

U-boat



„...einfach mal abtauchen“

Restaurant

Öffnungszeiten

Mo. - Sa.: 17.00 - 22.00 Uhr

Küchenschluss 21.30 Uhr

Sonntag Ruhetag

1. Jan. , Himmelfahrt, 24. Dez.: geschlossen

Ostersonntag & Ostermontag: 11.30 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.00 Uhr

25. & 26. Dezember: 11.30 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.00 Uhr

31. Dezember: 17.00 - 22.00 Uhr

Gutscheine bitte stets vor der Bestellung abgeben!
Es gelten die AGB's.

Besuchen Sie unsere Sommerterrasse!



SPEISE - KARTE

VORSPEISEN

Bruschetta

[vegan]

4 Ciabattascheiben, rote Zwiebeln, Tomaten,
Kräuter, Knoblauch, Pesto, Balsamicocreme^{2,6}

6,60 EUR

Tomate mit Mozzarella

[vegetarisch]

Tomate, Cherrytomaten, Pesto, Mozzarella,
Ciabatta, Balsamicocreme^{2,6}

6,90 EUR

Gefüllte Champignons an Rucola - Bouquet

[vegetarisch]

Champignons, Blattspinat, Rucola, Cherrytomaten,
Gorgonzola - Rahmsauce⁵, Parmesan^{2,5}, Pesto, Ciabatta

10,90 EUR

Kleiner Vorspeisensalat

[vegan o. vegetarisch mögl.]

Blattsalate, Cherrytomaten, Gurke, Paprika,
rote Zwiebeln, Radieschen, Ciabatta, Joghurtdressing^{2,6}

7,90 EUR

Gefülltes Carpaccio

vom Rind, Ziegenkäse, Rucola, Pesto, Parmesan
Cherrytomaten, Ciabatta

13,90 EUR

Gutscheine bitte stets vor der Bestellung abgeben!

HAUPTGANG

Salate

Bardierter Ziegenkäse an Salat - Bouquet

In Schinken^{5,6} umwickelter, gebratener Ziegenkäse⁵,
Blattsalate, Cherrytomaten, Pinienkerne, Rotweinessig⁶, Ciabatta
18,20 EUR

Geflügelleber an Salat - Bouquet

Geflügelleber [mehliert], Blattsalate, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Paprika,
Gurke, Radieschen, Orangenfilet, Joghurtdressing^{2,6}, Ciabatta
18,40 EUR

Lachs unter Kräuterkruste an Salat - Bouquet

Lachsfilet, Kräuterkruste, Blattsalate, Apfel, Granatapfelkerne,
Frucht - Vinaigrette, Ciabatta
19,90 EUR

Pasta & Co.

Penne & Pesto

[vegan o. vegetarisch mögl.]
Hähnchenbruststreifen, Penne, Pesto, Cherrytomaten,
Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan^{2,5}
17,90 EUR

Fettuccine mit Lachs

(leicht scharf), [vegetarisch mögl.]
Bandnudeln, Lachsstreifen, Blattspinat, Cherrytomaten, Chili,
Gorgonzola - Rahmsauce⁵
22,40 EUR

Spaghetti mit Garnelen

(leicht scharf), [vegan o. vegetarisch mögl.]
Spaghetti, Garnelen, Knoblauchöl, Chili, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan^{2,5}
20,90 EUR

Fisch & Co.

Dorade an Zucchini - Möhrengemüse

Filet von der Dorade [mehliert],
Zucchini, Möhren, Schalotten, Rotweinsauce⁶,
Röstiecken

28,90 EUR

Kabeljau „Mediterrane Art“

Filet vom Kabeljau [mehliert],
Tomaten, Kapern^{5,6}, schwarze Oliven^{2,5,6}, Frühlingslauch, Balsamicocreme^{2,6}
Rucola - Kartoffelpüree

28,90 EUR

Geflügel

Gefüllte Hähnchenbrust „Italienische Art“

Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate, Basilikum, Mozzarella,
Cherrytomaten in Balsamico - Reduktion^{2,6}
Pesto - Gnocchi

21,90 EUR

Geflügelleber an Apfel - Zwiebelgemüse

Geflügelleber [mehliert],
Apfel, rote Zwiebeln, Rotweinsauce⁶,
Kartoffelpüree

18,90 EUR

Schwein

(Rohgewicht ca. 200gr)

Malzbierpfanne

Schweinefiletstreifen, Zucchini, Paprika, Cherrytomaten, Champignons,
Bohnen, Malzbiersauce, Serviettenknödel

24,90 EUR

Medaillons an Speckbohnen

Medaillons vom Schweinefilet, Speckbohnen^{5,6}, Pfeffer - Rahmsauce,
Rosmarin - Knoblauchkartoffeln, Aioli^{2,5}

24,90 EUR

Rind

(Rohgewicht ca. 200gr)

Kalbsleber an Kartoffelpüree

Kalbsleber [mehliert], karamellisierte Möhren,
Schalotten - Rotweinsauce⁶ , Kartoffelpüree

21,90 EUR

Kalbsschnitzel an Rahm - Champignons

Kalbsschnitzel in klassischer Panade, 2 Spiegeleier,
Rahm - Champignons, Pommes Frites

26,90 EUR

Kalbsschnitzel „Mediterrane Art“

Kalbsschnitzel in Knusperpanade^{2,5} , Pesto - Spaghetti, Tomaten, Kapern^{5,6} ,
Frühlingslauch, schwarze Oliven^{2,5,6} , Parmesan, Balsamicocreame^{2,5,6}

27,90 EUR

Ochsenbäckchen in Rotwein - Jus

Ochsenbäckchen, Rotwein-Jus, Zucchini, Möhren, Kartoffelpüree

29,90 EUR

Rumpsteak an Speckbohnen

Rumpsteak, Speckbohnen^{5,6} , Pfeffer - Rahmsauce,
Rosmarin - Knoblauchkartoffeln u. Aioli^{2,5}

28,90 EUR

DESSERT

Plinse mit karamellisierten Calvados - Äpfel

Ei, Zucker, Mehl, Milch, Calvados, Äpfel,
Rohrzucker, Schokosauce, Zucker, Zimt

8,20 EUR

Bitte beachten Sie unser Tagesdessert.

Kindergерichte

[bis 14 Jahre]

Penne mit Tomatensauce

Penne, Tomatensauce, etwas Sahne, Tomaten, Parmesan^{2,5}

6,90 EUR

Backfisch mit Pommes

Kabeljaufilet in Panade, Pommes Frites, Ketchup & Mayonnaise^{2,5,6}

10,90 EUR

1/2 Kalbsschnitzel mit Pommes

1/2 Kalbsschnitzel, Pommes Frites, Ketchup & Mayonnaise

12,90 EUR

1/2 Kalbsschnitzel an Rahm - Champignons

1/2 Kalbsschnitzel, 1 Spiegelei,
Rahm - Champignons, Pommes Frites

13,90 EUR

Fragen Sie ggf. nach der Allergenkarte.
Beilagenänderungen werden berechnet.
Verpackung 1,80 EUR.

**BITTE BEACHTEN SIE UNSERE
SAISON - KARTE !**





GETRÄNKE - KARTE

APERITIF

Der kleine Appetitanreger, der die Wartezeit verkürzt.

Aperol 4cl 5,80 EUR

Campari 4cl 5,80 EUR

Lillet Blanc 4cl 5,80 EUR

Sherry „Amontillado“ 4cl 6,30 EUR

Noilly Prat (Wermut) 4cl 6,30 EUR

Prosecco „Le Contesse“ Fl.0,2l 10,80 EUR

Sekt „Brut Dargent“ Fl.0,2l 9,80 EUR

Sekt „Brut Dargent“ Fl.0,75l 29,80 EUR

Hugo 8,20 EUR

Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Wasser

Aperol Sprizz 8,80 EUR

4cl Aperol, Prosecco, Wasser

Sarti Sprizz 8,80 EUR

4cl Sarti, Prosecco, Wasser, Pink Grapefruitsirup

Tocco Rosso 8,80 EUR

4cl Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Wasser

Most Wanted 8,80 EUR

4cl Gin, Rhabarbersaft, Prosecco, Minze

Bellini 8,80 EUR

4cl Pfirsichlikör, Pfirsichsirup, Pfirsichsaft, Prosecco

Lillet Berry 8,80 EUR

4cl Lillet Blanc, Vanillesirup, Schweppes Russian Wild Berry, Beerenmix

Gin Rosa 8,80 EUR

4cl Malfy Gin Rosa, Grapefruitsaft, Tonic Water

Gin Orange 8,80 EUR

4cl Malfy Gin con Arancia, Rosmarin, getrocknete Orangenscheiben, Tonic Water

WEISSWEIN

Grachies blanc (trocken/Fr)

Côtes de Gasogne IGP, Maison Fontan
rassiger, erfrischender Weißweincuvée.

Die Rebsorten Colombard und Sauvignon Blanc sorgen für die Aromen exotischen Früchten, einen Hauch von Zitrus und Grapefruit. Der Ugni Blanc und der Gros Manseng bilden die Struktur und die Rundungen des Weines. Der leichte Körper präsentiert am Gaumen eine sehr milde, fast cremige Säurestruktur. passend zu Spargel, Salat, vegetarische Gerichte

0,25l **10,80 EUR** 0,5l **21,60 EUR**

Fl. 0,75l **32,40 EUR**

Weißer Burgunder (feinherb/D)

Weingut „Naegele“, Hambacher Pfaffengrund
dezent es Bouquet nach Birnen und Melonen
cremiger Abgang mit feinem Schmelz
passend zu hellem Fleisch, Fisch, Gemüse

0,25l **10,80 EUR** 0,5l **21,60 EUR**

Fl. 0,75l **32,40 EUR**

Riesling Classic (harmonisch trocken/D)

Weingut „Dr. Nögler“, Rheingau QbAdela
reife Pfirsichfrucht gepaart mit Rasse, Eleganz und Mineralität von schieferquarzgeprägten Hanglagen des Rudesheimer Berg feingliedrig, nuancenreich, wunderbar harmonisch „Classic“ steht für einen überdurchschnittlichen Qualitätswein dieser Rebsorte im Geschmack leicht, saftig, dem Geschmacksprofil „harmonisch trocken“ entsprechend passend zum 1. Gang, Fisch, Hähnchen, Salat

0,25l **10,80 EUR** 0,5l **21,60 EUR**

Fl. 0,75l **32,40 EUR**

Scheurebe „Hofstück“ Kabinett (halbtrocken/D)

Weingut „Frieder Burrlein“, Franken QbA
filigrane Scheurebe mit fruchtigen Aromen nach Johannisbeere, Sternfrucht und Holunderblüten
saftig - frisch im Geschmack

Abgang mit feinem Mandarinenaroma
passend zu raffinierten Gewürzen wie Chili, Ingwer

0,25l **11,80 EUR** 0,5l **23,60 EUR**

Fl. 0,75l **35,40 EUR**

ROTWEINE

Coloma „Garnacha Seleccion“ (fruchtig-trocken/ESP)

Weingut „Coloma“ Extremadura, Spanien
geerntet von 51jährigen Rebstöcken, 6 Monate gereift, handverlesen
Bouquet nach Kirschen, Himbeeren, Rosenholz, Tabak, Röstaromen
anfangs fruchtig, feinwürzig, Cassisnote, runde Textur,
weich und samtig, sehr langanhaltig
passend zu Wild, kräftigem Fleisch

0,25l **11,80 EUR** 0,5l **23,60 EUR**

0,75l **35,40 EUR**

Domina (trocken/D)

Weingut „Frieder Burrlein“, Franken QbA
facettenreicher fränkischer Rotwein
dichte Aromen von Waldfrüchten, Kirsche und Wacholderbeeren,
gepaart mit Bitterschokolade und Tabak
ausgeprägte Tanninstruktur verbunden mit einem angenehmen kräftigen Abgang
passend zu Rind, Wild, anspruchsvoller Küche

0,25l **11,80 EUR** 0,5l **23,60 EUR**

0,75l **35,40 EUR**

Dornfelder (halbtrocken/D)

„Weingut Ernst Bretz“, Rheinhessen QbA
kräftige, dunkelrote Farbe mit violetter Übergang
Duftbouquet nach Sauerkirschen mit feiner Würznote
am Gaumen präsentiert sich eine dichte Fruchtnote u.a. von Brombeeren und
einer Abrundung von Vanille
samtig im Geschmack mit mittellangen Abgang, ganz ohne Tannine

0,25l **11,8 EUR** 0,5l **23,60 EUR**

Fl. 0,75l **35,40 EUR**

ROSÉWEIN

Coloma „Pinot Noir Rosé“ (trocken/ESP)“

Weingut „Coloma“, Extremadura
der Rosado ist ein trockener, sortenreiner Pinot Noir.
der himbeerfarbene Wein besitzt ein aromatisches Duft nach Aprikosen und Waldfrüchten
am Gaumen begeistert er mit seinen Fruchtaromen u.a. im Nachklang nach Erdbeeren
toller Weinbegleiter zu mediterranen Gerichten

0,25l **11,80 EUR** 0,5l **23,60 EUR**

Fl. 0,75l **35,40 EUR**

BIERE

Fassbiere

Landskron Kellerbier

Das Lausitzer Zwickl aus Görlitz ist ein untergäriges, ungefiltertes, naturtrübes Bier, weich im Antrunk, vollem Körper, geprägt von Malztönen und wenig Bitterstoffen und einem harmonischen Abgang.

0,3l 4,30 EUR 0,4l 4,80 EUR

Jever

0,3l 4,30 EUR 0,4l 4,80 EUR

Pupen Schultzes Schwarzes³

Die einst vom Cottbuser Braumeister Gustav Schultze erfundene Brauspezialität enthält weniger Alkohol. Sein malziger Geschmack wird abgerundet mit Lakritz- und Karamellnoten und Aromen von Feigen und getrockneten Pflaumen.

0,3l 4,30 EUR 0,4l 4,80 EUR

Landskron Weizen

0,5l 5,80 EUR

Diesel^{1,2}, Alster

0,3l 4,30 EUR 0,4l 4,80 EUR

Bananen - Weizen , Cola^{1,2}-Weizen

0,5l 5,80 EUR

Bitte beachten Sie unser saisonales Fassbier.

Alkoholfreie Flaschenbiere

Jever Fun

0,33l 4,30 EUR

Erdinger Weißbier, Malzbier

0,5l 5,80 EUR

DIGESTIF

Der kleine „Verdauerli“ nach dem Essen.

Regionales

Gurkengeist /D

(Stork Club, Spreewald Destellerie Schlepzig)

2cl 3,20 EUR

Whisky Rye Malt /D

(Stork Club, Spreewald Destellerie Schlepzig)

Blend aus 3 deutschen Roggenmalzsorten
der Schokoladenmalz verleiht ihm eine
besondere Note

2cl 3,80 EUR

Spreewaldbitter /D

2cl 2,80

Bio Rye Gin /D

(Stork Club, Spreewald Destellerie Schlepzig)

2cl 3,80 EUR

Whisky Straight Rye /D

(Stork Club, Spreewald Destellerie Schlepzig)

2cl 3,60 EUR

Böckelbart /D

2cl 2,80 EUR

Kräuter

Ramazotti /I

2cl 2,80 EUR

Averna /I

2cl 2,80 EUR

Anisée & Liköre

Sambuca „Molinari“ /I

2cl 2,80 EUR

Ouzo 12 /GR

2cl 2,80 EUR

Amaretto „Disaronno“ /I

2cl 2,80 EUR

Kwai Feh /FR

2cl 2,80 EUR

Cointreau /FR

2cl 2,80 EUR

Malibu /BRB

2cl 2,80 EUR

Midori² /JP

2cl 2,80 EUR

Batida /BRA

4cl 5,80 EUR

Bailey's /FR

4cl 5,80 EUR

Likör 43 /ESP

2cl 2,80 EUR

Wodka

Belvedere /POL
2cl 3,30 EUR

Moskovskaya /RUS
2cl 3,00 EUR

Haku /JPN
2cl 3,30 EUR

Absolut Vodka /SWE
2cl 3,30 EUR

Gin

Gordon`s Dry Gin /GBR
2cl 2,80 EUR

Malfy con Arancia /I
(Orangenaroma)
2 cl 3,80 EUR

Bio Rye Gin /D
(Stork Club, Spreewald Destellerie Schlepzig)
2cl 3,80 EUR

Malfy Rosa /I
(Grapefruitaroma)
2cl 3,80 EUR

Brand

Williams Gold /D
2cl 3,20 EUR

Grappa „Mazzetti 7.0“ /I
2cl 3,80 EUR

Grappalikör „Mirtillo“ /I
(Likör aus Grappa mit Heidelbeeressenz)
2cl 3,80 EUR

Haselnuss Gold
2cl 3,20 EUR

Jubiläums Aquavit /D
2cl 2,80 EUR

Rum

Bacardi Blanca /BM
2cl 2,80 EUR

Havana Club Anejo 3 Anos
2cl 3,00 EUR

Don Papa /PH
2cl 5,40 EUR

Bacardi Black /BM
2cl 3,30 EUR

Botucal Reserva /VE
2cl 4,80 EUR

Whiskey & Whisky

Talisker 10 J. /GBR

Insel Skye, pfeffrig, süß
2cl 5,00 EUR

Laphroaig 10 J. /GBR

ursprünglich, salzig, rauchig, torfig
2cl 5,40 EUR

Jameson 12 J. /IRL

2cl 3,40 EUR

Oban 14 J. /GBR

zarter, frischer Torfhauch
2cl 5,40 EUR

Jim Beam / US

2cl 2,80 EUR

CLASSICS UND LONGDRINKS (4 cl/0,3l)

Amaretto - Saft

7,70 EUR

Malibu - Saft/Cola^{1,2}

7,70 EUR

Batida - Saft

7,70 EUR

Barcardi - Cola^{1,2}

7,70 EUR

Gin Tonic^{1,2}

7,70 EUR

Wodka - Rhabarber

7,70 EUR

Cuba Libre^{1,2}

7,90 EUR

Campari - Saft

7,70 EUR

Jim Beam - Cola^{1,2}

7,70 EUR

Wodka - Cola^{1,2}/o.-Lemon

7,70 EUR



COCKTAILS MIT ALKOHOL

Bitte beachten Sie auch unsere Aperitifs auf Seite.7

Tropic Mango

Wodka, Maracuja- u. Mangosirup,
Maracuja- u. Mangosaft

9,80 EUR

Sunflower

br. Rum, Pfirsichlikör,
Karamellsirup, Maracuja- u. Ananassaft

9,80 EUR

Mojito

1/2 Limette, Rohrzucker, Minze,
Havana Club 3J., Wasser, Crushed Ice

8,90 EUR

Mariposa

Likör 43, w. Rum, Karamellsirup,
O. - u. Maracujasaft

9,80 EUR

Cocokiss

Malibu, w. Rum, Maracujasirup,
Ananas- u. O-Saft

9,80 EUR

East Wind

Kwai Feh, Kokossirup, Ananassaft

9,80 EUR

Exotic

Kwai Feh, Gin, Mangosirup, Maracujasaft

9,80 EUR

Illusion

Midori², Wodka, Malibu,
Blue Curacao², Maracuja- & O-Saft

10,80 EUR

Midnight In Moscow

Wodka, Blue Curacao²,
Grapefruitsaft, Tonic⁴

9,80 EUR

Swimming Pool

Wodka, w. Rum, Blue Curacao²,
Sahne, Kokossirup, Ananassaft

10,80 EUR

Mai Tai No.1

w. & br. Rum, Cointreau, Grenadine²
Mandelsirup, Ananas- u. O-Saft

10,80 EUR

Käpt'n Chaos

w. Rum, Wodka, Gin, Maracuja- & O-Saft

10,80 EUR

Caipirinha

1 Limette, Rohrzucker,
Pitu, Crushed Ice

7,90 EUR

Melonball

Midori², Wodka, Ananassaft

9,80 EUR

Dry Melon

Midori², Gin, Mango- u. Grapefruitsaft

9,80 EUR

Shanghai Express

Kwai Feh, Pfirsichlikör, O-Saft

9,80 EUR

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Erdbeerkuss.

Erdbeersirup², Ananas- & Erdbeersaft
6,90 EUR

Cabriolet 911

Curacaosirup², Grapefruitsaft, Tonic⁴
6,90 EUR

Red Risk

Erdbeer² - u. Karamellsirup,
Ananas- u. O-Saft
6,90 EUR

Tropenzauber

Grenadine², Grapefruit-,
Bananen- u. Maracujasaft, Tonic⁴
6,90 EUR

No Name

Mango- & Kokossirup,
Erdbeer- & O-Saft
6,90 EUR

Unter Deck

1/2 Limette, Grenadine², Apfelsaft,
Ginger Ale
6,90 EUR

Ipanema

1 Limette, Rohrzucker, Ginger Ale o. B. Lemon
6,90 EUR

U-Boot Spezial

Psst... Wird nicht verraten!²
7,20 EUR

Snow White

Kokos- u. Mandelsirup, Sahne,
Ananassaft
6,90 EUR

Speedy Gonzales

Curacaosirup², Grapefruit-, Bananen-
u. Maracujasaft
6,90 EUR

Mango

Mango- u. Maracujasirup,
Maracuja- u. Mangosaft
6,90 EUR

Grüne Lagune

Curacao² - u. Maracujasirup,
O-Saft, Bitter Lemon⁴
6,90 EUR



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (sprudel/medium/still)

Fl. 0,25l 2,60 EUR 0,5l 5,20 EUR Fl. 0,75l 6,90 EUR

Tonic Water^{4/}, Ginger Ale, Bitter Lemon⁴

Fl. 0,25l 3,40 EUR 0,5l 6,80 EUR

Cola^{1,2}, Fanta², Sprite

0,25l 3,40 EUR 0,5l 6,80 EUR

Spezi^{1,2}

0,5l 6,80 EUR

Coca Cola Light^{1,3}

Fl. 0,2l 3,20 EUR 0,4l 6,40 EUR

Säfte & Nektare

Orange, Ananas, Apfel, Grapefruit, Erdbeere, Rhabarber

0,25l 3,40 EUR 0,5l 6,80 EUR

Banane, Kirsche, Pfirsich, Mango, Maracuja

0,25l 3,40 EUR 0,5l 6,80 EUR

Ki-Ba

0,5l 6,80 EUR

Saftschorle

0,25l 3,20 EUR 0,5l 6,40 EUR

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹
2,80 EUR

Espresso ¹
2,60 EUR

Latte Macchiato ¹
5,70 EUR

Milchkaffee ¹
5,70 EUR

Tee
(Schwarz¹, Kräuter, Früchte, Pfefferminze)
3,20 EUR

Russische Schokolade
(Rum, Kakao, Schlagsahne)
6,60 EUR

Glühwein
(Saisongetränk)
4,80 EUR

Pott Kaffee ¹
5,60 EUR

Espresso ¹ **doppio**
5,20 EUR

Cappuccino ¹
5,70 EUR

Kakao
4,20 EUR

Kakao mit Sahnehaube
4,60 EUR

Irish Coffee
(Whisky, Kaffee, Schlagsahne)
6,30 EUR



Inhalts- und Zusatzstoffe:

1 = Koffeinhaltig, 2 = Farbstoffe, 3 = Süßstoffe,
4 = Chininhaltig, 5 = Konservierungsstoffe,
6 = Antioxidationsmittel

Bei Bedarf, fragen Sie gerne nach der Allergenkarte.

„...einfach mal abtauchen“

www.ubootcottbus.de

Neustädter Straße 15 | 03046 Cottbus
Tel./Fax (03 55) 2 00 18 | ubootcottbus@aol.com

Layout /Druck: Zick Production
Geschäftspartner: Lieferbar, Selgros, Der Korken