

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

TOMATO SOUP VEGAN 7,50 <i>Tomate, Basilikum, Croûtons</i>	CARROT SOUP VEGAN 7,50 <i>Karotte, Kokosmilch, Broccoli, Curry, Croûtons, Basilikum, Petersilien-Öl</i>
HEAVENLY HUMMUS VEGAN 11,00 <i>Hausgemachtes Hummus, frittierte Kichererbsen, Petersilienkresse, Minze</i>	AVOCADO TATAR VEGAN 14,50 <i>Avocado, Wildkräuter, halbgetrocknete Tomaten, Amalfi-Mayonnaise</i>
ROTE BETE CARPACCIO 14,50 <i>Rote Bete, Büffelmozzarella, Amalfi-Mayonnaise, Wildkräuter, Granatapfelkerne, Orange</i>	BEEF CARPACCIO CLASSIC 17,50 <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano DOP</i>
BURRATA & POMODORI 15,50 <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>
BIO CHICKEN WINGS 13,50 <i>6 krosse Chicken Wings, BBQ-Sauce</i>	

SALADS & BOWLS

GEMISCHTER SALAT VEGAN 14,00 <i>Blattsalate mit Olivenöl nativ und Zitrone, Paprika, Zucchini, Radieschen, Karotten, Tomaten, Oliven, Lauchzwiebeln</i>	CAESAR SALAD 17,50 <i>Romana-Salat mit Caesar Dressing, Kirschtomaten, Hähnchenbrust, Croûtons, Grana Padano DOP</i>
LENTIL SALAD 15,50 <i>Blattspinat und Rucola mit EAT Vinaigrette, Linsen, Fetakäse, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Zitrone, Petersilie, Dill</i>	FALAFEL BOWL 16,50 <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 Broccoli, grüne Bohnen, geröstete Süßkartoffel, Hummus, geröstete Mandeln

19,50

FÜR KINDER

PASTA POMODORO VEGAN 8,50 <i>Rigatoni mit Tomatensauce</i>	KIDS BURGER 8,50 <i>Beef Patty, Classic Fries, Ketchup</i>
PIZZA FLITZER 8,50 <i>Pizza in Hasenform, Tomatensauce, Mozzarella</i>	SCHNITZELCHEN 12,50 <i>Kleines Kalbsschnitzel, Classic Fries, Gurkensalat</i>

PIZZA

aus dem Steinofen

MR. VERDURA 15,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse</i>	ARTICHOCA VEGAN 16,00 <i>Tomatensauce, Artischocken, Kirschtomaten, Oliven</i>
DOUBLE SALAMI 15,50 <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 16,00 <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 16,00 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Rucola</i>	SALSICCIA & PATATA 17,50 <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, würzige Salsiccia-Wurst, Kartoffelwürfel, Rosmarin</i>
ROSSO & VERDE 16,00 <i>Pesto-Sahnesauce, Fior di Latte Mozzarella, marinierte Tomaten, Blattspinat</i>	TARTUFO MIO 22,50 <i>Ricotta-Trüffel-Creme, Fior di Latte Mozzarella, frisch gehobelter Trüffel</i>

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, Limonensauce, 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>

BURGERS

DRY AGED PREMIUM BEEF

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

CHEESE 14,50 <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 16,00 <i>Patty, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Amalfi-Mayo</i>	EAT SPECIAL 17,00 <i>Patty, Bacon, Rucola, Tomate, Trüffel-Mayonnaise, Mozzarella, Grana Padano DOP</i>
ITALIAN 15,50 <i>Patty, Tomaten-Relish, Rucola, Mozzarella, Salsa Verde, Amalfi-Mayonnaise, Grana Padano DOP</i>	CRUNCHY CHICKEN 16,00 <i>Knusprig panierte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Wildkräuter, Kimchi-Mayonnaise</i>
BUTCHER'S DAUGHTER VEGAN 14,50 <i>Hausgemachtes Rote Bete Bun vegan, Kürbis-Patty, Mayonnaise vegan, Mango-Aioli, Guacamole, Wildkräuter</i>	CRISPY HARISSA VEGAN 14,50 <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 5,00	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>Broccolini verfeinert mit Sesam- und Mangosauce</i>

SAUCEN & DIPS

homemade + vegan

TRÜFFEL-MAYONNAISE • AMALFI-MAYONNAISE

AIOLI • BBQ-SAUCE • CHIMICHURRI

1,50

MAYONNAISE • KETCHUP

0,50

STEAKS

PREMIUM-CUTS AUS DEN BESTEN HERKUNFTSREGIONEN DER WELT

OJO DE AGUA ENTRECÔTE ARG., 300 G **39,50**
Zart und saftig von freilaufenden Angus und Hereford Ojo de Agua Weiderindern.

RUMPSTEAK GOP USA, 300 G **42,00**
Bestes Fleisch maisgefütterter freilaufender Rinder von den legendären Greater Omaha Packers.

OJO DE AGUA FILET ARGENTINIEN, 250 G **42,00**
Besonders saftiges und herzhaftes Filet vom argentinischen Weiderind der Ojo de Agua Farm.

FLAP STEAK GOP USA, 250 G **39,00**
Das zarte und saftige Steak vom freilaufenden GOP-Rind ist herrlich intensiv im Geschmack.

Alle Steaks werden mit unserer hausgemachten Chimichurri-Sauce serviert.

GRILL

MAISHÄHNCHEN SUPRÊME **27,00**
Gebackene Brust vom Kikok-Maishuhn, Broccolini, getrüffeltes Kartoffelpüree, Pfeffersauce

KALBSSCHNITZEL 100 G **19,50** 240 G **29,50**
Feinstes Schnitzel vom Kalb, Kartoffelpüree, Gurkensalat

TERIYAKI LACHS 150 G **29,50**
Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, Sesam, Kräuterstampf, grüner Spargel, Wildkräuter

SPARERIBS DEUTSCHLAND, 400 G **22,50**
Klassische gegrillte Schweinerippchen mit reichlich BBQ-Sauce und Coleslaw

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

HOMEMADE DESSERTS

täglich frisch aus besten Zutaten in unserer Manufaktur hergestellt

TIRAMISÙ

Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme, Sahne, Espresso, Amaretto

8,50

LA TROPICANA

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

9,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

von der Zartbitterschokolade, Mandel-Karamell-Crumble

8,50

CRÈME BRÛLÉE

mit Bourbon-Vanille

9,00

COLD DRINKS

HOMEMADE LEMONADE

Himbeer-Rosmarin • Limette-Ingwer • Gurke-Basilikum

0,4 l **5,90**

HOMEMADE ICE TEA

Lemon • Erdbeer-Rhabarber-Holunder • Minze-Limette

0,4 l **5,90**

WASSER

LONERA FRIZZANTE 0,5 l **4,90** 0,7 l **6,50**

ALBA NATURALE 0,5 l **4,90** 0,7 l **6,50**

SOFTDRINKS

COCA-COLA¹/LIGHT¹/ZERO¹ 0,2 l **3,50**

SPRITE 0,2 l **3,50**

FANTA² 0,2 l **3,50**

MEZZO MIX¹ 0,2 l **3,50**

FIELD N°7 ICE TEA

PINEAPPLE MANGO 0,33 l **4,30**

LEMON SPARKLING 0,33 l **4,30**

PEACH 0,33 l **4,30**

CHERRY 0,33 l **4,30**

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**

PINK GRAPEFRUIT³ 0,2 l **3,50**

KROMBACHER BIER

PILS VOM FASS 0,3 l **4,20** 0,5 l **5,90**

RADLER 0,3 l **4,20** 0,5 l **5,90**

PILS ALKOHOLFREI 0,3 l **4,20**

WEIZEN 0,5 l **5,90**

WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 l **5,90**

STARNBERGER HELL ... 0,3 l **4,20** 0,5 l **5,90**

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	4,30
CAFFÈ CREMA	3,20
ICED LATTE	4,30
<i>Hafermilch</i>	+0,50

HEISSES

HEISSE SCHOKOLADE	4,30
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

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 delikat.

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**

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 trockenenes 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**

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**

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**

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*

11,50

PIMM'S WIMBLEDON CUP

*Pimm's • Gin • Bitter Lemon
frische Früchte der Saison*

11,50

TREASURE ISLAND

*Gin • Campari • Cacao Bitters • Mango
Zitrone*

10,50

AMARETTO SOUR

*Amaretto • Averna • Orangensaft
Zitronensaft • Honig*

12,00

NEW YORK SOUR

*Whiskey • Zitronensaft • Zucker
Rotwein • Eiweiß*

11,50

HOLY APEROLY!

*Aperol • Cointreau • Peachtree
Zitronensaft • Maracujasaft*

9,50

EAT ESPRESSO MARTINI

*Vodka • Tempus Fugit Cacao
Double Espresso • Eiweiß*

12,00

KOKO

Vodka • Lychee • Limettensaft • Kokos

12,00

GIN BASIL SMASH

*Gin • Zitronensaft • Zuckersirup
Basilikum • Gurke • Eiweiß*

11,00

CLASSIC COCKTAILS

AMERICAN WHISKEY SOUR

Whiskey • Zitrone • Zucker

11,50

HOUSE NEGRONI

Gin • Campari • Sweet Vermouth

11,50

CUBAN MOJITO

*Havana Club 3 Years • Zitrone • Zucker
frische Minze • Soda Water*

11,50

CAIPIRINHA

*Armazem Cachaça • Limette
Zuckersirup*

11,50

REFRESHING HIGHBALLS

GIN & TONIC

*Gin • Thomas Henry Tonic Water
Zitrone*

10,00

VERMOUTH & SODA

*Mancino Bianco Ambrato • Thomas Henry
Soda Water • Orange*

9,50

EAT MULE

*Vodka • Thomas Henry Spicy Ginger
Gurke • Limette*

12,00

RUM & KOKA

*Havana Club 7 Years • Coca-Cola
Limette*

11,00

SPRIZZ

ITALIAN SPRIZZ

Italicus Bergamotte • Prosecco
Soda Water • Zitrone
9,50

AMALFI SPRIZZ

Midi Red • Thomas Henry Bitter Lemon
Grapefruitsaft
9,50

ANNA FAMOSA SPRIZZ

Anna Famosa Aperitivo • Orangenblütenwasser
Prosecco • Soda Water
9,50

SARTI SPRIZZ

Sarti Rosa • Prosecco
Thomas Henry Bitter Lemon
8,50

CRYSTAL RAZZ SPRIZZ

Nork • Yuzu Water • Thomas Henry Bitter Lemon
Rosmarin
10,00

YUZU SPRIZZ

Fiorito Limoncello • Yuzu • Thomas Henry
Tonic Water
9,50

FLOWER SPRIZZ

Zeitgeist Flora • Thomas Henry
Tonic Water
8,50

LILLET WILD BERRY

Lillet • Thomas Henry Wild Berry
Beeren
8,50

EAT ROYAL

Mancino Vermouth Bianco • Crème de Cassis
Prosecco
10,50

APEROL SPRIZZ

Aperol • Prosecco • Soda Water
Orange
8,00

ZERO ALCOHOL DRINKS

AGRUMI SPRIZZ

Sanbitter • Orangensaft
Thomas Henry Pink Grapefruit
9,00

POP ME MULE

Siegfried Wonderleaf • Popcorn-Sirup
Limette • Ginger Beer
9,50

SOLERO SPRIZZ

Crodino Aperitivo • Maracuja
Soda Water
8,50

BITTER GRAPEFRUIT

Siegfried Wonderleaf Rosé • Zitronensaft
Grapefruit • Eiweiß
9,50

APEROL LIBERO

Undone No. 7 • Maracujasaft
alkoholfreier Prosecco
9,00

SPIRITS JE 4CL

LIKÖRE & VERMOUTH

SUZE	5,00
SHERRY FINO	5,50
GALLIANO VANILLA	5,00
PIMM'S	5,50
FIORITO LIMONCELLO	7,50
CHERRY HEERING	5,00
BAILEYS IRISH CREAM	5,00
AMARETTO	5,50
CHARTREUSE GRÜN	11,00
CHARTREUSE GELB	9,00
MANCINO ROSSO	5,50
MANCINO BIANCO	5,50
ANCHO REYES CHILE LIQUEUR	7,00
ZEITGEIST FLORA	5,00
PERNOD	5,00
AQUAVIT	5,00
JÄGERMEISTER	4,50
BORGMANN	5,50
LANTENHAMMER HASELNUSSGEIST	9,00

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 23Y	9,00
HAVANA CLUB 3Y	5,50
HAVANA CLUB 7Y	7,00
WRAY & NEPHEW OVERPROOF	5,50
EL DORADO 21Y	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

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	9,00
GREY GOOSE	8,00
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

COGNAC

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