

Liebe Gäste!

Außergewöhnliche Aussicht, angenehme Atmosphäre, attraktive Tafelfreuden, aromatische Getränke, angesagte Cocktails und aufmerksamer Service.

Dies und vieles mehr erwartet Sie im **A2 am See.**

Für die Entstehung dieses Namens ist die außergewöhnliche Schreibweise der „Aa“ verantwortlich, die wir durch unsere Darstellung zusätzlich hervorheben möchten. Auch die beiden Schenkel des A's stehen für die Adenauer- und die Annette-Allee, die durch das Gebäude der Asee Terrassen zusammengeführt werden.

Unser Anliegen, ein für alle Ansprüche und Altersklassen ebenso abwechslungsreicher wie bezahlbarer Ausgeh- und Anziehungspunkt zu sein, ist zugleich unsere Firmenphilosophie.

Ob mittags, nachmittags, abends oder nachts – das A2 präsentiert ‚drinnen‘ wie ‚draußen‘, direkt am und teils „auf dem Wasser“ alles, was Herz, Auge und Gaumen erfreut.

Wir bieten Ihnen vom kleinen Snack, einem umfangreichen Frühstücksbuffet, über ausgewählte a la carte-Gerichte der modernen, deutschen Küche bis hin zu Kaffee und Kuchen eine große wie hochwertige Gerichte- und Getränkeauswahl.

Und wer schon lange nach einem besonderen Veranstaltungsort suchte, ist bei uns goldrichtig.

Wir freuen uns, Sie als Gast zu begrüßen.

Das Team des A2 am See freut sich auf Sie!



A2 am See

KLASSIKER-KARTE



Herzlich Willkommen im A2 am See!

Wir freuen uns, Sie an unserem einmaligen Standort am Aasee begrüßen zu dürfen.

Restaurant

Mo – Fr 11⁰⁰ – Open End / Sa, So & feiertags 09³⁰ - Open End,
Küche montags bis samstags 11³⁰ – 22⁰⁰, sonn- und feiertags 11³⁰ – 21³⁰.
Um Reservierung wird gebeten.

Bar/Bistro

Mo - Fr 13⁰⁰ – Open End / Sa & So 11⁰⁰ – Open End,
Küche montags bis samstags 13⁰⁰ – 22⁰⁰ Uhr, sonn- und feiertags 11³⁰-21³⁰.

Achtung! Andere Öffnungszeiten im Winter!

Mo – Fr 15⁰⁰ – Open End / Sa 13⁰⁰ – Open End, So & feiertags 11⁰⁰ – Open End
Auch mit beheizter Terrasse.

Veranstaltung

Unser Veranstaltungsraum ist der ideale Ort für jede Feierlichkeit.
Auf ca. 200 m² bieten wir Ihnen alle Möglichkeiten, Geburtstage, Hochzeiten,
Firmenfeiern, Tagungen / Seminare oder sonstige Anlässe für bis zu 130 Personen
professionell zu gestalten. Genießen Sie in 8 Metern Höhe den freien Blick über
den Aasee. Kontakt: veranstaltungen@a2amsee.de

SkyBar

Mo – Sa 20⁰⁰ / So ab 15⁰⁰

...und sonst.

„Cocktail Happy Hours“

Täglich von 17⁰⁰ - 19⁰⁰ jeder Cocktail zum halben Preis,
und 19⁰⁰ bis Open End jeder **alkoholische** Jumbo-Cocktail für 9.20€

„Frühstücksbuffet“

Samstag, Sonntag und an Feiertagen im Restaurant von 09³⁰ – 13⁰⁰
Allerlei Köstlichkeiten vom Buffet für 10,80€ pro Person.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im A2 am See und hoffen,
Sie mit unserem Angebot und unserer Gastfreundschaft begeistern zu können.

Ihr Team des A2 am See!



Fassfrisches Bier

Fassfrisches Bier

Veltins Pilsener	0.25l	2.50
	0.4l	3.80
Radler (mit Sprite)	0.25l	2.50
	0.4l	3.80
Alster (mit Fanta)	0.25l	2.50
	0.4l	3.80
Maisel's Weisse	0.3l	3.00
	0.5l	4.20
Duckstein	0.3l	3.00
	0.5l	4.20

Bier aus der Flasche

Bier aus der Flasche

V+ Lemon	0.33l	2.90
Maisel's Weisse Dunkel	0.5l	4.20
Maisel's Weisse Kristall	0.5l	4.20
Salitos – Imported Salitos Tequila Beer	0.33l	3.90

Bier alkoholfrei

Bier alkoholfrei

Veltins alkoholfrei	0.33l	2.90
Maisel's Weisse alkoholfrei	0.5l	4.20
Veltins Malz	0.33l	2.90

Unbedingt probieren!

NEU! Exotische Durstlöscher mit „Schuss“.

Paloma Sierra Der salzige Geschmack des Meeres, fruchtige Grapefruit und guter Tequila. (4cl) Das ist das Sommergetränk überhaupt: Paloma Sierra. Erfrischender kann ein Drink fast nicht sein.	0.3l	6.90
Bayao ...mit Caipirinha-Flavour	0.275l	3.90

Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Sie nicht mit Kreditkarte bezahlen können!
Gern akzeptieren wir Ihre EC-Karte.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0.3l	2.90
	0.4l	4.20
Coca Cola light	0.3l	2.90
	0.4l	4.20
Fanta	0.3l	2.90
	0.4l	4.20
Sprite	0.3l	2.90
	0.4l	4.20
Spezi	0.3l	2.90
	0.4l	4.20
Apfelschorle	0.3l	2.90
	0.4l	4.20
Granini Saft & Nektar	0.3l	3.50
Ananas, Apfel, Banane, Grapefruit, Kirsch, Maracuja, Orange, Mango, Rhabarber, Traube	0.4l	4.60
Granini Saft- / Nektarschorle	0.3l	3.30
Ananas, Banane, Grapefruit, Kirsch, Maracuja, Orange, Mango, Rhabarber, Traube	0.4l	4.40
Der Sommerhit von Granini!	0.3l	3.30
Rhabarber- oder Traubensaftschorle	0.4l	4.40
frisch gepresster Orangensaft	0.3l	4.90
Schweppes Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water	0.2l	2.70
Gerolsteiner Mineralwasser	0.25l	2.40
Classic Mineralwasser, natriumarm	0.7l	5.90
Gerolsteiner Mineralwasser	0.25l	2.40
Stilles Mineralwasser, natriumarm		
Gerolsteiner Mineralwasser	0.7l	5.90
Medium Mineralwasser, natriumarm		
Bonaqua	0.3l	2.30
Red Bull Energy Drink	0.25l	3.80
Carpe Diem Kombucha	0.25l	2.90
Almdudler	0.25l	2.70
Unbedingt probieren! Natürlich und alkoholfrei.		
Fassbrause von Veltins	0.33l	2.90
Holunder oder Zitrone		
Für einen gesunden Durst.		
Rivella	0.3l	2.80
Der ideale Durstlöcher seit rund 60 Jahren. Das Schweizer Nationalgetränk ist wohltuend erfrischend. Und das Ganze ohne Farb- und Konservierungsstoffe.		
Paloma Pink Grapefruit	0.25l	2.90
Die neue leckere Grapefruit-Limonade von den „Plantagen Mexicos“.		

Flaschenweine

Flaschenweine

...für den besonderen Anlass, oder einfach nur zum Genießen.

weiß...

0,75

Riesling unplugged, Kabinett, trocken

27.50

Weingut Tesch, Nahe

Zitat Martin Tesch (Winzer): „Die Zeit ist reif für wirklich trockenen Riesling. Das Prinzip „unplugged“ steht im Zeitalter der Massen-Produkte für die Besinnung auf handwerkliche Fähigkeiten. Zitat AC/DC: „Going down, party time, my friends are gonna be there, too.“ Das ist Riesling unplugged.

Sancerre, AOC, trocken

35.90

Domaine Fouassier, Loire / Frankreich

Während der Großteil des Sancerre eine Art Dornröschenschlaf hält, ist die Domaine Fouassier so innovativ wie eh und je. Seit 2007 ist fast der gesamte Betrieb in bio-dynamischer Bewirtschaftung und seine Sancerre sind noch tiefer, noch mineralischer und noch majestätischer. Lassen wir die anderen schlafen und genießen in aller Stille diesen Wein.

Chardonnay & Weißburgunder Cuvée, QbA, trocken

39.50

Weingut Knipser / Pfalz / Deutschland

Einfach beglückend wie diese Cuvée von Chardonnay und Weißburgunder gänzlich ohne den Einsatz von Barrique-Fässern zu überzeugen weiß: Der fruchtige Duft nach Weinbergpfirsich und Banane saugt Sie förmlich ins Glas hinein.

rosé...

0,75

Cuvée Rosé Clarette, QbA, trocken

34.50

Weingut Knipser / Pfalz / Deutschland

Beim Cuvée Rosé handelt es sich um einen knackig-fruchtigen Sommerwein mit hohem Spaßfaktor. Die im Edelstahltank vergorene Cuvée aus verschiedenen Cabernetsorten wird ergänzt durch wechselnde kleinere Anteile anderer roter Rebsorten.

rot...

0,75

Barbera d'Alba, DOC, trocken

29.50

Weingut Fontanafredda, Piemont / Italien

Jetzt schon wunderschön trinkbarer Barbera: Anspielungen von fernöstlichen Kräutern und dunkle Früchte im Bukett mit körperreichem Geschmack und kohärenten frischen Aromen von Cassis und Lakritz. Sensationelles Preis-Genussverhältnis!

Viña Pomal Reserva, DO, trocken

36.90

Rioja / Spanien Bodegas Bilbainas Centenario

18 Monate Reife im Barrique, weitere 24 Monate auf der Flasche. So ausgebaut im traditionellen Stil, gelangt er zu großer Farbintensität mit dominanten Aromen von roter Frucht, vermischt mit Alterungstönen von Tabak, Trüffel und Vanille. Sehr konzentriert, guter Körper und langer Abgang. Ein echter Old School-Reserva!

Mont du Toit, WO, trocken

47.90

Weingut Mont du Toit, Coastel region / Südafrika

Der leuchtende Stern am südafrikanischen Rotweinhimmel! Dieser exzellente Rotwein ist die Vermählung zahlreicher, verschiedenartiger Rotweinrebsorten zu einem charaktervollen, komplexen Wein. Er ist das erfolgreiche Ergebnis von Stephan du Toit und den beiden deutschen Spitzenwinzern Bernd Phillipi vom Weingut Koehler-Ruprecht in der Pfalz und Bernhard Breuer (2004 verstorben) aus dem Rheingau. Ein Top-Wein, der in jeder Schatzkammer zu Hause sein sollte.

Weißweine

Weißweine

	0,2l	Flasche
Grauburgunder, QbA, trocken	4.80	-
Weinhaus Briem, Baden Saftiger Grauburgunder mit tollen Aromen von Aprikose und Pfirsich - la dolce Vita vom Kaiserstuhl, perfekt balanciert und ausgewogen. Schmeckt zu jeder Tageszeit...		
Weißburgunder, QbA, trocken	4.60	-
Weingut Tesch, Nahe / Deutschland Kein anderer Winzer sorgt in Deutschland für mehr Furore als Martin Tesch. Seine Weine bestechen nicht nur durch unglaubliches Trinkvergnügen, sondern auch durch ungewöhnliche Ausstattungen. Gewinner des Red Dot Awards 2006. Feiner Weißburgunder mit Aromen von Pfirsich und Aprikose. Dieser Wein ist wie ein Kopfkissen, einfach reinlegen und sich wohl fühlen.		
Chardonnay, Qualitätswein, trocken	5.60	18.90
Weingut Falernia, Elqui Valley / Chile Hubraum ist eben nicht zu ersetzen. Außer durch mehr Hubraum! Voller Saft und Kraft mit Aromen von Ananas, Banane und Mango, gepaart mit der Eleganz des nördlichsten Anbauggebietes Chiles.		
Riesling, QbA, trocken	4.80	-
Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz / Deutschland Traditioneller Erzeuger aus der Mittelhaardt, der auf erstklassige Weingärten und perfekte Rebanlagen zurückgreifen kann. Entsprechend sind die Weine: filigran, elegant und wahnsinnig lecker! Keine Rebsorte ist zur Zeit angesagter als Riesling - und das zu Recht.		
Sauvignon blanc, AOC, trocken	5.40	17.90
Weingut Sauvion et fils, Loire / Frankreich So manches Weingut versteht eine Krise als Chance, so zumindest das Weingut Sauvion et fils. Während sich viele Winzer Frankreichs um ihre Absätze sorgen, kann hiervon im Weingut Sauvion et fils keine Rede sein. Warum? Weil hier wundervoll fruchtige und unkomplizierte Weine entstehen, die einfach lecker sind und Spaß machen. Kompliment!		
Gavi, DOCG, trocken	5.90	19.90
Weingut Ca'bianca, Piemont / Italien Einer der Kultweine Italiens aus der Cortesetraube, im Stahltank vinifiziert und ausgebaut. Frisch und fruchtig mit Aromen von Limone und Birne. Ausgezeichnet eingebundene Säure mit schöner Mineralität.		
Grüner Veltliner „HUGO“, Qualitätswein, trocken	6.40	21.50
Weingut Markus Huber, Traisental / Österreich Wer ist eigentlich HUGO? Ein wahnsinnig frischer Frühling-, Sommer-, Herbst- und Winterwein! Aha, das ist also HUGO! Probieren, schmeckt wirklich!		

Roséweine

Roséweine

	0,2l	Flasche
Rimat Abadia Rosé, trocken	4.90	16.90
Weingut Costers del Segre / Spanien Rimat Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo liefert ein köstliches Parfüm, das mit feinen Fruchtnoten von Himbeere, Kirsche, Johannisbeere und einem raffinierten Touch reifer Erdbeere aufwartet. Ein wunderbarer Terrassenwein für heiße Tage!		

Rotweine

	0,2l	Flasche
Chianti, DOCG, trocken	5.60	18.90
Weingut Rocca della Macie, Toskana / Italien Manch einer wird sagen, nicht noch ein Chianti! Ging uns auch so! Und dann kam dieser! Veni, vedi, vici! Toller Alltagswein für la dolce Vita!		
„HUGO“ Red, trocken	6.40	21.50
Weingut Huber/ Traisental / Österreich Der rote „HUGO“ macht Spaß in jeder Lebenslage. Er ist ein fruchtig frischer Rotwein, nicht zu schwer und schmeckt wirklich jedem! Einfach mal probieren und selbst überzeugen!		
Nero d'Avola, IGT, trocken	5.60	18.90
Weingut Feudo d' Elimi, Sizilien / Italien Tiefrote Farbe mit purpurnen Reflexen, die ganze Sonne Italiens in einem Glas Wein! Milde Tannine und wunderschön zurückhaltende Säure, gepaart mit Aromen von Brombeere und Himbeere.		
Merlot, IGT, trocken	4.80	15.90
Weingut Mezzadro, Abruzzen / Italien Manchmal kann man nur neidisch nach Italien schauen, die pflanzen einfach ein paar Reben an und den Rest macht doch irgendwie die Sonne.		
Rioja, DOC, trocken	6.40	21.50
Bodegas Altanza, Rioja / Spanien 100% Tempranillo von einer der dynamischsten Bodegas im Rioja. Kein Rioja bietet mehr Wein fürs Geld. Kompliment!		
Shiraz, Qualitätswein, trocken	6.50	21.90
Weingut Kleine Parys, Paarl I/ Südafrika Keine Region Südafrikas ist wohl besser geeignet für Shiraz als Paarl: Extrakt und Kraft!		

Weinschorle

Weißweinschorle	0,2l	4.00
------------------------	------	-------------

Prosecco, Champagner & Co.

Prosecco Frizzante	0,1l	3.80
	0,75l	19.90
HUGO – Den Sommer 2012 im A2 genießen!	0,2l	6.90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze & Limette		
Aperol Sprizz	0,2l	6.90
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe und Eis		
Prosecco auf Eis	0,2l	5.80
Lanson Champagner Piccolo	0,2l	14.90
Lanson Champagner Brut Black Label	0,75l	59.00
Lanson Champagner Brut Pink Label (Limited Edition)	0,75l	69.00

COCKTAIL

HAPPY HOURS



täglich ab 19⁰⁰ Uhr
**jeder alkoholische
Jumbo-Cocktail 9,20€**

täglich von 17⁰⁰-19⁰⁰ Uhr
jeder Cocktail zum halben Preis!



Cocktails.

Unsere große Cocktail-Auswahl wird Sie begeistern. In unserer Karte finden Sie Rezepte aus aller Welt. Alt-bekannt wie auch kreativ-neu!

Barkeeper's Empfehlungen

Die A2-Barkeeper empfehlen.

	klein	jumbo
No Angel Gin, Apricot Brandy, Ananassaft, Blue Curaçao, Lime Juice	8.10	11.10
Sweet Dream (alkoholfrei) Mangosaft, Karamell, Kirschsaf	6.10	8.90
Bumblebee Apricot Brandy, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Zitrone, Lime Juice	8.10	11.10
Mi A²mor Peachtree, Bananensaft, Erdbeer, Lime Juice, Zitrone	6.60	-
Blue Crystal weißer Rum, Prosecco, Tonic Water, Blue Curaçao, Läuterzucker, Lime Juice	8.10	11.10
Passoa Island Passoa, Triple Sec, Maracujasaft, Ananassaft, Lime Juice	8.10	11.10
Milli Vanilli Vodka, Maracujasaft, Vanille, Zitrone	6.60	-
Ladykiller Gin, Triple Sec, Cherry Brandy, Kirschsaf, Ananassaft, Zitrone	8.10	11.10
Viva la Vida weißer Rum, Mangosaft, Ananassaft, Zitrone, Lime Juice	8.10	11.10
FDL – Für die Liebe Gin, Vodka, Maracujasaft, Grapefruitsaft, Lime Juice, Lemon Squash, Mango, Frucht-Mix	8.10	11.10
A²-Team – Cosmopolitan mal anders Vodka, Rhabarbersaft, Lime Juice	6.60	-
Lucky Luke Vodka, Limetten, Angostura, Sprite	8.10	11.10
Buddy Love Vodka, Peach Tree, Ananassaft, Traubensaft, Zitrone, Lime Juice	8.10	11.10
Banana Joe (alkoholfrei) Milch, Bananensaft, Erdbeerpüree	6.10	8.90

Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Sie nicht mit Kreditkarte bezahlen können!
Gern akzeptieren wir Ihre EC-Karte.

Classics

	klein	jumbo
Brandy Alexander Brandy, Cremé de Cacao, Sahne, Muskatnuss	6.60	-
Cuba Libre Lime Juice, Havana 3 años, Limette, Coca Cola	8.10	11.10
Long Island Ice Tea Die ausgefallene Mixtur ergibt ein außergewöhnliches Getränk, das erstaunlicherweise wie ein gewöhnlicher Eistee schmeckt. Aber Vorsicht – dieser „Tee“ hat es in sich! Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, Tequila, Limettensaft, Coca Cola	9.60	12.60
Manhattan Martini Rosso, Whiskey, Angostura	6.60	-
Mai Tai Die Bedeutung des tahitischen Namens ist "der Beste". Und tatsächlich ist er auch für viele der beste und beliebteste Rumdrink. Sehr kräftig und anregend. Zitrone, Lime Juice, Bacardi blanca, Bacardi Oro, Myers Rum, Old Pascas 73% Triple Sec, Mandel, Ananassaft, frische Früchte	9.60	12.60
Planter's Punch Stammt von den Zuckerrohrplantagen Jamaikas. Kräftiger und fruchtiger Rumdrink. Einer der Klassiker schlechthin! Brauner Rum, Triple Sec, Orange, Zitrone, Lime, Grenadine, Muskatnuss, Angostura	8.60	11.60
Sex on the Beach Einer der beliebtesten Drinks überhaupt. Sicherlich nicht nur wegen seines Namens. Zitrone, Lime Juice, Gin, Grenadine, Peach Tree, Ananas- und Orangensaft	8.10	11.10
White Russian Vodka, Kahlua, geschlagene Sahne	6.60	-
Zombie 1934 von einem Restaurantbesitzer aus Hollywood kreiert. Eigentlich als Anti-Katerrmittel erfunden, bewirkt allerdings bei zu großem Zuspruch eher das Gegenteil. Sehr fruchtig-kräftig. Rum, Brauner Rum, Myers's Rum, 73%iger Rum, Zitronen-, Orangen- und Anansassaft, Cherry Brandy	9.60	12.60

Fizzes & Sours

	klein	jumbo
Aperol Sour Aperol, Zucker, Zitronen- und Orangensaft	6.70	-
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	7.10	-
Vodka Sour Vodka, Zitronensaft, Zucker	6.70	-
Whiskey Sour Jack Daniel's, Zitronensaft, Zucker	6.70	-

Coladas

Coladas

	klein	jumbo
Piña Colada 1954 von Barkeeper Ramon Marrero auf Puerto Rico kreiert. Heute mit Sicherheit der beliebteste Sahne-Cocktail der Welt. Sahne, Kokoscreme, weißer Rum, Ananassaft	7.60	10.30
Strawberry Kiss Vodka, Likör 43, Sahne, Erdbeerpüree, Milch	8.10	11.10
Prince Pina Colada de Luxe. Einmal probiert, immer wieder bestellt. Tequila Silver, Licor 43, Kokoscreme, Sahne, Orangensaft, Maracujanektar	8.10	11.10
Flying Kangaroo Rum, Vodka, Galliano, Ananas- und Orangensaft, Kokoscreme, Sahne	8.10	11.10
Strawberry Colada Rum, Kokoscreme, Sahne, Ananassaft, Erdbeermark	8.10	10.90
Swimmingpool Karibikurlaub für zwischendurch! Rum, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne	8.10	11.10
Baileys Colada Rum, Baileys, Grenadine, Sahne, Kokosnusscreme, Ananas, Maracuja	8.10	11.10

Caipirinhas

Caipirinhas

	klein	jumbo
Caipirinha Das brasilianische Nationalgetränk. Ursprünglich das „Getränk der Bauern“, hat sich inzwischen zum Barklassiker schlechthin entwickelt. Herb und sehr erfrischend. Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Cachaca	7.60	10.30
Caipiroska Vodka, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	7.60	10.30
LGM Limette, brauner Zucker, Licör 43, Maracujasaft, Lime Juice	7.60	11.10
Mojito Der kubanische Nationaldrink. Frische Limone und Minze verleihen diesem Drink seinen besonderen Geschmack. Limetten, brauner Zucker, frische Minze, Havana Club 3 años, Soda	8.60	11.60
Strawberry Caipirinha Vodka, Erdbeermark, Limette, Zucker	8.10	11.10



Exotisch & Karibisch

	klein	jumbo
Aasee Fresh Das besondere Geschmackserlebnis von Münsters schönstem Ufer: süßsauer, leicht bitter und extrem erfrischend. Zitrone, Lime Juice, Gin, Aperol, Triple Sec, Ananas, Grapefruit, frische Früchte	8.80	11.80
Bahama Mama Die fruchtige Variante des Mai Tai. Rum, Brauner Rum, Triple Sec, Maracuja, Ananas, Mandel, Zitrone, frische Früchte	9.60	12.60
Latin Lover Tequila Silver, Cachaca, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft	8.10	11.10
Singapore Sling Gin, Cherry Heering, Triple Sec, Lime, Ananas	8.10	11.10
Tequila Sunrise Zitrone, Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft	8.10	11.10
Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujanektar	8.60	11.60
Tropical Event Gin, Zitrone, Lime Juice, Mango, Ananas und Orangensaft	7.60	10.30

Daiquiri & Margarita

	klein	jumbo
Daiquiri Rum, Zitronensaft, Zucker	6.40	-
Strawberry Daiquiri Rum, Erdbeermark, Zitrone, Zucker	7.10	-
Mango Daquiri weißer Rum, Mangosaft, Zitrone, Lime Juice	7.10	-
Margarita Tequila Silver, Zitronensaft, Triple Sec	6.60	-
Strawberry Margarita Tequila Silver, Erdbeermark, Zitrone, Zucker	7.10	-

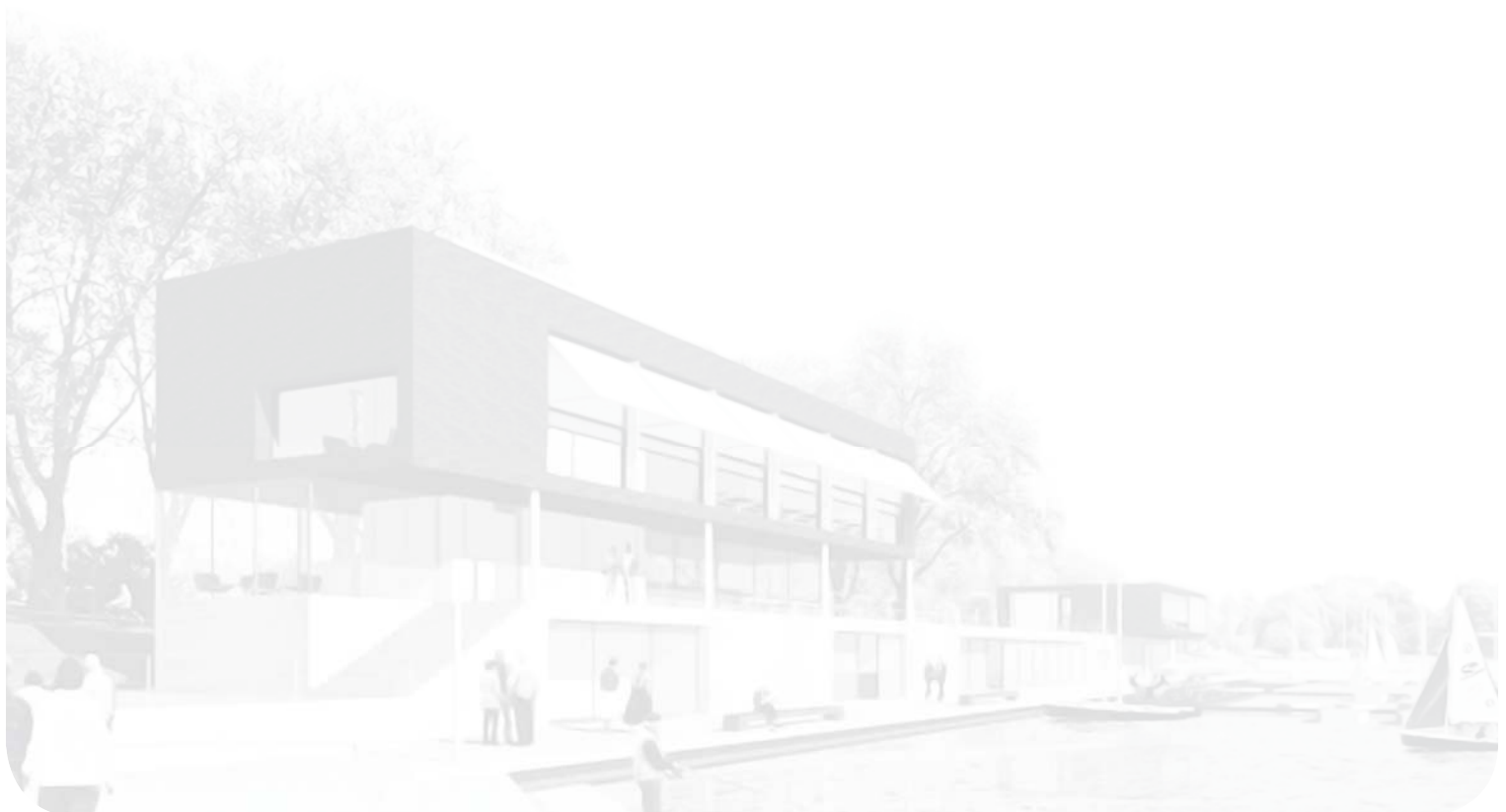
Frozen

	klein	jumbo
Mango Daquiri Frozen weißer Rum, Mangosaft, Zitrone, Lime Juice	7.10	10.60
Strawberry Daiquiri Frozen Rum, Erdbeermark, Zitrone, Zucker	7.10	10.60
Daiquiri Frozen Rum, Zitronensaft, Zucker	6.60	10.30
Strawberry Margarita Frozen Tequila Silver, Erdbeermark, Zitrone, Zucker	7.10	10.60
Margarita Frozen Tequila Silver, Zitronensaft, Triple Sec	6.60	10.30

Alkoholfreie Cocktails

Alkoholfreie Cocktails

	klein	jumbo
Citrus Punch Lime Juice, Zitronensaft, Ananas- und Grapefruitsaft, brauner Zucker	6.10	8.90
Coco Choco Kokoscreme, Sahne, Schokolade, Milch	6.10	8.90
Creamy Colada Kokoscreme, Sahne, Ananassaft	6.10	8.90
Freshmaker Lime Juice, Zitronensaft, Blue Curaçao alkoholfrei, Mandel, Ananas- und Grapefruitsaft	6.10	8.90
Ipanema Limette, Zucker, Ginger Ale	6.10	8.90
Maracuja Split Sahne, Milch, Vanille, Orange, Maracuja	6.10	8.90
Princess Kokoscreme, Sahne, Vanille, Maracujanektar	6.10	8.90
Safer Sex on The Beach Zitrone, Ananas, Grenadine, Orange	6.10	8.90
Schwanensee Grapefruitsaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	6.10	8.90
Summer Cooler Mango, Zitrone, Maracuja, Kirsche, Ananas, Banane	6.10	8.90
Surfers Trip Orange, Mango, Zitrone, Grenadine, Lime Juice	6.10	8.90



Heißgetränke

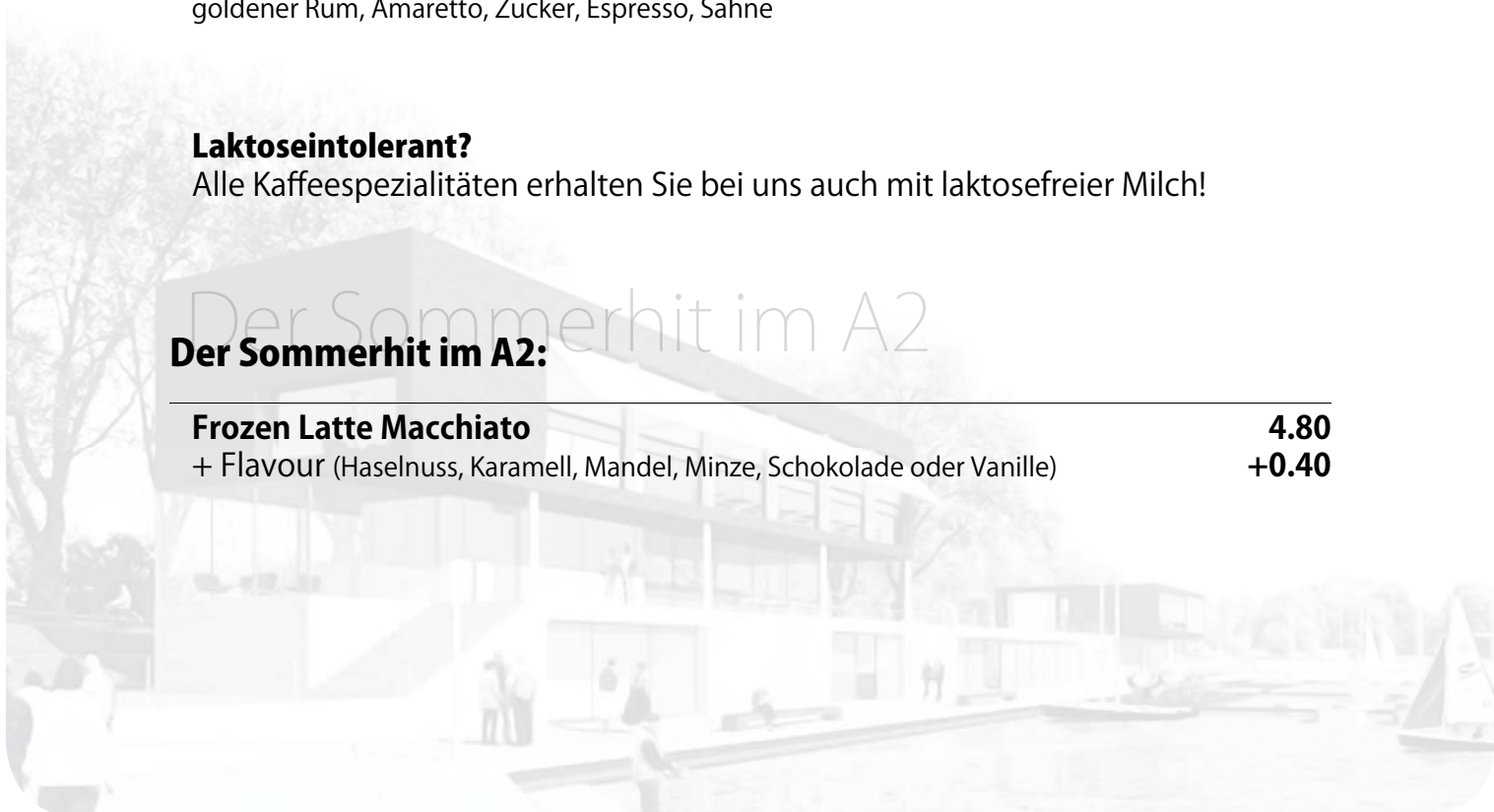
Kaffee Creme	2.30
Kaffee Creme in der großen Tasse	4.00
Espresso	2.10
Espresso Doppio	3.00
Espresso Macchiato	2.40
Espresso Doppio Macchiato	3.30
Cappuccino	2.70
Cappuccino Doppio in der großen Tasse	4.40
Heiße Schokolade in der großen Tasse	3.10
Heiße Schokolade mit Sahne	3.30
Heiße Milch mit Honig	2.40
Latte Macchiato	3.10
Chai Latte Macchiato	3.20
Milchkaffee	3.20
Sirup	0.40
Haselnuss, Karamell, Mandel, Minze, Schokolade oder Vanille	
Ronnefeldt Tee Leaf Cup	2.50
English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Wellness, Roibosh Orange, Fruit Power, Mint Fresh	
Pfefferminztee	2.90
mit frisch gezupfter Minze	
Baileys Latte Macchiato	4.90
Irish Coffee	4.90
Irish Whiskey, Kaffee, Zucker, Sahne	
Cafe Pucci	4.90
goldener Rum, Amaretto, Zucker, Espresso, Sahne	

Laktoseintolerant?

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie bei uns auch mit laktosefreier Milch!

Der Sommerhit im A2:

Frozen Latte Macchiato	4.80
+ Flavour (Haselnuss, Karamell, Mandel, Minze, Schokolade oder Vanille)	+0.40





HOCHZEITEN
TAGUNGEN
WEIHNACHTSFEIERN



**Feste feiern -
am besten im A2!**

veranstaltungen@a2amsee.de • Tel. 0172-5222770

A2 am See • Annette-Allee 3 • 48149 Münster

A²

AM MORGEN

FRÜH STÜCKS BUFFET

SAMSTAG
SONNTAG
FEIERTAGS
9³⁰ - 13⁰⁰ H

10.80€ PRO PERSON

INKL. 1 GLAS ORANGENSAFT
WEITERE GETRÄNKE EXTRA

Das gönn' ich mir.



Das Frühstücksbuffet

im A2 am See begrüßt Sie mit knusprigen Brötchen, kernigem Brot, frischem Aufschnitt, knackigem Obst, Müsli, Joghurt und köstlichen Desserts.

Wir laden Sie ein, den freien Tag mit einem besonderen Frühstück zu beginnen.

Vorspeisen

Vorspeisen

Brot & Oliven mit Frischkäse gefüllte schwarze Oliven, gereicht mit ofenwarmen hausgemachten Pizzabrotecken, sowie kaltgepresstes Olivenöl	5.60
Bruschetta knusprige Baguettescheiben, reichlich belegt mit Tomates concassé und Mozzarella-Würfeln, dazu ein Salatbouquet	6.20
Lasagne vom Ziegenkäse Ziegenkäsemousse und Tomatensülze, vereint in einer geschmackvollen Lasagne an Beeren-Salsa, verfeinert mit einer Spur Chili und gerösteten Kürbiskernen, an sommerlichem Blattsalatbouquet	11.90
Scharfe Nuss pikantes Kokossüppchen verfeinert mit einer leichten Chili-Note und einer gebratenen Jacobsmuschel am Zitronengrasspieß	6.90
Curry-Creme cremiges leicht scharfes Currysüppchen mit einem erfrischenden Fruchtspieß	6.20

Salate

Salate

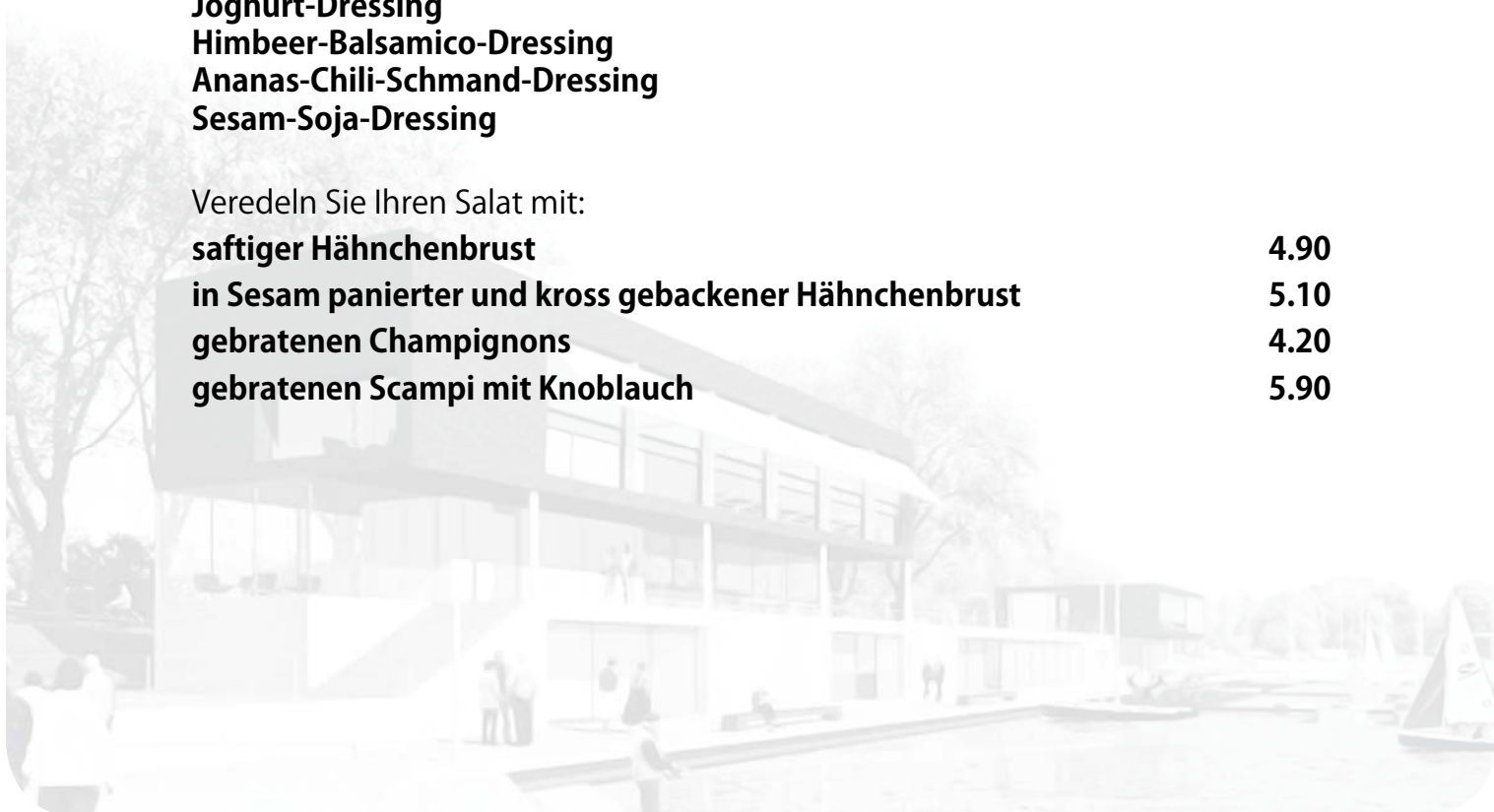
Grünes Hähnchen verschiedene grüne Blattsalate aus aller Welt, mariniert mit einer Sesam-Sojavinaigrette, dazu Erdnüsse und kross gebackene, in Sesam panierte Hähnchenbrustscheiben	14.90
Bunte Salatvariation mit geraspelten Möhren, saftigen Maiskörnern, Tomatenecken, Salatgurkenscheiben, bunter Paprika, gefüllten Oliven mariniert mit Knoblauch, leicht scharfen Radieschen, knackigen Blattsalaten, Sojasprossen und einem Dressing Ihrer Wahl	9.20

Zu Ihrem Salat können Sie folgende Dressings wählen:

- Joghurt-Dressing**
- Himbeer-Balsamico-Dressing**
- Ananas-Chili-Schmand-Dressing**
- Sesam-Soja-Dressing**

Veredeln Sie Ihren Salat mit:

saftiger Hähnchenbrust	4.90
in Sesam panierter und kross gebackener Hähnchenbrust	5.10
gebratenen Champignons	4.20
gebratenen Scampi mit Knoblauch	5.90



Elsässer Flammkuchen

Original Elsässer Flammkuchen

„Der Klassiker“ mit Speck und Zwiebeln auf Sauerrahm	8.20
„Der Italiener“ mit hauchdünnen Scheiben vom Parmaschinken, Zwiebeln, Olivenscheiben, Parmesan und nussigem Rucolasalat auf Tomatenpüree	10.60
„Die Zicke“ mit Ziegenkäse, Rucolasalat, Scheiben von der Feige und Honig auf Sauerrahm	9.90
„Der Vegetarier“ mit gegrillter Paprika, Cherrytomaten, Champignons, Zwiebeln und Rucolasalat auf Sauerrahm	9.50

Montags bis samstags halten wir den Flammkuchenofen bis 22³⁰ und sonntags bis 22⁰⁰ Uhr für Sie warm.

Nudeln & Vegetarisches

Nudeln und vegetarische Gerichte

Gnocchi Tricolore dreierlei Gnocchi in leichtem Rieslingrahm, verfeinert mit Salbei, nussigem Rucolasalat, knackigen Karotten, Austernpilzen, sowie getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln	13.90
Bandnudeln Aioli mit Lauchzwiebeln, herzhaftem Parmesan, sonnengereiften Cherrytomaten, Zwiebelwürfeln sowie bunter Paprika, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl, frischem Basilikum und viel Knoblauch ...dazu ein auf der Haut kross gebratenes Lachssteak	12.90 16.90
Vegetarische Schiffchen mit Gemüse gefüllte und gratinierte Zucchinihälften auf Tomaten-Chilikonfit, an Reistimbale	9.20

aus dem Meer

Leckeres aus dem Meer

Zander-Lachs-Duett karamellisiert mit braunem Rohrzucker und Honig auf Schmorgurkengemüse, dazu Zitronen-Dillrahm und Salzkartoffeln	16.90
Bunter Meeresvogel gebratenes Papageifischfilet auf einem Gemüsebeet von Zucchini, Karotte, Austernpilzen und Orangenfilets verfeinert mit Rosmarin, Thymian und etwas Chili dazu Gnocchi Tricolore	15.20



Empfehlungen

Unser Küchenchef empfiehlt

Großes Schweineschnitzel „Wiener Art“	13.20
goldgelb gebacken, mit Butterflocken verfeinert, serviert mit herzhaftem Kartoffelsalat	
Leckere Riesen-Currywurst	9.90
auf zweierlei Curry-Saucen, dazu Pommes Frites und pikanter Krautsalat	
Scharfes Hähnchen	13.50
Hähnchenbrustfilet im Tandoorimantel, gegart in Kokosmilch, auf asiatischem Pfannengemüse, mit Reistimbale an fruchtiger Orangensauce	
Das klassische Rumpsteak	18.90
180g Rohgewicht	
Das klassische Rumpsteak	22.90
250g Rohgewicht	
Das feine Rinderfilet	24.90
200g Rohgewicht	
Zu den Steaks servieren wir Ihnen eine gebackene Zwiebel im Speckmantel mit Käsehaube, sowie eine gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark und hausgemachte Kräuterbutter.	
Verfeinern Sie Ihr Steak mit einer unserer hausgemachten Saucen-Kreationen:	
Cognac-Pfeffersauce	2.80
Herzhafte Whiskey-BBQ-Sauce	2.70
Erdnuss-Kokossauce mit Chili	2.70

Hausgemachte Desserts

Hausgemachte Desserts

Beschwipste Früchte	6.90
erfrischender Obstsalat mit Prosecco-Zitronengrasreduktion mariniert, Mandelsplittern und einer Kugel Bananeneis	
Südsee-Träumerei	6.90
süßer Flammkuchen mit Vanilleschmand, Ananasstücken, Orangenfilets, Sahne, Mandelblättern und Schokosauce	
Kirsch-Mascarpone-Verführung	5.90
Schichten von knackigen Sauerkirschen und süßem Vanille-Mascarpone-Schmand verfeinert mit gebröselten Amarettini und braunem Rohrzucker	

Käse

Herzhafte Käseauswahl	9.80
bestehend aus fünf verschiedenen internationalen Käsesorten, dazu servieren wir Ihnen Weintrauben, süß-scharfen Feigensenf, Salzbutte und Baguette	



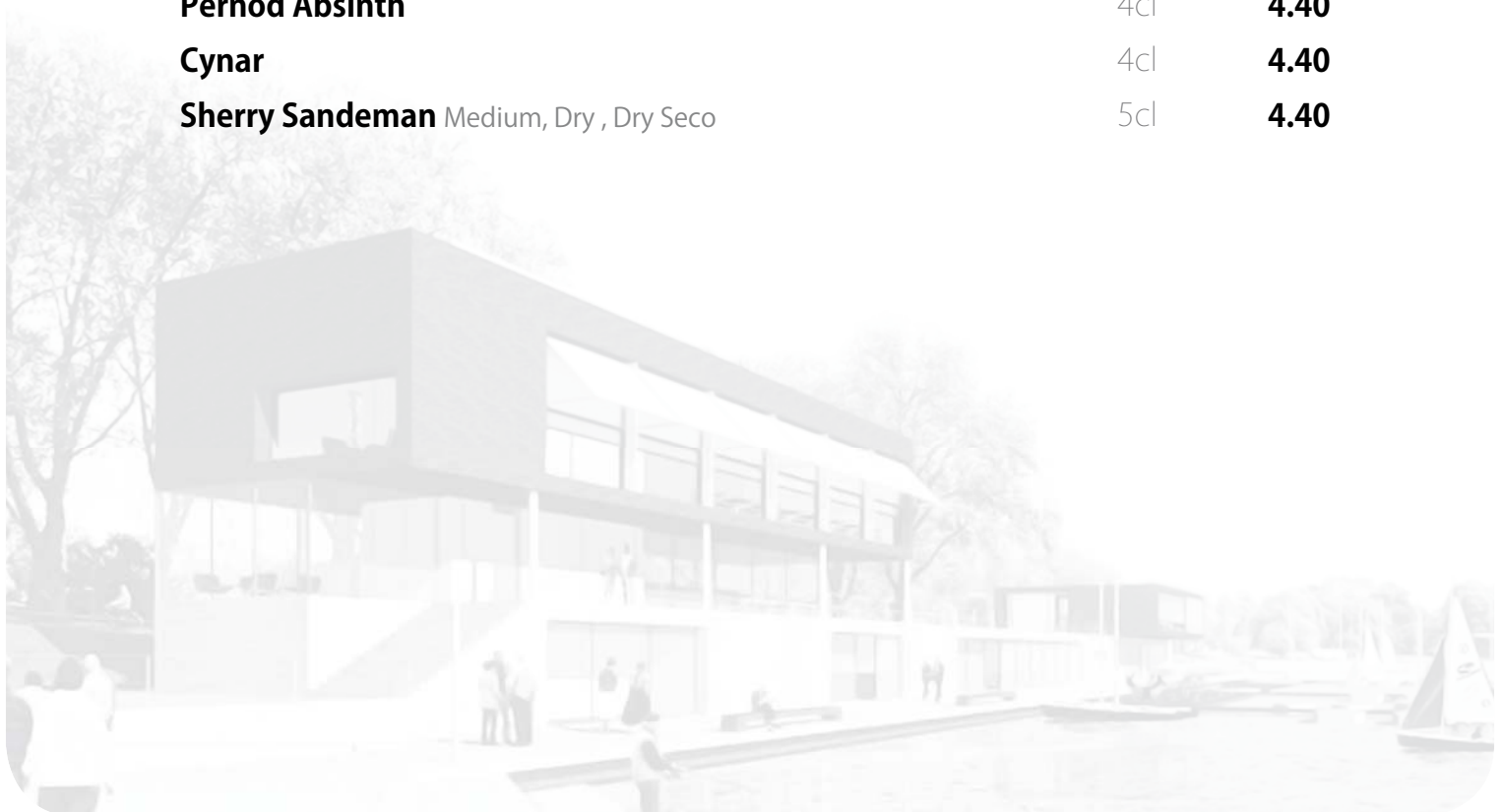
Longdrinks

(4cl Spirituose)

Bacardi Cola	6.90
Ballantine's Coca Cola	6.90
Bombay Tonic	7.90
Campari Orange / Soda	6.90
Jim Beam Coca Cola	6.90
Jack Daniel's Coca Cola	7.90
Licor 43 mit Milch	6.90
Havana Club 7 años Coca Cola	7.90
Pernod Cola	6.90
Southern Comfort Ginger Ale	6.90
Vodka Lemon	6.90
Vodka Red Bull	7.90

Aperitif

Aperol	4cl	4.40
Campari	4cl	4.40
Martini Bianco, D'Oro, Extra Dry, Rosso	5cl	4.30
Pernod	4cl	4.40
Pernod Absinth	4cl	4.40
Cynar	4cl	4.40
Sherry Sandeman Medium, Dry , Dry Seco	5cl	4.40

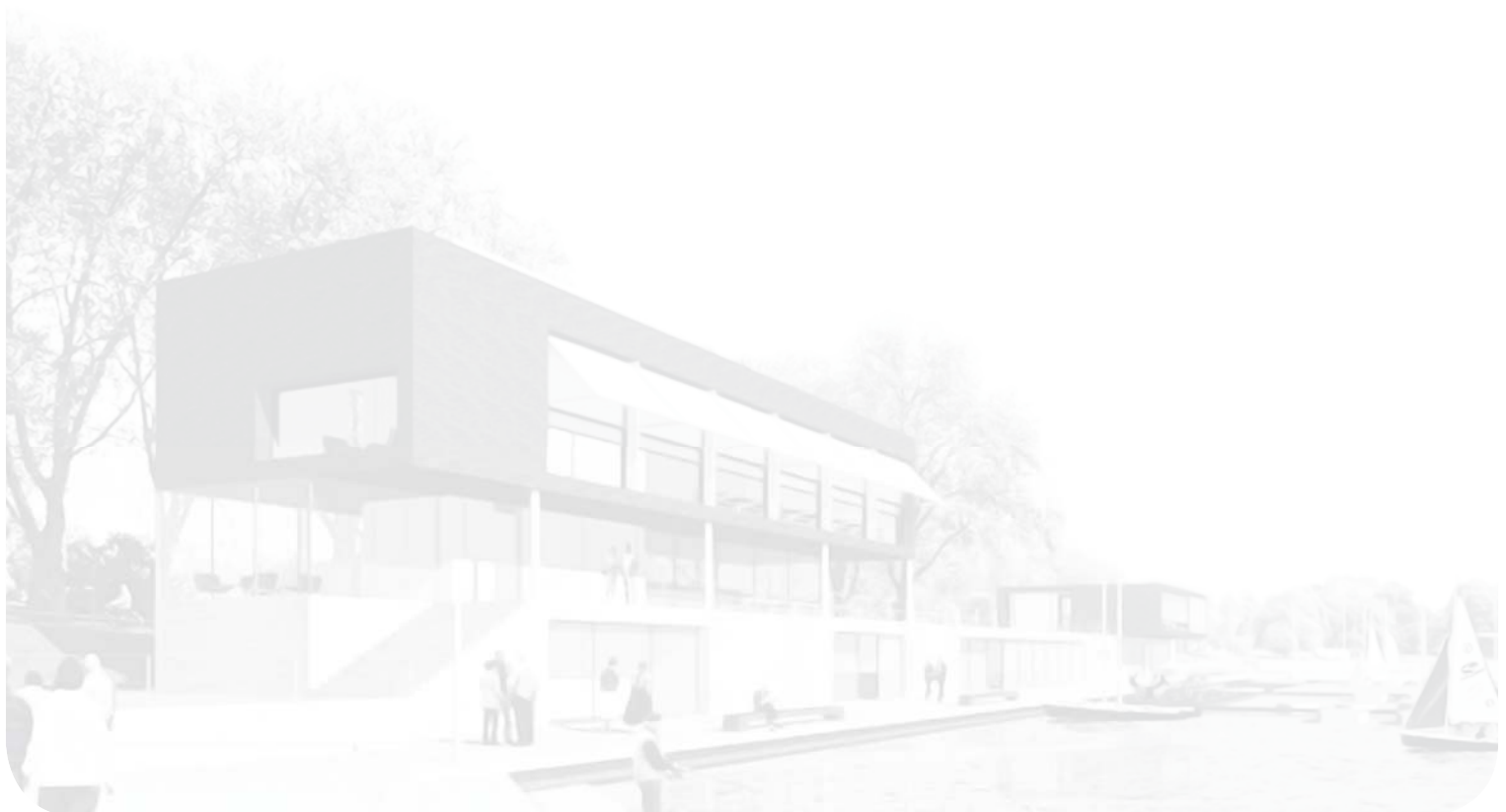


Rum

Bacardi Carta Blanca	4cl	4.90
Bacardi Oro	4cl	5.30
Havana Club 3 años	4cl	5.90
Havana Club 7 años	4cl	6.90
Myers's Rum	4cl	4.90

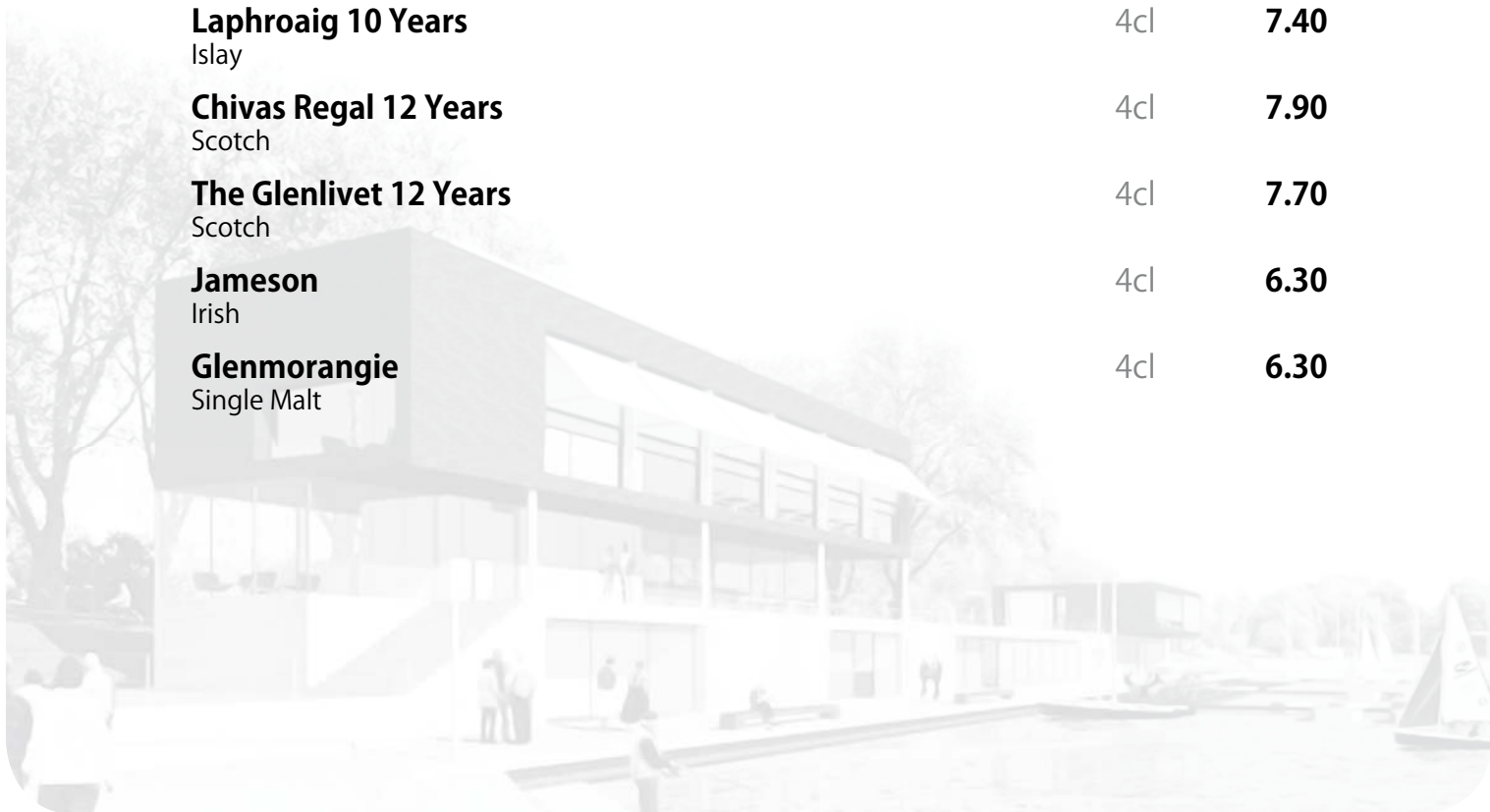
Digestif

Averna	4cl	4.40
Fernet Branca	2cl	2.70
Fernet Branca Menta	2cl	2.70
Grappa	2cl	3.30
Calvados Papedoux	2cl	3.20
Jägermeister	2cl	2.70
Ramazzotti	4cl	4.40
Linie Aquavit	2cl	2.70
Jubiläums Aquavit	2cl	2.70
Fürst Bismarck Korn	2cl	2.70



Whisky

Ballantine's Scotch	4cl	4.90
Bushmills 10 years Irish	4cl	7.30
Canadian Club Canadian	4cl	5.30
Talisker 10 Years Scotch	4cl	7.40
Glenfiddich Malt	4cl	7.30
Jack Daniel's Tennessee	4cl	5.40
Lagavulin 16 Years Scotch	4cl	7.40
Jim Beam Bourbon	4cl	4.90
Johnnie Walker Red Scotch	4cl	4.90
Johnnie Walker Black Scotch	4cl	5.30
The Macallan 12 Years Highland	4cl	7.90
Tullamore Dew Irish	4cl	5.90
Laphroaig 10 Years Islay	4cl	7.40
Chivas Regal 12 Years Scotch	4cl	7.90
The Glenlivet 12 Years Scotch	4cl	7.70
Jameson Irish	4cl	6.30
Glenmorangie Single Malt	4cl	6.30



Cognac & Brandy

Cognac & Brandy

Cardinal Mendoza	4cl	6.40
Carlos Primero	4cl	5.40
Osborne Veterano	4cl	4.40
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	5.90

Tequila & Mezcal

Tequila & Mezcal

Cusano Rojo Mezcal „Der“ mit dem Wurm!	2cl	2.90
Sierra Tequila Silver	2cl	2.70
Sierra Tequila Gold	2cl	2.70

Gin

Gin

Bombay Sapphire	4cl	5.90
Gordon's Dry Gin	4cl	4.90
Tanqueray Ten	4cl	6.40

Vodka

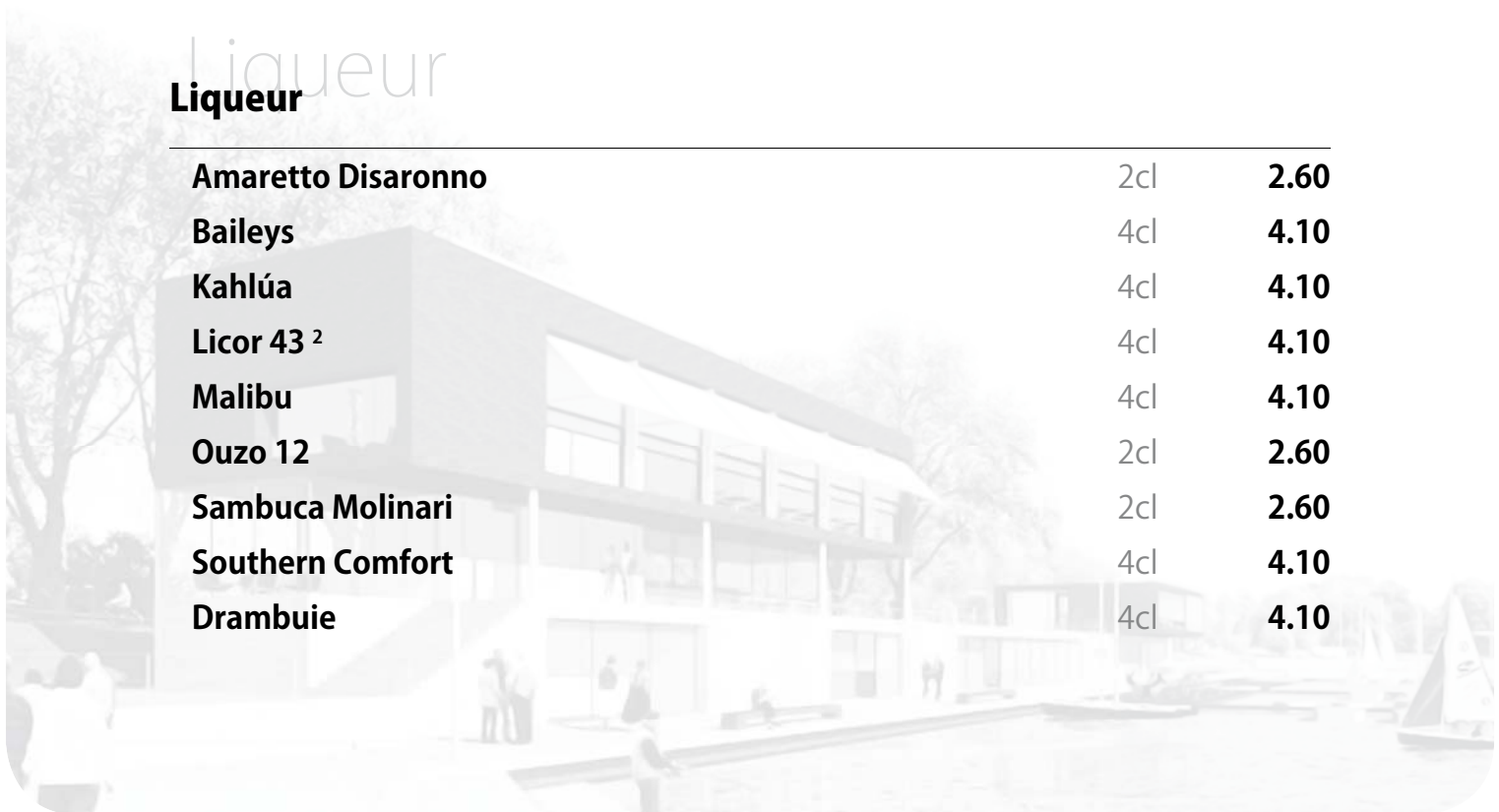
Vodka

Three Sixty	4cl	4.60
-------------	-----	------

Liqueur

Liqueur

Amaretto Disaronno	2cl	2.60
Baileys	4cl	4.10
Kahlúa	4cl	4.10
Licor 43 ²	4cl	4.10
Malibu	4cl	4.10
Ouzo 12	2cl	2.60
Sambuca Molinari	2cl	2.60
Southern Comfort	4cl	4.10
Drambuie	4cl	4.10



Das A2 am See dankt.

Wir bedanken uns bei unseren Partnern für die gute Zusammenarbeit.



Alle Preisangaben in € und ohne Gewähr. Preisänderungen und/oder Druckfehler vorbehalten. Mit Erscheinen dieser Karte erlischt die Gültigkeit der vorherigen Ausgabe.