



Apéritifs

370	Martini trocken	5 cl	2,90 €
371	Martini rot	5 cl	2,90 €
372	Martini weiß	5 cl	2,90 €
373	Sherry Sandemann, trocken	5 cl	2,90 €
431	Kir Royal, Sekt mit Cassis	0,1l	5,90 €
433	Aperol Sprizz	0,2l	5,90 €
434	Hugo Holunder, Prosecco, Soda	0,2l	5,90 €
435	Lillet wild Berry	0,2l	5,90 €

Bier frisch vom Fass

201	Gold Ochsen Original	0,5 l	4,10 €
202	Gold Weisse Hefeweizen	0,5l	4,30 €

Flaschenbier

206	Gold Ochsen alkoholfrei	0,33l	4,00 €
200	Gold Ochsen Pils	0,33l	4,00 €
209	Gold Ochsen Hell	0,33 l	3,70 €
208	Köstritzer Schwarzbier	0,33l	4,00 €
203	Gold Weisse dunkles Weizen	0,5l	4,30 €
204	Gold Weisse Kristall Weizen	0,5l	4,30 €
210	Gold Weisse leichtes Weizen	0,5l	4,30 €
214	Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,30 €

Biermischgetränke

205	Radler ^{ml}	0,5l	4,10 €
211	Cola – Bier ¹⁴	0,5l	4,10 €
212	Cola – Weizen ¹⁴	0,5l	4,10 €
213	Ruß	0,5l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke

500	afri Cola ¹⁴	0,3 l	3,30 €
501	afri ohne Zucker ¹⁴	Fl 0,33	3,50 €
502	Bluna Orange	Fl 0,33	3,50 €
503	Bluna Zitrone ²	0,3 l	3,30 €
504	Bluna Cola Mix ¹²³⁴	0,3 l	3,30 €
506	Softdrinks groß (afri Cola, Bluna Cola Mix, Bluna Zirone)	0,4 l	4,40 €
505	Navinta Tafelwasser	0,3l	2,40 €
509	Navinta Tafelwasser	0,4 l	3,20 €
507	Teinacher Gourmet Naturell	Fl 0,25	3,40 €
508	Teinacher Gourmet Naturell	Fl 0,5	5,20 €
511	Teinacher Gourmet Classic	Fl 0,25	3,40 €
512	Teinacher Gourmet Classic	Fl 0,5	5,20 €
510	San Pellegrino	Fl. 0,75	6,80 €
513	Schweppes Ginger Ale 15	Fl. 0,2	3,50 €
514	Schweppes Bitter Lemon 5	Fl. 0,2	3,50 €
515	Schweppes Tonic Water 5	Fl. 0,2	3,50 €

Säfte

519	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,80 €
520	Apfelsaftschorle Naturtrüb	0,4l	4,40 €
521	Apfelsaft Naturtrüb	0,2l	3,50 €
522	Orangensaft	0,2l	3,50 €
523	Maracujasaft	0,2l	3,50 €
524	Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	3,50 €
527	Saftschorle	0,4l	4,80 €

Heiße Getränke

102	Tasse Kaffee "Schümli"	3,20 €
103	Latte Macchiato	3,90 €
104	Cappuccino mit Milchschaum	3,60 €
106	Tasse Espresso	2,30 €
107	Doppelter Espresso	3,90 €
108	Glas Tee mit Kandis	3,50 €
109	Große Schokolade m. Schlagsahne	4,80 €
113	Espresso Macchiato	2,50 €
410	Glühwein	3,90 €

Rotwein

406	Casa Solar Tinto, Barrique trocken, Cosecheros y Criadores, Castilla, Spanien	0,2l	5,60 €
407	Vitiano Rosso d'Umbria IGT , trocken, Italien	0,2l	6,50 €
408	Haberschlachter Dachsberg Trollinger mit Lemberger QbA, halbtrocken fruchtiger typischer Württemberger	0,2l	6,20 €
409	Malbec Reserve, Mendoza AC trocken, Finca Sopenia, Tupungato, Argentinien	0,2l	7,50 €

Weißwein

401	Chardonnay delle Dolomiti IGT, Leichter trockener, schmackhafter Wein. Cantina Ethica/Lavis, Italien	0,2l	6,50 €
402	Pinot Grigio delle Dolomiti IGT trocken mit dezenter Säure und feiner, Frucht, Cantina Lavis, Trento, Italien	0,2l	6,50 €
403	Lugana San Benedetto halbtrocken, Zenatto Peschiera Del Garda, Italien	0,2l	7,50 €

Rose

411	Domaine Maurel, Rose Cabardes, trocken, Pays d'Oc IGP, Ventaneac (Cabardes), Südfrankreich	0,2	6,50 €
412	Waldulmer Weißherbst, ObA halbtrocken, WG Waldulm (Ortenau)	0,2l	6,50 €
414	Weinschorle	0,2l	5,20 €

Long Drinks

380	Campari Soda ¹	24 cl	8,50 €
381	Campari Orange ¹	24 cl	8,90 €
382	Gin Tonic (Tanqueary)	24 cl	8,90 €
383	Gin & Orange (Tanqueary)	24 cl	8,90 €
384	Wodka Lemon ⁵	24 cl	8,90 €
385	Wodka & Orange	24 cl	8,90 €
386	Bacardi Cola ¹⁴	24 cl	8,90 €
387	Jack Cola ¹⁴	24 cl	8,90 €

Whisky

341	Johnnie Walker Black Label	2 cl	3,90 €
342	Chivas Regal, 12 Jahre alt	2 cl	5,10 €
343	Jack Daniels	2 cl	3,90 €
344	Jim Beam, Bourbon	2 cl	3,80 €
346	Glenfiddich, pure Malt	2 cl	4,80 €
347	Bushmills Malt	2 cl	4,80 €
348	Glen Grant	2 cl	4,80 €

Prosecco

425	Prosecco Di Valdobiadene IGT	0,75l	26,00 €
426	Prosecco Di Valdobiadene IGT	0,1l	4,80 €

Obstbrände

310	Kirsch	2 cl	3,50 €
311	Himbeere	2 cl	3,50 €
312	Williamsbirne	2 cl	3,50 €
313	Mirabelle	2 cl	3,50 €
317	Grappa Cellini	2 cl	3,50 €

Klare Schnäpse

302	Tequila silver/gold	2 cl	3,40 €
307	Moskovskaya russ. Wodka	2 cl	3,40 €
308	Rhochzwei Ulmer DRY Gin	2 cl	5,70 €
309	Ouzo	4 cl	5,10 €
310	Raki	4 cl	5,10 €

Likör & Bitter

327	Sambuca	2 cl	3,80 €
328	Old Bailey's Irish Cream	2 cl	3,80 €
329	Jägermeister	2 cl	3,80 €
331	Fernet Branca	2 cl	3,80 €
332	Averna ²	2 cl	3,80 €
333	Ramazzotti Amaro	2 cl	3,80 €

Weinbrand & Cognac

361	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,20 €
363	Metaxa, 7 Sterne	2 cl	5,20 €
364	Hennessy Fine de Cognac	2 cl	5,20 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

*1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel | 4 coffeinhaltig
5 chininhaltig*

Ulm

Im „Fischkasten“
Marktplatz 15+16
89073 Ulm
Telefon 07 31/60 20 800
Fax 07 31/60 20 810

Augsburg

John Benton
Karolinenstraße 8
86150 Augsburg
Telefon 08 21/51 80 90
Fax 08 21/51 80 95

Bremen

Im „Beck's“ am Markt
Am Markt 1
28195 Bremen
Telefon 04 21/32 30 33
Fax 04 21/32 30 33

Aus dem Suppentopf

- 80 **Tomaten-Rahmsuppe³** € 5,40
von frischen Tomaten, mit Sahnehäubchen und Croûtons.
- 3 **John Benton's Pot³** € 6,20
Pikant und rassig, mit viel drin...
Paprika, Chili, rote Bohnen, Rindfleisch
und grüne Pfefferkörner - herzhaft und kräftig.

Kleine Köstlichkeiten

- 5 **Weinbergschnecken⁴** € 8,20
ein halbes Dutzend, mit würziger
Kräutercreme und Baguette.
- 6 **J.B. Cheeseburger** € 13,80
150g aus reinem Rindfleisch, Eisbergsalat, Burgersauce,
Cheddar-Käse, Gurken, Tomaten & karamellierte
Zwiebeln mit Pommes frites.
- 8 **Medaillon „Toscan“^{1,4}** € 16,20
zwei kleine Schweinemedallions mit Champignons à la
crème, serviert mit Kartoffelkroketten.
- 9 **Salisbury-Steak⁴** € 12,80
vom Rind-, frisch gehackt
mit Kräutercreme und Pommes frites.
- 10 **Steak „Mignon“^{1,4}** € 21,40
ein kleines Rinderhuf - Steak, überzogen mit
Kräuter-Steaksauce, dazu Pommes frites.
- 11 **Buffalo Chicken Wings** € 12,80
gewürzte Hähnchenteile mit Sour Cream
und Knoblauchbaguette.

Zu jeder Jahreszeit erwartet Sie eine Vielfalt verschiedener Salate, immer frisch vom Markt, dazu leckere, hausgemachte Salatsaucen nach eigenen Rezepten zubereitet.

- x **John Benton Dressing**
die phantasievolle Salatsauce, würzig-pikant
mit vielen Kräutern und Gewürzen.
- x **Swiss Dressing**
sahnig-leicht, mit Eigelb, französischem Senf,
mildem Sherryessig und bestem Salatöl.
- x **Italian Dressing**
Ausgewählte gartenfrische Kräuter, italienischer
Rotweinessig und ein wenig Salatöl.

Steaks

- 30 **Huftsteak⁴ 200g** € 16,90
aus dem besten Stück der Rinderkeule.
- 31 **Huftsteak⁴ 250g** € 20,20
das „Große“, kernig und saftig.
- 32 **Junior Rumpsteak⁴ 200g** € 19,80
kräftig und herzhaft im Geschmack, ohne Fettrand.
- 33 **Big Rumpsteak⁴ 250g** € 24,90
unser großes Rumpsteak mit dem typischen Fettrand.
- 34 **Filetsteak⁴ 200g** € 26,80
das zarteste Stück vom Rind, völlig fettfrei.
- 35 **Putensteak⁴ 200g** € 13,90
aus der Putenbrust, zart und kalorienarm.
- 36 **Schweinerückensteak⁴ 200g** € 13,60
eine gute Portion, mit würziger Kräutercreme.
- 37 **Rib Eye Steak⁴ 300g** € 24,20
ein kleiner Fettkern macht das Steak
beim Grillen besonders schmackhaft.

Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht des Fleisches.
Wie sollen wir Ihr Steak grillen, englisch – medium – durch?
Ohne Mehrpreis servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak knusprig geröstetes Knoblauchbaguette und würzige Kräutercreme.

Salate frisch serviert

- 72 **JB -Salat Bowl** €5,10
ein natürliches Salatvergnügen aus vielen knackigen
Salaten mit der Salatsauce Ihrer Wahl serviert
- 73 **Chef-Salat²³¹** € 9,30
die große Portion aus vielen frischen Salaten
mit Tomaten, einem gekochtem Ei,
Schinken-Käse-Röllchen, dazu knuspriges Knoblauchbaguette
- 75 **American Salat²** € 13,60
die große Salatkomposition mit saftig gebratener
Putenbrust, rosa Grönland-Crevetten, krossen
Speckscheiben, darüber JB-Dressing. Serviert mit
knusprig getoastetem Knoblauchbaguette.

*Alle Zusatzstoffe, die nach §9 der Zusatzstoffe
Zulassungsverordnung kenntlich gemacht werden
müssen, sowie Allergene sind in unserer
Informationsmappe einzusehen.
1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Alkohol*

Spezialitäten

- 40 **„John Benton“ Steak^{1,4} 200g** € 26,80
ein zartes Rumpsteak mit JB-Kräuter Steaksauce, dazu
servieren wir Ihnen knackig frischen Salat.
- 41 **„Peppers“^{1,4} 200g** € 22,80
ein herzhaftes Huftsteak in einer rassig-scharfen Sauce mit
grünem Madagaskar Pfeffer, verfeinert mit Cognac.
- 42 **Beef mit Champignons² 200g** € 22,80
das Beste aus der Rinderkeule zart gereift und ohne Fett,
mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln.
- 43 **Medaillons vom Schweinefilet^{1,4} 200g** € 19,80
rosa am Stück gegrillt, in Pommery Sencsauce.
- 44 **Filet vom Lammrücken⁴ 200g** € 22,80
mariniert in feinem Kräuteröl und auf dem Grill gebraten,
mit Kräutercreme.
- 45 **Sahnegeschnetzeltes^{1,4}** € 14,80
zubereitet mit Champignons, Zwiebeln, Wein und Rahm,
dazu empfehlen wir Kartoffelrösti.
- 46 **„John Benton“ Grillteller² 200g** € 18,80
3 Medaillons am Spieß, gegrillt mit Paprika, knusprigem
Speck und Zwiebeln, dazu würzige Kräutercreme.
- 47 **Gemüse der Saison^{1,4}** € 15,80
ganz frisch zubereitet, eine bunte Palette von
verschiedenen Gemüsen mit Sauce Hollandaise.

Bei diesen Spezialitäten ist eine der folgenden Beilagen im
Preis enthalten: Pommes frites, Rösti, Kroketten, Ofenkartoffel,
Butterreis, Country-Kartoffeln, Petersilien-Kartoffeln

Für Kenner: Spare Ribs

Kräftig-fleischige Schweinerippen, knusprig gegrillt, mit der echten amerikanischen Spare Rib-Sauce im Ofen gebacken.

- 50 **eine große Portion ca. 700g** € 17,80
51 **eine kleine Portion ca. 300g** € 12,60

„Fangfisch“

- 48 **Norwegischer Lachs¹** € 18,80
angerichtet, auf Pommery-Sencsauce dazu servieren wir
Petersilienkartoffeln und einen bunten Salat.
- 49 **Zanderfilets¹** € 17,90
in der Pfanne mit Zitronenbutter zubereitet,
Petersilienkartoffeln, Butterkarotten und
Brokkoligemüse mit Sauce Hollandaise.

...und als Nachtisch Servieren
wir eine (riesige) Eiskugel, gratis!

Dessert
& Eis
finden Sie auf
unserer Süßspeisenkarte.

- 60 **Baked Potato** € 4,60
mit Sour Cream
- 61 **Pommes frites, Rösti oder Kroketten** € 3,70
- 62 **Country - Kartoffeln** € 4,90
Würzige Kartoffelecken mit Schale, dazu Sour Cream
- 63 **Butterreis** € 2,50
- 64 **Red Beans** € 3,90
kräftige rote Bohnen mit Speck² und Zwiebeln
- 65 **Maiskolben** € 4,20
vom Grill
- 66 **FrISChe Champignons** € 4,60
gebraten mit Speck² und Zwiebeln
- 67 **Kräuter-Steaksauce „JB“^{1,4}** € 3,80
Pfefferrahmsauce^{1,4}
- 68 **FrISChe Sour Cream** € 2,90
Portion extra
- 69 **Knuspriges Knoblauchbaguette³** € 1,50
frisch geröstet, Portion extra
- 77 **Portion Kräutercreme⁴** € 2,00
- 70 **Gemüse der Saison¹** € 5,80
Verschiedenes Gemüse, frisch zubereitet
mit Sauce Hollandaise
- 71 **Süßkartoffel - Pommes** € 5,50

JB zeigt Herz für Kinder (bis 12 Jahre)

- 57 **Großer Pommes-Teller** € 5,20
viele knusprige Pommes frites mit Mayo oder Ketchup.
- 58 **Paniertes Schnitzel** € 7,80
mit knusprigen Pommes frites.
- 59 **Chicken Nuggets** € 6,50
mit Pommes und leckerem Tomatenketchup.