



Liebe Gäste,
Dear guests,

**Herzlich willkommen im Fischrestaurant Medo Mondorf !
Alle unsere Speisen werden aus besten Zutaten mit viel
Sorgfalt stets frisch zubereitet.
Genießen Sie diesen hohen Standard und lassen
Sie sich verwöhnen.**

Ihr Medo-Team

**Welcome to Fischrestaurant Medo Mondorf !
All meals are prepared fresh and with best care.
Enjoy the high quality standard and
let yourself be pampered.**

Team Medo



Suppen

501 Tagessuppe[Ⓟ]

Für unsere kleinen Gäste

502 Fisch & Chips[Ⓟ][Ⓜ][Ⓟ]
mit hausgemachter Soße

503 Linguine mit Tomatensoße[Ⓜ][Ⓟ]

Beilagen

504 Folienkartoffel

505 Kartoffelstreifen

506 Kartoffelsalat

Starter

550 Wolfsbarsch-Carpaccio[Ⓟ][Ⓟ]
mit dünn geschnittenem Wolfsbarsch, Zitrone, Olivenöl, Salz und Dill

551 Räucherlachs[Ⓟ]
mit Eisberg, Räucherlachsscheiben, Kapernblüte

552 Burrata Pesto[Ⓜ][Ⓟ]
Besondere Art von Mozzarella mit Pesto Soße

553 Käseplatte[Ⓜ][Ⓟ][Ⓟ][Ⓜ]
mit Roquefort, Gouda, Camembert, Edamer, Mimolette, Pecorino, Parmesan, getrockneten Feigen, getrockneten Aprikosen, Walnüssen

Kalte Vorspeisen

560 Mit Dijon-Senf marinierter Wolfsbarsch ^{ⓑ ⓐ ⓓ}
Marinierte Wolfsbarschstücke, mit Dijon-Senfsoße

561 Atom ^{ⓐ ⓓ}
Abgeseibter Joghurt, Knoblauch, geröstete Auberginen Scheiben, mit scharfer Paprika und Butter

562 Auberginensalat [ⓐ]
mit gerösteten Auberginenscheiben, Knoblauch, Kapiapfeffer, Olivenöl und Zitrone

563 Cunda Paste ^{ⓐ ⓕ ⓓ}
mit gereiftem Dorfkäse, Capiasoße, Petersilie und Walnüssen

564 Kretische Zucchini ^{ⓐ ⓕ ⓓ}
Geriebene sautierte Zucchini, passierter Joghurt, Knoblauch, gemahlener Pfeffer, mit gerösteten gemahlenden Haselnüssen

565 Karottentartator mit Mandeln ^{ⓐ ⓕ ⓓ}
Griebene, sautierte Karotten, passierter Joghurt, Knoblauch

566 Köpoğlu ^{ⓐ ⓓ}
gebratene Auberginen, Kartoffel, passierter Joghurt und neapolitanische Soße

580 Artischocke in Olivenölsoße ^{ⓐ ⓓ}
gefüllt mit gekochten Kartoffeln, Karotten und Erbsen

581 Fenchel in Olivenölsoße ^{ⓐ ⓓ}
mit gekochten Karotten und Dill

582 Sellerie in Olivenölsoße ^{ⓐ ⓓ ⓔ}
mit gekochten Kartoffeln und Karotten



Salate

- 600 Thunfischsalat** ^{Ⓟ Ⓠ Ⓞ}
Mediterranes Gemüse, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Thunfisch Olivenöl und Zitrone
- 601 Meeresfrüchtesalat** ^{Ⓐ Ⓞ Ⓠ}
Mediterranes Gemüse, Oktopus, Garnelen, Krabben, Calamari, mit Dip
- 602 Avocadosalat** ^{Ⓜ Ⓠ}
mit handgehacktem mediterranem Gemüse, Avocado, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Olivenöl und Zitrone
- 603 Fischer Salat als Beilage** [Ⓠ] 1 Person / 2 Personen
mit rosa Tomate, grünem Paprika, roten Zwiebeln, Petersilie und frischer Minze

Pasta

- 610 Linguine mit Meeresfrüchten** ^{Ⓠ Ⓐ Ⓞ Ⓡ Ⓜ}
Muscheln, Tintenfisch, Garnelen, Basilikum und mit Tomatensoße
- 611 Fettuccine-Lachs** ^{Ⓞ Ⓠ Ⓐ Ⓡ}
Lachsscheiben, kalifornischer Pfeffer, Knoblauch mit Sahne und Parmasan

Appetithäpchen

- 620 Gebratene Calamaris** ^{Ⓞ Ⓐ Ⓡ Ⓜ Ⓡ}
Frittierte Calamaris mit Tarator soße
- 621 Garnelen in Butter** ^{Ⓞ Ⓞ Ⓡ}
mit Butter, Garnelen, Knoblauch, gemahlenem Pfeffer und roten Paprikaflocken
- 622 Gegrillter Oktopus** ^{Ⓠ Ⓞ Ⓡ Ⓞ}
Oktopus, Kirschtomaten, Paprika, Knoblauch, Balsamico-Soße und Wein
- 623 Muscheln mit Weinsoße** ^{Ⓠ Ⓞ Ⓞ Ⓡ}
Geschälte Muscheln, mit Spezialsoße des Chefkochs



Fischgerichte

- 640 Fisch-Tandoori** ^{④ ⑥ ⑧ ⑨}
Wolfsbarschfilet, mit Knoblauch, Zitrone, Lorbeerblatt, Olivenöl
- 641 Gedämpfter Wolfsbarsch** ^{④ ⑥ ⑧ ⑨ ⑩}
mit Kartoffeln, Karotten, Paprika, Kapern, Zitrone, Tomaten, Sahne und Weißwein
- 642 Lachs mit Zitronenbuttersoße** ^{④ ⑥ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪}
frischer Lachs zugerichtet mit feiner Zitronenbuttersoße
- 643 Seelachs mit Sojasprossen** ^{④ ⑥ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪}
frischer Seelachs serviert mit pfeffrigen Sojasprossen und Sesamöl-Weißweinsauce
- 644 Gegrillte Jumbo-Garnelen** ^{④ ⑧ ⑩ ⑪}
Mediterranes Gemüse, Knoblauch und Buttersoße
- 645 Hummerschwanz** ^{④ ⑥ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫}
Im Tontopf, mit Silberzwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und Butter
- 646 Seezunge am Spieß** ^{④ ⑥ ⑧ ⑨}
Seezungen eingewickelt in Garnelen, mit Lorbeerblatt, Tomate, Zitrone und Pfeffer
- 647 Rote Meerbarbe** ^{④ ⑥ ⑧ ⑨}
Gebatene rote Meerbarbe mit Kartoffelsalat
- 648 Dorade Royal vom Grill** ^{⑥ ⑧ ⑨}
Ganze Dorade zubereitet auf dem Grill serviert mit Beilagensalat
- 649 Wolfsbarch vom Grill** ^{⑥ ⑧ ⑨}
Ganze Wolfsbarch zubereitet auf dem Grill serviert mit Beilagensalat
- 650 Schwertfischfilet** ^{④ ⑥ ⑧ ⑨ ⑩}
Schwertfisch zubereitet auf dem Grill serviert mit Beilagensalat
- 651 Gemischter Fischteller** ^{④ ⑥ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫}  1 Person  / 2 Personen

Frische Fische sind täglich in der Ausstellungsvitrine



Fleischgerichte

- 680 Gegrillte Frikadellen** ^{④ ⑥ ⑦ ①}
mit Grillgemüse, Sellerieporree und Folienkartoffel
- 681 Hähnchenkeule vom Grill** ^{④ ⑥ ⑦ ①}
auf karamelierten Zwiebeln mit Kartoffelstreifen
- 682 Lammkotelettes** ^{④ ⑥ ⑦ ①}
mit Grillgemüse und Kartoffelstreifen
- 683 Rinderfilet** ^{④ ⑥ ⑦ ①}
zartes Rinderfilet (ca. 240 g) mit Sellerieporree und Folienkartoffel



Hausgemachte Desserts

700 Goldenes Grieß ^{④ ⑥ ⑦ ①}
mit heißem Grieß ummanteltes Eis

701 Haus-Dessert ^{④ ⑥ ⑦}
Cremiges Apfel-Sesampaste-Dessert aus dem Ofen

702 Heiße Feigen ^{④ ⑥ ① ⑦}
gebraten mit Walnuss in Amaretto dazu eine Kugel Eis

Sekt & Prosecco

Sparkling Wine & Prosecco

101	Aperol Spritz ^{②⑦⑩} <i>Aperol, Prosecco, Soda</i> <i>Der fruchtig herbe klassicker mit dem gewissen Etwas.</i> <i>The fruity-tart classic</i>	0,3 l
102	Prosecco ^⑩	0,1 l
103	Hugo Minze ^⑩ <i>Holundersyrup, Prosecco, Minze und Soda</i> <i>Elderberrysyrup, Prosecco, Mint and Soda</i>	0,3 l
104	Hugo Rose ^⑩ <i>Prosecco, Rosewein, Soda</i> <i>Prosecco, rose wine, soda</i>	0,3 l

Aperitif

121	Lillet Berry ^{⑤⑩} <i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry</i>	0,3 l
122	Baileys Irish Cream ^{①②③}	4 cl
123	Sherry Medium /Dry	5 cl
128	Martini Bianco ^⑩	5 cl
130	Beefeater London Dry Gin Tonic	4 cl
133	Campari Orange ^{②⑦}	4 cl
134	Whisky Cola ^{①②⑤}	4 cl

Kaffee

Coffee

81	Espresso ^①
82	Espresso Macchiato ^{①⑥}
83	Espresso Doppelt ^① <i>Double espresso</i>
84	Italienischer Kaffee ^① <i>Italian coffee</i>
90	Cappuccino ^{①⑥}
92	Latte Macchiato ^{①⑥}
93	Milch Kaffee ^{①⑥} <i>Milk coffee</i>

Tee

Tea

85	Frische Minze <i>Fresh mint</i>
86	Pfefferminze <i>Peppermint</i>
87	Kamille <i>Chamomile</i>
88	Kräuter <i>Herbal</i>
89	Schwarztee ^① <i>Black tea</i>
94	Çay ^① <i>Türkischer Tee</i> <i>Turkish tea</i>
91	Honig <i>Honey</i>

Spirituosen Spirits

171	Chivas Regal 12 years ^② <i>Premium Blended Scotch Whisky</i>	4 cl
173	Metaxa ^②	2 cl
174	Absolut Vodka	2 cl
175	Malteserkreuz Aquavit	2 cl
176	Tequilla Gold	2 cl
177	Sambuca	2 cl
178	Williamsbirne	2 cl

Digestifs Bitters

151	Fernet-Branca	2 cl
152	Calvados	2 cl
153	Ramazotti ^②	2 cl
154	Amaro di Averna	2 cl
155	Grappa Reserve Marcati	2 cl
179	Yeni Raki	2 cl
180	Tekirdag Gold	2 cl
187	Yeni Raki	4 cl
188	Tekirdag Gold	4 cl
181	Yeni Raki	20 cl
182	Tekirdag Gold	20 cl

Raki Flaschen Raki

183	Yeni Raki	35 cl
184	Yeni Raki	70 cl
185	Tekridag Gold	35 cl
186	Tekirdag Gold	70 cl



Offene Weine / Open Wines

Weinschorle / Wine Spritzers

- | | | |
|-----|---|-------|
| 201 | Weinschorle Weiß[®]
<i>White wine spritzer</i> | 0,3 l |
| 202 | Weinschorle Rot[®]
<i>Red wine spritzer</i> | 0,3 l |

Weißweine / White Wines

- | | | |
|-----|---|-------|
| 203 | Grauburgunder[®]
<i>idealer Begleiter zu unseren Fisch- und Geflügelgerichten</i>
<i>The ideal companion to our fish and poultry dishes</i> | 0,2 l |
| 204 | Grauburgunder[®] | 0,5 l |
| 205 | Pinot Grigio[®]
<i>passt hervorragend zu unseren Pasta Gerichten</i>
<i>Goes very well with our pasta dishes</i> | 0,2 l |
| 206 | Pinot Grigio[®] | 0,5 l |
| 207 | Riesling Classic[®]
<i>leichter Begleiter zu unseren Vorspeisen</i>
<i>Light companion to our starters</i> | 0,2 l |
| 208 | Riesling Classic[®] | 0,5 l |
| 209 | Silvaner[®] 7 ⁹⁰
<i>unser halbtrockener Allrounder</i>
<i>Our semi-dry all-rounder</i> | 0,2 l |
| 210 | Silvaner[®] | 0,5 l |
| 211 | Chardonnay[®]
<i>gehaltvoller Wein für Meeresfrüchte und Geflügelgerichte</i>
<i>Full-bodied wine for seafood and poultry dishes</i> | 0,2 l |
| 212 | Chardonnay[®] | 0,5 l |

Offene Weine / Open Wines

Roseweine / Rose Wines

231	Pfälzer Weißherbst [®] <i>der leichte, fruchtige halbtrockene deutsche Wein</i> <i>The light, fruity and semi-dry German wine</i>	0,2 l
232	Pfälzer Weißherbst [®]	0,5 l
233	Rosato [®] 6 ⁹⁰ <i>trockener und blumiger Wein aus Italien</i> <i>Dry and floral wine from Italy</i>	0,2 l
234	Rosato [®]	0,5 l

Rotweine/ Red Wines

261	Merlot [®] <i>trockenes und ausgereifter Geschmack</i> <i>Dry and mature taste</i>	0,2 l
261	Merlot [®]	0,5 l
263	Dornfelder [®] <i>Unser leichter Rotwein</i> <i>Our light red wine</i>	0,2 l
264	Dornfelder [®]	0,5 l
265	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C [®]	0,2 l
266	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C [®]	0,5 l
267	Imiglykos [®] <i>lieblicher Rotwein aus Griechenland</i> <i>Sweet red wine from Greece</i>	0,2 l
268	Imiglykos [®]	0,5 l

Biere

Beers

1	Pils [Ⓐ]	0,3 l
2	Kölsch [Ⓐ]	0,3 l
3	Schuss [Ⓐ]	0,3 l
5	Alsterwasser [Ⓐ] <i>Beer-fanta mix</i>	0,3 l
6	Kölsch-Cola [Ⓐ] <i>Beer-coke mix</i>	0,3 l
7	Radler [Ⓐ] <i>Beer-sprite mix</i>	0,3 l
8	Malzbier (Vitamalz) [Ⓐ] <i>Malt beer</i>	0,33 l
9	Pils (alkoholfrei) [Ⓐ] <i>Non-alcoholic beer</i>	0,33 l
10	Krombacher Hefeweizen Hell [Ⓐ] <i>Yeastd wheat beer</i>	0,5 l
11	Krombacher Hefeweizen Dunkel [Ⓐ]	0,5 l
13	Krombacher Hefeweizen Alkoholfrei [Ⓐ]	0,5 l

Alkoholfreie Getränke

Soft Drinks

57	San Pellegrino	0,25 l
58	AcquaPanna	0,25 l
56	San Pellegrino	0,75 l
55	AcquaPanna	0,75 l
32	Ayran ^① 3 ⁹⁰ <i>Joghurtgetränk</i> <i>Salty yoghurt drink</i>	
34	Cola ①②⑤	0,2 l
35	Cola ①②⑤	0,3 l
38	Cola Zero ①②③④⑤	0,2 l
39	Cola Zero 3 ⁹⁰	0,3 l
40	Limonade Orange ②⑤⑥	0,2 l
41	Limonade Orange	0,3 l
42	Limonade Zitrone ^⑤	0,2 l
43	Limonade Zitrone ^⑤	0,3 l
44	Diesel ①②⑤	0,2 l
45	Diesel ①②⑤	0,3 l
47	Granini Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2 l
48	Granini Apfelsaft klar <i>Apple juice</i>	0,2 l
52	Granini Kirsch-Nektar <i>Cherry nectar</i>	0,2 l
53	Granini Bananen-Nektar <i>Banana nectar</i>	0,2 l
49	Schweppes Bitter Lemon ^{⑤⑥⑦}	0,2 l
50	Tonic Water	0,2 l
51	Ginger Ale	0,2 l
54	Russian Wildberry 4 ⁹⁰	0,2 l
14	Krombacher Fassbrause Zitrone	0,33 l
15	Krombacher Fassbrause Maracuja ^{②④}	0,33 l

Ⓐ	Getreideprodukte (glutenhaltig)	/ Grain Products
Ⓑ	Fisch	/ Fish
Ⓒ	Krebstiere	/ Crustaceans
Ⓓ	Schwefeldioxide und Sulfite	/ Sulphur Dioxide and Sulfites
Ⓔ	Sellerie	/ Celery
Ⓕ	Milch und Laktose	/ Milk and Lactose
Ⓖ	Sesamsamen	/ Sesame Seed
Ⓗ	Nüsse	/ Nuts
Ⓘ	Eier	/ Eggs
⓵	Lupinen	/ Lupines
Ⓚ	Senf	/ Mustard
Ⓛ	Soja	/ Soya
Ⓜ	Weichtiere	/ Molluses
Ⓝ	Erdnüsse	/ Peanuts
①	Koffeinhaltig	/ Coffeinated
②	Farbstoffe	/ Colorant
③	Süßungsmittel	/ Sweeteners
④	Phenylalaninquelle	/ Phenylalanine
⑤	Säuerungsmittel	/ Aciditier
⑥	Antioxidationsmittel	/ Antioxidant
⑦	Chininhaltig	/ Containing Quinine
Ⓥ	Vegetarisch	/ Vegetarian
ⓋⒼ	Vegan	/ Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und den gesetzlich gültigen MwSt.

All prices are in euros including service and the legally applicable VAT.