



starks
AUTHENTISCH // EHRlich // GUT

In unserer Küche arbeiten Tag für Tag traditionell ausgebildete, international geprägte, echte Köche mit Leidenschaft und Liebe zum Detail mit nur einem Ziel: unseren Gästen eine schöne Zeit im Starks zu bescheren.

Bei uns wird noch Salat geputzt, Kartoffeln geschnezt und Fleisch geklopft. Ehrliche Handarbeit statt Blabla-Food. Convenience-Gerichte haben bei uns keinen Platz; dafür finden ausschließlich frische Waren und beste Zutaten in fein austarierten Rezepten den Weg (vom Acker) auf den Teller. Soul Food ist, was glücklich macht. Oder um es mit Großmutter's Worten zu sagen:

„Gutes Essen hält Leib und Seele zusammen.“

SEIT
1999

FRÜHSTÜCKSKARTE



Guten Morgen - im Starks kann der Tag
genüßlich beginnen!

Nach eigenen Rezepten und mit viel Liebe vorbereitet: Wähle eine unserer abwechslungsreichen Frühstücksvariationen oder stelle dir dein Frühstück selbst zusammen: genieße unsere hausgemachte leckere Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade ...

Montag bis Samstag 9 - 13 Uhr
Gerne servieren wir Ihnen unsere Ei-Variationen bis 15 Uhr
Sonn- und Feiertags 10 - 15 Uhr

Petit Paris ^{7, D, G, O}

Heißgetränk nach Wahl, Croissant, Butter und eine hausgemachte Marmelade 7.9

Business Frühstück ^{1, 2, 11, D, G}

Heißgetränk nach Wahl, belegtes Brötchen mit Käse oder Schinken 7.9

Vegane Frühstücks Bowl ^{F, N, Q}

mit Haferflocken, Bananen, Datteln, Kiwi, Nüsse, Zimt und Hafermilch 11.9

American Breakfast ^{2, 3, 11, A, D, G}

Heißgetränk nach Wahl, Rührei mit Bacon, Sausage und French Toast 13.9

Brasilianische Acai-Granola-Bowl ^{G, N}

mit frischen Früchten, Banane und Mandel-Granola 13.9

Fitness Frühstück ^{1, 2, A, C, D, F, G, K}

Heißgetränk nach Wahl, 2 Spiegeleier mit Avocadocreame auf geröstetem Bauernbrot an Salat Bouquet mit Radieschensprossen und Kirschtomaten 16.9
+ Räucherlachs 3,9

Orientalisches Frühstück ^{1, 2, 7, A, D, D1, D2, G, N}

Heißgetränk nach Wahl, 3 Pochierte Eier in leicht pikanter Tomatensauce mit Schafskäseflocken und frischen Kräutern, dazu Hummus, Oliven, Pepperoni und ofenfrisches Fladenbrot 16.9

Klassisches Frühstück ^{1, 2, 3, 11, A, D, D1, D2, F, G}

Heißgetränk nach Wahl, Rührei mit Speck und feine Schinkenauswahl, Salami und Emmentaler, Brotkorb, Butter, Frischkäse, hausgemachte Marmelade 17.9

Käsefrühstück ^{A, D, D1, D2, F, G}

Heißgetränk nach Wahl, Omelette mit Schafskäse Flocken, Käsevariationen bestehend aus Camembert, Tomaten-Mozzarella, würzigen Rubiuskäse und Emmentaler, Brotkorb, Butter, Frischkäse, hausgemachte Marmelade 17.9

*Inhaltsstoffe und Allergene für
Heißgetränke siehe Getränkekarte



Vegetarisches Frühstück ^{A, D, D1, D2, F, G, Q}

Heißgetränk nach Wahl, Tomate-Mozzarella mit Pesto und Salat-Bouquet, Rührei auf Ratatouille, Hummus-Dip, frische Beeren, Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade

18.90

Starks Frühstück für 2 Personen ^{1, 2, 11, A, B, C, D, D1, D2, F, G, J, M, O, Q}

2x Heißgetränk nach Wahl, 2 frisch gepresste Orangensäfte, 2 Gläser Prosecco, Bircher Müsli, Schinken- und Käsevariation mit Räucherlachs, 2x Ei-Variation nach Wahl, Brotkorb, 2 Croissants, je 2x Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Frischkäse und Nutella

45.90

Als Heißgetränk zum Frühstück stehen Ihnen folgende Varianten zur Auswahl:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffe, Latte Macchiato, heiße Schokolade und unsere BIO-Teesorten.

Großer Kaffee +1,9, Espresso doppio +1,5 Aufpreis.

EXTRAS

Hausgemachte Marmelade, Nutella ^{G, J, O} , Honig je	1.9
Frischkäse ^G	1.9
Brotkorb (1 Brötchen, 3 Scheiben Baguette) ^{2, B, D, D1, D2, G}	2.1
Croissant ^{D, G}	3.6
Beerenjoghurt ^G	3.9
Bircher Müsli	3.9
Käsevariation ^G	7.9
Schinkenvariation ^{1, 2, 11}	7.9
Tomate und Mozzarella ^G mit hausgemachtem Pinienkern-Basilikum-Pesto	7.9
Räucherlachs ^{1, 2, C}	8.9

Ei-Variationen

Landeigel gekocht ^A	3.1
Rührei/Spiegelei ^A aus drei Eiern	7.2
mit Champignons	8.9
mit Zucchini, Champignons und Paprika	8.9
mit Schinken ^{1, 2, 11}	8.9
mit Speck ^{1, 2, 11}	8.9
mit Knoblauchwurst ^{1, 2, 11}	9.2
mit Bacon ^{1, 2, 11}	9.2

Zu allen Eiergerichten servieren wir Baguette und Butter. ^{D, G}



SUPPEN // SNACKS//TAPAS

Aioli mit Baguette ^{1, 3, 12, A, H}	4.9
Pommes Frites ^{1, 3, 12, A} mit Ketchup und Mayonnaise	5.9
Sweet-Potatoe Fries ^{1, 2, 3, A, H, J, I} Fritten aus Süsskartoffeln mit Currydip	7.9
Tomatensuppe ^{D, N} mit Pesto-Croûtons und Mozzarella in der Cocotte gebacken	7.9
Crispy Chick'n Fingers (4 Stk.) ^{3, 7, 8, A, D, N} Hähnchenbrustfilets mit BBQ-Dip	8.9
Kleiner Vorspeisenteller ^{1, 2, 7, G} mit Oliven, Hummus-Dip, Frischkäse, gegrilltes Gemüse, dazu ofenfrisches Baguette	12.9
Schafskäse el Greco ^{1, N, G} unwiderstehlich: original Feta mit frischen Paprika, Peperoni, Oliven und Zwiebeln in der Cocotte gebacken	13.9

Tapas

Kalamata Oliven ⁷	5.9
Patata Bravas mit Aioli ^{1, 3, 12, A, H}	6.9
Chorizo pikant gegrillt ^{1, 2, 8, 12, 14}	6.9
Gegrillte Peperoni ²	8.9
Knoblauch-Chili-Garnelen ^E	10.9



SALATE

Frisch & knackig, direkt vom Acker auf den Tisch. Alles, was wir nicht bei Bauern im Umland bekommen, beziehen wir vom Monnemer Wochenmarkt.

Zu den Salaten reichen wir frisches Baguette.

Beilagensalat ^{A, G, H, M}

kleine Auswahl frischer Salate mit einem Dressing Ihrer Wahl:

Haus-^{3, A, H}, Italian-^{3, H}, Balsamico-Dressing³ 6.9

Salat auf Pinsabrot ^{D, G}

mit aromatischer Tomatensauce, frische Salatblätter, dazu Rucola, Cherrytomaten, Hartkäse, Oliven und Balsamico-Dressing

14.9

Starks Salat ^{1, 3, 12, A, D, M}

sautierte Champignons, Kräuter-Croûtons, geröstetem Speck in Haus-Dressing

15.9

Veggie Salat ^{3, K, H, M}

Grillgemüse, frische Salatblätter, Kräuter-Dressing, Hummus

16.9

Chicken Salat ^{3, A, G, H, M}

gebratene Hähnchenbruststreifen, Schafskäse, Oliven, Peperoni, knackige Radieschensprossen und frische Salatblätter in Haus-Dressing

17.9

Roastbeef Salat ^{3, A, G, H, M}

mit 200 gr. vom argentinischen Black-Angus-Rind, gebratenen Roastbeefstreifen, Champignons, gehobeltem Hartkäse mit Haus-Dressing verfeinert

25.9



STARKS-BURGER

Unsere Burger werden täglich frisch zubereitet: 100% bestes Pfälzer Weiderind, Meersalz und Pfeffer, sonst nix. Auf Wunsch medium oder rare gegrillt, 200g.

Classic Burger ^{1, 2, 7, A, D, K}

mit hausgemachter Burgersauce auf homemade Sesambun, mit Tomate, Spreewald-Gurke, Zwiebeln 15.9

Cheese Burger ^{1, 2, 3, 7, A, D, K, G}

mit hausgemachter Burgersauce, Cheddar Cheese auf homemade Sesambun, mit Tomate, Spreewald-Gurke, Zwiebeln 16.9

Crunchy Chicken Burger

Zartes Hähnchen Patty, in Cornflakes Panade, ausgebacken mit Cheddar Käse, knackigem Salat, Spreewald-Gurke, Schalotten Zwiebeln und Tomaten 16.9

Bacon & Cheese Burger

mit hausgemachter Burgersauce, auf homemade Sesambun mit krossem Bacon, Schmorzwiebeln, Cheddar Käse, knackigem Salat, Spreewald-Gurke und Tomaten 17.9

Orient Burger ^{1, 2, 3, 7, A, D, K, G}

mit hausgemachter Burgersauce, Cheddar Cheese auf homemade Sesambun, mit Tomate, Spreewald-Gurke, Zwiebeln, Rucola, Sucuk..... 17.9

Unsere Burger werden alle mit Fritten, Mayo und Ketchup serviert.

PINSA

Elsässer Art ^{1, 2, D, G}

mit würziger Crème fraîche, Zwiebeln und Speck 13.9

Salat auf Pinsabrot ^{13, D, G}

mit aromatischer Tomatensauce, frische Salatblätter, dazu Rucola, Cherrytomaten, Hartkäse, Oliven und Balsamico-Dressing 14.9

Veggie ^{D, G}

mit würziger Crème fraîche, mediterranem Gemüse und Schafskäse 14.9

Salami ^{D, G}

mit aromatischer Tomatensauce, Rindersalami, Champignons, Mozzarella und Pesto .. 15.9

Knoblauchwurst ^{D, G}

mit aromatischer Tomatensauce, Knoblauchwurst, Oliven, Schafskäse und Peperoni.... 16.9

Lachs ^{1, 2, C, D, G}

mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, frische Kirschtomaten und Rucola 16.9

DER BROTHERSTELLER CORRADO DI MARCO GEHT DER PIZZA AN DEN TEIG.
ER ÄNDERT DIE MEHLSORTEN, LÄSST IHN LÄNGER GEHEN – ABER STATT IHN AUSZUROLLEN ODER IN DER LUFT AUSZUDREHEN,
DRÜCKT ER DEN TEIG LÄNGLICH ZURECHT. UND WEIL „DRÜCKEN, QUETSCHEN“ AUF LATEINISCH „PINSERE“ HEISST,
IST DIE PINSA GEBOREN: DER LUFTIGSTE UND KNUSPRIGSTE KONKURRENT DER KLASSISCHEN PIZZA.



STARKS KLASSIKER

Von unseren Stammgästen geschätzt und geliebt: teilweise seit unserer Eröffnung 1999 auf der Karte und seitdem stetig verfeinert, immer frisch auf den Tisch.

Pasta à la Starks ^{2, D, G}

Rigatoni in Paprikasahne geschwenkt, sautierte Champignons, Hartkäse.....	14.9
+ Grillgemüse	2.0
+ gegrillte Hähnchenstreifen	3.0
+ Rinderfiletstreifen	6.0

Rotes Thai-Curry ^{1, 2, 3, J}

Hähnchenbruststreifen im Wok gebraten, pikant, frischen Asia-Sprossen, Zuckerschoten, dazu Basmatireis	18.9
--	------

Schnitzel Wiener Art (Schwein) oder Hähnchenbrustfilet

handgeklopftes Schnitzel, traditionell paniert, in der Pfanne goldbraun ausgebacken, dazu Bratensoße wahlweise Bratkartoffeln oder Fritten und Salat	19.9
--	------

Spaghetti Gambas ^{1, 2, A, D, E}

mit frischem Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola und Hartkäse	21.9
--	------

Rumpsteak - medium ^{1, 2, A, G, M}

300 gr. vom argentinischen Black-Angus-Rind, mit hausgemachter Kräuterbutter, wahlweise Bratkartoffeln oder Fritten und Beilagensalat	32.9
---	------

Zwiebelrostbraten - medium ^{1, 2, A, G, M}

300 gr. vom argentinischen Black-Angus-Rind, mit hausgemachter Kräuterbutter, in feiner Zwiebelsoße mit Röstzwiebeln an Kräuterspätzle und Beilagensalat	32.9
--	------

VEGETARISCHE GERICHTE

Spaghetti Pesto ^{1, 2, 3, A, D}

mit geschmelzten Kirschtomaten Peperoni, Oliven, Rucola und gehobeltem Hartkäse ..	15.9
--	------

Mac & Cheese ^{1, 2, 3, A, D}

Rigatoni in würziger Sahnesauce mit Mozzarella und Cheddar Käse überbacken ..	15.9
---	------

Hausgemachte Käsespätzle ^{1, 2, 3, A, D}

mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat	16.9
--	------

Hausgemachte Falafel ^D

mit mediterranem Gemüse, Salatbouquet und arabischem Fladenbrot	16.9
---	------

Feta in Thymiankruste ^{A, D, G}

kross gebacken auf Ratatouille, dazu Bulgur	17.9
---	------

SÜSSES & FEINES

- Halbflüssiges Schokoküchlein** ^G
mit 1 Kugel Vanille-Eis und Saisonalen Früchten 8.9
- Starks ofenfrischer Apfelstrudel** ^{A,D,G,N}
im Blätterteig gebacken, mit Marzipan verfeinert, Vanilleeis und Sahne 8.9
- Diverse Kuchen** ab 4.9
- Täglich frische Kuchen aus unserer Konditorei.**
Bitte fragen Sie das Personal nach unserem Kuchenangebot
und den dazu gehörigen Inhalts- und Allergeneinformationen.

KINDERMENÜ BIS 10 JAHREN

- Rigatoni** ^{D, G}
wahlweise mit Tomatensauce oder Butter 7.9
- Panniertes Kinderschnitzel (Schwein oder Hähnchen)** ^{A, D}
mit Pommes Frites und Ketchup 9.9
- Crispy Chick'n Fingers (3 Stk.)** ^{3, 7, A, D}
Hähnchenbrustfilets mit Pommes Frites und Ketchup..... 9.9



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser Classic	0.25 l	3.8
Selters Mineralwasser Classic, groß	0.75 l	7.4
Selters Mineralwasser Medium	0.25 l	3.8
Selters Mineralwasser Medium, groß	0.75 l	7.4
Selters Mineralwasser Still	0.25 l	3.8
Selters Mineralwasser Still, groß	0.75 l	7.4

Coca Cola^{3, 5}, Coca Cola Zero^{3, 5, 7, 8}	0.2 l	3.9
--	-------	-----

Fanta^{1, 3}, Mezzo Mix^{3, 5}	0.4 l	5.7
---	-------	-----

Zitronenlimonade	0.2 l	3.9
	0.4 l	5.7
	0.2 l	3.6
	0.4 l	5.6

Schweppes®

Bitter Lemon ^{1, 4} , Ginger Ale ^{1, 3} , Tonic Water ⁴ , Wild Berry, Pomegranate, White Peach	0.2 l	3.9
---	-------	-----

Orangina Orangina, Rouge³	0.25 l	4.2
---	--------	-----

Red Bull^{3, 5, 6, 9}	0.25 l	5.2
--------------------------------------	--------	-----

Hausgemachte Limette-Minze-Limo	0.4 l	6.7
--	-------	-----

Hausgemachter Eistee mit Flavour^{3, 7} (Maracuja, Pfirsich, Mango, Kirsche)	0.4 l	6.7
--	-------	-----

burkhardt Ein Stück Natur genießen

Säfte & Nektar^{2, 3, 4}		
Apfelsaft Naturtrüb, Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Tomatensaft, Bananennektar, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Maracujanektar, Cranberrynektar, Rhabarbernektar	0.2 l	4.2
	0.4 l	6.2

Orangensaft frisch gepresst	0.2 l	5.9
------------------------------------	-------	-----

Saftschorle^{2, 3, 4}	0.2 l	3.9
	0.4 l	5.9

HEISSE GETRÄNKE

Caffè Crema ⁵	3.3
Caffè Crema ⁵ groß	5.4
Milchkaffee ^{5, G}	4.6
Cappuccino italiano ^{5, G}	4.2
Latte macchiato ^{5, G}	4.6
Latte macchiato ^{3, 5, D, G} mit Flavour: Vanille, Karamell ^{3, 9} , Mandel ^N , Haselnuss ⁰	5.2
Espresso ⁵	3.1
Espresso doppio ⁵	4.4
Espresso macchiato ^{5, G}	3.4
Espresso doppio macchiato ^{5, G}	4.7
Maroc ^G	3.9
Heiße Milch mit Honig ^G	4.2
Heiße Zitrone	4.2
Heiße Schokolade mit Milch ^G	4.7
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	5.2
Irish Coffee ^{5, G}	7.9
Latte macchiato mit Baileys oder Amaretto ^{3, 5, N, G}	7.9

Heiße Getränke mit
laktosefreier Milch, Haferdrink oder Koffeinfrei ^J Aufpreis 0.9

Kaffeeangebot an der Bar (auch to Go)

Montag - Freitag 09 - 17 Uhr

Kaffee ⁵ oder Espresso ⁵	2.5
Cappuccino ^{5, G} , Milchkaffee ^{5, G} oder Latte macchiato ^{5, G}	3.5



**Bio Darjeeling - Happy Valley**

Eine besondere Teemischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“. Samtig, nussig und erlesen im Geschmack..... 4.6

Bio Earl Grey - Secret of Bergamotte

Ein schwarzer Bio-Tee aus den chinesischen Yunnan-Distrikt. Klassisch aromatisiert mit natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack..... 4.6

Bio Grüner Tee - Sencha Bloom

Grüner Bio-Tee aus Zhejjiang, eine Provinz an der Küste zum Ostchinesischen Meer im Südosten Chinas. Dieser Grüntee hat eine jahrhundertealte Tradition, die in Kombination mit verschiedensten Fruchtaromen neu entfacht wird..... 4.6

Bio Ingwer-Zitronengras - A Touch of India

Eine Bio-Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt - gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat..... 4.6

Bio Ayurveda - Garden of Herbs

Eine reine Bio-Kräutermischung, die ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau komponiert wurde. Sie allein geben dem Tee einen herrlich natürlichen Geschmack, frei von Aromen und anderen Zusatzstoffen..... 4.6

Bio Fruchtetee - Unique Rhubarb

Eine Bio-Gewürzmischung mit Rhabarber, die in die heutige Zeit passt - besonders, lecker und fruchtig..... 4.6

Bio Rooibostee - African Vitality

Der klassische Bio-Rooibos aus Südafrika, versetzt mit Vanillestückchen, weißen Kornblumenblüten und ausgewogenem Orangenöl. Wohlschmeckend und von Natur aus koffeinfrei..... 4.6

Bio Minze - Mint Blend

Eine Bio-Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten - Pfeffer- und Krauseminze und Apfelminze. Frisch, gesund und auch kalt zu genießen..... 4.6

Bio Kamille-Verbene - Herbal Breeze

Eine besondere Bio-Kräutermischung auf Kamillebasis. Erfrischend spritzig und wohlschmeckend durch die Zitronenverbeneblätter und den Apfel..... 4.6

Bio Hibiskus-Rote Beete-Reddish Pleasure

Frucht und Gemüse? Die perfekte Symbiose! Rote Beete setzt den feinen, milden Akzent, Mango- und Bergamottaroma liefern den spritzigen Hauch Exotik..... 4.6

BIERE

VOM FASS

Radeberger Pilsner ^P

0.3 l 3.9

0.4 l 4.9

Radeberger Radler ^P

0.3 l 3.9

0.4 l 4.9

Hacker Pschorr Hell ^P

0.3 l 3.9

0.5 l 5.4

Paulaner Hefeweizen ^{D1, P}

0.3 l 3.9

0.5 l 5.4

Paulaner Radler ^D

0.3 l 3.9

0.5 l 5.4

AUS DER FLASCHE

Paulaner dunkles Hefeweizen ^{D1, P}

0.5 l 5.4

Paulaner Kristallweizen ^{D, P}

0.5 l 5.4

Aktien Landbier Fränkisch Dunkel ^P

0.5 l 5.4

ALKOHOLFREIE BIERE

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei ^{D, P}

0.5 l 5.4

Clausthaler / Radler alkoholfrei ^P

0.33 l 3.9



WEINE

WEISSWEINE

Grauburgunder QbA, trocken ^M

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Lecker und saftig mit einer frisch-fruchtigen Nase voller klassischer Burgunderaromen.

0.2 l..... 7.2

1.0 l..... 32.9

Philipp's Riesling, trocken ^M

Saftiger Riesling, absoluter Spaßmacher

mit lebendiger, aber nicht aggressiver Säure

Finessenreich und fein mit intensiven Düften nach

Aprikose, süßer Melone und Mango

0.2 l..... 7.9

1.0 l..... 34.9

Chardonnay D.Q., trocken ^M

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz

Ein schöner, eleganter Chardonnay mit zartem Schmelz, guter Struktur und einem feinfruchtigem Bukett, welches geprägt ist durch einen Hauch von Exotik (Banane, grüne Melone). Der Wein hat einen kräftigen Körper und ist rund und harmonisch.

0.2 l..... 7.9

0.75 l..... 26.9

Weißburgunder „Pastorenstück“ QbA, trocken ^M

Weingut Uli Metzger, Pfalz

Klassischer und eleganter Burgundertyp mit Noten von Birne und Steinobst.

0.2 l..... 8.2

0.75 l..... 27.9

Sauvignon „Steinbock“ QbA trocken ^M

Weingut Hörner, Pfalz

In der Nase Aromen von Kiwi, Stachelbeere, Limette und gelber Paprika. Am Gaumen knackig frisch und mineralisch, mit saftiger Frucht und Würze.

0.2 l..... 8.4

0.75 l..... 28.9

Grauburgunder „Muschelkalk“ VDP Gutswein, trocken ^M

Weingut Meßmer, Pfalz

Im Glas helles gelb mit leicht goldenen Reflexen.

Duft nach gelben Früchten, Pfirsich, Ananas

gepaart mit einer Kräutrigen Würze

0.2 l..... 8.9

0.75 l..... 29.9

Weinschorle

Rieslingschorle ^M

0.2 l..... 4.2

0.5 l..... 7.2

Weißherbstchorle ^M

0.2 l..... 4.2

0.5 l..... 7.2



ROSÉWEINE

Cuvee Rosé QbA, trocken ^M

Weingut Zelt, Pfalz

In der Nase intensive Frucht von roten Beeren.
Im Mund etwas Mispel und Beeren, erfrischend mit würzig-süß-säuerlichem Spiel.

0.2 l 8.4
0.75 l 27.9

Estandon Héritage, trocken ^M

Côtes de Provence, AOP Frankreich

Am Gaumen fleischig mit einer köstlichen Wiedergabe fruchtiger Aromen. Stets ausgewogen und rund. Überraschend langes Finale mit Anklängen von Grapefruit und exotischen Früchten, dabei sehr elegant.

0.2 l 8.9
0.75 l 29.9

Miraval Côtes, trocken ^M

Côtes de Provence, Frankreich

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten entsteigen dem Glas. Am Gaumen hat der Miraval einen bemerkenswert kraftvollen, fruchtig-saftigen Auftritt mit roten Beerensaromen. Ein Hauch von Hollywood.

Fl 0.375 l 21,9

ROTWEINE

Simsalabim Rotweincuvée QbA, trocken ^M

Weingut Ellermann-Spiegel

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder. Sehr ausgewogen mit zarten Aromen von roten Früchten und feinem Tannin.

0.2 l 7.2
1.0 l 32.9

Incognito Rotweincuvée, trocken ^M

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Der Incognito ist ein mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten, nicht so schwer im Alkohol, dennoch komplex im Geschmack. Wie alle unsere Rotweine so ist auch diese Cuvée konsequent trocken, aber mit weicher Tanninstruktur.

0.2 l 9.7
0.75 l 31.9

Salento Primitivo „Briaco“ Puglia IGP, trocken ^M

Casa Vinicola Apollonio, Italien

Intensives Rubinrot. Typische und intensive Aromen von Kirsche und Pflaume in der Nase. Im Mund, fruchtige Aromen von roten und schwarzen Beeren. Sehr weich und rund, schmeichelhaft.

0.2 l 9.9
0.75 l 32.9

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco CaBolani Spumante ^M
auf Eis ^M

0.1 l..... 6.2
0.2 l..... 9.7
0.75 l..... 31.9

Moët-Chandon-Piccolo ^M
Moët-Chandon ^{M M}
Veuvé Clicquot
Veuvé Clicquot Rosé

0.2 l..... 32.0
0,75 l.....111.0
0.75 l.....111.0
0.75 l.....111.0

TRENDS & APERITIFS

Aperol-Spritz ^{3, 4, M}
Hugo ^M
Lillet Berry ^{9, M}
Campari ³ Soda, Orange, Maracuja
Martinis ^{3, 4, M}
Ricard ³
Pernod ³

0.2 l..... 9.2
0.2 l..... 9.2
0.2 l..... 9.2
0.2 l..... 8.9
5 cl..... 7.9
5 cl..... 6.9
5 cl..... 6.9

GIN & VODKA ^{4GL.}

Friedrichs 9.5
Roku Japan 9.5
Hendricks 11.5
Monkey 47 12.5
Gin Mare 12.5
Berliner Brandstifter 13.5

Three Sixty 9.5
Le Freak Germany..... 11.5
Grey Goose France 12.5

Wähle dein
Schweppes ³
Fever Tree ³
Fentimans ³
RedBull

0,2l INKL.
0,2l 1.5
0,2l 2.5
0,25l 4.0

LONGDRINK ^{0,2L}

Cuba Libre ^{3, 5} Rum, Cola & Limette	9.5
Jack Daniels ^{3, 5} Cola / Soda	10.5
Wodka ^{1, 4} Orange, Maracuja, Ananas	10.5
Wodka Lemon ^{1, 4}	10.5
Skinny Bitch ^{1, 4} Limetten & Soda	11.5
Wodka Red Bull ^{3, 5, 6, 9}	13.5
Prosecco Red Bull ^{3, 5, 6, 9, M}	13.5



WHISKEY & WHISKY

Tullamore Dew ³	4 cl	9.5
Johnnie Walker Black Label ³	4 cl	9.5
Jack Daniels No.7 ³	4 cl	9.5
Chivas Regal ³	4 cl	10.5
Jameson ³ 12 Jahre	4 cl	11.5
Glenfiddich ³ 15 Jahre	4 cl	12.5

TEQUILA

El Jimador Blanco	38%	2 cl	5.9
El Jimador Reposado	38%	2 cl	5.9



LIKÖRE

Sambuca Molinari ³	2 cl	5.5
Grand Marnier ³	2 cl	5.5
Cointreau	2 cl	5.5
Amaretto ^{3, N}	2 cl	5.5
Baileys ^{3, 5, G}	2 cl	5.5
Pepino Peach ³	2 cl	5.9

RUM

Havana ³ Cuba - 7 Jahre

2 cl 8.9

BITTERS

Ramazotti

Averna

Fernet Branca / Menta

Jägermeister

4 cl 5.9

4 cl 5.9

4 cl 5.9

4 cl 5.9

BRANDYS & COGNAC

Veterano Osborne ³

Hennessy Very Special

Rémy Martin VSOP Cask Finish

2 cl 6.9

2 cl 7.9

2 cl 9.9

OBSTBRÄNDE

Mirabelle

Kirsch

Williams

2 cl 7.9

2 cl 7.9

2 cl 7.9

GRAPPA

Grappa di Prosecco

2 cl 7.9



COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

Piña Colada ^{3, 6} brauner Rum, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne

Strawberry Colada ^{3, 6} brauner Rum, Cream of Coconut,

Ananassaft, Erdbeeren, Sahne

Swimming-Pool ^{3, 6} Wodka, Rum, Cream of Coconut,

Ananassaft, Blue Curaçao, Sahne

Margarita Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

Cosmopolitan ^{3, 10} Wodka, Grand Marnier, Zitronensaft, Lime Juice Cordial

Cranberrysirup, Cranberrynektar

White Russian ^{5, 6} Wodka, Kahlua, Sahne oder Milch

alle je 11.9

FRESH COCKTAILS

Caipirinha Limetten, Cachaça, brauner Zucker, Lime Juice Cordial

Mojito weißer Rum, Lime Juice, frische Minze, brauner Zucker, Soda

Strawberry Mojito ³ brauner Rum, Lime Juice Cordial, Limetten,

frische Minze, Erdbeeren, brauner Zucker, Soda

Frozen Strawberry Margarita ³ Tequila, Triple Sec,

Zitronensaft, Lime Juice Cordial, Erdbeeren

Whisky Sour Bourbon, Zitronensaft, Zucker

Moscow Mule ^{1, 3, 9} Wodka, Limettensaft, Ginger Beer

Gin Fizz (Tom Collins) Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

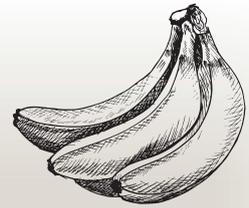
Gin Gin Mule ^{1, 3, 9} Gin, Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer

Wildberry-Mojito ^{1, 3, 9} Weißer Rum, Limette, Minze, frische Himbeeren,

Crushed Ice, Thomas Henry Wildberry

alle je 11.9





EXOTIC COCKTAILS

Tequila Sunrise^{3, 10} Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine
Sex on the Beach^{3, 10} Wodka, Pepino Peach, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine
Planters Punch^{3, 10} Myers Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

alle je 11.9

HEAVY COCKTAILS

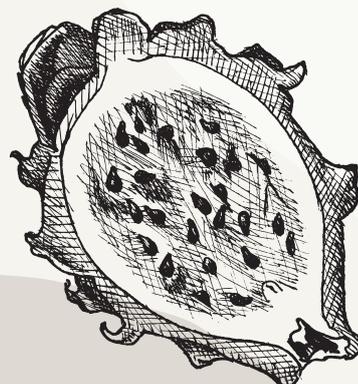
Long Island Ice Tea^{3, 5} Tequila, Rum, Wodka, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Cola
Mai Tai^{2, 3, N} weißer & brauner Rum, Limetten, Lime Juice Cordial, Zitronensaft, Mandelsirup, Old Pascas 73%
Hurricane^{1, 3} brauner Rum, Zitronensaft, Lime Juice Cordial, Dry Orange, Maracujanektar, Ananassaft, Old Pascas 73%

alle je 12.9

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ipanema^{1, 3} Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale
Coconut Kiss⁶ Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar, Orangensaft
Tropical Heat^{3, 10} Zitronensaft, Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine
Strawberry Cream⁶ Cream of Coconut, Ananassaft, Erdbeeren, Sahne

alle je 10.9



LUST AUF FEIERN IM STARKS?

Nutzen Sie dafür den komplett abtrennbaren Bereich
im Untergeschoss für Ihre Veranstaltung: ob Firmenevent,
Geburtstag oder Familienfeier.

Sprechen Sie uns gerne an!

ÖFFNUNGSZEITEN // KONTAKT

Mo - Mi: 9:00 - 24:00 Uhr // Do - Sa: 9:00 - 1:00 Uhr
Sonn- und Feiertags: 10:00 - 24:00 Uhr
N4, 13 // 68161 Mannheim // Tel: +49 (0) 621 1 22 01 29

 [starks_mannheim](#)

info@starks-restaurant.de // www.starks-restaurant.de

Allergene:

- A) Eier
- B) Erdnüsse
- C) Fisch
- D) Glutenhaltiges Getreide
- D1) Weizen
- D2) Roggen
- E) Krebstiere / Krustentiere
- F) Lupinen
- G) Milch
- H) Senf
- I) Sellerie
- J) Sojabohnen
- K) Sesamsamen
- L) Weichtiere
- M) Schwefeloxid und Sulphite in Konzentrationen
- N) Schalenfrüchte / Mandeln
- O) Haselnüsse
- P) Glutenhaltiges Getreide / Gerste
- Q) Wallnüsse

Zusatzstoffe:

- 1) mit Antioxidationsmittel
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Farbstoff(en)
- 4) chininhaltig
- 5) koffeinhaltig
- 6) mit Taurin
- 7) mit Süßungsmittel
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) mit Säuerungsmittel
- 10) mit Farbstoffen (E102; E104; E110; E122; E124; E129)
- 11) Phosphat
- 12) mit Geschmacksverstärker
- 13) geschwärzt
- 14) gewachst