

vorspeisen & tapas

gambas gebraten, in knoblauchöl	€ 9.90
calamares frittiert, mit dip	€ 6.90
the mine dos wählen sie 2 vorspeisen und tapas zum probieren aus (gambas und calamares ausgenommen)	€ 9.90
chorizo spanische wurst mit weißwein	€ 5.90
pimientos de padron kleine gebr. paprikaschoten, meersalz	€ 5.90
hähnchenbruststreifen knusprig gebraten	€ 5.90
bruschetta, klassisch geröstetes brot mit tomaten, basilikum und knoblauch	€ 5.90
serranoschinken typisch spanischer schinken	€ 5.90
manchego käse typischer spanischer käse	€ 5.90
parmesan typisch italienischer käse	€ 5.90
aioli hausgemacht, mit frischem brot	€ 4.90
hummus kichererbsenpüree mit sesamöl und kräutern serviert	€ 4.90
gemischte oliven bio	€ 4.90

Corona

Kontaktdatenerhebung im Rahmen der aktuell gültigen Verordnung zur Verhütung übertragbarer Krankheiten des Landes Nordrhein-Westfalen.

Verehrte Gäste,
wir sind derzeit dazu verpflichtet, Kontaktdaten und Aufenthaltszeiten unserer Gäste zur Ermöglichung des Monitorings der Corona – Pandemie zu dokumentieren.

Daher bitten wir Sie sich hier kurz zu registrieren.

suppen

tagessuppe täglich wechselnd	€ 6.90
--	--------

salate

bunter knackiger salat der saison mit zartem rinderfilet	€ 16.90
bunter knackiger salat der saison mit premium gambas	€ 16.90
bunter knackiger salat der saison mit knusprig gebratenen hähnchenbruststreifen	€ 13.90
bunter knackiger salat der saison mit oliven und parmesan	€ 11.90

dazu unser passendes Hausdressing

pasta

bandnudeln mit premium gambas, auf chili, knoblauch und cherry tomaten	€ 16.90
bandnudeln mit zarten rinderfiletstreifen in champignonsahnesauce	€ 16.90

LUCA App



The Mine



hauptgerichte

saftiges argent. rinderfilet 220 gramm, mit beilage nach wahl: pommes, süßkartoffelpommes, spinat mit knoblauch, gemischtes grillgemüse oder einem frischen knackigen salat	€ 29.90
wahlweise mit folgenden saucen: pfeffer, champignonrahm, sauce bernaise, kräuterbutter	
lachsfilet mit frischen kräutern, zitrone und beilagensalat	€ 21.90
schnitzel wiener art hausgemacht in der pfanne mit pommes	€ 16.90
the mine burger brioche, 170g rinderpatty, burger-sauce, tomate, salat, käse mit pommes	€ 14.90
the mine currywurst mit pommes und einem kleinen salat	€ 9.90

ketchup oder mayo	€ 0.50
--------------------------	--------

vegetarisch & vegan

die grüne seele (vegetarisch) gebr. spinat auf knoblauchjoghurt mit brot	€ 14.90
gemüsepfanne (vegan) saisonales gemüse gebraten	€ 14.90

desserts

hausgemachtes tiramisu	€ 6.90
1 kugel eis (schoko, vanille, erdbeer)	€ 1.50
gemischtes eis (3 kugeln)	€ 4.00
käseplatte 3 verschiedene käsesorten mit feigensenf	€ 14.90
käsekuchen	€ 4.00
apfelkuchen	€ 4.00
extra sahne	€ 0.50

events

die neue location für ihre veranstaltung!

für hochzeiten, geburtstage, tagungen, konferenzen, usw, wir bieten die passenden kulinarischen highlights und räumlichkeiten.

sprechen sie uns an!

heiße getränke

cafe crema	€ 2.70
entkoffinierter kaffee	€ 2.70
espresso	€ 2.40
espresso macchiato	€ 2.70
doppelter espresso	€ 3.60
latte macchiato	€ 3.90
milchkaffee	€ 3.60
cappucino	€ 3.60
kakao	€ 3.10
kakao mit sahn	€ 3.50
glas tee	€ 2.70

alkoholfreie getränke

herzogquelle	0,25l	€ 2.50
herzogquelle	0,75l	€ 6.50
herzogsquelle still	0,25l	€ 2.50
herzogsquelle still	0,75l	€ 6.50
coca-cola	0,2l	€ 2.70
coca-cola light	0,2l	€ 2.70
coca-cola zero	0,2l	€ 2.70
fanta orange	0,2l	€ 2.70
sprite	0,2l	€ 2.70
schweppes tonic water	0,2l	€ 3.10
schweppes bitter lemon	0,2l	€ 3.10
schweppes ginger ale	0,2l	€ 3.10
säfte		
apfelsaft	0,2l	€ 2.70
orangensaft	0,2l	€ 2.70
ananassaft	0,2l	€ 2.70
maracujasaft	0,2l	€ 2.70
apfelschorle		€ 2.70
orangenschorle		€ 2.70
maracujaschorle		€ 2.70

bier vom fass

veltins	0,3l	€ 3.20
veltins	0,5l	€ 4.60
weizenbier maisel weiße	0,5l	€ 4.90
alster, radler, krefelder	0,3l	€ 3.90

aus der flasche

malzbier	€ 3.20
veltins alkoholfrei	€ 3.20
weizenbier alkoholfrei maisels weiße	€ 4.90

sekt / champagner

geldermann brut	0,1l	€ 5.00
geldermann brut	0,75l	€ 28.00
lanson champagner label brut		€ 99.00

longdrinks

wodka lemon (absolut)	0,2l	€ 7.00
wodka orange (absolut)	0,2l	€ 7.00
gin tonic mit gordons	0,2l	€ 7.00
gin tonic mit bombay saphire	0,2l	€ 7.50
gin hendricks	0,2l	€ 8.50
campari orange	0,2l	€ 6.50
bacardi cola	0,2l	€ 7.00
whisky cola	0,2l	€ 7.00
cuba libre	0,2l	€ 7.00

speisekarte
in digital?
hier scannen ->

spirituosen

vermouth		
martini bianco	5cl	€ 4.00
campari	4cl	€ 4.50
aperol	4cl	€ 4.50
weinbrand - cognac		
asbach uralt	4cl	€ 4.50
remy martin v.s.o.p.	4cl	€ 6.50
hennessy v.s.o.p.	4cl	€ 6.50
scotch whisky		
johnnie walker red label	4cl	€ 6.50
scotch whiskey 12 years old	4cl	€ 8.00
scotch whiskey 15 years old	4cl	€ 8.50
scotch whiskey 18 years old	4cl	€ 9.00
scotch single malt whisky		
talisker 10 years old	4cl	€ 7.50
bourbon whiskey		
jim beam	4cl	€ 6.50
jack daniels	4cl	€ 7.00
wodka		
russian standard original vodka	2cl	€ 3.00
absolut	2cl	€ 3.50
rum		
bacardi light dry	2cl	€ 3.50
ron abuele 7 anos	2cl	€ 4.00
ron abuele 12 anos	2cl	€ 4.50
botucal	2cl	€ 6.00
tequila		
sierra antiguo weiss	2cl	€ 4.50
sierra antiguo braun	2cl	€ 4.50
gin		
finsburry	2cl	€ 3.50
gordons	2cl	€ 3.00
bombay saphire	2cl	€ 4.00
hendricks	2cl	€ 5.50
aquavit		
malteser	2cl	€ 3.00
aalborg jubi aquavit	2cl	€ 3.00
linie aquavit	2cl	€ 3.00

spirituosen

liköre und bitter

sambuca	2cl	€ 2.90
baileys	2cl	€ 4.50
fernet branca	2cl	€ 2.90
ramazzotti	4cl	€ 4.50
averna amaro	4cl	€ 4.50
helbing kümmel	2cl	€ 3.00
korn	2cl	€ 2.00
grappa		
grappa di chardonnay 40%	2cl	€ 5.50
grappa di nebbiolo da barolo 40%	2cl	€ 5.50

cocktails

hugo	€ 6.50
holunderblütensirup, minze, limette, soda & prosecco	
aperol spritz	€ 6.50
aperol, soda & prosecco	
pina colada	€ 8.50
weißer rum, ananassaft, kokossirup & sahn	
caipirinha	€ 8.50
cachaca, limette & -saft, brauner rohrzucker	
mojito	€ 8.50
havana, minze, limette, rohrzucker	
mai tai	€ 9.50
brauner rum, dry orange, ananassaft, zitronensaft & mandelsirup	
sex on the beach	€ 9.50
wodka, peach tree, maracujasaft, zitronensaft, creme de cassis	

cocktails 0% vol.

florida	€ 7.50
orangen-, ananas-, zitronensaft, maracujanektar, grenadine	
sherly temple	€ 7.50
zitronensaft, grenadine, rohrzuckersirup, cocktailkirsche & ginger ale	