

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 Rinderhackfleisch¹⁰ & Kidneybohnen³
- 122 **Tomaten- Crèmesuppe** 6,50

KÄSE

- 125 **Gebackener Camembert⁹** 7,90
mit Preiselbeeren³ & Pfirsich

VORSPEISEN

- 130 **Gebackene Champignons** 7,90
mit Knoblauchremoulade^{2,3}
- 131 **Fingerfood** 16,80
4 Chicken Wings, 4 Mozzarellasticks^{m,9}, Zwiebelringe,
4 Chicken Nuggets⁹ & 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 Oliven⁶, Peperoni³ & Sauerrahm^m

SALATE

- 140 **Gemischter Salat** 6,50
- 141 **Tomatensalat** 6,50
- 144 **Thunfisch- Salat** 14,80
mit Oliven⁶, Zwiebeln & Ei
- 145 **Schafskäse^m- Salat** 14,80
mit Oliven⁶ & Zwiebeln
- 146 **Spezial- Salat** 14,80
mit Schinken*, Fetakäse^m, Oliven⁶ & 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 Fettsäure 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^{41,3,4,m,s} & gebackener Kartoffel oder Pommes frites
- 62 Mini- Rinderfilet 130 g**** 18,90
mit Salat^{41,3,4,m,s} & gebackener Kartoffel oder Pommes frites
- 63 Mini- Schweinefilet 150 g**** 15,90
mit Salat^{41,3,4,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 Schweinemedallions** 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 Röstzwiebeln⁹
& 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 Röstzwiebeln⁹ & 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 Röstzwiebeln⁹ & 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
125 g** im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat dazu Pommes frites | 10,80 |
| 109 | Cheeseburger
125 g** im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat, Käse ^{2,m} dazu Pommes frites | 10,80 |
| 88 | Hamburger Classic
200 g** im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat dazu Pommes frites | 12,80 |
| 89 | Cheeseburger
200 g** im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat, Käse ^{2,m} dazu Pommes frites | 12,80 |
| 94 | Veggieburger
125 g** Gemüseburger im Sesambrötchen mit Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Blattsalat dazu Pommes frites | 9,90 |

FAJITAS

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



- | | | |
|------------|--|--------------|
| 110 | Fajitas Vegetarisch
versch. Gemüse | 14,50 |
| 111 | Fajitas de Pollo
Hähnchenbruststreifen
mit versch. Gemüse | 18,80 |
| 112 | Fajitas de Carne
Hüftsteakstreifen
mit versch. Gemüse | 20,50 |

DESSERT

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 167 | Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis² & 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 Schokolade 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 Sirup²!

Vanille, Mandel, Karamell, Haselnuss, Aufpreis +0,50 Euro.

BIERE

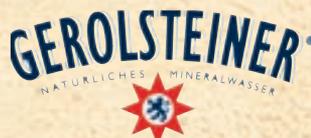
183	Bitburger vom Fass	0,3 l	4,20
184	Bitburger vom Fass	0,5 l	5,90
185	Wernesgrüner vom Fass	0,3 l	4,20
186	Wernesgrüner vom Fass	0,5 l	5,90
9153	Radler wahlweise mit Sprite/Fanta/Fassbrause	0,3 l	4,20
9154	Radler wahlweise mit Sprite/Fanta/Fassbrause	0,5 l	5,90
285	Köstritzer Kellerbier vom Fass	0,3 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 alkoholf. 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=Säuerungsmittel

**= 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 (Tennessee)	2 cl	3,90
254 Johnnie Walker ² (Red Label)	2 cl	3,90



OFFENE WEINE



ROTWEIN^{SU}

362	Condor <i>Cabernet Sauvignon</i> Chile, trocken	0,2 l	7,40
363	Condor <i>Cabernet Sauvignon</i>	0,5 l	14,90
358	Condor <i>Cabernet Sauvignon</i>	1,0 l	28,90
413	Malbicho <i>Malbec</i> Argent., trocken	0,2 l	7,40
414	Malbicho <i>Malbec</i>	0,5 l	14,90
415	Malbicho <i>Malbec</i>	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 <i>Chardonnay</i> Chile, trocken	0,2 l	7,40
372	Condor <i>Chardonnay</i>	0,5 l	14,90
370	Condor <i>Chardonnay</i>	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 hellgrünlicher 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. Carmenera 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 Likör², 2 cl Himbeersirup, Zitronensaft, 1 cl Peach tree², Orangen- & Ananassaft
- 401 Hula Hula** 7,90
3 cl weisser Rum, 2 cl Malibu, 1 Karamellsirup, 1 cl Grenadine², 2 cl Lime juice, 3 cl Zitronensaft, Orangen- & Maracujasaft
- 402 Slammer Bum Bum** 7,90
2 cl Likör² Nr. 43, 2 cl Amaretto², 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 Pascas² 73%, 2 cl Apricot Brandy², 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 Baileys², 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 Blue², 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

Gutscheine

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.