

**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... MARGHERITA!

*Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum*

*12,00*

## SOUPS & STARTERS

TOMATO SOUP <b>VEGAN</b> ..... <b>7,50</b> <i>Tomate, Basilikum, Croûtons</i>	CARROT SOUP <b>VEGAN</b> ..... <b>7,50</b> <i>Karotte, Kokosmilch, Broccoli, Curry, Croûtons, Basilikum, Petersilien-Öl</i>
HEAVENLY HUMMUS <b>VEGAN</b> ..... <b>11,00</b> <i>Hausgemachtes Hummus, frittierte Kichererbsen, Petersilienkresse, Minze</i>	AVOCADO TATAR <b>VEGAN</b> ..... <b>14,50</b> <i>Avocado, Wildkräuter, halbgetrocknete Tomaten, Amalfi-Mayonnaise</i>
ROTE BETE CARPACCIO ..... <b>14,50</b> <i>Rote Bete, Büffelmozzarella, Amalfi-Mayonnaise, Wildkräuter, Granatapfelkerne, Orange</i>	BEEF CARPACCIO <b>CLASSIC</b> ..... <b>17,50</b> <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano DOP</i>
BURRATA & POMODORI ..... <b>15,50</b> <i>Bunte Tomaten, Burrata, Olivenöl nativ, Maldon Sea Salt</i>	BEEF CARPACCIO <b>TRÜFFEL</b> ..... <b>22,00</b> <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Trüffel-Mayonnaise, gehobelter Trüffel, Rucola, Grana Padano DOP</i>
BIO CHICKEN WINGS ..... <b>13,50</b> <i>6 krosse Chicken Wings, BBQ-Sauce</i>	

## SALADS & BOWLS

GEMISCHTER SALAT <b>VEGAN</b> ..... <b>14,00</b> <i>Blattsalate mit Olivenöl nativ und Zitrone, Paprika, Zucchini, Radieschen, Karotten, Tomaten, Oliven, Lauchzwiebeln</i>	CAESAR SALAD ..... <b>17,50</b> <i>Romana-Salat mit Caesar Dressing, Kirschtomaten, Hähnchenbrust, Croûtons, Grana Padano DOP</i>
LENTIL SALAD ..... <b>15,50</b> <i>Blattspinat und Rucola mit EAT Vinaigrette, Linsen, Fetakäse, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Zitrone, Petersilie, Dill</i>	FALAFEL BOWL ..... <b>16,50</b> <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 <b>VEGAN</b> ..... <b>8,50</b> <i>Rigatoni mit Tomatensauce</i>	KIDS BURGER ..... <b>8,50</b> <i>Beef Patty, Classic Fries, Ketchup</i>
PIZZA FLITZER ..... <b>8,50</b> <i>Pizza in Hasenform, Tomatensauce, Mozzarella</i>	SCHNITZELCHEN ..... <b>12,50</b> <i>Kleines Kalbsschnitzel, Classic Fries, Gurkensalat</i>

## PIZZA

*aus dem Steinofen*

MR. VERDURA ..... <b>15,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse</i>	ARTICHOCA <b>VEGAN</b> ..... <b>16,00</b> <i>Tomatensauce, Artischocken, Kirschtomaten, Oliven</i>
DOUBLE SALAMI ..... <b>15,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami, milde neapolitanische Salami</i>	TOMATO & BURRATA ..... <b>16,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Burrata, Kirschtomaten</i>
FLAMMKUCHEN CLASSICO ..... <b>16,00</b> <i>Pizzabrot gebacken mit Crème Fraiche, Speckwürfel, rote Zwiebeln</i>	BEET ROOT ..... <b>16,50</b> <i>Fior di Latte Mozzarella, Rote-Bete-Püree, Rote-Bete-Scheiben, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig</i>
TOTALLY TONNO ..... <b>16,00</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Rucola</i>	SALSICCIA & PATATA ..... <b>17,50</b> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, würzige Salsiccia-Wurst, Kartoffelwürfel, Rosmarin</i>
ROSSO & VERDE ..... <b>16,00</b> <i>Pesto-Sahnesauce, Fior di Latte Mozzarella, marinierte Tomaten, Blattspinat</i>	TARTUFO MIO ..... <b>22,50</b> <i>Ricotta-Trüffel-Creme, Fior di Latte Mozzarella, frisch gehobelter Trüffel</i>

## PASTA

RAVIOLI RUSTICI <b>VEGAN</b> ..... <b>15,50</b> <i>Gefüllte Pasta mit Auberginenragout, Tomatensauce, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Kräuter</i>	BOLOGNESE MARIO ..... <b>16,50</b> <i>Ragù alla Bolognese, Basilikum, Parmesan-Chip</i>
RAVIOLI VITELLO ..... <b>16,00</b> <i>Gefüllte Pasta mit Kalb und Salbei, Limonensauce, Rucola, Grana Padano DOP</i>	AMALFI ..... <b>18,50</b> <i>Rigatoni, Garnelen, Blattspinat, Basilikum-Pesto, Sahne, Kirschtomaten, Zwiebeln, Grana Padano DOP, frittierte Kapern</i>
LA CARBONARA ..... <b>15,50</b> <i>Speck, Sahne, Eigelb, Zwiebeln, Grana Padano DOP, Petersilie</i>	TRIANGOLI AL TARTUFO ..... <b>22,50</b> <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 ..... <b>14,50</b> <i>Patty, doppelt Cheddar, Tomate, Senf-Mayonnaise, Tomaten-Relish, Romana-Salat</i>	CHILI CHEESE ..... <b>15,50</b> <i>Patty, Cheddar, Chili-Mayonnaise, Blattspinat, gebratene Jalapeños</i>
BBQ BEEF ..... <b>16,00</b> <i>Patty, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Amalfi-Mayo</i>	EAT SPECIAL ..... <b>17,00</b> <i>Patty, Bacon, Rucola, Tomate, Trüffel-Mayonnaise, Mozzarella, Grana Padano DOP</i>
ITALIAN ..... <b>15,50</b> <i>Patty, Tomaten-Relish, Rucola, Mozzarella, Salsa Verde, Amalfi-Mayonnaise, Grana Padano DOP</i>	CRUNCHY CHICKEN ..... <b>16,00</b> <i>Knusprig panierte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Wildkräuter, Kimchi-Mayonnaise</i>
BUTCHER'S DAUGHTER <b>VEGAN</b> ..... <b>14,50</b> <i>Hausgemachtes Rote Bete Bun vegan, Kürbis-Patty, Mayonnaise vegan, Mango-Aioli, Guacamole, Wildkräuter</i>	CRISPY HARISSA <b>VEGAN</b> ..... <b>14,50</b> <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 ..... <b>5,00</b>	GURKENSALAT <b>MIT ESSIG + ÖL</b> ..... <b>5,00</b>
SWEET POTATO FRIES ..... <b>6,50</b>	WILDKRÄUTER-BEILAGENSALAT ... <b>8,50</b>
TRÜFFEL FRIES ..... <b>7,50</b> <i>Trüffel-Mayonnaise, Grana Padano DOP, Trüffel</i>	GRÜNER SPARGEL ..... <b>7,50</b>
KARTOFFELPÜREE ..... <b>5,50</b>	RATATOUILLE ..... <b>8,00</b>
KARTOFFELPÜREE <b>GETRÜFFELT</b> ..... <b>7,50</b>	HOLY BROCCOLI <b>VEGAN</b> ..... <b>7,00</b> <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-COLA<sup>1</sup>/LIGHT<sup>1</sup>/ZERO<sup>1</sup> .... 0,2 l **3,50**

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

FANTA<sup>2</sup> ..... 0,2 l **3,50**

MEZZO MIX<sup>1</sup> ..... 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 BEER<sup>3</sup> ..... 0,2 l **3,50**

GINGER ALE<sup>2</sup> ..... 0,2 l **3,50**

TONIC<sup>3</sup> ..... 0,2 l **3,50**

BITTER LEMON<sup>3</sup> ..... 0,2 l **3,50**

PINK GRAPEFRUIT<sup>3</sup> ..... 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 <b>MACCHIATO</b> .....	3,00
ESPRESSO <b>DOPPIO</b> .....	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 <b>SCHWARZTEE MIT BERGAMOTTE</b> .....	3,50
MILKY OOLONG <b>SAMTIG MILDER OOLONG</b> .....	3,50
JASMINE DRAGON PHOENIX PEARLS <b>AROMATISIERTER GRÜNTEE</b> ....	3,50
MAROKKANISCHE MINZE <b>KRÄUTERTEE</b> .....	3,50
HIMBEERE VERBENA LAVENDER <b>KRÄUTERMISCHUNG</b> .....	3,50
APFEL ORANGE ROSE <b>FRÜCHTEMISCHUNG</b> .....	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 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**

## 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**

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**

## 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
-------------------	------

## 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**