

EAT
GRILL & BAR

SPEISEN UND GETRÄNKE

LUNCH OPTIONS

MO-FR
11:30-14:30

SOUP & SALAD

TOMATO SOUP **VEGAN**

Tomate, gegrillter Fenchel, Basilikum, Croûtons

mit Beilagensalat

oder

CARROT SOUP **VEGAN**

*Karotte, Kokosmilch, Broccoli, Curry, Croûtons,
Basilikum, Petersilien-Öl*

mit Beilagensalat

11,00

GRILL

DRY AGED CURRYWURST

100% Dry Aged Beef, Currysauce, Classic Fries

12,00

PASTA

LA CARBONARA

*Speck, Sahne, Eigelb, Zwiebeln, Grana Padano DOP,
Petersilie*

12,00

PIZZA

MMH... MARHGERITA!

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum

11,50

SALAD

VERY VERDURA

*Zucchini, Aubergine und Karotte, rote Paprika, grüne
Bohnen, halbgetrocknete Tomaten, Oliven, Blattsalate,
Ricotta-Creme, Petersilien-Öl*

12,50

SOUPS & STARTERS

TOMATO SOUP VEGAN 7,50 <i>Tomate, gegrillter Fenchel, Basilikum, Croûtons</i>	CARROT SOUP VEGAN 7,50 <i>Karotte, Kokosmilch, Broccoli, Curry, Croûtons, Basilikum, Petersilien-Öl</i>
PIMIENTOS DE PADRÓN VEGAN 6,50 <i>Gebratene grüne Paprikaschoten, Tomatensauce, Meersalz</i>	AVOCADO TATAR VEGAN 11,50 <i>Avocado, Blattsalate, halbtrocknete Tomaten, Mango-Püree, Passionsfrucht-Püree, Amalfi-Mayonnaise, Sonnenblumenkerne</i>
ROTE BETE CARPACCIO 13,50 <i>Rote Bete, Büffelmozzarella-Kugeln, Amalfi-Mayonnaise, Blattsalate, Granatapfelkerne, Sellerie, Orange, Radieschen</i>	BEEF CARPACCIO 14,50 <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano DOP, Olivenöl nativ</i>
HEAVENLY HUMMUS VEGAN 9,50 <i>Hausgemachtes Hummus, frittierte Kichererbsen, Petersilie, Minze</i>	

GRILL

Premium-Cuts aus den besten Herkunftsregionen der Welt

FILET ARGENTINIEN, 250 G 36,50 <i>Besonders saftiges und herzhaftes Filet vom argentinischen Weiderind der Ojo de Agua Farm.</i>	DRY AGED FILET IRLAND, 250 G 48,50 <i>Das butterzarte Muskelstück vom irischen Weiderind wird wochenlang schonend getrocknet.</i>
ENTRECÔTE ARGENTINIEN, 250 G 29,50 <i>Zart und saftig von freilaufenden Angus und Hereford Ojo de Agua Weiderindern.</i>	ROASTBEEF USA, 300 G 39,50 <i>Bestes Fleisch maisgefütterter freilaufender Rinder von den legendären Greater Omaha Packers.</i>

serviert mit Chimichurri-Sauce

LEMON CHICKEN 22,50 <i>Gebackene Kikok-Hähnchenbrust, Broccoli, Drillinge, Selleriepüree, Pfeffersauce</i>	LACHSFILET 150 G 25,50 <i>Gegrilltes Lachsfilet Teriyaki, Broccoli, Karotten, Süßkartoffeln, Karotten-Sauce, Sesam</i>
VEAL MILANESE 32,00 <i>Feinstes Kalbsschnitzel paniert mit Grana Padano DOP</i>	DRY AGED CURRYWURST 13,50 <i>100% Dry Aged Beef, Currysauce, Classic Fries</i>

BURGERS

DRY AGED PREMIUM BEEF

regionales Rindfleisch von heimischen Freiland-Rindern, sechs Wochen schonend gereift

CHEESE 13,50 <i>Patty, doppelt Cheddar, Tomate, Senf-Mayonnaise, Tomaten-Relish, Romana-Salat</i>	EAT SPECIAL 15,50 <i>Patty, Bacon, Rucola, Tomate, Trüffel-Mayonnaise, Mozzarella, Grana Padano DOP</i>
BBQ BEEF 14,50 <i>Patty, Bacon, Cheddar, BBQ-Sauce, Amalfi-Mayo</i>	BUTCHER'S DAUGHTER VEGAN 13,00 <i>Hausgemachtes Rote Bete Bun vegan, Kürbis-Patty, Mayonnaise vegan, Mango-Aioli, Guacamole, Wildkräuter</i>
ITALIAN 14,00 <i>Patty, Tomaten-Relish, Rucola, Mozzarella, Salsa Verde, Amalfi-Mayonnaise, Grana Padano DOP</i>	CRISPY HARISSA VEGAN 13,00 <i>Hausgemachtes Rote Bete Bun vegan, Crispy No Chicken Patty, Harissa, Mayonnaise vegan, Romana-Salat, Gewürzgurke</i>
CHILI CHEESE 14,50 <i>Patty, Cheddar, Chili-Mayonnaise, Blattspinat, gebratene Jalapeños</i>	

mit dem Classic Sesam Bun aus unserer hauseigenen Bakery – täglich frisch gebacken

SIDES

CLASSIC FRIES 4,50	SELLERIE-PÜREE 5,50
SWEET POTATO FRIES 5,50	BEILAGENSALAT 5,00
TRÜFFEL FRIES 5,90 <i>Trüffel-Paste, Grana Padano DOP, frittiertes Rosmarin</i>	HOLY BROCCOLI! 5,50 <i>Gegrillter Broccoli, Goma-Sesam-Dressing, Mandeln, Passionsfrucht-Püree</i>
LEMON POTATOES 5,50 <i>Gegrillte Drillinge, Amalfi-Mayonnaise</i>	GRILLED VEGETABLES VEGAN 5,50 <i>Spitzpaprika, Aubergine, Zucchini, Karotte, Oliven, Bohnen, halbgetrocknete Tomaten, Salsa Verde, Dill</i>
BLATTSPINAT 5,50 <i>Blattspinat, Zitronensauce, halbgetrocknete Tomaten, Pinienkerne</i>	

SAUCEN & DIPS

vegan

MAYONNAISE • TRÜFFEL-MAYONNAISE • AMALFI-MAYONNAISE • AIOLI
KETCHUP • BBQ-SAUCE • PFEFFERSAUCE • CHIMICHURRI

1,50

PIZZA

aus dem Steinofen

DOUBLE SALAMI 14,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami, milde neapolitanische Salami</i>	MARINARA VEGAN 14,00 <i>Tomatensauce, Oliven, Kapern, Oregano</i>
BELLA CARLA 15,00 <i>Fior di Latte Mozzarella, würzige Salsiccia-Wurst, neapolitanischer Friarielli-Stängelkohl</i>	FLAMMKUCHEN CLASSICO 14,50 <i>Pizzabrot gebacken mit Crème Fraîche, Speckwürfeln und roten Zwiebeln</i>
TOMATO & BURRATA 15,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Burrata, Kirschtomaten</i>	BRUSCHETTA 15,00 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, marinierte Tomaten, Rucola, Grana Padano DOP, Olivenöl nativ</i>
MR. VERDURA 14,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse</i>	BEET ROOT 16,00 <i>Fior di Latte Mozzarella, Rote-Bete-Püree, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig</i>
PANCETTA DREAM TEAM 15,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Pancetta, frische Fenchelscheiben</i>	SALSICCIA & PATATA 16,00 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, würzige Salsiccia-Wurst, Kartoffelwürfel, Rosmarin</i>
TOTALLY TONNO 15,00 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Rucola</i>	TARTUFO MIO 19,50 <i>Ricotta-Trüffel-Creme, Fior di Latte Mozzarella, frisch gehobelter Trüffel</i>

SALADS & BOWLS

VERY VERDURA 14,00 <i>Zucchini, Aubergine und Karotte, rote Paprika, grüne Bohnen, halbtrocknete Tomaten, Oliven, Blattsalate, Ricotta-Creme, Petersilien-Öl</i>	FALAFEL BOWL 14,50 <i>Falafel-Bällchen, Blattsalate, Gurke, Quinoa, Hummus, Joghurt-Dressing</i>
EAT BOWL 18,00 <i>Quinoa rot, Avocado, Rinderfilet, gerösteter Broccoli, grüne Bohnen, geröstete Süßkartoffel, Blattsalate, Hummus, geröstete Mandeln, Joghurt-Dressing</i>	CAESAR SALAD 15,00 <i>Romana-Salat, Kirschtomaten, Hähnchenbrustfilet, Caesar Dressing, Croûtons, Grana Padano DOP</i>

PASTA

frisch & hausgemacht

PESTO VERDE VEGAN 13,50 <i>Basilikum-Pesto, halbgetrocknete Tomaten, Sahne vegan, Pinienkerne</i>	LA CARBONARA 14,50 <i>Speck, Sahne, Eigelb, Zwiebeln, Grana Padano DOP, Petersilie</i>
AMALFI 16,50 <i>Garnelen, Blattspinat, Basilikum-Pesto, Sahne, Kirschtomaten, Zwiebeln, Grana Padano DOP, frittierte Kapern</i>	CREMA AL TARTUFO 19,50 <i>Trüffel-Mascarpone-Creme, Sahne, Grana Padano DOP, frisch gehobelter Trüffel</i>

FÜR KINDER

PASTA POMODORO VEGAN 7,50 <i>Frische Pasta, Tomatensauce</i>	KIDS BURGER 7,50 <i>Beef Patty, Classic Fries, Ketchup</i>
PIZZA FIORE 7,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella</i>	

HOMEMADE DESSERTS

täglich frisch aus besten Zutaten in unserer Manufaktur hergestellt

TIRAMISÙ

*Löffelbiskuit, Mascarponecreme,
Sahne, Espresso, Amaretto*

8,50

LA TROPICANA

*Mascarpone-Creme, gebratene Ananas,
Mango-Passionsfrucht-Püree*

8,50

PANNA COTTA

Sahnecreme, Erdbeersauce

6,50

THE GENTLEMAN

*Espresso, Whiskey, Mascarpone, Bisquit,
karamellisierte Mandel*

8,50

COLD DRINKS

HOMEMADE LEMONADE

Himbeer-Rosmarin • Limette-Ingwer • Gurke-Basilikum

0,4 l **5,50**

HOMEMADE ICE TEA

Lemon • Erdbeer-Rhabarber-Holunder • Minze-Limette

0,4 l **5,50**

WASSER

LONERA FRIZZANTE 0,5 l **3,90** 0,7 l **5,95**

ALBA NATURALE 0,5 l **3,90** 0,7 l **5,95**

SOFTDRINKS

COCA-COLA¹/LIGHT¹/ZERO¹ 0,2 l **3,20**

SPRITE 0,2 l **3,20**

FANTA² 0,2 l **3,20**

MEZZO MIX¹ 0,2 l **3,20**

FIELD N°7 ICE TEA

PINEAPPLE MANGO 0,33 l **3,90**

PEACH 0,33 l **3,90**

CHERRY 0,33 l **3,90**

SÄFTE

BIO APFELSAFT 0,3 l **3,90** 0,4 l **4,90**

BIO ORANGENSAFT 0,3 l **3,90** 0,4 l **4,90**

BIO JOHANNISBEERSAFT 0,3 l **3,90** 0,4 l **4,90**

MARACUJASAFT 0,3 l **3,90** 0,4 l **4,90**

RHABARBERNEKTAR 0,3 l **3,90** 0,4 l **4,90**

CRANBERRYNEKTAR 0,3 l **3,90** 0,4 l **4,90**

BIO SAFTSCHORLE 0,3 l **3,70** 0,4 l **4,70**

THOMAS HENRY

GINGER BEER³ 0,2 l **3,50**

GINGER ALE² 0,2 l **3,50**

TONIC³ 0,2 l **3,50**

BITTER LEMON³ 0,2 l **3,50**

BITTER GRAPEFRUIT³ 0,2 l **3,50**

KROMBACHER BIER

PILS VOM FASS 0,3 l **3,90** 0,5 l **5,50**

RADLER 0,3 l **3,90** 0,5 l **5,50**

PILS ALKOHOLFREI 0,3 l **3,90**

WEIZEN 0,5 l **5,50**

WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 l **5,50**

STARNBERGER HELL ... 0,3 l **3,90** 0,5 l **5,50**

SPARKLING

PROSECCO 0,1 l **3,90**

PROSECCO AUF EIS 0,2 l **6,90**

PROSECCO FLASCHE 0,7 l **24,00**

HOT DRINKS

ILLY COFFEE

ESPRESSO	2,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
ESPRESSO DOPPIO	3,90
CAPPUCCINO	3,90
LATTE MACCHIATO	3,90
CAFFÈ CREMA	3,20
ICED LATTE	3,90
<i>Hafermilch</i>	+0,50

HEISSES

HEISSE SCHOKOLADE	3,90
HEISSE ZITRONE	3,90
FRISCHER INGWERTEE	3,90
FRISCHER MINZTEE	3,90

BIO TEE

Demeter

WILDFRUCHT FRÜCHTETEE	3,90
ROOIBOS KRÄUTERTEE	3,90
CITRONELLE KRÄUTERTEE	3,90
KAMILLE KRÄUTERTEE	3,90
CHINA GUNPOWDER GRÜNTEE	3,90
JASMIN GRÜNTEE	3,90
EARL GREY SCHWARZTEE	3,90
ASSAM SCHWARZTEE	3,90

ROTWEIN

Offen / Flasche

PASSO ADAGIO MONTEPULCIANO

ABRUZZEN, ITALIEN

Fruchtig und frisch. Würze und Weichheit kombiniert werden zum intensiven Geschmackserlebnis.

0,2 L **7,00** 0,75 L **19,50**

NERO D'AVOLA DOC

BRANCIFORTI, SIZILIEN, ITALIEN

Noten von Schwarzkirschen und Beeren, Anklänge von orientalischen Gewürzen und Zimt.

0,2 L **7,50** 0,75 L **24,00**

CABERNET SAUVIGNON BOLLA IGT

BOLLA, VENETIEN, ITALIEN

Ausdrucksstarke Beeren-Aromen, begeistert durch elegant trockenes Geschmacksbild, fein balanciert.

0,2 L **8,00** 0,75 L **24,00**

MERLOT LA CORTIGIANA IGT

CANTINA SACCHETTO, VENETIEN, ITALIEN

Wunderbar weich, abgerundet und saftig. Neben Früchten Noten von Kakao und Vanille.

0,2 L **8,50** 0,75 L **25,00**

RIOJA TEMPRANILLO CRIANZA

BODEGAS EL MESÓN, RIOJA, SPANIEN

Feines, weiches Tanningerüst und ein Bouquet von Kirschen und Pfeffer. Vollmundig, weich, reif.

0,2 L **9,50** 0,75 L **29,00**

PRIMITIVO NEPRICA PUGLIA IGT

TORMARESCA, APULIEN, ITALIEN

Beeren und Pflaumen in der Nase. Trocken und geschmeidig im Geschmack, lebendige Fruchtigkeit.

0,2 L **9,00** 0,75 L **27,00**

ROTWEIN

Flasche

GRAN RESERVA VIÑA IMAS
GOLD EDITION DOCA

BODEGAS BARON DE LEY, RIOJA, SPANIEN

Nobler Rioja mit weichem Aroma. Preiselbeere, Leder und Vanille im Duft.

0,75 L **42,00**

IL BRUCIATO BOLGHERI DOC

GUADO AL TASSO, TOSKANA, ITALIEN

Cuvée aus Cabernet, Merlot und Syrah mit fruchtigem Bukett. Dunkle Früchte und feine Röstaromen.

0,75 L **48,00**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

BOLLA, VENETIEN, ITALIEN

Elegant und trocken, fein balancierter Geschmack, seidig und dicht mit Fruchtnoten.

0,75 L **57,00**

THE CHOCOLATE BLOCK

BOEKENHOUTSKLOOF, SWARTLAND, SÜDAFRIKA

Dunkel und intensiv, vollmundig und edel komponiert. Noten von Lakritz, Espresso und Schokolade.

0,75 L **52,00**

BAROLO MONFALETTO DOCG

CORDERO DI MONTEZEMOLO, PIEMONTE, ITALIEN

Fruchtig-florale und würzige Noten. Weich, saftig und blumig im Geschmack, füllig und reich.

0,75 L **79,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ARGIANO, TOSKANA, ITALIEN

Aromen von dunkler Frucht, Rosen, Tabak, Lakritz und Zeder. Generös mit samtigen Tanninen.

0,75 L **69,00**

WEISSWEIN

Offen / Flasche

HAUPTSACHE RIESLING QBA

JOSEF ROSCH, MOSEL, DEUTSCHLAND

Weisse Blüten und kräutrige Noten, ergänzt von einer exotischen Fruchtkomposition.

SCHORLE 0,2 L **5,00** 0,2 L **7,00** 0,75 L **19,50**

VERMENTINO TOSCANA IGT

SANTA CRISTINA, TOSKANA, ITALIEN

Intensive Blütennoten von Jasmin mit fruchtigen Anklängen. Ausgewogen und delikates.

0,2 L **9,50** 0,75 L **32,00**

GRAUBURGUNDER QBA

PFANNEBECKER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

Extraktreich und charmant mit verspielter Frucht, kompakte Mineralik und fester Körper.

0,2 L **7,50** 0,75 L **24,00**

TRAUBEN & ANKER CUVÉE

WEINGUT HENSEL, PFALZ, DEUTSCHLAND

Die florale Frische des Weißburgunders trifft auf opulente Chardonnay-Aromen.

0,2 L **9,00** 0,75 L **29,00**

CHARDONNAY HERITAGE 1130 IGP

GERARD BERTRAND, LANGUEDOC, FRANKREICH

Reinsortiger Chardonnay mit opulenten Aromen reifer Nektarinen, Kokos- und Haselnuss.

0,2 L **8,00** 0,75 L **24,00**

PINOT GRIGIO VILLA CANLUNGO

COLLAVINI, FRIAUL, ITALIEN

Zarte Würze und Aromen von Heu, Walnüssen und gerösteten Mandeln. Saftig und intensiv.

0,2 L **8,50** 0,75 L **25,50**

WEISSWEIN

Flasche

GRAUBURGUNDER TONMERGEL BIO

WEINGUT KLUMPP, BADEN, DEUTSCHLAND

Kraftvoll mit Noten von Steinobst, Melone und Limettenschale, ergänzt von nussigen Nuancen.

0,75 L **37,00**

CHARDONNAY BOURGOGNE AOC

LOUIS JADOT, BURGUND, FRANKREICH

Volles Bouquet von Aprikosen, reifen Birnen und Grapefruit. Harmonisch und zartschmelzend.

0,75 L **49,00**

SAUVIGNON BLANC FLOREADO DOC

CANTINA ANDRIAN, SÜDTIROL, ITALIEN

Bouquet von Holunderblüten, Stachelbeeren und tropischen Früchten. Präzise Mineralität.

0,75 L **38,00**

TERLANER DOC

CANTINA TERLAN, SÜDTIROL, ITALIEN

Blumige Cuvée aus Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Kräftig und harmonisch.

0,75 L **47,00**

SAUVIGNON BLANC SANCERRE AOC

DOMAINE REVERDY, LOIRE, FRANKREICH

Elegant und erfrischend, Aromen saftiger Zitrusfrüchte und ein Hauch Minze.

0,75 L **49,00**

RIESLING VINTAGES QBA

JOCHEN DREISSIGACKER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

Fünf Jahrgänge, die Frucht, mineralische Frische, Eleganz, Ausgewogenheit und Reife verbinden.

0,75 L **44,00**

ROSÉ

Offen/Flasche

GRIS BLANC PAYS D'OC IGP

GÉRARD BERTRAND, LANGUEDOC, FRANKREICH

*Herrlich trocken, griffig und fruchtig-aromatisch.
Sehr elegant, mit feiner Säure im Finale.*

0,2 L 7,00 0,75 L 21,00

CHÂTEAU MINUTY CUVÉE M

CHÂTEAU MINUTY, PROVENCE, FRANKREICH

*Elegant und zart mit Beeren-Anklängen, harmonische
Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah.*

0,2 L 10,50 0,75 L 35,00

CHÂTEAU MINUTY CUVÉE ET OR

CHÂTEAU MINUTY, PROVENCE, FRANKREICH

*Duft nach roten Beeren und Kirschen, frisch und lebendig
im Geschmack mit perfekter Balance.*

0,75 L 55,00 1,5 L 100,00

HAMPTON WATER AOP

GERARD BERTRAND & JON BON JOVI, LANGUEDOC, FRANKREICH

*Noten von roten Früchten und Gewürzen. Schöne
Mineralität mit frischem, intensivem Charakter.*

0,75 L 40,00 1,5 L 75,00

CHAMPAGNER & CRÉMANT

Flasche

CHAMPAGNE RUINART

MAISON RUINART, CHAMPAGNE, FRANKREICH

0,75 L 120,00

CHAMPAGNE RUINART ROSÉ

MAISON RUINART, CHAMPAGNE, FRANKREICH

0,75 L 120,00

CRÉMANT LANGLOIS

L'EXTRA PAR LANGLOIS, LOIRE, FRANKREICH

0,75 L 35,00

SPIRITS JE 4CL

LIKÖRE & VERMOUTH

SUZE	3,50
SHERRY FINO	4,50
GALLIANO VANILLA	3,50
PIMM'S	3,00
FIORITO LIMONCELLO	6,50
CHERRY HEERING	3,00
BAILEYS IRISH CREAM	3,50
AMARETTO	3,50
GIFFARD GINGER OF THE INDIES	4,00
CHARTREUSE GRÜN	10,00
CHARTREUSE GELB	8,00
MANCINO ROSSO	4,50
MANCINO BIANCO	4,50
ANCHO REYES CHILE LIQUEUR	6,00
ZEITGEIST FLORA	4,00
AQUAVIT	3,00
JÄGERMEISTER	4,00
BORGMANN	5,00

RUM

PLANTATION PINEAPPLE	5,00
PLANTATION DARK ARTISANAL	4,50
PYRAT XO RESERVE	6,50
EMINENTE RON DE CUBA	9,50
CLEMENT AGRICOLE	5,00
RON ZACAPA 23 Y	9,00
HAVANA CLUB 3 Y	5,50
HAVANA CLUB 7 Y	7,00
WRAY & NEPHEW OVERPROOF	5,50
EL DORADO 21 Y	17,50

WHISKEY

WHISTLEPIG BOURBON	15,00
MICHTER'S RYE	10,00
MICHTER'S BOURBON	10,00
MAKER'S MARK	5,50
FREUD WHISKEY	10,00
STORK CLUB RYE	8,00
WOODFORD RESERVE	7,00
SAZERAC RYE	13,00

COGNAC

HENNESSY VS	7,00
-------------------	------

GIN

MONKEY 47	9,50
KI NO BI KYOTO	10,50
ROKU	7,00
RUTTE	8,50
GERANIUM LONDON	9,00
KOVAL DRY	10,00
MALFY ARANCIA	8,00
MALFY LIMONE	8,00
PORTOFINO	13,00
FERDINAND'S SAAR DRY	9,50
HENDRICK'S	8,00
NIKKA COFFEY	9,00
G'VINE NOUAISON	9,00
APÓSTOLES	8,50
SIEGFRIED	8,50
BERLINER BRANDSTIFTER	8,00
AMUERTE COCA	13,00

VODKA

BELVEDERE	8,00
GREY GOOSE	9,00
LION'S	7,00
TITO'S	7,00
KOSKENKORVA	7,00
CRYSTAL HEAD	10,00

TEQUILA / MEZCAL

PATRÓN XO CAFÉ	15,00
PATRÓN SILVER	10,00
PATRÓN AÑEJO	11,00
DEL MAGUEY MEZCAL VIDA	8,00
VOLCAN TEQUILA	20,00
MEZCAL LOS SIETE MISTERIOS	12,00
FORTALEZA BLANCO	13,00

ABSINTH

HAPSBURG ABSINTHE X.C	6,50
ABSINTHE DUPLAIS VERTE	12,00

COCKTAILS & HIGHBALLS

MEXICA

Tequila • Campari • Honig
Himalayasalz
10,50

PIMM'S WIMBLEDON CUP

Pimm's • Gin • Bitter Lemon
frische Früchte der Saison
10,50

TREASURE ISLAND

Gin • Campari • Cacao Bitters • Mango
Zitrone
9,50

AMARETTO SOUR

Amaretto • Averna • Orangensaft
Zitronensaft • Honig
11,00

NEW YORK SOUR

Michter's Bourbon • Zitronensaft • Zucker
Rotwein • Eiwei
9,50

HOLY APEROLY!

Aperol • Cointreau • Peachtree
Zitronensaft • Maracujasaft
9,50

EAT ESPRESSO MARTINI

Vodka • Tempus Fugit Cacao
Double Espresso • Eiwei
11,00

KOKO

Vodka • Lychee • Limettensaft • Kokos
10,00

CLASSIC COCKTAILS

AMERICAN WHISKEY SOUR

Michter's Bourbon • Zitrone • Zucker
9,50

HOUSE NEGRONI

Roku Gin • Campari • Sweet Vermouth
10,00

CUBAN MOJITO

Havana Club 3 Years • Zitrone • Zucker
frische Minze • Soda Water
9,50

CAIPIRINHA

Armazem Cachaa • Limette
Zuckersirup
9,50

REFRESHING HIGHBALLS

GIN & TONIC

Gin • Thomas Henry Tonic Water
Zitrone
8,50

VERMOUTH & SODA

Mancino Bianco Ambrato • Thomas Henry
Soda Water • Orange
8,50

EAT MULE

Vodka • Thomas Henry Spicy Ginger
Gurke • Limette
9,50

RUM & KOKA

Havana Club 7 Years • Coca-Cola
Limette
9,00

SPRIZZ

ITALIAN SPRIZZ

Italicus Bergamotte • Prosecco
Soda Water • Zitrone
8,50

AMALFI SPRIZZ

Midi Red • Thomas Henry Bitter Lemon
Grapefruitsaft
8,50

ANNA FAMOSA SPRIZZ

Anna Famosa Aperitivo • Orangenblütenwasser
Prosecco • Soda Water
8,50

SARTI SPRIZZ

Sarti Rosa • Prosecco
Thomas Henry Bitter Lemon
8,50

CRYSTAL RAZZ SPRIZZ

Nork • Yuzu Water • Thomas Henry Bitter Lemon
Rosmarin
9,00

YUZU SPRIZZ

Fiorito Limoncello • Yuzu • Thomas Henry
Tonic Water
8,00

FLOWER SPRIZZ

Zeitgeist Flora • Thomas Henry
Tonic Water
8,50

LILLET WILD BERRY

Lillet • Thomas Henry Wild Berry
Beeren
8,00

EAT ROYAL

Mancino Vermouth Bianco • Crème de Cassis
Prosecco
9,00

APEROL SPRIZZ

Aperol • Prosecco • Soda Water
Orange
8,00

ZERO ALCOHOL DRINKS

AGRUMI SPRIZZ

Sanbitter • Orangensaft
Thomas Henry Pink Grapefruit
7,50

POP ME MULE

Siegfried Wonderleaf • Popcorn-Sirup
Limette • Ginger Beer
9,00

BITTER GRAPEFRUIT

Siegfried Wonderleaf Rosé • Zitronensaft
Grapefruit • Eiweiß
9,00

APEROL LIBERO

Undone No. 7 • Maracujasaft
alkoholfreier Prosecco
8,00

SOLERO SPRIZZ

Crodino Aperitivo • Maracuja
Soda Water
8,50