

EAT
GRILL & BAR

SPEISEN UND GETRÄNKE

LUNCH OPTIONS

MO-FR
11:30-14:30

BURGER

CHEESE BURGER

*Patty, doppelt Cheddar, Tomate, Senf-Mayonnaise,
Tomaten-Relish, Romana-Salat*

inclusive Classic Fries

16,50

GRILL

DRY AGED CURRYWURST

100% Dry Aged Beef, Currysauce, Classic Fries

12,50

PASTA

BOLOGNESE

Ragù alla Bolognese, Basilikum

13,50

PESTO VERDE **VEGAN**

*Basilikum-Pesto, halbgetrocknete Tomaten,
Sahne vegan, Pinienkerne*

12,50

PIZZA

MMH... MARHGERITA!

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum

12,00

SOUPS & STARTERS

ARTISCHOCKENSUPPE 9,50 <i>Artischocken, Kräuteröl, Petersilienkresse</i>	HUMMERSUPPE 12,00 <i>Hummerfond, Seafood Dumpling, Schnittlauch</i>
HEAVENLY HUMMUS VEGAN 10,50 <i>Hausgemachtes Hummus, frittierte Kichererbsen, Petersilienkresse, Minze</i>	AVOCADO TATAR VEGAN 14,00 <i>Avocado, Wildkräuter, halbgetrocknete Tomaten, Amalfi-Mayonnaise</i>
ROTE BETE CARPACCIO 13,50 <i>Rote Bete, Büffelmozzarella, Amalfi-Mayonnaise, Wildkräuter, Granatapfelkerne, Orange</i>	BEEF CARPACCIO CLASSIC 16,00 <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano DOP</i>
BURRATA & POMODORI 14,50 <i>Bunte Tomaten, Burrata, Olivenöl nativ, Maldon Sea Salt</i>	BEEF CARPACCIO TRÜFFEL 22,00 <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Trüffel-Mayonnaise, gehobelter Trüffel, Rucola, Grana Padano DOP</i>
LACHS TATAR 16,50 <i>Lachswürfel in Sesam-Marinade, Avocado, Wildkräuter</i>	

STEAKS

PREMIUM-CUTS AUS DEN BESTEN HERKUNFTSREGIONEN DER WELT

OJO DE AGUA FILET ARGENTINIEN, 250 G 39,50 <i>Besonders saftiges und herzhaftes Filet vom argentinischen Weiderind der Ojo de Agua Farm.</i>	RUMPSTEAK GOP USA, 300 G 39,50 <i>Bestes Fleisch maisgefütterter freilaufender Rinder von den legendären Greater Omaha Packers.</i>
OJO DE AGUA ENTRECÔTE ARG., 300 G 38,50 <i>Zart und saftig von freilaufenden Angus und Hereford Ojo de Agua Weiderindern.</i>	PETIT TENDER GOP USA, 250 G 36,00 <i>Das zarte und saftige Steak vom freilaufenden GOP-Rind ist herrlich intensiv im Geschmack.</i>

Alle Steaks werden mit unserer hausgemachten Chimichurri-Sauce serviert.

GRILL

MAISHÄHNCHEN SUPRÊME 25,00 <i>Gebackene Brust vom Kikok-Maishuhn, Broccoli, getrüffeltes Kartoffelpüree, Pfeffersauce</i>	TERIYAKI LACHS 150 G 28,50 <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, Sesam, Kräuterstampf, grüner Spargel, Wildkräuter</i>
KALBSSCHNITZEL 29,50 <i>Feinstes Schnitzel vom Kalb, Kartoffelpüree, Gurkensalat</i>	DORADE & RATATOUILLE 27,00 <i>Doraden-Doppelfilet, Paprika, Zucchini, Aubergine, Basilikum-Pesto</i>

DRY AGED CURRYWURST **14,50**
100% Dry Aged Beef, Currysauce, Classic Fries

BURGERS

DRY AGED PREMIUM BEEF

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

CHEESE 14,00 <i>Patty, doppelt Cheddar, Tomate, Senf-Mayonnaise, Tomaten-Relish, Romana-Salat</i>	CHILI CHEESE 15,50 <i>Patty, Cheddar, Chili-Mayonnaise, Blattspinat, gebratene Jalapeños</i>
BBQ BEEF 15,50 <i>Patty, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Amalfi-Mayo</i>	EAT SPECIAL 16,50 <i>Patty, Bacon, Rucola, Tomate, Trüffel-Mayonnaise, Mozzarella, Grana Padano DOP</i>
ITALIAN 15,00 <i>Patty, Tomaten-Relish, Rucola, Mozzarella, Salsa Verde, Amalfi-Mayonnaise, Grana Padano DOP</i>	CRUNCHY CHICKEN 15,50 <i>Knusprig panierte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Wildkräuter, Kimchi-Mayonnaise</i>
BUTCHER'S DAUGHTER VEGAN 14,00 <i>Hausgemachtes Rote Bete Bun vegan, Kürbis-Patty, Mayonnaise vegan, Mango-Aioli, Guacamole, Wildkräuter</i>	CRISPY HARISSA VEGAN 14,00 <i>Hausgemachtes Rote Bete Bun vegan, Crispy No Chicken Patty, Harissa, Mayonnaise vegan, Romana-Salat, Gewürzgurke</i>

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

SIDES

CLASSIC FRIES 5,50	GURKENSALAT MIT ESSIG + ÖL 5,00
SWEET POTATO FRIES 6,50	WILDKRÄUTER-BEILAGENSALAT ... 8,50
TRÜFFEL FRIES 7,50 <i>Trüffel-Mayonnaise, Grana Padano DOP, Trüffel</i>	GRÜNER SPARGEL 7,50
KARTOFFELPÜREE 5,50	RATATOUILLE 8,00
KARTOFFELPÜREE GETRÜFFELT 7,50	HOLY BROCCOLI VEGAN 7,00 <i>Brocolini verfeinert mit Sesam- und Mangosauce</i>

SAUCEN & DIPS

vegan

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

1,50

PIZZA

aus dem Steinofen

MR. VERDURA 15,00 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse</i>	ARTICHOCA VEGAN 15,00 <i>Tomatensauce, Artischocken, Kirschtomaten, Oliven</i>
DOUBLE SALAMI 14,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami, milde neapolitanische Salami</i>	TOMATO & BURRATA 16,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Burrata, Kirschtomaten</i>
FLAMMKUCHEN CLASSICO 15,00 <i>Pizzabrot gebacken mit Crème Fraiche, Speckwürfel, rote Zwiebeln</i>	BEET ROOT 16,50 <i>Fior di Latte Mozzarella, Rote-Bete-Püree, Rote-Bete-Scheiben, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig</i>
TOTALLY TONNO 15,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Rucola</i>	SALSICCIA & PATATA 16,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, würzige Salsiccia-Wurst, Kartoffelwürfel, Rosmarin</i>
BRUSCHETTA 15,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, marinierte Tomaten, Rucola, Grana Padano DOP, Olivenöl nativ</i>	TARTUFO MIO 22,50 <i>Ricotta-Trüffel-Creme, Fior di Latte Mozzarella, frisch gehobelter Trüffel</i>

SALADS & BOWLS

GEMISCHTER SALAT VEGAN 13,50 <i>Blattsalate mit Olivenöl nativ und Zitrone, Paprika, Zucchini, Radieschen, Karotten, Tomaten, Oliven, Lauchzwiebeln</i>	CAESAR SALAD 16,50 <i>Romana-Salat mit Caesar Dressing, Kirschtomaten, Hähnchenbrust, Croûtons, Grana Padano DOP</i>
LENTIL SALAD 14,50 <i>Blattspinat und Rucola mit EAT Vinaigrette, Linsen, Fetakäse, halbgetrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Zitrone, Petersilie, Dill</i>	FALAFEL BOWL 15,50 <i>Feiner Wildkräutersalat mit Joghurt-Dressing, Falafel-Bällchen, Linsen, Blumenkohl, Avocado, Edamame-Bohnen, Hummus, Granatapfel</i>

EAT BOWL

Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Quinoa rot, Avocado, Rinderfilet, geröstete Broccolini, grüne Bohnen, geröstete Süßkartoffel, Hummus, geröstete Mandeln

19,50

PASTA

RAVIOLI RUSTICI VEGAN 15,50 <i>Gefüllte Pasta mit Auberginenragout, Tomatensauce, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Kräuter</i>	BOLOGNESE MARIO 16,50 <i>Ragù alla Bolognese, Basilikum, Parmesan-Chip</i>
RAVIOLI VITELLO 16,00 <i>Gefüllte Pasta mit Kalb und Salbei, Limonen-sauce, Rucola, Grana Padano DOP</i>	AMALFI 18,50 <i>Rigatoni, Garnelen, Blattspinat, Basilikum-Pesto, Sahne, Kirschtomaten, Zwiebeln, Grana Padano DOP, frittierte Kapern</i>
LA CARBONARA 15,50 <i>Speck, Sahne, Eigelb, Zwiebeln, Grana Padano DOP, Petersilie</i>	TRIANGOLI AL TARTUFO 22,50 <i>Trüffel-Ravioli, Trüffel-Creme, Sahne, Grana Padano DOP, frisch gehobelter Trüffel</i>

FÜR KINDER

PASTA POMODORO VEGAN 7,50 <i>Rigatoni mit Tomatensauce</i>	KIDS BURGER 7,50 <i>Beef Patty, Classic Fries, Ketchup</i>
PIZZA FLITZER 7,50 <i>Pizza in Hasenform, Tomatensauce, Mozzarella</i>	SCHNITZELCHEN 9,00 <i>Kleines Kalbsschnitzel, Classic Fries, Gurkensalat</i>

HOMEMADE DESSERTS

täglich frisch aus besten Zutaten in unserer Manufaktur hergestellt

TIRAMISÙ
*Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme,
Sahne, Espresso, Amaretto*
8,50

MOUSSE AU CHOCOLAT
*von der Zartbitterschokolade,
Mandel-Karamell-Crumble*
8,50

LA TROPICANA
*Mascarpone-Creme, gebratene Ananas,
Mango-Passionsfrucht-Püree*
9,00

CRÈME BRÛLÉE
mit Bourbon-Vanille
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**

LEMON SPARKLING 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

WITAL FEINSTER BIO TEE

EARL GREY SCHWARZTEE MIT BERGAMOTTE	3,50
MILKY OOLONG SAMTIG MILDER OOLONG	3,50
JASMINE DRAGON PHOENIX PEARLS AROMATISIERTER GRÜNTEE	3,50
MAROKKANISCHE MINZE KRÄUTERTEE	3,50
HIMBEERE VERBENA LAVENDER KRÄUTERMISCHUNG	3,50
APFEL ORANGE ROSE FRÜCHTEMISCHUNG	3,50

ROTWEIN

Offen / Flasche

PASSO ADAGIO MONTEPULCIANO

ABRUZZEN, ITALIEN

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

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

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 **24,50**

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 **26,00**

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 **27,50**

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 **31,00**

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 **29,00**

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**

WEIHERBERG PINOT NOIR QBA

KLUMPP, BADEN, DEUTSCHLAND

Dicht, dunkel und tiefgründig. Spiel von Kirsche und Cassis mit Mokka und Kräutern.

0,75 L **52,00**

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**

ROTWEIN

Flasche

ALIÓN

BODEGAS ALIÓN, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN

*Üppig, reif und kraftvoll mit frischer Frucht.
Vollmundig und samtig im Geschmack.*

0,75 L **126,00**

BIN 389 CABERNET CHIRAZ

PENFOLDS, MAGILL ESTATE, SOUTH AUSTRALIA

*Trocken und fruchtig mit reifen Beerenaromen,
dazu komplexe Noten von Kakao und Kokos.*

0,75 L **129,00**

TOR DI LUPO LAGREIN RISERVA DOC

CANTINA ANDRIAN, SÜDTIROL, ITALIEN

*Samtig fein und angenehm weich mit einer gut
ausgeprägten Struktur und schöner Säure.*

0,75 L **74,00**

PRUNOTTO BAROLO BUSSIA DOGG

PRUNOTTO, PIEMONTE, ITALIEN

*Pflaumen, reife Kirschen, blumige Aromen und
würzige Anklänge in einem intensiven Barolo.*

0,75 L **115,00**

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

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**

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

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 **31,00**

GRAUBURGUNDER QBA

PFANNEBECKER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

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

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

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 **26,00**

PINOT GRIGIO VILLA CANLUNGO

COLLAVINI, FRIAUL, ITALIEN

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

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

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**

WEISSWEIN

Flasche

NOVA DOMUS TERLANER DOC RISERVA

CANTINA TERLAN, SÜDTIROL, ITALIEN

*Kräftige, ausgewogene, leicht mineralische Cuvée
mit Duft von Aprikosen und Vanille.*

0,75 L **69,00**

WUNDERWERK RIESLING QBA

JOCHEN DREISSIGACKER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

*Biodynamischer Wein von großer Harmonie
und Kraft. Trocken und aromatisch.*

0,75 L **119,00**

PÜNDERICH MARIENBURG FALKENLAY
RIESLING GG

CLEMENS BUSCH, MOSEL, DEUTSCHLAND

*Trockener Riesling, fruchtbetont und cremig,
gleichzeitig fein mineralisch.*

0,75 L **72,00**

HAMILTON RUSSELL CHARDONNAY

HAMILTON RUSSELL, HEMEL-EN-AARDE, SÜDAFRIKA

*Ein Spitzen-Chardonnay mit dem Geschmack
gelber Früchte und Eichenholz, rassig und fesselnd.*

0,75 L **68,00**

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**

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 • Avera • Orangensaft
Zitronensaft • Honig
11,00

NEW YORK SOUR

Whiskey • Zitronensaft • Zucker
Rotwein • Eiweiß
10,50

HOLY APEROLY!

Aperol • Cointreau • Peachtree
Zitronensaft • Maracujasaft
9,50

EAT ESPRESSO MARTINI

Vodka • Tempus Fugit Cacao
Double Espresso • Eiweiß
11,50

KOKO

Vodka • Lychee • Limettensaft • Kokos
11,50

CLASSIC COCKTAILS

AMERICAN WHISKEY SOUR

Whiskey • Zitrone • Zucker
10,50

HOUSE NEGRONI

Gin • Campari • Sweet Vermouth
11,00

CUBAN MOJITO

Havana Club 3 Years • Zitrone • Zucker
frische Minze • Soda Water
10,50

CAIPIRINHA

Armazem Cachaça • Limette
Zuckersirup
10,50

REFRESHING HIGHBALLS

GIN & TONIC

Gin • Thomas Henry Tonic Water
Zitrone
10,00

VERMOUTH & SODA

Mancino Bianco Ambrato • Thomas Henry
Soda Water • Orange
9,00

EAT MULE

Vodka • Thomas Henry Spicy Ginger
Gurke • Limette
11,00

RUM & KOKA

Havana Club 7 Years • Coca-Cola
Limette
10,00

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
8,00

POP ME MULE

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

SOLERO SPRIZZ

Crodino Aperitivo • Maracuja
Soda Water
8,50

BITTER GRAPEFRUIT

Siegfried Wonderleaf Rosé • Zitronensaft
Grapefruit • Eiweiß
9,00

APEROL LIBERO

Undone No. 7 • Maracujasaft
alkoholfreier Prosecco
8,00

SPIRITS JE 4CL

LIKÖRE & VERMOUTH

SUZE	4,00
SHERRY FINO	4,50
GALLIANO VANILLA	4,00
PIMM'S	4,50
FIORITO LIMONCELLO	6,50
CHERRY HEERING	4,00
BAILEYS IRISH CREAM	4,50
AMARETTO	4,50
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	4,00
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 3Y	5,50
HAVANA CLUB 7Y	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
VOLCÁN DE MI TIERRA X.A	20,00
MEZCAL LOS SIETE MISTERIOS	12,00
FORTALEZA BLANCO	13,00

ABSINTH

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