

SPEISEN UND GETRÄNKE

PÂTISSERIE

aus unserer Vitrine

TARTE AU CITRON

Mürbeteig gefüllt mit Zitronencreme
und weichem Baiser

5,50

ELYSÉE TÖRTCHEN

Törtchen aus sahniger Mousse au
Chocolat mit Himbeere *glutenfrei*

7,50

HIMBEERTÖRTCHEN

Törtchen aus weißer Mousse au
Chocolat mit Himbeere

7,50

AVELINE TÖRTCHEN

Törtchen aus Mandelschaum mit
Pistazienmarzipan und Kirschen

7,50

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Cremiger Käsekuchen mit Keksboden,
dunkel gebacken

5,50

MACARONS

glutenfrei

Pistazie • Zitrone • Kaffee • Himbeere
Vanille • Schokolade

2,00

PASTICCINI

italienisches Mandelgebäck

2,90

COLD BREW

Iced Coffee Specialties

THE ORIGINAL

Cold Brew auf Eis

5,50

THE TONIC

Cold Brew, Tonic Water

5,90

THE SALTED CARAMEL

Cold Brew, Milch,
Salted Caramel Sirup, Meersalz

6,90

THE ORANGE

Cold Brew, Orangensaft,
Erdbeersirup

6,90

THE BAILEYS

Cold Brew, Milch, Baileys

8,90

THE 43

Cold Brew, Milch, Liqueur 43

8,90

THE MARTINI

Cold Brew, Vodka, Kahlua,
Vanillesirup

9,50



STARTERS

TOMATENSUPPE *vegan* 7,50

Gebackene Kichererbsen, geschmorte Kirschtomaten, Kräuteröl

ROTE BETE CARPACCIO 15,50

Rote Bete, Büffelmozzarella, Wildkräuter, Amalfi-Mayonnaise, Granatapfelkerne, Orange, Honig-Senf-Vinaigrette

LACHS TATAR 17,50

Lachswürfel in Sesam-Teriyaki-Marinade, Avocadowürfel, Amalfi-Mayonnaise, Wildkräuter, Honig-Senf-Vinaigrette

AVOCADO TATAR 15,50

Avocadowürfel, pikantes Paprika-Tomaten-Salsa mit Croûtons, Wildkräuter, Koriander, Honig-Senf-Vinaigrette, Amalfi-Mayonnaise, Granatapfelkerne, geschmorte Kirschtomaten

CARPACCIO VOM WEIDERIND 18,50

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, eingelegte Kirschtomaten, Kapernäpfel, Lemon-Aioli, Rucola, Grana Padano DOP



CLASSICS

STEAK FRITES *250g* 42,00

Gegrilltes Rinderfilet, Pfeffersauce, Classic Fries

WIENER SCHNITZEL *240g* 29,50

Feinstes Kalbsschnitzel, Classic Fries

OCHSENBÄCKCHEN *260g* 36,00

Zart geschmort in Rotwein-Balsamicosauce, Erbsenpüree, geröstete Karotten, geschmorte Kirschtomaten, Thymian-Pangrattato

MAISHÄHNCHEN SUPRÊME 28,00

Gebackene Brust vom französischen Maishuhn, Morchelrahm-Sauce, Kartoffelpüree, gegrillter grüner Spargel, geschmorte Kirschtomaten

OKTOPUS VOM GRILL *150g* 32,50

Mediterranes Kartoffelpüree, Pimientos de Padrón, Kalamata Oliven, geschmorte Kirschtomaten

LACHSFILET VOM GRILL *160g* 29,50

Teriyaki-Sauce, Erbsenpüree, gegrillter Romanasalat, gerösteter wilder Brokkoli, Radieschen, Sesam

CURRYWURST *mit Classic Fries* 14,50

Bockwurst mit Currysauce, Mumbai Curry, Thymian-Pangrattato



STEAKS

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce

ENTRECÔTE **300g** 35,50

Saftiges Steak aus dem Zwischenrippenstück, charakteristisch durch sein feines Fettauge.

FILET **250g** 38,00

Das zarteste Stück vom Rind, besonders mager und fein im Geschmack.

RUMPSTEAK **300g** 43,00

Kräftig aromatisches Steak aus dem Rücken, mit feiner Fettkante für saftigen Geschmack.



SALADS

SALADE NIÇOISE 18,00

Gemischter Salat, grüne Bohnen, Thunfisch, Bio Ei, Drillinge, Kalamata Oliven, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Vinaigrette

CAESAR SALAD 15,00

Romana-Salat, Kirschtomaten, Croûtons, Caesar Dressing, Grana Padano DOP

BÛCHE DE CHÈVRE 17,50

Karamellierter Ziegenkäse, Wildkräuter, geröstete Walnüsse, Kirschtomaten, Granatapfelkerne, Honig-Senf-Vinaigrette

UPGRADES

Hähnchenbrust 6,50

Black Tiger Garnelen 8,50

Bio Ei 2,00

FÜR KINDER

BIS 12 JAHRE

PASTA POMODORO **vegan** 8,00

Rigatoni mit Tomatensauce

KIDS BURGER **mit Classic Fries** 9,50

Beef Patty, Ketchup, Cheddar

PIZZA FLITZER 8,50

Pizza in Hasenform, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella



BURGERS

CLASSIC CHEESE 16,00 Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, Tomate, Senf-Mayonnaise, Tomaten-Relish, Romana- Salat, Gewürzgurke, rote Zwiebeln	CAESAR'S CHICKEN 16,50 Brioche Bun, Crispy Chicken, Romana-Salat, Tomate, rote Zwiebeln, Grana Padano DOP, Caesar Dressing, frittierte Kapern, Senf-Mayo
CHILI CHEESE 16,50 Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, gegrillte Jalapeños, Chili-Mayonnaise, Blattspinat	VEGANISTA <i>vegan</i> 15,50 Veganes Brioche Bun, crunchy Kürbis- Chia-Patty, Avocado Tatar, Wildkräuter, Zwiebel-Relish, Aioli, rote Zwiebeln
WHISKY BBQ 16,50 Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, Bacon, Whisky-BBQ-Chutney, EAT-Burgersauce, Romana-Salat	EAT SPECIAL 17,50 Brioche Bun, Beef Patty, Bacon, Tomate, Trüffel- Mayonnaise, Mozzarella, Bio-Spiegelei, Rucola

SIDES

CLASSIC FRIES 5,50	KARTOFFELPÜREE 6,50
SWEET POTATO FRIES 6,50	ERBSENPÜREE 6,50
TRÜFFEL FRIES 7,50 <i>mit Trüffel-Mayonnaise & Grana Padano DOP</i>	EAT MARKTGEMÜSE 7,50
OFENKARTOFFEL 6,50 <i>mit Sour Cream, Thymian-Pangrattato</i>	CAESAR-BEILAGENSALAT 8,00
GEBRATENE DRILLINGE <i>mit Salsa Verde</i> 6,00	GEGRILLTES ROMANASALATHERZ 7,00 <i>mit Pangrattato, Amalfi-Mayonnaise</i>

SAUCEN & DIPS

TRÜFFEL-MAYONNAISE • CHILI-MAYONNAISE
AMALFI-MAYONNAISE • AIOLI
SOUR CREAM • BBQ-SAUCE
1,80
GUACAMOLE • PFEFFERSAUCE
KRÄUTERBUTTER • PAPRIKA-TOMATEN-SALSA
2,50
MAYONNAISE • KETCHUP
1,00

PIZZA

aus dem Steinofen



PARMA 17,00

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer Landschinken, Rucola, Grana Padano DOP

BURRATA 17,00

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Burrata, Pesto, Pinienkerne

PROSCIUTTO E FUNGHI 16,50

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer Kochschinken, frische Champignons

SALAMI 16,50

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, neapolitanische Salami

MR. VERDURA 16,50

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Paprika, Zucchini, Brokkoli, frische Champignons

DIAVOLA 16,50

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami, Jalapeños

CAPRICCIOSA 17,00

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer Kochschinken, frische Champignons, Artischocken, Kalamata-Oliven

TOTALLY TONNO 16,50

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern

BEET ROOT 16,50

Rote-Bete-Püree, Fior di Latte Mozzarella, Rote-Bete-Scheiben, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig

POLPO 24,00

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gegrillter Oktopus, Kalamata-Oliven, frittierte Kapern, Knoblauch, Pimientos de Padrón

TARTUFO MIO 22,50

Trüffel-Creme, Fior di Latte Mozzarella, frisch gehobelter Trüffel

Alle Pizzen sind auf Wunsch mit veganem Schmelzkäse möglich.

PASTA

BOLOGNESE MARIO 16,50

Tagliatelle, Ragù alla Bolognese, Parmesan-Chip, Basilikum

AMALFI 18,50

Rigatoni, Garnelen, Blattspinat, Basilikum-Pesto, Sahne, Kirschtomaten, Zwiebeln, frittierte Kapern

TAGLIATELLE BURRATA 18,00

Tagliatelle, Pesto-Sahnesauce, Burrata, Kirschtomaten, Pinienkerne

TAGLIATELLE AL TARTUFO 22,00

Tagliatelle, Trüffel-Creme, Sahne, frisch gehobelter Trüffel

DESSERTS

TIRAMISÙ

Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme, Sahne, Espresso, Amaretto

6,50

SCHOKOSOUFFLÉ

Schokokuchen mit halbflüssigem Kern, Pinienkern-Brösel, Vanilleeis

11,00

CRÈME BRÛLÉE

mit Bourbon-Vanille, Pinienkern-Brösel

8,50

PANNA COTTA *vegan*

mit Himbeerpüree

8,50

Törtchen, Tartes, Macarons und mehr finden Sie in unserer Pâtisserie-Vitrine.

KALTE GETRÄNKE

HOMEMADE LEMONADE

Himbeer-Granatapfel
Maracuja-Wassermelone
Sauerkirsche
0,4l 5,50

HOMEMADE ICE TEA

Erdbeer-Kiwi
Ananas-Mango
Cranberry-Apfel
0,4l 5,50

WASSER

LONERA FRIZZANTE ... 0,5l 4,90 0,7l 6,90
ALBA NATURALE 0,5l 4,90 0,7l 6,90

FIELD N°7 ICE TEA

PEACH 0,33l 4,50
CHERRY 0,33l 4,50

SOFTDRINKS

COCA-COLA¹/ZERO¹ 0,2l 3,50
SPRITE 0,2l 3,50
FANTA² 0,2l 3,50
MEZZO MIX¹ 0,2l 3,50

THOMAS HENRY

GINGER BEER³ 0,2l 3,60
GINGER ALE² 0,2l 3,60
TONIC³ 0,2l 3,60
BITTER LEMON³ 0,2l 3,60
PINK GRAPEFRUIT³ 0,2l 3,60

SÄFTE

BIO APFELSAFT 0,3l 4,50 0,4l 5,50
BIO ORANGENSAFT 0,3l 4,50 0,4l 5,50
BIO JOHANNISBEERE ... 0,3l 4,50 0,4l 5,50
MARACUJASAFT 0,3l 4,50 0,4l 5,50
RHABARBERNEKTAR .. 0,3l 4,50 0,4l 5,50
SAFTSCHORLE *divers* 0,3l 3,90 0,4l 4,90

KROMBACHER BIER

PILS *vom Fass* 0,3l 4,20 0,5l 5,90
RADLER 0,3l 4,20 0,5l 5,90
PILS *alkoholfrei* 0,3l 4,20
WEIZEN *vom Fass* 0,5l 5,90
WEIZEN *alkoholfrei* 0,5l 5,90
STARNBERGER HELL ... 0,3l 4,20 0,5l 5,90
vom Fass

HEISSE GETRÄNKE

Kännchen
4,50

FRISCHER INGWERTEE

FRISCHER MINZTEE

FRISCHER INGWER-MINZTEE

HEISSE ZITRONE

KAFFEE

ILLY

ESPRESSO	3,00
ESPRESSO <i>macchiato</i>	3,50
ESPRESSO <i>doppio</i>	4,40
CAPPUCCINO	3,90
LATTE MACCHIATO	4,70
CAFFÈ CREMA	3,50
ICED LATTE	4,70
HEISSE SCHOKOLADE	4,50
Hafermilch, laktosefreie Milch	+Aufpreis

COLD BREW

*Unsere Cold Brew Varianten finden Sie
auf unserer separaten Karte.*

TEE

DAMMANN FRÈRES PARIS

Kännchen
6,90

◆ GRÜNTÉE ◆

PFIRSICH

Grüntee, Pfirsich, Pfirsichblüte

THÉ DES DEUX CHINOIS

Grüntee, Mango, Zitrone, Kokosnuss, Ingwer

◆ SCHWARZTEE ◆

GRAND YUNNAN G.F.O.P.

Chinesischer Schwarztee

EARL GREY

Schwarztee, Bergamotte

◆ ROOIBOS ◆

PECAN PIE

*Rooibos, Haselnuss, Pekannuss, Mandel,
Pistazie, Honig*

CANISSOUN

*Rooibos, Melone, Mandel,
Orangenblüte, Orange*

◆ FRÜCHTETEE ◆

FRUITS EXOTIQUES

Mango, Passionsfrucht, Ananas, Kamille

FRUITS DU VERGER

Rhabarber, Mirabelle, Birne, Apfel

BLOODY BERRY

Rote Bete, Ingwer, Hibiskus, Karotte, Himbeere

◆ KRÄUTERTEE ◆

MENTHE RÉGLISSE

Minze, Lakritz

HAPPY DREAMS

Zitronengras, Sternanis, Clementine, Vanille

TISANE DU BERGER

Minze, Eisenkraut, Lindenblüte

WEISSWEIN

Glas 0,2l • Flasche 0,75l

HAUPTSACHE RIESLING QBA	7,50	PINOT GRIGIO DOC	9,50
<i>Josef Rosch, Mosel, Deutschland</i>	25,50	<i>Collavini, Friaul, Italien</i>	32,50
<i>Schorle 0,2l</i>	5,00		
GRAUBURGUNDER QBA <i>bio, vegan</i>	7,90	MUSKATELLER QBA LIEBLICH	8,50
<i>Pfannebecker, Bio, Rheinhessen, Deutschland</i>	27,00	<i>Lorenz & Söhne, Nabe, Deutschland</i>	28,00
CHARDONNAY HERITAGE 1130 IGP <i>bio</i> ...	8,90	MORIO MUSKAT QBA LIEBLICH	8,50
<i>Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich</i>	30,50	<i>Dr. Hinkel, Rheinhessen, Deutschland</i>	28,50
VERMENTINO IGT	9,90	SAUVIGNON BLANC HALBTROCKEN	9,50
<i>Santa Cristina, Toskana, Italien</i>	34,50	<i>Baron de Ley, Rioja, Spanien</i>	32,50

WEISSWEIN

Flasche 0,75l

SCHEUREBE QBA	39,00	GRAUBURGUNDER GG	
<i>Wagner Stempel, Rheinhessen, Deutschland</i>		OBERBERGENER BASSGEIGE	35,00
		<i>Franz Keller, Baden, Deutschland</i>	
SAUVIGNON BLANC	45,00	RIESLING SPÄTLESE FRUCHTSÜSS	
<i>Nautilus, Marlborough, Neuseeland</i>		TRITTENHEIMER APOTHEKE	55,00
CHARDONNAY BRAMITO IGT	65,00	<i>Josef Rosch, Mosel, Deutschland</i>	
<i>Castello della Sala, Umbrien, Italien</i>		GRÜNER VELTLINER DAC IÖTW	75,00
CHARDONNAY KREUTH DOC	69,00	<i>Bründelmayer, Kamptal, Österreich</i>	
<i>Terlan, Trentino, Italien</i>		SANCERRE BLANC	75,00
WEISSBURGUNDER QBA	59,00	<i>Château de Thauvenay, Frankreich</i>	
<i>Emrich Schönleber, Nabe, Deutschland</i>		PINOT BIANCO VORBERG DOCG	89,00
GRAUBURGUNDER QBA		<i>Cantina Terlan, Trentino, Italien</i>	
TONMERGEL <i>bio</i>	49,00	CHENIN BLANC GOLDMINE	85,00
<i>Klump, Baden, Deutschland</i>		<i>Boekenboutsloof, Western Cape, Südafrika</i>	
CHARDONNAY DIRECTOR'S CUT	79,00	RIESLING PETTENTHAL GG	89,00
<i>Francis Ford Coppola, Sonoma Coast, USA</i>		<i>St. Antony, Rheinhessen, Deutschland</i>	
CHARDONNAY BIN 311	85,00	TERLANER NOVA DOMUS DOC	95,00
<i>Penfolds, Süd-Australien</i>		<i>Terlan, Trentino, Italien</i>	
SAUVIGNON BLANC	79,00		
<i>David Nieuwoudt, Ghost Corner, Südafrika</i>			

ROTWEIN

Glas 0,2l • Flasche 0,75l

NERO D'AVOLA DOC 7,50 <i>Branciforti, Sizilien, Italien</i>	25,50	MERLOT LA CORTIGIANA IGT 8,50 <i>Cantina Sacchetto, Venetien, Italien</i>	28,50
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 7,90 <i>Passo Adagio, Abruzzzen, Italien</i>	27,00	PRIMITIVO NÈPRICA PUGLIA IGT ... 9,50 <i>Tormaresca, Apulien, Italien</i>	32,50
CABERNET SAUVIGNON IGT 7,90 <i>Bolla, Venetien, Italien</i>	27,00	SPÄTBURGUNDER QBA <i>halbtrocken</i> 8,90 <i>Lergenmüller, Pfalz, Deutschland</i>	30,50
TEMPRANILLO CRIANZA 9,50 <i>Bodegas El Mesón, Rioja, Spanien</i>	32,50		

ROTWEIN

Flasche 0,75l

VIÑA IMAS GOLD EDT. DOCA 39,00 <i>Bodegas Baron de Ley, Rioja, Spanien</i>	PINOT NOIR 59,00 <i>Villa Maria, Neuseeland</i>
NEBBIOLO BAROLO MONFALETTO DOCG 65,00 <i>Cordero di Montezemolo, Piemont, Italien</i>	TEMPRANILLO CRIANZA 69,00 <i>Marqués de Murrieta, Rioja, Spanien</i>
CABERNET SAUVIGNON DIAMOND COLLECTION 59,00 <i>Francis Ford Coppola, Sonoma Coast, USA</i>	CHIANTI CLASSICO DOCG 75,00 <i>Villa Antinori, Toskana, Italien</i>
THE CHOCOLATE BLOCK 69,00 <i>Boekenhoutskloof, Swartland, Südafrika</i>	SHIRAZ BIN 28 85,00 <i>Penfolds, Süd-Australien</i>
TEMPRANILLO ALIÓN 95,00 <i>Bodegas Alión, Ribera del Duero, Spanien</i>	SYRAH BRAMASOLE DOC 95,00 <i>Tenuta La Braccasca, Toskana, Italien</i>

ROSÉ

Offen/Flasche

HIPPY

Château Roubine, Provence, Frankreich

0,2l 8,90 0,75l 30,50 1,5l 59,00

SAINTAZUR

Côtes de Provence, Frankreich

0,2l 12,50 0,75l 44,50 1,5l 85,00

LION & DRAGON

Château Roubine, Provence, Frankreich

0,75l 65,00

PROSECCO

SPUMANTE
Etichetta Nera Extra Dry
Sacchetto, Italien

GLAS 0,1l 4,60
GLAS *auf Eis* 0,2l 8,60
FLASCHE 0,7l 30,90

CRÉMANT

Flasche

CRÉMANT LANGLOIS EXTRA BRUT
Château Langlois, Loire, Frankreich
0,75 l 49,00

CRÉMANT LANGLOIS VINTAGE
Château Langlois, Loire, Frankreich
0,75 l 85,00

CRÉMANT LANGLOIS ROSÉ BRUT
Château Langlois, Loire, Frankreich
0,75 l 59,00

CHAMPAGNER

Flasche

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS
Maison Ruinart, Champagne, Frankreich
0,75 l 120,00

CHAMPAGNE RUINART BRUT
Maison Ruinart, Champagne, Frankreich
0,75 l 120,00

CHAMPAGNE RUINART ROSÉ
Maison Ruinart, Champagne, Frankreich
0,75 l 120,00

SPIRITS *je 4cl*

◆ LIKÖRE & VERMOUTH ◆

SANDEMAN SHERRY	17 %	5 cl	7,50
GALLIANO VANILLA	30 %	2 cl	3,50
SCAVI & RAY LIMONCELLO	25 %	4 cl	7,50
HEERING KIRSCHLIKÖR	24 %	2 cl	3,50
BAILEYS	17 %	4 cl	5,90
DISARONNO AMARETTO	28 %	4 cl	5,50
CHARTREUSE GRÜN	55 %	2 cl	5,50
CHARTREUSE GELB	43 %	2 cl	5,50
MANCINO ROSSO / BIANCO	16 %	4 cl	6,90
PERNOD	40 %	4 cl	5,50
OUZO 12	38 %	2 cl	3,50
LINIE AQUAVIT	42 %	2 cl	3,50
JÄGERMEISTER	35 %	2 cl	3,50
BORGMANN	39 %	2 cl	3,90
AVERNA	29 %	4 cl	4,90
MOLINARI SAMBUCA	40 %	2 cl	3,50
NONINO GRAPPA	41 %	2 cl	4,90
PRINZ HASELNUSSGEIST	41 %	2 cl	4,90
PRINZ WILLIAMSBIRNE	41 %	2 cl	4,90
CHAMBORD HIMBEER	17 %	4 cl	3,90
EAT SHOT <i>Hausmischung</i>		4 cl	4,90

◆ GIN ◆

RUTTE	43 %	4 cl	8,50
GERANIUM LONDON	44 %	4 cl	9,00
KOVAL DRY	47 %	4 cl	10,50
MALFY ARANCIA / LIMONE	41 %	4 cl	8,00
FERDINAND'S SAAR DRY	44 %	4 cl	11,00
NIKKA COFFEY	47 %	4 cl	13,50
G'VINE NOUAISON	45 %	4 cl	10,00
APÓSTOLES	41 %	4 cl	9,50
BERLINER BRANDSTIFTER	43 %	4 cl	8,50
AMUERTE COCA WHITE	43 %	4 cl	13,50
AMUERTE COCA BLACK	43 %	4 cl	13,50
ROKU	43 %	4 cl	7,50
HENDRICK'S	44 %	4 cl	8,50

◆ VODKA ◆

BELVEDERE	40 %	2 cl	5,00
GREY GOOSE	40 %	2 cl	4,50
LION'S	42 %	2 cl	3,50
KOSKENKORVA	40 %	2 cl	3,50
TITO'S	40 %	2 cl	3,50
CRYSTAL HEAD	40 %	2 cl	5,00

◆ RUM ◆

PLANTATION PINEAPPLE	40 %	4 cl	6,50
DARK ARTISANAL	40 %	4 cl	4,50
PYRAT XO RESERVE	40 %	4 cl	8,50
EMINENTE 3Y	40 %	4 cl	9,50
RON ZACAPA 23Y	40 %	4 cl	11,50
HAVANA CLUB 3Y	37 %	4 cl	5,50
HAVANA CLUB 7Y	40 %	4 cl	7,50
WRAY & NEPHEW	63 %	4 cl	5,50
DON PAPA BAROKO	40 %	4 cl	9,00

◆ TEQUILA / MEZCAL ◆

PATRÓN XO CAFÉ	40 %	2 cl	11,00
PATRÓN SILVER	40 %	2 cl	5,00
PATRÓN AÑEJO	40 %	2 cl	6,00
DEL MAGUEY VIDA	42 %	2 cl	6,50
VOLCÁN BLANCO	40 %	2 cl	6,50
VOLCÁN X.A	40 %	2 cl	20,00
LOS SIETE MISTERIOS	44 %	2 cl	8,50
FORTALEZA AÑEJO	40 %	2 cl	6,00
FORTALEZA BLANCO	40 %	2 cl	7,50

◆ WHISKEY ◆

MAKER'S MARK	45 %	4 cl	6,00
FREUD	42 %	4 cl	10,00
STORK CLUB RYE	45 %	4 cl	8,00
WOODFORD RESERVE	43 %	4 cl	7,00
MITCHER'S BOURBON	45 %	4 cl	13,50
MITCHER'S RYE	42 %	4 cl	13,50

◆ ABSINTH & COGNAC ◆

HAPSBURG X.C ABSINTH	45 %	2 cl	5,90
DUPLAIS VERTE ABSINTH	42 %	2 cl	9,50
HENNESSY VS COGNAC	45 %	4 cl	8,90

COCKTAILS & HIGHBALLS

EAT ESPRESSO MARTINI 12,50
Vodka, Kaffeeликör, Double Espresso, Vanille-
sirup

AMARETTO SOUR 11,50
Amaretto, Averna, Orangensaft, Zitronen-
saft, Blütenhonig

HOLY APEROLY! 10,50
Aperol, Cointreau, Peachtree, Zitronensaft,
Maracujasaft

PORNSTAR MARTINI 12,50
Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passions-
fruchtpüree, Maracujasaft, Prosecco

KOKO 11,00
Vodka, Litschisaft, Limettensaft, Kokosmilch,
Vanillesirup

GIN BASIL SMASH 11,00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum,
Eiweiß

EVERBLOOM 12,00
Gin, Limettensaft, Holunderblütensirup,
Ginger Ale

EAT MULE 12,00
Vodka, Spicy Ginger, Limettensaft

APEROL SOUR 11,50
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

GIN SOUR 11,50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

QUEEN BERRY 11,50
Whiskey, Chambord Royal Himbeerликör,
Limettensaft, Pink Grapefruitsaft, Blütenhonig,
Eiweiß

PINK TENDER FIZZ 12,00
Pink Gin, Aperol, Holunderblütensirup,
Pink Grapefruitsaft, Limettensaft, Eiweiß

CLASSIC COCKTAILS

AMERICAN WHISKEY SOUR 11,50
Whiskey, Zitronen, Zuckersirup

CUBAN MOJITO 11,50
Havana Club 3 Years, Limettensaft, Zucker-
sirup, frische Minze, Soda, Limette

HOUSE NEGRONI 11,00
Gin, Campari, Vermouth Rosso

CAIPIRINHA 11,50
Cachaça, Limette, Zuckersirup

REFRESHING HIGHBALLS

GIN & TONIC 10,00
Gin, Tonic Water, Zitronensaft

RUM & KOKA 11,00
Havana Club 7 Years, Coca-Cola, Limetten-
saft, Limette

VODKA & SODA 10,00
Vodka, Soda, Limettensaft, Limette

SPRIZZ

SARTI SPRIZZ 8,50

Sarti Rosa, Prosecco, Bitter Lemon

YUZU SPRIZZ 10,50

Limoncello, Yuzusaft, Tonic Water

LILLET WILD BERRY 8,50

Lillet, Wild Berry, Waldbeeren

APEROL SPRIZZ 8,50

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

CHAMBORD SPRIZZ 10,00

Chambord Royal Himbeerlikör, Prosecco,
Holunderblütensirup, Waldbeeren, Soda

AMALFI SPRIZZ 9,50

Lillet Rouge, Bitter Lemon, Pink Grapefruitsaft

CAMPARI SPRIZZ 8,50

Campari, Prosecco, Soda, Orange

ZERO ALCOHOL DRINKS

DRAGON SPRIZZ 10,00

Drachenfruchtsaft, Limettensaft, Kokossirup,
Prosecco alkoholfrei

AGRUMI SPRIZZ 9,00

Sanbittèr, Orangensaft, Pink Grapefruit

GINGER SPRIZZ 9,00

Deja Vu 0.0, Limettensaft, Spicy Ginger

LEMON SPRIZZ 9,00

Limonzero, Holunderblütensirup, Bitter
Lemon, Soda

SOLERO SPRIZZ 8,50

Crodino Aperitivo, Maracujasaft, Soda

PEACHY SPRIZZ 9,00

Deja Vu 0.5, White Peach

BIG APPLE 11,00

Ananassaft, Zitronensaft, Grüner-Apfel-Sirup,
Eiweiß

POP ME MULE 9,50

Gin 0.0, Popcornsirup, Limettensaft, Spicy
Ginger

GENTLE GRAPEFRUIT 10,00

Pink Gin 0.0, Zuckersirup, Zitronensaft,
Grapefruitsaft, Eiweiß

RASPBERRY PASSION 12,00

Gin 0.0, Limettensaft, Maracujasaft, Himbeer-
sirup, Himbeerpüree

LYCHEE BLOSSOM 11,00

Pink Gin 0.0, Zitronensaft, Litschisaft, Pink
Grapefruitsaft, Holunderblütensirup, Eiweiß