

## VORSPEISEN

*Starters*

<b>Bruschetta</b> Ofenfrisches Baguette mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Oliven <sup>3</sup> und einem Hauch Knoblauch	3,70 €	<b>Chili Colorado Feuertopf</b> Rindfleisch, Chili, Jalapenos *scharf*	4,60 €
<b>Chicken Sticks</b> Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen, knusprig gebacken, Sour Cream, Salsa & Honig-Senf-Sauce	4,60 €	<b>Nachos mit Tomaten &amp; Käse überbacken</b> Mit Sour Cream und Avocado Creme	4,90 €
<b>Tomato Soup</b> Frische Tomaten, Kräutercroutons, Sour Cream	4,10 €	<b>Tomate &amp; Mozzarella</b> Galbani Mozzarella mit frischem Basilikum, Aceto Balsamico-Dressing	6,90 €
			6,40 €

## SALATE

*Salad Bowl*

<b>Kleiner gemischter Salat</b> Blattsalate mit Gurke, Tomaten, Paprika, Hausbrot	5,20 €		
<b>Rucola Salat</b> Mit Kirschtomaten, frisch gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und Hausbrot	6,90 €		
<b>Tuna Salat</b> Verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebelringen und Hausbrot	7,90 €		
		Wahlweise zu jedem Salat:	
		· Hähnchenbrustfiletstreifen	2,70 €
		· Rinderfiletstreifen	3,90 €
		· Garnelen	4,50 €

# STEAKSPEZIALITÄTEN

Steakspecials

Saftig gegrillt auf dem Lavastein

## Hüftsteak \*

Mit kleinem gemischtem Salat,  
Ofenkartoffel mit Sour Creme  
und Hausbrot

200g 11,40 €

## Rumpsteak \*

Mit kleinem gemischtem Salat,  
Ofenkartoffel mit Sour Creme  
und Hausbrot

180g 13,90 €

250g 17,80 €

## Torero Ribeye \*

Mit kleinem gemischtem Salat,  
Ofenkartoffel mit Sour Creme  
und Hausbrot

250g 14,90 €

350g 18,90 €

## Rinderfilet Mignon \*

Mit kleinem gemischtem Salat,  
Ofenkartoffel mit Sour Creme  
und Hausbrot

200g 19,80 €

\* Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

# MATADOR SPECIALS

Matador Specials

## Baked Potato mit Sour Cream

4,90 €

## Baked Potato mit Chicken

6,40 €

## Baked Potato mit Chili con Carne

Ofenkartoffel gefüllt mit würzigem  
Chili con Carne, überbacken mit  
Cheddar Mozzarella Cheese <sup>2</sup>

5,90 €

Ofenkartoffel gefüllt mit zartem  
Hähnchenbrustfiletstreifen, überbacken mit  
Cheddar Mozzarella Cheese <sup>2</sup>

## Baked Potato mit Fjordlachs

9,90 €

Ofenkartoffel mit Fjordlachs auf Blattspinat

# BEILAGEN

Side Orders

## Kräuterbutter

0,60 €

## Steak Fries

2,20 €

## BBQ Sauce

0,60 €

Steakhouse Pommes

## Sour Cream

0,80 €

## Potato Wedges

2,20 €

## Avocado Creme

0,80 €

Kartoffelecken

## MATADOR Brotkorb

1,00 €

## Speckbohnen

2,70 €

## MATADOR Hausbrot

1,20 €

## Pfannengemüse

2,90 €

Frisches Knoblauchbaguette

## Hausgemachter Cole Slaw

1,40 €

## Gedünsteter Brokkoli

2,90 €

Amerikanischer Krautsalat

## Basmatireis

1,70 €

## Champignons à la Creme

2,90 €

## Kartoffelbällchen

2,20 €

## Maiskolben

2,90 €

mit Kräuterbutter

# AMERIKANISCHE KÜCHE

American Grill

Saftig gegrillt auf dem Lavastein

## Original Play - Off Fire Works Burger <sup>2,7,8</sup> 9,40 €

Original amerikanischer Rindfleischburger  
·180g· in einem Sesambrötchen mit Relish, auf knackigem Eisbergsalat, mit Tomate, süßsaurer Gurke, abgerundet mit würzigem Chili con Carne, feurigen Jalapenos, Cole Slaw, Steak Fries, getoppt mit Play-Off-Burger-Dressing

## Original Play - Off Double Cheeseburger <sup>2,7,8</sup> 9,40 €

Original amerikanischer Rindfleischburger  
·180g· mit Cheddar Cheese Mozzarella, in einem Sesambrötchen mit Relish, auf knackigem Eisbergsalat, mit Tomate, Zwiebeln, süßsaurer Gurke, knusprigen Steak Fries, Cole Slaw, getoppt mit Play-Off-Burger-Dressing

## Original Play - Off Burger Deluxe <sup>2,6,7,12,13</sup> 9,40 €

Original amerikanischer Rindfleischburger  
·180g· mit Cheddar Cheese Mozzarella, in einem Sesambrötchen mit Relish, auf knackigem Eisbergsalat, mit Tomate, süßsaurer Gurke, abgerundet mit knusprigem Bacon und feurigem Chili, knusprigen Steak Fries und Cole Slaw, getoppt mit Play-Off-Burger-Dressing

## Chicken Club Sandwich <sup>7,8</sup> 9,40 €

Hähnchenbrustfilet, Sandwichbrot, Tomaten, Gurke, Salat mit Steak Fries

## Original BBQ Spare Ribs 9,10 €

Deftige Spare Ribs, frisch vom Grill, serviert mit Potato Wedges, hausgemachtem Cole Slaw & BBQ Sauce

Alle drei Burger auch als XXL ·360g· für 12,90 €

## PASTA

Pasta

Wahlweise mit Spaghetti oder Penne

## Pasta Pesto 7,20 €

Mit hausgemachtem Basilikumpesto und Parmesan

## Pasta Arrabbiata 7,60 €

Pikante Tomatensauce mit frischem Chili und Oliven <sup>3</sup>

## Pasta Chicken 8,90 €

Hähnchenbrustfiletstreifen, Champignons, leichte Limetten-Sahnesauce und Parmesan

## Pasta Carbonara <sup>13</sup> 8,90 €

Mit Schinken, Parmesan und Ei

## Pasta Salmone 9,80 €

Lachsstreifen in leichter Sahnesauce

## Pasta MATADOR 11,90 €

Rinderfiletstreifen in Sherrysahnesoße

## PIZZA

Pizza

## Margharita 6,70 €

Mozzarella, frische Tomatenscheiben und hausgemachtem Basilikumpesto

## Salami 7,90 €

Mozzarella, Tomaten und Salami

## Tonno 9,30 €

Mozzarella, Tomaten, Oliven <sup>3</sup>, Zwiebeln und Thunfisch

## Rucola 8,20 €

Mozzarella, Tomaten, frischer Rucola und Parmesan

wahlweise mit:

· Serrano Schinken

· Garnelen

3,50 €

4,50 €

## DESSERTS

Dessert

**Mascarponecreme an Waldbeeren**

5,90 €

**Vanilleeis mit Kürbiskernöl  
& Kürbiskernen**

3,90 €

### Eisbecher

Ice

**California Style**

Vanille-, Mango- und Erdbeereis  
mit frischen Früchten, Erdbeersauce,  
Kokossirup und Sahne

5,90 €

**Sweedish Style**

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör  
und Sahne

5,20 €

**Eisbecher Matador**

Chocolate Chili-, Wallnuß Feige-  
und Pistazieneis, Feigensauce und  
eine Chilischote

5,90 €

**Saison Style**

Erfragen Sie nach unseren Angeboten.  
Je nach Saison: Erdbeeren, Heidelbeeren,  
heiße Pflaumen...

5,90 €

**Creamy Milkshakes**

3,40 €

**Vanilla - Cookie Milkshake  
mit Espresso**

4,40 €

Unsere Eisbecher werden mit Eiscreme aus eigener Produktion zubereitet  
Wir führen auch lactose- und glutenfreies Eis. Fragen sie unser freundliches Personal!

**TÄGLICH KAFFEKLATSCH FÜR 4,50 €**

Ein Stück Kuchen & ein Kaffee ihrer Wahl

Saisonale frische Kuchen, wählen sie bitte je nach Angebot  
oder fragen sie unser Servicepersonal.



## PARTYLOCATION

Für ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten  
nehmen wir gern Ihre Reservierung entgegen:

0331 - 201 98 63 · info@matador-potsdam.de · www.matador-potsdam.de

## KAFFEE

Coffee

<b>Tasse Kaffee</b>	2,20 €	<b>Eiskaffee</b>	3,80 €
<b>Große Tasse Kaffee</b>	3,80 €	<b>Eisschokolade</b>	3,80 €
<b>Espresso</b>	1,90 €	<b>Hot Chocolate</b>	2,80 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,10 €	<b>Hot White Chocolate</b>	3,10 €
<b>Doppelter Espresso</b>	2,90 €	<b>Milkshakes<sup>2</sup></b>	3,40 €
<b>Cappuccino</b>	2,50 €	Vanille, Erdbeere, Mango,	
<b>Coffee Latte</b>	2,90 €	Schokolade, Vanilla - Cookie	
Milchkaffee			
<b>Latte Macchiato</b>	2,90 €		

### Extras

<b>Flavour<sup>2,7</sup></b>	0,40 €	<b>Sahne</b>	0,40 €
French Vanilla, Caramel, Hazelnut, Macadamia, Mandel <sup>10</sup>			

## TEE

Tea

Looser Tee in Premiumqualität portioniert im Teeglas 0,3 l

<b>Darjeeling</b>	2,40 €	<b>Pfefferminze</b>	2,40 €
<b>Grüner Tee</b>	2,40 €	<b>Kräutergarten</b>	2,40 €
<b>Rooibos Vanilla</b>	2,40 €	<b>Werderaner Obstgarten</b>	2,40 €
<b>Kamille</b>	2,40 €	<b>Heiße Zitrone</b>	2,20 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softdrinks

<b>Gerolsteiner Sprudel</b> Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,25 l 2,10 € Fl. 0,75 l 5,20 €	<b>Red Bull</b> <sup>1, 2, 9</sup>	0,25 l 3,30 €
<b>Gerolsteiner Medium</b> Natürliches Mineralwasser wenig Kohlensäure	Fl. 0,25 l 2,10 € Fl. 0,75 l 5,20 €	<b>Bionade</b> Holunder, Ingwer - Orange, Litschi, Quitte	0,33 l 2,40 €
<b>Gerolsteiner Naturell</b> Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	Fl. 0,25 l 2,10 € Fl. 0,75 l 5,20 €	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4 l 3,60 €
<b>Coca Cola</b> <sup>1, 2</sup> , <b>Coke Light</b> <sup>1, 2, 4, 8</sup>	0,2 l 2,10 €	<b>Pfirsichschorle</b>	0,4 l 3,60 €
<b>Sprite, Spezi</b> <sup>1, 2, 6</sup> , <b>Fanta</b> <sup>2, 6, 7</sup>	0,4 l 3,70 €	<b>Maracujaschorle</b>	0,4 l 3,60 €
		<b>Mangoschorle</b>	0,4 l 3,60 €

### HAUSGEMACHTE LIMONADE „AMERICAN STYLE“ · 0,4 l · 3,90 €

Erdbeere · Kirsch · Mango · Pfirsich · Kiwi

## SÄFTE

Juices

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l 3,30 € 0,4 l 4,80 €	<b>Kirschnektar</b>	0,2 l 2,10 €
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	0,2 l 2,10 €	<b>Maracujanektar</b>	0,2 l 2,10 €
<b>Orangensaft</b>	0,2 l 2,10 €	<b>Mangonektar</b>	0,2 l 2,10 €
<b>Pfirsichnektar</b>	0,2 l 2,10 €	<b>Ananassaft</b>	0,2 l 2,10 €
		<b>Bananennektar</b>	0,2 l 2,10 €

Alle Säfte auch als 0,4 l für 3,90 €

## APERITIF

Aperitif

<b>Sherry Sandemann Medium, Dry</b>	5 cl 3,10 €	<b>Prosecco</b>	0,1 l 3,80 €
<b>Martini</b> Bianco, Rosso	5 cl 3,10 €	<b>Prosecco Aperol</b>	0,1 l 4,50 €
		<b>Prosecco Cassis</b> mit Cassiseis	0,1 l 4,40 €

## PROSECCO · CHAMPAGNER

Prosecco · Champagne

<b>Prosecco Spumante</b>	0,75 l 19,20 €	<b>Veuve Cliquot</b>	0,75 l 69,00 €
--------------------------	----------------	----------------------	----------------

## BIER

Beer

<b>Bitburger</b>	0,3 l	2,30 €	<b>Radler</b> <sup>2</sup>	0,3 l	2,20 €
Pils	0,5 l	3,20 €	mit Orangenlimonade	0,5 l	3,10 €
	Pitcher 1,5 l	8,49 €	<b>Alsterwasser</b> <sup>2</sup>	0,3 l	2,20 €
<b>Köstritzer</b>	0,3 l	2,30 €	mit Zitronenlimonade	0,5 l	3,10 €
Schwarzbier	0,5 l	3,20 €	<b>Diesel</b> <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,20 €
	Pitcher 1,5 l	8,49 €	mit Coca Cola	0,5 l	3,10 €
<b>Erdinger Hefe</b>	0,5 l	3,30 €	<b>Bitburger Drive</b>	Fl. 0,33 l	2,60 €
<b>Erdinger Kristall</b>	Fl. 0,5 l	3,30 €	Alkoholfrei		
<b>Erdinger Dunkel</b>	Fl. 0,5 l	3,30 €	<b>Kandi Malz</b>	Fl. 0,33 l	2,10 €
<b>Erdinger Alkoholfrei</b>	Fl. 0,5 l	3,30 €			
<b>Berliner Weisse</b>	Fl. 0,33 l	2,60 €			
Himbeere oder Waldmeister <sup>2</sup>					

## WEIN

Wine

### Hauswein

<b>Weißwein</b>	Karaffe 0,25 l	3,90 €	<b>Rotwein</b>	Karaffe 0,25 l	3,90 €
	Karaffe 0,5 l	7,60 €		Karaffe 0,5 l	7,60 €

### Weißwein & Roséwein

<b>Acta Real Blanco Viura</b>	0,1 l	2,20 €	<b>Rheingau Riesling</b>	0,1 l	2,50 €
Spanien · Rojas y Olarra	0,2 l	4,20 €	Deutschland · QbA · Schloss Vollrads	0,2 l	4,60 €
<i>Leichter, feinduftiger Wein mit sehr feinen und milden Fruchtsäuren</i>	0,75 l	14,20 €	<i>Lebendige Frische, gepaart mit herrlicher Frucht und Leichtigkeit</i>	0,75 l	15,20 €
<b>Chardonnay</b>	0,1 l	2,50 €	<b>Cinsault</b>	0,1 l	2,70 €
Frankreich · Les Jamelles	0,2 l	4,60 €	Frankreich · Les Jamelles	0,2 l	4,90 €
<i>Ausgewogen und rund mit verspielter Säure und Aromen von reifen gelben Früchten</i>	0,75 l	15,20 €	<i>Fruchtig-frischer Rosé mit Erdbeeraroma, leicht süffig</i>	0,75 l	16,20 €

### Rotwein

<b>Rioja</b>	0,1 l	2,50 €
Spanien · Gran Familia	0,2 l	4,60 €
<i>Feine Kirschnote, fruchtig, leicht im Geschmack</i>	0,75 l	15,20 €

<b>Malbec</b>	0,1 l	2,70 €
Argentinien · Mendoza	0,2 l	4,90 €
<i>Intensiver Duft von schwarzen Beerenfrüchten, Anklänge von Rauch und Mocca, nachhaltig</i>	0,75 l	16,20 €

### Unsere Weinempfehlung

<b>Marqués de Murrieta</b>	0,1 l	4,10 €
Spanien · YGAY · Rioja 2006	0,2 l	7,80 €
<i>100 % Tempranillo</i>	0,75 l	25,40 €
<i>Ein herrlicher Barrique!</i>		

## LONGDRINKS

Long Drinks

Alle Longdrinks enthalten 4 cl der jeweiligen Spirituose und werden im Glas 0,3 l serviert

<b>Gin Tonic</b> <sup>5</sup>	5,20 €	<b>Jägermeister Red Bull</b> <sup>1,2,9</sup>	6,80 €
<b>Campari</b> <sup>2</sup> <b>Orange / Soda</b>	5,20 €	<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2</sup>	6,20 €
<b>Vodka Lemon</b> <sup>5</sup>	5,20 €	<b>Tequila Sunrise</b> <sup>2,7</sup>	5,90 €
Russian Standard Vodka		<b>Jack Daniels Cola</b> <sup>1,2</sup>	6,20 €
<b>Vodka Red Bull</b> <sup>1,2,9</sup>	6,80 €	<b>Likör 43 mit Milch</b>	4,90 €
<b>Aperol Sprizz</b>	4,90 €	Vanillelikör mit Milch	
Aperol <sup>2</sup> , Prosecco, Soda		<i>Spanisches Nationalgetränk</i>	
<b>Moscow Mule</b>	5,80 €		
Russian Standard Vodka, Limetten, Ginger Ale <sup>2</sup>			

## SPIRITUOSEN

Spirits

2 cl

<b>Grappa Nonino Chardonnay</b>	3,50 €	<b>Malteser Aquavit</b>	2,30 €
<b>Sambuca Molinari</b>	2,30 €	<b>Nussbäumer Williams</b>	2,70 €
<b>Baileys</b> <sup>1,2,7</sup>	2,30 €	<b>Tequila Olmeca Silver</b>	2,30 €
<b>Ramazzotti</b>	2,30 €	<b>Averna</b>	2,30 €
<b>Fernet Branca</b>	2,30 €	<b>Jägermeister</b>	2,30 €

4 cl

<b>Russian Standard Vodka</b>	3,90 €	<b>Havana Club Rum , 7 Jahre</b>	4,90 €
<b>Jack Daniel's Whiskey</b>	4,90 €	<b>Johnny Walker Black Lable</b>	5,90 €
<b>Remy Martin VSOP</b>	4,90 €		

### Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig; 2 = mit Farbstoff; 3 = geschwärzt (Eisen - II - Gluconat); 4 = enthält eine Phenyl- Analinquelle; 5 = mit Chinin; 6 = mit Antioxidationsmitteln; 7 = mit Konservierungsstoffen; 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 9 = mit Taurin; 10 = aus Mandeln hergestellt; 11 = mit Phosphat; 12 = mit Geschmacksverstärker; 13 = gepökelt

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.

## COCKTAILS

Cocktails

<b>Caipirinha</b> Cachaça, frische Limette, Rohrzucker, Crushed Ice	6,30 €	<b>Hurricane</b> Havana Club, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine <sup>7</sup> , Lime Juice	7,20 €
<b>Mojito</b> Havana Club, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Soda	6,90 €	<b>Mai Tai</b> Myer's Rum, Havana Club, Old Pascas 73%, Aprikot Brandy, Mandelsirup <sup>7, 10</sup> , Ananassaft, Lime Juice	8,20 €
<b>Strawberry Daiquiri frozen</b> Havana Club, Erdbeeren, Crushed Ice, Lime Juice	6,90 €	<b>Long Island Ice Tea</b> Havana Club, Russian Standart Vodka, Gin, Tequila weiß, Triple Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Cola <sup>1, 2</sup>	8,20 €
<b>Sex on the Beach</b> Russian Standart Vodka, Peach Tree, Orangensaft, Cranberrynektar	6,90 €	<b>Zombi</b> Myer's Rum, Havana Club, Old Pascas 73%, Aprikot Brandy, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine <sup>7</sup> , Orangensaft, Ananassaft	8,20 €
<b>Watermelon Man</b> Russian Standart Vodka, Wassermelonenlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine <sup>7</sup>	6,90 €		
<b>Pina Colada</b> Havana Club, Ananassaft, Kokossirup <sup>7</sup> , Sahne	6,90 €		

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Nonalcoholic Cocktails

<b>Ipanema</b> Ginger Ale <sup>2</sup> , Limette, Rohrzucker	5,30 €	<b>Strawberry Dream</b> Ananassaft, Erbeerpüree, Zitrone, Kokos, Sahne	5,70 €
<b>Virgin Colada</b> Ananassaft, Kokosmark, Sahne	5,30 €	<b>Fruit Punch</b> Maracujanektar, Ananas- und Orangensaft, Lime Juice, Grenadine <sup>7</sup>	5,70 €

## HAPPY HOUR

Täglich von 21.00 Uhr - 23.00 Uhr jeder Cocktail zum Preis von 4,80 €