EAT
GRILL & BAR

SPEISEN UND GETRÄNKE

EAT
GRILL & BAR

WINTERKARTE

TRÜFFEL-BLUMENKOHL-CREMESUPPE
8,90

WINTERSALAT
Grünkohl, Granatapfelkerne, Süßkartoffel, Quinoa,
Orange, Pinienkerne, Orangen-Vinaigrette
14,50

ROTE BETE GNOCCHI
Kartoffel-Gnocchi mit Roter Bete,
Rahmsauce, Baby-Blattspinat, Grünkohl-Chips
und knusprigem Buchweizen
17,50

ENTENKEULE
sanft gegart mit Schmorsauce, Kartoffelklößen,
Salbei-Pangrattato und Apfelrotkohl
29,90

DESSERT

BRATAPFEL-MOUSSE
mit winterlichem Apfelkompott,
Mandelknusper und Vanilleeis
10,90

EAT
GRILL & BAR

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

EAT
GRILL & BAR

STARTERS

TOMATENSUPPE *vegan* **7,50**
Gebackene Kichererbsen, geschmorte Kirschtomaten, Kräuteröl

ROTE BETE CARPACCIO **16,50**
Rote Bete, Büffelmozzarella, Wildkräuter, Amalfi-Mayonnaise, Granatapfelkerne, Orange, Honig-Senf-Vinaigrette

CARPACCIO VOM WEIDERIND **18,50**
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, eingelegte Kirschtomaten, Kapernäpfel, Lemon-Aioli, Rucola, Grana Padano DOP

LACHS TATAR **18,00**
Lachswürfel in Sesam-Teriyaki-Marinade, Avocadowürfel, Amalfi-Mayonnaise, Wildkräuter, Honig-Senf-Vinaigrette

AVOCADO TATAR **16,00**
Avocadowürfel, pikante Paprika-Tomaten-Salsa mit Croûtons, Wildkräuter, Koriander, Honig-Senf-Vinaigrette, Amalfi-Mayonnaise, Granatapfelkerne, geschmorte Kirschtomaten

CLASSICS

MAISHÄHNCHEN SUPRÊME **28,50**
Gebackene Brust vom französischen Maishuhn, Morchelrahm-Sauce, Selleriepüree, gegrillter wilder Brokkoli, geschmorte Kirschtomaten

WIENER SCHNITZEL *240g* **29,50**
Feinstes Kalbsschnitzel, Gurkensalat, Classic Fries

OCHSENBÄCKCHEN *260g* **36,00**
Zart geschmort in Rotwein-Balsamicosauce, Kartoffelpüree, im Ofen gebackene Karotten und Pastinaken, Röstzwiebeln

STEAK FRITES *250g* **44,00**
Gegrilltes Rinderfilet, Pfefferrahmsauce, Classic Fries

LACHSFILET VOM GRILL *160g* **29,50**
Limonen-Teriyaki-Sauce, Süßkartoffelpüree, Zucchini, Paprika, geschmorte Kirschtomaten, Sesam

CURRYWURST *mit Classic Fries* **14,50**
Bockwurst mit Currysauce, Mumbai Curry, Thymian-Pangrattato

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ERHALTEN SIE BEI UNSEREM TEAM.

EAT
GRILL & BAR



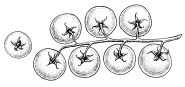
STEAKS

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

ENTRECÔTE *300g* **38,00**
Saftiges Steak aus dem Zwischenrippenstück, charakteristisch durch sein feines Fettauge.

FILET *250g* **39,50**
Das zarteste Stück vom Rind, besonders mager und fein im Geschmack.

RUMPSTEAK *300g* **41,00**
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

ROTE BETE SALAD **16,50**
Rote Bete, Feta, geröstete Walnusskerne, geschmorte Zwiebeln, Quinoa, Balsamico-Dressing

POWER BOWL **19,50**
Avocado, Kürbis, pikante Paprika-Tomaten-Salsa, Zucchini, grüne Bohnen, Kichererbsen, Granatapfelkerne, gemischter Salat, gebackene Süßkartoffel, Quinoa, geröstete Walnuss- und Kürbiskerne, Honig-Senf-Vinaigrette

BÛCHE DE CHÈVRE **17,50**
Karamellisierter Ziegenkäse, Wildkräuter, geröstete Walnusskerne, 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, Mozzarella

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.

EAT
GRILL & BAR



BURGERS

CLASSIC CHEESE 16,50
Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, Tomate, Senf-Mayonnaise, Tomaten-Relish, Romana-Salat, Gewürzgurke, rote Zwiebeln

CHILI CHEESE 16,50
Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, gegrillte Jalapeños, Chili-Mayonnaise, Blattspinat

WHISKY BBQ 17,00
Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, Bacon, Whisky-BBQ-Chutney, EAT-Burgersauce, Romana-Salat

CAESAR'S CHICKEN 17,00
Brioche Bun, Crispy Chicken, Romana-Salat, Tomate, rote Zwiebeln, Grana Padano DOP, Caesar Dressing, frittierte Kapern, Senf-Mayo

VEGANISTA *vegan* 16,00
Veganes Brioche Bun, crunchy Kürbis-Chia-Patty, Avocado Tatar, Wildkräuter, Zwiebel-Relish, Aioli, rote Zwiebeln

EAT SPECIAL 17,50
Brioche Bun, Beef Patty, Bacon, Tomate, Trüffel-Mayonnaise, Mozzarella, Bio-Spiegelei, Rucola

SIDES

CLASSIC FRIES 5,50
SWEET POTATO FRIES 6,50
TRÜFFEL FRIES 8,00
mit Trüffel-Mayonnaise & Grana Padano DOP
OFENKARTOFFEL 6,50
mit Sour Cream, Thymian-Pangrattato
GEBRATENE DRILLINGE *mit Salsa Verde* 6,00

KARTOFFELPÜREE 6,50
SÜSSKARTOFFELPÜREE 7,50
SELLERIEPÜREE 7,00
EAT MARKTGEMÜSE 7,50
CAESAR-BEILAGENSALAT 8,00
GURKENSALAT 5,50

SAUCEN & DIPS

TRÜFFEL-MAYONNAISE • CHILI-MAYONNAISE
AMALFI-MAYONNAISE • AIOLI
SOUR CREAM • BBQ-SAUCE
1,90

GUACAMOLE • PFEFFERRAHMSAUCE
KRÄUTERBUTTER • PAPRIKA-TOMATEN-SALSA
2,50

MAYONNAISE • KETCHUP
1,00

EAT
GRILL & BAR

PIZZA

aus dem Steinofen



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

TOTALLY TONNO 16,50
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern

BEET ROOT 17,00
Rote-Bete-Püree, Fior di Latte Mozzarella, Rote-Bete-Scheiben, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig

CAPRICCIOSA 17,50
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer Kochschinken, frische Champignons, Artischocken, Kalamata-Oliven

PROSCIUTTO E FUNGHI 16,50
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer Kochschinken, frische Champignons

SALAMI 16,50
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, neapolitanische Salami

PARMA 18,00
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer Landschinken, Rucola, Grana Padano DOP

BURRATA 17,50
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Burrata, Pesto, Pinienkerne

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 18,00
Tagliatelle, Ragù alla Bolognese, Parmesan-Chip, Basilikum

AMALFI 18,50
Rigatoni, Garnelen, Blattspinat, Basilikum-Pesto, Sahne, Kirschtomaten, Zwiebeln, frittierte Kapern

TAGLIATELLE BURRATA 17,50
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
7,00

SCHOKOSOUFFLÉ
Schokokuchen mit halbflüssigem Kern, Vanilleeis
11,00

CRÈME BRÛLÉE
mit Bourbon-Vanille
8,50

VANILLECREME *vegan*
Panna Cotta Style mit Himbeerpüree
8,50

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

EAT
GRILL & BAR

KALTE GETRÄNKE

HOMEMADE LEMONADE

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

HOMEMADE ICE TEA

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

WASSER

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

SOFTDRINKS

COCA-COLA[1] / ZERO[1] ..... *0,2 l* 3,50
SPRITE ..... *0,2 l* 3,50
FANTA[2] ..... *0,2 l* 3,50
MEZZO MIX[1] ..... *0,2 l* 3,50

SÄFTE

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

FIELD Nº7 ICE TEA

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

THOMAS HENRY

GINGER BEER[3] ..... *0,2 l* 3,60
GINGER ALE[2] ..... *0,2 l* 3,60
TONIC[3] ..... *0,2 l* 3,60
BITTER LEMON[3] ..... *0,2 l* 3,60
PINK GRAPEFRUIT[3] ..... *0,2 l* 3,60

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 *vom Fass* ..... *0,5 l* 5,90
WEIZEN *alkoholfrei* ..... *0,5 l* 5,90

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

HEISSE GETRÄNKE

Kännchen
4,50

FRISCHER INGWERTEE
FRISCHER MINZTEE
FRISCHER INGWER-MINZTEE
HEISSE ZITRONE

[1] koffeinhaltig, [2] mit Farbstoff, [3] chininhaltig

EAT
GRILL & BAR

KAFFEE

ILLY

ESPRESSO 3,00
ESPRESSO *macchiato* 3,50
ESPRESSO *doppio* 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

THE ORIGINAL *auf Eis* 5,50
THE MARTINI *Vodka, Kahlua, Vanillesirup* .. 9,50
THE BAILEYS *Milch, Baileys* 8,90
THE SALTED CARAMEL 6,90
Milch, Salted Caramel Sirup, Meersalz

TEE

DAMMANN FRÈRES PARIS

Kännchen
6,90

GRÜNTEE

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

EAT
GRILL & BAR

WEISSWEIN

Glas 0,2l • Flasche 0,75l

HAUPTSACHE RIESLING QBA 7,50
Josef Rosch, Mosel, Deutschland 25,50
Schorle 0,2l 5,00

GRAUBURGUNDER QBA *bio, vegan* 7,90
Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland 27,00

CHARDONNAY HERITAGE 1130 IGP *bio* ... 8,90
Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich 30,50

VERMENTINO IGT 9,90
Santa Cristina, Toskana, Italien 34,50

PINOT GRIGIO DOC 9,50
Collavini, Friaul, Italien 32,50

MUSKATELLER QBA LIEBLICH 8,50
Lorenz & Söhne, Nahe, Deutschland 28,00

MORIO MUSKAT QBA LIEBLICH 8,50
Dr. Hinkel, Rheinhessen, Deutschland 28,50

SAUVIGNON BLANC HALBTROCKEN 9,50
Baron de Ley, Rioja, Spanien 32,50

WEISSWEIN

Flasche 0,75l

SCHEUREBE QBA 39,00
Wagner Stempel, Rheinhessen, Deutschland

SAUVIGNON BLANC 45,00
Nautilus, Marlborough, Neuseeland

CHARDONNAY BRAMITO IGT 65,00
Castello della Sala, Umbrien, Italien

CHARDONNAY KREUTH DOC 69,00
Terlan, Trentino, Italien

WEISSBURGUNDER QBA 59,00
Emrich Schönleber, Nahe, Deutschland

GRAUBURGUNDER QBA
TONMERGEL *bio* 49,00
Klumpp, Baden, Deutschland

CHARDONNAY DIRECTOR'S CUT 79,00
Francis Ford Coppola, Sonoma Coast, USA

CHARDONNAY BIN 311 85,00
Penfolds, Süd-Australien

SAUVIGNON BLANC 79,00
David Nieuwoudt, Ghost Corner, Südafrika

GRAUBURGUNDER GG
OBERBERGENER BASSGEIGE 35,00
Franz Keller, Baden, Deutschland

RIESLING SPÄTLESE FRUCHTSÜSS
TRITTENHEIMER APOTHEKE 55,00
Josef Rosch, Mosel, Deutschland

GRÜNER VELTLINER DAC 1ÖTW 75,00
Bründelmayer, Kamptal, Österreich

SANCERRE BLANC 75,00
Château de Thauvenay, Frankreich

PINOT BIANCO VORBERG DOCG 89,00
Cantina Terlan, Trentino, Italien

CHENIN BLANC GOLDMINE 85,00
Boekenhoutskloof, Western Cape, Südafrika

RIESLING PETTENTHAL GG 89,00
St. Antony, Rheinhessen, Deutschland

TERLANER NOVA DOMUS DOC 95,00
Terlan, Trentino, Italien

EAT
GRILL & BAR

ROTWEIN

Glas 0,2 l • Flasche 0,75 l

NERO D'AVOLA DOC 7,50
Branciforti, Sizilien, Italien 25,50

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 7,90
Passo Adagio, Abruzzen, Italien 27,00

CABERNET SAUVIGNON IGT 7,90
Bolla, Venetien, Italien 27,00

TEMPRANILLO CRIANZA 9,50
Bodegas El Mesón, Rioja, Spanien 32,50

MERLOT LA CORTIGIANA IGT 8,50
Cantina Sacchetto, Venetien, Italien 28,50

PRIMITIVO NÈPRICA PUGLIA IGT ... 9,50
Tormaresca, Apulien, Italien 32,50

SPÄTBURGUNDER QBA *halbtrocken* 8,90
Lergenmüller, Pfalz, Deutschland 30,50

ROTWEIN

Flasche 0,75 l

VIÑA IMAS GOLD EDT. DOCA 39,00
Bodegas Baron de Ley, Rioja, Spanien

NEBBIOLO BAROLO
MONFALETTO DOCG 65,00
Cordero di Montezemolo, Piemont, Italien

CABERNET SAUVIGNON
DIAMOND COLLECTION 59,00
Francis Ford Coppola, Sonoma Coast, USA

THE CHOCOLATE BLOCK 69,00
Boekenhoutskloof, Swartland, Südafrika

TEMPRANILLO ALIÓN 95,00
Bodegas Alión, Ribera del Duero, Spanien

PINOT NOIR 59,00
Villa Maria, Neuseeland

TEMPRANILLO CRIANZA 69,00
Marqués de Murrieta, Rioja, Spanien

CHIANTI CLASSICO DOCG 75,00
Villa Antinori, Toskana, Italien

SHIRAZ BIN 28 85,00
Penfolds, Süd-Australien

SYRAH BRAMASOLE DOC 95,00
Tenuta La Braccesca, Toskana, Italien

ROSÉ

Offen/Flasche

HIPPY
Château Roubine, Provence, Frankreich
0,2 l 8,90 *0,75 l* 30,50 *1,5 l* 59,00

SAINTAZUR
Côtes de Provence, Frankreich
0,2 l 12,50 *0,75 l* 44,50 *1,5 l* 85,00

LION & DRAGON
Château Roubine, Provence, Frankreich
0,75 l 65,00

EAT
GRILL & BAR

PROSECCO

SPUMANTE
Etichetta Nera Extra Dry
Sacchetto, Italien

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

EAT
GRILL & BAR

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
Déjà-Vu 0.5, Limettensaft, Spicy Ginger

LEMON SPRIZZ 9,00
Limonzero, Holunderblütensirup, Bitter Lemon, Soda

SOLERO SPRIZZ 8,50
Crodino Aperitivo, Maracujasaft, Soda

PEACHY SPRIZZ 9,00
Déjà-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, Himbeersirup, Himbeerpüree

LYCHEE BLOSSOM 11,00
Pink Gin 0.0, Zitronensaft, Litschisaft, Pink Grapefruitsaft, Holunderblütensirup, Eiweiß

EAT
GRILL & BAR

COCKTAILS & HIGHBALLS

EAT ESPRESSO MARTINI **12,50**
Vodka, Kaffeelikör, Double Espresso, Vanillesirup

AMARETTO SOUR **11,50**
Amaretto, Averna, Orangensaft, Zitronensaft, Blütenhonig

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

PORNSTAR MARTINI **12,50**
Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfruchtpüree, 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 Himbeerlikör, 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, Zitrone, Zuckersirup

CUBAN MOJITO **11,50**
Havana Club 3 Years, Limettensaft, Zuckersirup, 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, Limettensaft, Limette

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

EAT
GRILL & BAR

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 *Hausmischung*		*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