



Speisen & Getränke

Wöchentlich wechselnde Angebote

Wir freuen uns auf Begegnungen mit Euch



Rita & Jan

*Besondere Momente verdienen eine besondere Feier
an einem besonderen Ort!*

Unsere Räume können Sie mieten!

Kalte Vorspeisen

Olive^{1,2}n & Peperoni^{1,2} 6,90 €

Aioli^{DBLE} 4,90 €

Tzatziki^{DE} 4,90 €

Rote Beete -
à la Comeback 4,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir warmes Baguette.

Warme Vorspeisen

Hirtenkäse^{14 D} gebacken 11,90 €
Mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika & Honig

Warmer Schafskäse^{14 D} 8,90 €
Mit Oliven,^{1,2} eingelegten Tomaten & Aioli ^{DBLE}

Gefüllter Mozzarella^{14 D, 1,2}
im Speckmantel^N 8,90 €
10,90 €
Mit Oliven, Basilikumpesto,^{E,K}
eingelegten Tomaten & Aioli ^{DBLE}

Gegrillte Peperoni^E 6,90 €
Mit Joghurt^{D,2}

Rita's spezial^{DBLE} 8,90 €
Geschmorte Champignons mit Aioli

Hausgemachte Suppen

Hausgemachte Suppe
je nach Saison

klein ab 5,90 €

groß ab 8,90 €

Unser Klassiker:

Chili con Carne^{2,0}

6,90 €

Mit Creme fresh

Wir kochen alle Gerichte für Euch mit Liebe -
aus hauseigenen Rezepten.

Rund um die Vitamine

Gemischter Beilagensalat^{L,M} 4,90 €

Salat mit gebratenem
Hähnchenfilet 13,90 €

Knackiger Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika,
knusprigen Hähnchenfilet, gebratenen Champignons,
Mandelsplitter & Aioli *DBLE*

Gemischter Salat
nach griechischer Art<sup>L,M,K,D,
B,E,14</sup> 14,90 €

Frischer Salat mit warmen Schafskäse,
Gurke, Tomaten, Paprika, Oliven,
Wallnüssen, halbtrockneten Tomaten & Tzatzik

Zu allen Salaten servieren wir warmes Baguette.

Schuitzeljagd

Nach Wiener Art

7,90 €

Schweineschnitzel je 200 g

Champignon

10,90 €

Schweineschnitzel mit frischen Champignons^D
à la creme

Ungaru

10,90 €

Schweineschnitzel mit feuriger Paprikasauce

"Trucker"

9,90 €

Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern & Gewürzgurke

Spareribs

13,90 €

Hauseigenes Geheimrezept

Gyros special à la Comeback

14,90 €

Mit Salat, Tzatziki und Pommes frites

Rustikale Bratkartoffelu

... zusätzlich 2 Spiegeleier 11,90 €
Dazu Aioli & Gewürzgurke ^{D,B,L,E,14}

... zusätzlich
bayrischer Leberkäse 14,90 €

... zusätzlich überbacken
mit Schafskäse ^{D,14} 16,90 €

Die Kartoffelu beziehen wir aus regionalem Anbau.

Geflügel

Hähchenfilet

Gefüllt mit Spinat, Schafskäse^D & Paprika

14,90 €

Hähchenfilet-Spieß

Gegrillt

8,90 €

Hähchenfilet

Mit Tomatenscheiben & Mozzarella überbacken
dazu servieren wir hausgemachten Feigensenf

14,90 €

*Uns ist es wichtig Qualität anzubieten,
deshalb beziehen wir unsere Produkte überwiegend
aus der Region.*

Beilagen

Provence-Kartoffeln

Kleine Portion

6,90 €

Große Portion

8,90 €

Bratkartoffeln

6,90 €

Mediterranes Gemüse

Kleine Portion

6,90 €

Große Portion

8,90 €

Pommes frites

4,00 €

Mayonnaise oder Ketchup

0,50 €

Alle Beilagen separat nach Wahl

Danach ... etwas Süßes als Dessert

Vanilleeis ^{D, A, Z}

6,90 €

Mit heißen Kirschen

Schokokuchen

9,90 €

Hausgemacht mit cremigem Vanilleeis &
marinierten Himbeeren ^D

Jogurt mit Honig & Walnüssen ^{D, K, M}

7,90 €

Künefe ^{14, P, D, C, K}

9,90 €

Orientalisches Dessert-Gebäck aus Fladenteig.
Gefüllt mit Mozzarella in Limetten- & Orangensirup.
Als topping gehobelte Pistazien, dazu Vanilleeis & Früchte

Alkoholfreie Getränke

	0.3 l
Cola ^{1,3,5}	2,80 €
Fanta ^{1,3,5}	2,80 €
Sprite ^{1,3,5}	2,80 €
Wasser (Flasche 0.25 l)	2,30 €
Wasser (Flasche 0.75 l)	5,90 €
Tafelasser (Osmose)	4,90 €
Naturtrüber Apfelsaft	3,20 €
Orangensaft	3,20 €
Rhabarbersaft	3,20 €
Apfel- oder Rhabarberschorle	3,00 €
Bitter Lemon chininhaltig	3,50 €
Tonic Water chininhaltig	3,50 €

Biere vom Fass

	0.3 l	0.4 l
 Zwickel	3,10 €	4,10 €
 Jever	3,10 €	4,10 €
 Brinkhoff's	3,10 €	4,10 €
 Büble dunkel	3,10 €	4,10 €

Biere aus der Flasche

 Büble-Allgäuer Edelweissbier	4,50 €
 Becks	3,20 €

Biere aus der Flasche



Bayreuther

4,50 €

Aktien Landbier, Fränkisch dunkel

Biere Alkoholfrei



Büble-Allgäuer

4,50 €

Edelweißbier



Jever fun

3,20 €

Weissweine

Vom Weingut Vogel aus Rheinhessen

	0.1 l	0.2 l
<i>Grauer Burgunder „S“</i>	3,20 €	5,90 €

Ausdruckvoll, ein Wein mit facettenreichen Aromen, trocken und säurearm

<i>Weißer Burgunder „S“</i>	3,20 €	5,90 €
-----------------------------	--------	--------

Trocken, mit kräftigem Körper, elegante Frucht eingebunden in den Duft reifer Bananen

<i>Riesling Spätlese</i>	3,20 €	5,90 €
--------------------------	--------	--------

Sehr mineralisch & komplex, mit dem Duft nach Pfirsich, eingebunden in eine harmonisch filigrane Säure

<i>Sauvignou Blanc</i> vanWEINS	3,60 €	6,90 €
---------------------------------	--------	--------

Fein fruchtig, nicht so trocken, elegante Frucht nach Mango-Kiwi-Ananas

<i>Rita's Hauswein</i>	4,90 €
------------------------	--------

<i>Weinschorle</i>	4,50 €
--------------------	--------

Rotweine

Val de los Frailes Tempranillo

0.1 l

0.2 l

3,90 €

7,50 €

Geschmack: Brombeere, Pflaume, Würzig, Rebsorte: Tempranillo
6 monatiger Barrigueausbau im Edeltank mit anschließender
6-monatiger Flaschenreife. Wein aus dem Hause Matarromera

Lau Criauza Tempranillo

3,60 €

6,90 €

Geschmack: Fruchtig, ausdrucksstark, rote Waldbeeren,
süßliche Gewürze, weiches Eichenholz.

Trauben aus der Rioja Alta und der Rioja Alavesa;
14-monatige Barriquereife mit anschließender
9-monatiger Flaschenreife

Der kräftige Rote vanWEINS

3,20 €

5,90 €

Garnacha, trocken vollmundig, Geschmack: Beerenstark

Ritas Hauswein

Trocken

4,90 €

Kleinigkeiten zum Wein

Oliven, Pepperoni, Ajoli, Baguette

8,90 €

Sekt & Champagner

	Glas	Flasche
<i>Haussekt</i> trocken	4,00 €	15,00 €

<i>Wiuzersekt</i> trocken, fruchtig	6,00 €	25,00 €
-------------------------------------	--------	---------

	375 ml	750 ml
<i>Moët & Chandon Champagner</i>	55,00 €	85,00 €

Für besondere Momente;
Delikates Fruchtaroma von gemischten
frischen Früchten und Blüten

<i>Champagne Lauson</i>	50,00 €	80,00 €
-------------------------	---------	---------

Der perfekte Start für jeden Anlass;
schmeckt spritzig und köstlich erfrischend

<i>Gratien & Meyer Crémant de Loire</i>	45,00 €
---	---------

Feines Bukett, frisch prickelnd, lebendig, unkompliziert

Wir bitten um Vorbestellung für eine Feier

Aperitiv

Cuba Libre

4 cl Rum, Limette, Cola

6,90 €

Aperol Spritz

Aperol, Sekt & Selters

6,90 €

„Biergarten“ spezial

Rhabarbersaft & Sekt

6,90 €

Amérie

Münsterländer Aperitiv mit Amérie, Sekt & Minze

6,90 €

Spirituosen

0.2 cl

Rhabarber	1,70 €
Koru	1,50 €
Wacholder (Langemeyer)	1,70 €
Kräuterwacholder	1,70 €
Jägermeister	2,00 €
Ramazzotti	3,00 €
Ferret Brauca	2,50 €
Veterano	2,50 €
Havana Club (Rum)	2,50 €
Wodka (Smirnov)	2,50 €
Aquavit	3,00 €
Ouzo	2,50 €
Jim Beam (Whiskey)	3,00 €
Jameson (Whiskey)	3,50 €
Obstler (versch. Sorten)	3,00 €

Spirituosen

0.4 cl

Baileys

4,00 €

Licor 43

4,00 €

Gin

0.3 cl

Bombay Dry Gin

3,00 €

Tauqueray

5,00 €

Bombay Sapphire

5,00 €

The Botanist

8,00 €

Tonic Water¹⁰

0.2 cl

3,50 €

Thomas Henry

Heiße Spezialitäten

Kaffee Crema⁹ 2,50 €

Cappuccino⁹ 3,00 €

Espresso⁹ 2,00 €

Latte Macchiato^{8, 9} 3,50 €

Heiße Schokolade⁸ 3,50 €

Heiße Schokolade⁸ 4,00 €

Mit Sahne und Milch

Tee 3,00 €

z.B. frischer Ingwer- oder Pfefferminztee
sowie besonders erlesene Teesorten

Keuzezeichnungs- erklärung

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 01. mit Farbstoffen | A. Glutenhaltiges Getreide |
| 02. mit Konservierungsstoffen | B. Eier & Erzeugnisse daraus |
| 03. mit Antioxidationsmitteln | C. Erdnüsse & Erzeugnisse daraus |
| 04. mit Geschmacksverstärker | D. Milch & Erzeugnisse daraus |
| 05. mit Schwefeloxid | E. Sellerie & Erzeugnisse daraus |
| 06. mit Schwärzungsmitteln | F. Sesam & Erzeugnisse daraus |
| 07. mit Phosphat | G. Lupinen & Erzeugnisse daraus |
| 08. mit Milcheiweiß | H. Krebstiere & Erzeugnisse daraus |
| 09. Koffeinhaltig | I. Fische & Erzeugnisse daraus |
| 10. Cheninhaltig | J. Soja & Erzeugnisse daraus |
| 11. mit Süßungsmitteln | K. Schalenfrüchte |
| 12. enthält Asparan | L. Senf & Erzeugnisse daraus |
| 13. gewachst | M. Schwefeldioxid & Sulphite |
| 14. aus pasteurisierter Kuhmilch | N. Weichtiere & Erzeugnisse |

*„Es sind die Begegnungen mit Menschen,
die das Leben lebenswert machen“*

Guy de Maupassant



Lotterstraße 19, 49078 Osnabrück

0541 5802687

www.comeback-os.de

rita@comeback-os.de



RESTAURANT | CHAMPAGNERLOUNGE | GARTENOASE

