[3] & Pfirsich

VORSPEISEN

130 Gebackene Champignons — **7,90**
mit Knoblauchremoulade[2,3]

131 Fingerfood — **16,80**
4 Chicken Wings, 4 Mozzarellasticks[m,g], Zwiebelringe,
4 Chicken Nuggets[g] & Kartoffelecken mit Sauerrahm[m]

132 Broccoli überbacken — **11,50**
mit Fetakäse[m], Schinken* & Sauce Bernaise[m,g,sl,e,s,so]

133 Silverado Knoblauchbrot (4 Stück) — **6,90**
mit Oliven[6], Peperoni[3] & Sauerrahm[m]

SALATE

140 Gemischter Salat — **6,50**

141 Tomatensalat — **6,50**

144 Thunfisch- Salat — **14,80**
mit Oliven[6], Zwiebeln & Ei

145 Schafskäse[m]- Salat — **14,80**
mit Oliven[6] & Zwiebeln

146 Spezial- Salat — **14,80**
mit Schinken*, Fetakäse[m], Oliven[6] & Ei

148 Salat Carlos — **16,90**
mit gegrillten Putenbruststreifen

149 Salat Americano — **16,90**
mit Hähnchenbruststreife

150 Silverado- Salat (6 Stück) — **17,90**
mit Riesengarnelen

DRESSING NACH WAHL:

Kräuter- Dressing mit Essig & Öl

Joghurt- Dressing[2,m] • Spezial Haus- Dressing[1,3,4,m,s]

**=Frischgewicht

SILVERADO STEAKS

Spitzenqualität für den unverwechselbaren Silverado Steakgenuss!
Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?
englisch = blutig • medium = rosa • well done = durch
Ohne besonderen Wunsch grillen wir Ihr Steak medium.

Hüftsteak
aus dem Herzen der Hüfte, fettarm & würzig

1	200 g**	18,90
2	300 g**	26,40
3	400 g**	34,90

Entrecôte (Rib-Eye-Steak)
sein Fettauge verleiht ihm seinen herzhaften Geschmack

4	250 g**	23,80
5	350 g**	31,20

Rumpsteak der Klassiker
mit Fettrand, saftig & würzig im Geschmack

6	200 g**	21,80
7	300 g**	29,90
8	400 g**	38,90

Filetsteak
das edelste Stück von der Rinderlende, zart & fein im Geschmack

9	200 g**	29,50
10	300 g**	38,50
11	400 g**	48,80

Pfeffersteak
aus der Hüfte geschnitten mit geschrotetem Pfeffer

12	200 g**	19,90
13	300 g**	27,40
14	400 g**	35,90

Pfeffersteak
vom Filet, zart & scharf mit geschrotetem Pfeffer

15	200 g**	30,50
16	300 g**	39,50
17	400 g**	49,80

Lammfilet

18	200 g**	24,90
19	300 g**	32,90

BEILAGEN

30	Gebackene Kartoffel mit Sauerrahm[m] oder Kräuterbutter[m]	5,50
31	Röstzwiebeln	3,10
32	Knoblauchbrot (5 Stück) mit Kräuterbutter[m]	3,00
33	Pommes frites	4,00
34	Kroketten	3,90
35	Bratkartoffeln	4,80
36	Prinzessbohnen angedünstet mit Zwiebeln & Tomaten	5,20
37	Grilltomaten	3,90
38	Kräuterbutter[m]	3,50
39	Sauerrahm[m]	3,50
40	Broccoli mit Sauce Bernaise [m,g,sl,e,s,so]	5,90
41	Blattspinat	5,90
42	Kartoffelecken	3,90
45	Steaksauce[2,3] (kalt) nach Art des Hauses	2,90

SAUCEN

50	Champignon- Rahmsauce[2,5,sl,e,s,m,g]	4,50
51	Pfeffer- Rahmsauce[2,5,sl,e,s,m,g]	4,50
52	Sauce Bernaise[m,g,sl,e,s,so]	4,90
53	Chimichurri argentinische Sauce versch. Kräuter in Öl	3,60

SILVERADO- HACKSTEAKS

100%-iges Rindfleisch wie ein Steak gegrillt.

85	**Berliner Hacksteak 200 g**** mit gemischtem Salat[1,3,4,m,s] & Pommes frites	16,50
86	**Zwiebel- Hacksteak 200 g**** mit Röstzwiebeln[9] & Pommes frites	16,50
87	**Champignon- Hacksteak 200 g**** mit Champignon- Rahmsauce[2,5,sl,e,s,m,g] dazu Pommes frites	16,50

FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage[1,3,4,m,s] serviert.

101	**Scampi vom Grill (6 Stück)** mit Knoblauchremoulade[2,3] & Knoblauchbrot	20,80
102	**Frisches Lachsfilet vom Grill** gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter[m] dazu gebackene Kartoffel	21,50
103	**Frisches Lachsfilet vom Grill** auf Blattspinat mit gebackener Kartoffel	22,50
104	**Zanderfilet gebraten** mit Dillsauce[m] & Salzkartoffeln	19,90
105	**Zanderfilet gebraten** mit Blattspinat & Salzkartoffeln	20,90

SPEZIALITÄTEN

61 Mini- Hüftsteak 130 g — 16,90**
mit Salat[1,3,4,m,s] & gebackener Kartoffel oder Pommes frites

62 Mini- Rinderfilet 130 g — 18,90**
mit Salat[1,3,4,m,s] & gebackener Kartoffel oder Pommes frites

63 Mini- Schweinefilet 150 g — 15,90**
mit Salat[1,3,4,m,s] & gebackener Kartoffel oder Pommes frites

64 Hähnchenspieß — 17,90
mit Zwiebeln & Paprika
dazu Kartoffelecken & Sauerrahm[m]

65 Steak (nach Art des Hauses) 250 g — 26,20**
Rumpsteak gefüllt mit Schinken* & Fetakäse[m]
dazu gebackene Kartoffel mit Sauerrahm[m]

66 Hähnchenbrustfilet — 17,90
mit grüner Pfeffer- oder Champignonsauce[2,5,sl,e,s,m,g]
dazu Kroketten

67 Putenbrustfilet — 17,90
mit Broccoli & Sauce Bernaise[m,g,sl,e,s,so]
dazu Pommes frites

68 Schweinemedaillons — 19,50
mit Champignonsauce[2,5,sl,e,s,m,g] dazu Pommes frites
oder gebackener Kartoffel

70 Mixed Grill 300 g — 23,50**
Lammfilet, Schweinefilet & Hüfte mit Röstzwiebeln[g]
& Pommes frites

71 Spare Ribs ca. 450 g — 17,90**
Schweinerippen mit einer pikanten Sauce
bestrichen dazu Pommes frites

73 Gegrillte Kalbsleber — 16,50
mit Röstzwiebeln[g] & gebackener
Kartoffel mit Sauerrahm[m]

74 Pfeffer- Steak Hüftsteak 180 g — 20,90**
mit Pfeffer- Rahmsauce[2,5,sl,e,s,m,g] dazu Kartoffelecken

75 Champignon- Steak Hüftsteak 180 g — 20,90**
mit Champignon- Rahmsauce[2,5,sl,e,s,m,g]
dazu Pommes frites

76 Silverado- Spiess 300 g — 25,90**
von Rinderfilet, Hüfte & Rumpsteak
mit Paprika & Zwiebeln dazu Pommes frites

78 Silverado- Teller 300 g — 23,50**
Lammfilet, Schweinefilet & Putenbrustfilet
mit Röstzwiebeln[g] & Bratkartoffeln

80 Putenbrustfilet — 17,90
mit grüner Pfeffer- oder Champignonsauce[2,5,sl,e,s,m,g]
dazu Pommes frites

HAMBURGER[SE]

108 Hamburger Classic 10,80
125 g** im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat dazu Pommes frites

109 Cheeseburger 10,80
125 g** im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat, Käse[2,m] dazu Pommes frites

88 Hamburger Classic 12,80
200 g** im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat dazu Pommes frites

89 Cheeseburger 12,80
200 g** im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat, Käse[2,m] dazu Pommes frites

94 Veggieburger 9,90
125 g** Gemüseburger im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat dazu Pommes frites

FAJITAS

- Unsere unangefochtene Nr.1-
Man hört sie schon von Weitem kommen...
- bruzelnd in der Pfanne -
mit 3 Tortillas, Avocadocréme & Sauerrahm[m] serviert.

110 Fajitas Vegetarisch 14,50
versch. Gemüse

111 Fajitas de Pollo 18,80
Hähnchenbruststreifen
mit versch. Gemüse

112 Fajitas de Carne 20,50
Hüftsteakstreifen
mit versch. Gemüse

DESSERT

167 Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis[2] & Sahne[11,m] 7,50

Kuchen- & Tortenvariationen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Unsere Eisbechervariationen finden Sie in unserer separaten Eiskarte.

APERITIV

170	Martini bianco oder rosso[2]	5 cl	5,80
171	Sherry medium oder trocken	5 cl	4,80
172	Campari[2] Soda oder Orangensaft	4 cl	6,20
173	Aperol Spritz 4cl Aperol + 6cl Prosecco		7,80
169	Hugo	0,2 l	7,20
196	Lillet mit Wildberry oder Tonic	0,2 l	7,20

WARME GETRÄNKE

174	Glühwein weinhaltiges Getränk	Glas	4,50
175	Espresso[8]	Tasse	3,10
142	Doppelter Espresso[8]	Tasse	4,10
176	Kaffee[8]	Tasse	3,20
143	Kaffee[8]	große Tasse	4,50
177	Cappuccino[8,m]	Tasse	3,70
178	Café Latte[8,m] Milchkaffee	Tasse	4,10
179	Latte Macchiato[8,m]	Glas	4,10
180	Heiße Schockolade mit Sahne[11,m]	gr. Glas	4,50
181	Tee Ronnefeldt Leaf Cup	Glas 0,3 l	3,40

diverse Sorten:

- Darjeeling Sommer Gold Bio (Schwarzer Tee)
- Fruity Camomile (Kamillentee)
- Cream Orange (Rooibos - Kräutertee mit Vanille-Orange)
- Morgentau (Grüner Tee mit Mango- Zitrus)
- Refreshing Mint (Pfefferminze)
- Sweet Berries (Früchtetee mit Erdbeer- & Himbeergeschmack)

182	Grog v. Rumverschnitt Mischgetränk	4 cl	3,90

Aromatisieren Sie Ihr heißes Getränk mit einem Schuß Sirup[2]!
Vanille, Mandel, Karamell, Haselnuss, Aufpreis +0,50 Euro.

BIERE

183	Bitburger vom Fass	0,3 l	4,20
184	Bitburger vom Fass	0,5 l	5,90
185	Wernesgrüner vom Fass	0,3 l	4,20
186	Wernesgrüner vom Fass	0,5 l	5,90
9153	Radler wahlweise mit Sprite/Fanta/Fassbrause	0,3 l	4,20
9154	Radler wahlweise mit Sprite/Fanta/Fassbrause	0,5 l	5,90
285	Köstritzer Kellerbier vom Fass	0,3 l	4,20
286	Köstritzer Kellerbier vom Fass	0,5 l	5,90
187	Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	4,20
188	Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,5 l	5,90
189	Bitburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,20
190	Benediktiner Hefeweizen	Fl. 0,50 l	5,70
191	Benediktiner Hefe dunkel	Fl. 0,50 l	5,70
192	Erdinger Kristallweizen	Fl. 0,50 l	5,70
193	Benediktiner alkoholfr. Hefe	Fl. 0,50 l	5,70
194	Berliner Weisse grün[2] / rot[2]	Fl. 0,33 l	4,30
195	Desperados Tequilageschmack	Fl. 0,33 l	4,60

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

200	Coca Cola Zero [2,8,13,15,17]	0,2 l	2,80
199	Coca Cola Zero [2,8,13,15,17]	0,4 l	4,70
201	Coca Cola [2,8,15]	0,2 l	2,80
202	Coca Cola [2,8,15]	0,4 l	4,70
203	Fanta [2,7,15]	0,2 l	2,80
204	Fanta [2,7,15]	0,4 l	4,70
205	Sprite[15]	0,2 l	2,80
206	Sprite[15]	0,4 l	4,70
207	Faßbrause[2]	0,2 l	2,80
208	Faßbrause[2]	0,4 l	4,70
209	Spezi[2,7,8,15]	0,2 l	2,80
210	Spezi[2,7,8,15]	0,4 l	4,70

211	Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,25 l	3,20
212	Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,75 l	7,70
213	Gerolsteiner naturel still	Fl. 0,25 l	3,20
214	Gerolsteiner naturel still	Fl. 0,75 l	7,70

215	Schweppes Bitter Lemon[12]	0,2 l	3,40
216	Schweppes Tonic Water[7,12]	0,2 l	3,40
217	Schweppes Ginger Ale[2]	0,2 l	3,40
218	Kandimalz[2]	Fl. 0,33 l	3,40

1=Sorbinsäure; 2=Farbstoff; 3=Konservierungsstoff; 4=Süßungsmittel; 5=Geschmacksverstärker; 6=geschwärzt; 7=Antioxidationsmittel; 8=Koffeinhaltig, 10=fein zerkleinertes Fleisch; 11=Stickoxydul; 12= chininhaltig; 13= mit phenylalaninquelle; 15=Säurungsmittel

**= Frischgewicht; *=gek. Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel & Phosphat.

Allergieverordnung: G=getreidehaltig; E=Ei; M=Milchprodukt; S=Senf, SE=Sesam; SL=Sellerie; SO=Soja; SU=Sulfite/SO2;

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten!

SÄFTE & NEKTARE

221	Orangensaft	0,2 l	3,20
222	Apfelsaft	0,2 l	3,20
223	Tomatensaft	0,2 l	3,20
224	Bananennektar	0,2 l	3,20
225	Kirschnektar	0,2 l	3,20
257	KiBa (Kirsch-Banane)	0,2 l	3,20
226	Ananassaft	0,2 l	3,20
227	Rhabarbersaft	0,2 l	3,20
269	Maracujasaft	0,2 l	3,20
228	Apfelschorle	0,2 l	3,20
229	Apfelschorle	0,4 l	4,90
255	Großer Saft / Nektar	0,4 l	5,20
256	Große Saftschorle nach Wahl	0,4 l	4,90

SPIRITUOSEN

230	Smirnoff Wodka	2 cl	3,00
231	Malteser Aquavit	2 cl	3,00
232	Grappa	2 cl	3,00
233	Himbeergeist oder Williamsbirne	2 cl	3,00
234	Calvados	2 cl	3,00
235	Tequila	2 cl	3,00
251	Korn	2 cl	2,90

LIKÖRE

236	Sambuca	2 cl	3,00
237	Amaretto[2]	2 cl	3,00
398	Berliner Luft	2 cl	3,00
238	Bailey's[2,8]	4 cl	4,40
239	Ramazotti[2]	2 cl	3,40
240	Amaro Averna[2]	2 cl	3,40
241	Jägermeister[2]	2 cl	3,40
399	Fernet Branca[2]	2 cl	3,40

BRANDY • WEINBRAND • COGNAC

242	Osborne	2 cl	3,30
243	Vecchia Romagna	2 cl	3,50
244	Hennessy	2 cl	4,20

LONGDRINKS

Alle Longdrinks mit 4 cl auf 0,2 L aufgefüllt.

245	Wodka / Lemon[12]	0,2 l	6,90
246	Bacardi / Cola[2,8,15]	0,2 l	6,90
247	Gin / Tonic[7,12]	0,2 l	6,90
248	Wodka / Cola[2,8,15]	0,2 l	6,90
249	Whisky / Cola[2,8,15]	0,2 l	6,90
250	Cuba Libre Havanna, Limette, Coca Cola[2,8,15]	0,2 l	7,20

WHISKY

252	Jim Beam[2] (Bourbon)	2 cl	3,70
253	Jack Daniel‘s (Tenessee)	2 cl	3,90
254	Johnnie Walker[2] (Red Label)	2 cl	3,90

OFFENE WEINE

ROTWEIN[SU]

362	Condor *Cabernet Sauvignon* Chile, trocken	0,2 l	7,40
363	Condor *Cabernet Sauvignon*	0,5 l	14,90
358	Condor *Cabernet Sauvignon*	1,0 l	28,90
413	Malbicho *Malbec* Argent., trocken	0,2 l	7,40
414	Malbicho *Malbec*	0,5 l	14,90
415	Malbicho *Malbec*	1,0 l	28,90
262	Lambrusco Italien, lieblicher Perlwein	0,2 l	6,40
263	Lambrusco	0,5 l	11,90
258	Lambrusco	1,0 l	19,50
264	Weinschorle Rot / Weiß trocken	0,2 l	6,30

WEISSWEIN[SU]

371	Condor *Chardonnay* Chile, trocken	0,2 l	7,40
372	Condor *Chardonnay*	0,5 l	14,90
370	Condor *Chardonnay*	1,0 l	28,90
416	Scheurebe Deutschland, feinherb	0,2 l	6,90
417	Scheurebe	0,5 l	14,00
418	Scheurebe	1,0 l	24,00
271	Liebfrauenmilch Deutschland,lieblich	0,2 l	6,10
272	Liebfrauenmilch	0,5 l	11,80
270	Liebfrauenmilch	1,0 l	19,30

ROSÉWEIN[SU]

381	Vinem Spanien, trocken	0,2 l	6,90
382	Vinem	0,5 l	14,00
380	Vinem	1,0 l	23,00
281	Margeretenhof Deutschland,halbtrocken	0,2 l	6,90
282	Margeretenhof	0,5 l	14,00
280	Margeretenhof	1,0 l	24,00

BEACHTEN SIE AUCH UNSERE WEINKARTE.

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE^{su}

COVILA RIOJA MESA MAYOR 0,75 L FL. 25,00

Herkunft: Spanien - Rioja, 12,5%

Von der Sonne Spaniens verwöhnt, ist dieser trockene Rioja ein frischer, saftiger Gaumenschmeichler. Seine Farbe erstrahlt klar in frischen gelb-grün mit goldenen Reflexen. Die kräftigen Fruchtaromen erinnern an tropische Früchte. Aber auch leichte Gewürz- und Kräuternoten sind wahrnehmbar. Dieser Wein ist sehr harmonisch aufeinander abgestimmt, besitzt wenig Säure und ist weich, vollmundig und rund.

SAUVIGNON BLANC CONDOR 0,75 L FL. 25,00

Herkunft: Chile-Curico, 13%

Vollfruchtig, elegant, mit zarten Zitrus- und Stachelbeer- Aromen. Ein köstlicher Sommerwein von hellgrüngelber Farbe, der aber auch in den anderen Jahreszeiten idealer Begleiter zu Huhn-, Salat- und Nudelgerichten ist.

ROTWEINE^{su}

CABERNET SAUVIGNON ESTATE RESERVE 0,75 L FL. 29,90

Herkunft: Curico Valley-Chile, 13,5%

Eine Cuvée aus 92% Cabernet Sauvignon und 8% Syrah. Im Glas leuchtendes Rot. In der Nase erinnern die Aromen an rote Früchte mit floralen und süßen Noten. Am Gaumen überzeugt er weich, rund mit Kirsch- und Johannisbeeraromen und einem Hauch fruchtiger Süße. Ein angenehm trockener Schmeichler mit Rückgrat. Seine 6 monatige Holzfasslagerung gibt dem Wein einen besonders harmonischen und ausgewogenen Charakter.

MERLOT ESTATE RESERVE 0,75 L FL. 29,90

Herkunft: Chile, 14%

Ein außergewöhnlicher Rotwein! Handselektiertes Traubengut aus besten Lagen! Dunkelviolett im Glas. Feiner Duft nach Waldbeeren, Veilchen und Holunder. Am Gaumen weich, vollmundig mit einem samtigen und nachhaltigen Abgang, fein ausgewogen, begleitet von Aromen nach dunklen Beeren, ein Hauch Vanille und etwas pfeffrige Noten.

CARMENERE CONDOR 0,75 L FL. 29,90

Herkunft: Chile - Curico Valley, 14%

Handselektiertes Traubengut aus besten Lagen und eine kurze Lagerung in französischen Holzfässern, die gerade lang genug ist, um dem Wein Komplexität und Tiefe zu geben, sind Garant für einen runden, weichen nicht zu schweren Wein, der begeistert. Im Glas funkelt er dunkelviolett. Am Gaumen feine Aromen nach schwarzen Beeren mit einem Hauch von Vanille und Tabak. Mittlerer aromatischer Abgang. Samtiger Charakter. Carmenere ist vermutlich mit der Merlot Traube verwandt, hat aber seine eigene unverwechselbare Stilistik, die perfekt vom Weingut Millaman herausgearbeitet wurde.
Die gewonnene Goldmedaille 2014 bei den China Wine & Spirits Awards und die Silbermedaille 2014 bei den International Wine & Spirits Competition unterstreichen die Qualität und Güte dieses Weines eindrucksvoll.

SEKT

289	Piccolo Rotkäppchen	0,2 l	7,90
290	Piccolo Henkel / Prosecco	0,2 l	8,90
291	Prosecco	Fl. 0,75 l	24,00
292	Henkel trocken	Fl. 0,75 l	27,00
293	Rotkäppchen	Fl. 0,75 l	23,00

COCKTAILS MIT ALKOHOL

400 Sex on the Beach 7,90
3 cl Wodka, 1 cl Peach Likör[2], 2 cl Himbeersirup,
Zitronensaft, 1 cl Peach tree[2], Orangen- & Ananassaft

401 Hula Hula 7,90
3 cl weisser Rum, 2 cl Malibu, 1 Karamellsirup, 1 cl Grenadine[2],
2 cl Lime juice, 3 cl Zitronensaft, Orangen- & Maracujasaft

402 Slammer Bum Bum 7,90
2 cl Likör[2] Nr. 43, 2 cl Amaretto[2], 1 cl Triple Sec,
1 cl weisser Rum, 2 cl Lime juice, Apfelsaft

404 Caipirinha 7,50
4 cl Pitu, Limette, 4 cl Lime juice, brauner Zucker

405 Mojito 7,90
4 cl Havanna Club, brauner Zucker,
Limette, Minze, Lime juice, Soda-Wasser

410 Mai Tai 7,90
2 cl weisser Rum, 2 cl Old Pascas[2] 73%, 2 cl Apricot Brandy[2],
2 cl Mandelsirup[3,15], 2 cl Lime juice, Zitronensaft,
1 cl Triple Sec, Orangen- & Ananassaft

403 Pina Colada 7,50
3 cl weisser Rum, 2 cl Kokossirup[3,15], 4 cl Sahne[m], Ananassaft

409 Baileys Colada 7,90
3 cl Brugal Dorada, 2 cl Baileys[2], 2 cl Kokossirup[3,15],
4 cl Sahne[m], Ananassaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

420 Virgin Caipirinha 6,90
Limette, 2 cl Lime juice, brauner Zucker, Ginger Ale[2,15]

421 Silverado Spezial 7,20
Limette, Orangenstücke, 2 cl Lime juice,
brauner Zucker, Ginger Ale[2,15], Orangensaft

422 Atlantis 6,90
2 cl Curacao Blue[2], 2 cl Maracujasirup,
4 cl Lime juice, Maracujasaft, Zitronensaft

SILVERADO

Bei uns haben Sie die Möglichkeit unsere Räumlichkeiten für Ihre Anlässe zu nutzen.
Feiern Sie Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihre Firmenfeier und vieles mehr bei uns.
Für weitere Informationen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung

Gutschein

Sie möchten für einen besonderen Anlass einen Gutschein verschenken?
Beschenken Sie Ihre Liebsten auch einfach mit einem Gutschein für kulinarischen Genuss.
Ausgestellt auf einen Betrag Ihrer Wahl, ist unser Gutschein im Restaurant gültig und kann von dem glücklichen Beschenkten eingelöst werden.