



FOOD & DRINKS

VORAB

Dip Trio & Brot (7,50)^A

3 Dips nach Wahl mit Brot

Dips (2,50)

Basilikum-Aioli ^{C,G}

Chimichurri Mayo* ^{C,G}

Avocadocreme ^G

Hummus ^K 

Geröstete Aubergine 

Tomate-Feta ^G

Camembert-Creme ^G

**mit Koriander*

Olive (4,50)

Bruschetta (5,90)^A

Naan & Hummus (6,90)^{A,G,K}

Frisches Fladenbrot mit Hummus-Dip

PLATTEN ZUM TEILEN

Käse (19,90)^{A,G,J}

Antipasti (14,90)^A

Schinken - Salami (18,90)^{A,G}

Mista (29,90)^{A,G,J}

Große Mix-Platte aus Käse, Schinken, Salami & Antipasti

Alle Platten werden mit Brot serviert

Alle Preise in Euro

TAPAS

Pimientos de Padron (5,90)

angebratene, kleine grüne Paprika

Champignon Pfännchen (6,50)^G

mit Knoblauchsauce

Frittierter Blumenkohl (6,50)^A

Gebackener Feta (7,50)^G

in Tomatensoße

French Fries (6,50)

Mit Dip nach Wahl

Mit Trüffelmayo +1,00

Süßkartoffelpommes (6,90)

Mit Dip nach Wahl

Mit Trüffelmayo +1,00

Bao Buns (6,90)^{A,G}

Mit Hähnchen- und Gemüsefüllung

Ohne Hähnchen (5,50)

Datteln im Speckmantel (6,50)

Garnelen in Knoblauchöl (9,90)^B

mit roten und grünen Chilis

Extra Brot (3,00)^A

Extra Naan (4,50)^{A,G}

FOOD



SALAT

Flambierter Ziegenkäse (9,50)^{A,G,8}

auf Salatbouquet mit eingelegten Zwiebeln und Balsamico-Creme

Burrata (11,90)^{G,J}

auf Rucolasalat mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und Balsamico Dressing

Burrata-Pfirsich (12,50)^G

Burrata auf gemischten Salat mit Pfirsich, Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und Zitronendressing

PINSA

Pinsa Mediterran (12,50)^{A,F,G}

mit Rucola, getrocknete Tomaten, Schafskäse und Knoblauchöl

Alternativ: Mit veganem Feta⁷ 

Pinsa Gambas (15,50)^{A,B,F,G}

mit Gambas, Mozzarella & Knoblauch

Pinsa Palermo (13,50)^{A,F,G}

mit Serrano Schinken, Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto

Alternativ: mit Bresaola Schinken

FLAMMKUCHEN

NUR FR/SA

Elsass (9,90)^{A,G}

Mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

Ziegenkäse Birne (10,90)^{A,G}

Mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Birne und Honig

Spinat Feta (10,90)^{A,G}

Mit Crème fraîche, Spinat, Feta und Knoblauch

DESSERT

Brownie (8,50)^{A,C,G,H}

Mit Rosmarinschaum, Himbeersoße und karamelierten Walnüssen

Pfirsich Mousse (8,00)^{A,C,G}

Mit Pfirsichkompott, Zitronenschaum und Hafercrumble

Affogato al Caffè (5,50)^G

Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso

FOOD



WOCHENKARTE

MONTAG - DONNERSTAG

Teriyaki Lachs (22,50)^{A,D,F,J}

Lachs in Soja-Teriyaki Marinade auf Zitronenrisotto

Balsamico Hähnchenbrustfilet (19,90)⁸

Hähnchenbrustfilet mit Polentaschnitte, Sellerie- und Möhrenpüree, Kräuterseitlingen, Babymöhren, Bimi Brokkoli und Honig-Balsamico Sauce

Cashew Pasta (13,90)^{A,H}

Penne mit Kichererbsen-Cashew Sauce, getrockneten Tomaten und gerösteten Cashewkernen

Pasta Gambas (15,50)^{A,B,G}

Tagliatelle mit Gambas in Butter, Knoblauch und frischen Kräutern

FOOD



DAVOR, DANACH UND WÄHRENDDESSEN

Wasser

Purezza Wasser - Flatrate
für den Tisch, pro Person (3,50)

Selters Naturell / Classic 0,25l (2,90)

Selters Naturell / Classic 0,75l (7,50)

Softdrinks 0,2L

Coca Cola / Light / Zero (2,90) ^{1,3,8,12}

Fanta / Sprite (2,90) ^{1,8}

Fritz BIO Apfelschorle (3,50)

Fritz BIO Rhababerschorle (3,50)

Schweppes (3,50)

Ginger Ale/Beer, Tonic Water, White Peach ^{1,2,8}

Bier

Krombacher Fassbier 0,25l (3,50) ⁵

Krombacher Fassbier 0,4l (4,90) ⁵

Krombacher Pils 0,33l (3,50) ⁵

Krombacher Radler 0,33l (3,50) ^{5,10}

Erdinger Weizen 0,5l (5,50) ⁵

Alkoholfreies Bier

Krombacher Alkoholfrei 0,0% 0,33l (3,50) ⁵

Erdinger Weizen Alkoholfrei 0,5l (5,50) ⁵

Kaffee & Tee

Espresso (2,50)

Doppelter Espresso (3,50)

Café Crème (2,90)

Cappuccino (3,90) ^G

Flat White (4,50) ^G

Latte Macchiato (4,50) ^G

Iced Coffee Latte (4,90) ^G

Frischer Minztee (4,50) ^G

Cupper Tea - Bio Tee (3,50) ^G

Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter

Mit Oatly Barista Hafermilch (+ 0,50) ^A

Brühling Kaffeelikör 2cl/4cl

Brühling Black (3,00/4,00) ³

Brühling Kaffee-Sahne (3,00/4,00) ^{G,3}

Dirty Brühling 6cl (6,00) ^{3,8}

4cl Brühling , 2cl Botucal Rum

Absacker 2cl/4cl

42 Below Vodka (3,00/5,00)

Patrón Silver Tequila (3,50/6,00)

Botucal Rum (3,50/6,00) ⁸

Jägermeister (3,00/5,00) ^{G,11}

DRINKS



FÜR DIE LEICHTEN SEELEN

Aperitifs / Spritzer

Fiero Wild Berry (7,50) ^{7,8,11}

Martini Fiero, Russian Wild Berry, Orange

Fiero Mule (7,50) ^{1,7,8,11}

Martini Fiero, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke

Fiero Spritz (7,90) ^{7,8,11}

Martini Fiero, Prosecco, Orange

Limoncello Spritz (8,50) ⁸

Limoncello, Prosecco, Soda Water, Minze, Zitrone

St. Germain Hugo Spritz (8,90)

St.Germain Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda Water, Limette, Minze

Lillet Berry (8,50) ¹¹

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren

Rosé Tonic (8,90) ^{2,11}

Helmut Rosé Wermut, Tonic Water, Basilikum

Red & Ginger (8,90) ^{8,11}

Helmut Roter Wermut, Ginger Ale, Minze

Bianco Vanilla (7,50) ^{8,11}

Martini Bianco, Vanillesirup, Limettensaft, Ginger Ale, Zitrone

Alkoholfrei

Floreale Wildberry (7,50) ^{7,8,10,11}

Martini Floreale, Russian Wild Berry, Minze, Beeren

Floreale Vanilla (7,50) ^{7,8,10,11}

Martini Floreale, Vanillesirup, Limettensaft, Ginger Ale, Zitrone

Vibrante Mule (7,50) ^{1,7,10,11}

Martini Vibrante, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke

Virgin Mojito (7,90) ⁸

Ginger Ale, Brauner Rohrzucker, Limette, Minze

Espresso Tonic (6,50) ^{2,3}

Espresso, Tonic Water

Anmerkung: Martini Floreale und Martini

Vibrante haben einen Restalkohol von <0,5%.

LIQUID KITCHEN

Gin – Drinks

Gin & Tonic ²

Bombay Sapphire (8,50)
G'Vine (8,90)
Liquormacher Hopfen Gin (8,90)
Kyrö Pink Gin (8,90)

Pink & Pink (8,50)

KYRÖ Pink Gin, Rhabarberschorle, Rosmarin

Negroni (9,90) ^{8,11}

G'Vine Gin, Campari, Helmut rot,
Orangenzeste

Gin Sour (9,50) ^{1,7,11}

G'Vine Gin, hausgemachter Rotweinsirup,
Zitronensaft, Fee Foam, Trauben

Le Kork Sun Downer (9,50) ^{1,2,7,8,11}

Liquormacher Hopfen Gin, Martini Fiero, Dry
Tonic, Fanta, Orangenzeste

Southside (9,90)

G'Vine Gin, frische Minze, Zuckersirup,
Limettensaft, Minzblatt

Gin Basil Smash (9,90)

G'Vine Gin, Basilikum, Zuckersirup,
Limettensaft

Tequila – Drinks

Perfect Margarita (9,50)

Patrón Silver Tequila, Orangenlikör,
Limettensaft, Limette

Tommy's Margarita (8,90)

Patrón Silver Tequila, Limettensaft,
Agavendicksaft, Limette

Mexican Mule (8,90) ¹

Patrón Silver Tequila, Ginger Beer,
Limettensaft, Limette

Rum – Drinks

Rum & Coke ^{1,3,8}

BACARDI Anejo Cuatro (8,50)
Remedy Spiced Rum (8,50)
Don Papa Rum (8,90)
Botucal Rum (8,90)
Liquormacher Rum (8,90)

Dark & Stormy (8,90) ^{1,8}

Don Papa Rum, Ginger Beer, Limettensaft

Rum Sour (9,50) ^{8,11}

Botucal Rum, hausgemachter Rotweinsirup,
Zitronensaft, Fee Foam, Orangenzeste

Mojito (9,90)

BACARDI Carta Blanca, Soda Water,
Brauner Rohrzucker, Limette, Minze

Vodka – Drinks

Vodka Tonic (8,50) ²

42 Below Vodka, Tonic Water, Zitronenzeste

Moscow Mule (8,90) ¹

42 Below Vodka, Limettensaft, Ginger Beer,
Gurke

Espresso Martini (10,90) ⁴

42 Below Vodka, Brühling Kaffeelikör,
Espresso, Zuckersirup, Kaffeebohnen

Pornstar Martini (11,90) ^{8,11}

42 Below Vodka, Maracujalikör,
Limettensaft, Vanillesirup, Passionsfrucht,
mit Sektshot

DRINKS



BUBBLES

Sekt

Riesling Sekt Brut
Weingut Lergenmüller
Deutschland, Pfalz
15cl (5,50)
Flasche (24,00)

Alkoholfreier Sekt

Cuvée Blanc No.01 Trocken
Weingut Freiherr von Gleichenstein
Deutschland, Kaiserstuhl
Flasche (24,00)

Prosecco

Prosecco di Treviso DOC Brut
Bedin
Italien, Venetien
15cl (5,50)
Flasche (24,00)

Prosecco di Treviso DOC Rosé Brut
Bedin
Italien, Venetien
Flasche (24,00)

Giustino B. DOCG Extra Dry
Ruggeri
Italien, Venetien
Flasche (35,00)

Perlwein

Fräulein HU Trocken
Weingut Wechsler
Deutschland, Rheinhessen
Flasche (24,00)

Fräulein HU Rosé Trocken
Weingut Wechsler
Deutschland, Rheinhessen
Flasche (24,00)

Champagner

Champagner Brut Réserve Brut
Charles Heidsieck
Frankreich, Champagne
Flasche (69,00)

Champagner Rosé Réserve Brut
Charles Heidsieck
Frankreich, Champagne
Flasche (89,00)

DRINKS



Anmerkung: Wein / Schaumwein enthält Sulfite und Histamin
Alle Preise in Euro

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

ALLERGENE

- a. Glutenthaltiges Getreide
(1. Weizen, 2. Roggen, 3. Gerste, 4. Hafer, 5. Dinkel, 6. Kammut oder Hybridstämme, davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte
(1. Mandeln, 2. Haselnüsse, 3. Walnüsse, 4. Cashewnüsse, 5. Pecanüsse, 6. Paranüsse, 7. Pistazien, 8. Macadamia oder 9. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1. Antioxidationsmittel (E310 - 321)
- 2. chininhaltig
- 3. coffeinhaltig
- 4. coffeinhaltig erhöht
- 5. Eisensalze (E579, E585)
- 6. Geschmacksverstärker (E620 - E635)
- 7. Konservierungsstoffe (E200 - E219, E230 - E235, E239, E249 - E252, E280 - E285, E1105)
- 8. mit Farbstoffen (E100-E180)
- 9. mit Phosphat (Stabilisator E338, E341, E450, E452)
- 10. Säuerungsmittel (E296, E300, E330, E331, E338)
- 11. Schwefeldioxid / Sulfide (E220 - E228)
- 12. Süßungsmittel (enthält eine phenylalaninquelle, E950-E952, E954, E957, E959, E950-E952, E954, E957, E959)
- 13. Verdickungsmittel (E412, E414, E440)
- 14. Zusätzliche Bindemittel (E567)

Hinweis

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

