

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Aperitif

Geldermann Carte Blanche 0,1	4,50€
Geldermann Grand Rosé 0,1	6,00€
Campari Orange 4cl	6,50€
Campari Soda 4cl	6,50€
Campari pur 4cl	4,50€
Monin Bitter 4cl	6,00€
Hugo 0,1	7,00€
Hugo alkoholfrei 0,1	6,50€
Kir 0,1	6,00€
Kir Royal 0,1	7,00€
Sherry trocken 4cl	5,50€
Sherry medium 4cl	5,50€
Sherry cream 4cl	5,50€
Portwein weiß 4cl	6,00€
Portwein rot 4cl	6,00€
Aperol Spritz 0,1	6,50€
Vermouth-Williams 5cl	7,50€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Biere

	0,3l	0,5l
Veltins Pils	2,80€	4,20€
Schlösser Alt	2,80€	4,20€
Altbierbowle	3,00€	4,50€
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier		4,50€
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei		4,50€
Grevensteiner	2,70€	4,30€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Vorspeisen

Halbe geräucherte Forelle mit Bratkartoffeln und Dip  
9,50€

Reibekuchen mit Lachs in Honig-Senf-Sauce  
11,50€

Salat der Saison  
7,50€

Salat wahlweise mit Garnelen, Hähnchen- oder Rinderstreifen  
9,50€

## Suppen

Französische Zwiebelsuppe (mit Käse überbacken)  
7,50€

Lazarus-Suppe  
7,50€

## Für den kleinen Appetit

Currywurst nach Art des Hauses mit Pommes  
8,50€

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes und Salat  
11,50€

Tagliatelle in Kräutersauce und Spinat  
11,50€

Geschnetzeltes Züricher-Art, Rösti und Salat  
12,50€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Hauptspeisen

Lüdenscheider Krüstchen mit Röstkartoffeln, Pilzrahmsauce, Spiegelei  
und Salatbouquet  
15,50€

Lazarus-Pfännchen  
3 Schweinemedallions, Gemüse, Röstkartoffeln mit Hollandaise- und  
Pfifferlingrahmsauce  
18,50€

Leber Berliner Art mit Kartoffelpüree und Apfelmus  
12,50€

Gemüse aus dem Wok mit Reis  
11,50€

Steinpilze oder Pfifferlinge mit Rösti und Salat  
16,50€

Hähnchenbrust in Zwiebel-Käse-Sahne-Soße mit Kroketten und Salat  
(wahlweise mit oder ohne Knoblauch)  
17,50€

Steinbeißer mit Kräutercreme, Vanille-Karotten und Drillingen  
19,50€

Saltimbocca mit Salbei-Butter, Kräuterkartoffeln und Salat  
19,50€

300g Rumpsteak „klassisch“ oder „Strindberg“ mit Herzoginkartoffeln  
und Salat  
28,00€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Steak

Entre Côte	200g	26,00€
	400g	43,00€
Filetsteak	200g	28,00€
	400g	48,00€
Rumpsteak	300g	24,50€
Tomahawk-Steak (nur Vorbestellung)	800-1200g	75,00€

## Beilagen

Pommes Frites		3,50€
Süßkartoffel-Pommes		3,50€
Folienkartoffel mit Dip		4,50€
Bratkartoffeln		4,50€
Rösti		4,50€
Beilagensalat	klein	4,50€
	groß	7,50€

## Saucen

Sour Cream		3,00€
Champignon-Sauce		3,00€
Pfeffersauce		3,00€
Kräuterschaum		3,00€
Ketchup		1,50€
Mayonnaise		1,50€
Senf		1,50€
Meerrettich		1,50€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Dessert

Mousse au Chocolat  
7,50€

Panna Cotta auf Fruchtspiegel  
6,50€

Eis mit Früchten der Saison und Sahne  
8,50€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Selters Classic	2,00€	6,00€
Selters Medium	2,00€	6,00€
Selters Naturell	2,00€	6,00€
	0,2l	0,3l
Pepsi	2,10€	2,80€
7 Up	2,10€	2,80€
Mirinda	2,10€	2,80€
Orangensaft	2,20€	
Apfelsaft	2,10€	
Maracujasaft	2,80€	
fritz-spritz Apfelschorle	2,50€	
fritz-spritz Rhababerschorle	2,50€	
fritz-spritz Traubensaftschorle	2,50€	
Thomas Henry Bitter Lemon	2,80€	
Thomas Henry Ginger Ale	2,80€	
Thomas Henry Tonic Water	2,80€	

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,10€
Espresso	1,80€
Doppio Espresso	3,00€
Cappuccino	2,50€
Latte Macchiato	2,50€
Milchkaffee	2,80€
Heiße Schokolade	2,90€
Tee (versch. Sorten)	2,50€
Schonkaffee	2,10€
Espresso Macchiato	2,40€
Doppio Macchiato	1,80€

---



# RESTAURANT LAZARUS

---

## Digestif

	2cl
Botucal Rum	7,00€
Plantation Rum	8,80€
Zacapa Rum	11,00€
Etter Framboise	8,80€
Etter Williams	9,20€
Ziegler Mirabelle	9,00€
Calvados Boulard	6,40€
Hennessy XO	27,00€
Lagavulin Scotch Whisky	11,00€
Talisker Distillery Whisky	8,10€
Drambuie Whisky Likör	4,50€
Haselnussschnaps	3,50€
Cardenal Mendoza Brandy	3,50€
Hendrick's Gin	7,50€
Woodland Sauerland Dry Gin	8,50€
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	8,40€
Berta Mito delle Ore Grappa	13,50€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Spirituosen

	2cl
Fernet Branca	3,00€
Ramazzotti	2,80€
Weizenkorn	2,00€
Eversbusch	3,00€
Linie Aquavit	3,00€
Malteser Aquavit	3,00€
Gansloser Black Vodka	2,80€
Skyy Vodka	3,00€
Absolut Vodka	3,50€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Roséweine

	0,2l	0,75l
T Pink St. Laurent Rosé Qualitätswein halbtrocken	6,00€	21,00€
Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz Ein leichter fruchtiger Roséwein mit leichtem Rotweincharakter.		

## Schaumweine

	0,75l
Geldermann Grand Carte Blanche trocken	30,00€
Seine helle Farbe spiegelt die feinen Noten von weißen Früchten wider. Ergänzt durch seine belebende Verlage ist dieser Premiumsekt ein zartes Geschmackserlebnis.	
Geldermann Grand Rosé trocken	35,00€
Der rote Anteil der Cuvée verleiht dem Rosé eine leicht fruchtige Grundnote, die an Waldbeeren denken lässt und besonders gut mit der fein eingebundenen Säure harmoniert.	

## Champagner

	0,75l
Ruinart "R" de Ruinart Brut Champagner	125,00€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Weißweine

Rießling 50 Grad Qualitätswein trocken	0,2l 5,00€	0,75l 18,00€
VDP. Johannisberger Weinvertrieb, Deutschland, Rheingau Helles Gelb-Grün. Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißen Steinobst.		
Weißer Burgunder Kabinett trocken	6,00€	21,00€
Sasbacher Winzerkeller, Deutschland, Baden Frischer Apfelduft mit Noten von Kiwi und Weinbergpfirsich. Lebendiges Aromenbild mit elegantem Körper und interessantem Frucht/Säure-Spiel		
Grauburgunder Qualitätswein trocken	5,00€	18,00€
Karl Pfaffmann, Deutschland, Pfalz Knackig klar und gewollt schlank, harmonisch eingebundene Säure		
Velue Grüner Veltiner Qualitätswein trocken	7,50€	24,00€
Demeter Johannes Zillinger, Österreich, Weinviertel Sehr fruchtig, frisch und würzig. Auf der Zunge leichtfüßig und elegant. Sehr trinkanimierend.		
Gavi di Gavi DOCG		35,00€
La Toledana, Italien, Piemont Charaktervoll und knackig. Vielschichtiger Duft nach exotischen Früchten und Wiesenblumen		

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

Weißweine		
	0,2l	0,75l
Gavi di Gavi DOCG La Toledana, Italien, Piemont Charaktervoll und knackig. Vielschichtiger Duft nach exotischen Früchten und Wiesenblumen.		35,00€
Ortswein Sauvignon Blanc "A..." Qualitätswein trocken Weingut Emil Bauer & Söhne, Deutschland, Pfalz Dieser jugendliche und unkomplizierte Sauvignon Blanc duftet nach Stachel- und Johannisbeeren und etwas Limette. Knackig und fruchtig.		24,00€
Riesling Kabinett trocken VDP. Weingut Schloss Vollrads, Deutschland, Rheingau Reife Fruchtaromen von grünen Äpfeln und Pfirsichen, die von einer animierenden Säure begleitet werden.		32,00€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Rotweine

Beaujolais AOP trocken Les Grands Chais de France, Frankreich, Rhône Schöner leichter Rotwein mit Aromen von Himbeeren und Kirschen. Moderater Alkoholgehalt.	0,2l 5,00€	0,75l 18,00€
Cabernet Sauvignon Reserva trocken Vina el Aromo, Chile, Maule Valley Rubinrot, Aromen von Brombeeren und Kirschen, kräftige Tanninen, elegante Säure, komplex, viel Potenzial.	5,00€	24,50€
Negoramaro Puglia IGP trocken Teatro Latino, Italien, Apulien Faszinierende frische Note nach vergorenen Trauben und leichten Anklängen nach Tabak und Kakao.	6,00€	22,00€
Primitivo IGT trocken Casa Vinicola Monte Pitroso, Italien, Sizilien Lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig und warm, ausgezeichnete Struktur	5,00€	18,00€
Chianti Classico DOCG trocken Azienda Agricola Lamole di Lamole, Italien, Toskana In der Nase saubere vielschichtige Wahrnehmungen von Waldbeeren, Gewürzen und Kirschen, am Gaumen Akzente von Brombeerkonfitüre.	9,00€	32,00€
Baccanera DOC trocken Lo Zoccolaio, Italien, Piemont Wichtig im Duft mit reichlich Holz, Frucht und Würze. Volumenreich mit leicht pikanter Säure, mineralisch, langanhaltend, mit reifen Tanninen.		35,00€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Rotweine

	0,2l	0,75l
Raimonda Barbera d'Alba DOCG trocken Fontanafredda, Italien, Piemont In der Nase ist es fruchtig, mit einer floralen Note. Hinzu kommt etwas Holz und eine gewisse Würze.		32,00€
Montepulciano Sistina DOC trocken Codice Citra, Italien, Abruzzen Konzentriert mit schöner Komplexität. In der Nase kräftiges rubinrot nach Kirschen gemischt mit Gewürzen, fülliger Körper, langanhaltend.		22,00€
Cru Bourgeois Medoc AOC trocken Chateau Bellegrave, Frankreich, Bordeaux Dunkles Rot mit violetten Reflexen, feine Holznote gepaart mit dunklen Waldbeeren. Am Gaumen Röstbrot, Tabak, Fruchtnoten von Brombeeren.		35,00€
Bourgogne Pinot Noir AC Régionale trocken Domaine Faiveley, Frankreich, Burgund Rote Früchte dominieren in der Nase gefolgt von Gewürznoten sehr fruchtig, frisch. Im Abgang überzeugen seine weichen und reifen Tannine.		42,00€
Classics Zinfandel trocken Beringer Vineyards, USA, Kalifornien Leicht pfeffrig in der Nase mit Düften von Zwetschgen, dunklen Beeren. Harmonisch, ausgewogen und fruchtbetont mit schmeichelnden Tanninen.		24,00€
Spätburgunder Qualitätswein trocken VDP. Jean Stodden, Deutschland, Ahr Duft nach roten Beeren und Kirschen, jugendliche würzige Frucht, dezent Tannin, gute Struktur, guter Abgang.		56,00€

---

# RESTAURANT LAZARUS

---

## Rotweine

	0,2l	0,75l
Spätburgunder Kabinett trocken Sasbacher Winzerkeller, Deutschland, Baden Funkelndes Rubinrot. Duft reifer dunkler Beerenfrüchte, Anklänge von Espresso und Bitterschokolade. Samtig mit fein verwobenen Tanninen.		22,00€
Spätburgunder "Im Holzfaß gereift" Qualitätswein trocken Weingut Knab, Deutschland, Baden Frisches Kirscharoma, unkompliziert. Klassische Kaiserstühler Ausbauweise in über 60 jährigen großen Eichen-Ovalholzfässern.		25,00€
Das kleine Kreuz VDP Gutswein trocken VDP. Weingut Rings-Freinsheim, Deutschland, Pfalz Das kleine Kreuz wird durch würzige, reife Aromen bestimmt. Auch Kakao lässt sich erkennen. Reife Tannen runden den Wein im Abgang ab.		56,00€
Primitivo IGT trocken Casa Vinicola Monte Pitroso, Italien, Sizilien Lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig und warm, ausgezeichnete Struktur.	5,00€	18,00€
Chianti Classico DOCG trocken Azienda Agricola Lamole di Lamole, Italien, Toskana In der Nase saubere vielschichtige Wahrnehmungen von Waldbeeren, Gewürzen und Kirschen, am Gaumen Akzente von Brombeerkonfitüre.	9,00€	32,00€
Baccanera DOC trocken Lo Zoccolaio, Italien, Piemont Wichtig im Duft mit reichlich Holz, Frucht und Würze. Volumenreich mit leicht pikanter Säure, mineralisch, langanhaltend, mit reifen Tanninen.		35,00€

---