

# VORAB

## Dip Trio & Brot (7,90)

3 Dips nach Wahl mit Brot

## Dips (2,90)

Basilikum-Aioli  
Chimichurri-Mayo\*  
Limetten-Chili-Mayo  
Avocado-creme  
Hummus   
Zucchini-Walnuss   
Tomate-Feta  
Dattel-Curry  
Trüffelmayo +1€

\*mit Koriander

## Oliven (4,90)

## Bruschetta Classic (5,90)

Cherrytomaten, Zwiebeln, Basilikum

## Bruschetta Serrano (6,90)

Serrano, Champignons

## Brot (3,00)

# PLATTEN ZUM TEILEN

## Käse (21,90)

## Antipasti (17,90)

## Mista (34,90)

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

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.

# TAPAS - VEGETARISCH

## Pimientos de Padron (6,90)

## Champignon-Pfännchen (7,50)

mit Knoblauchsauce

## Tomatensalat (6,50)

## Grilled Corn (6,50)

mit Sour-Dip

## Grillgemüse (7,50)

## Gemüse Bao Buns (8,50)

Gedämpfte Brötchen mit Gemüse

## Kartoffel-Gratin-Pfännchen (8,50)

## Spicy Kartoffelpüree (5,90)

## Süßkartoffelpommes + Dip (7,90)

## French Fries + Dip (7,50)

## Flambierter Ziegenkäse (11,90)

mit Salat & eingelegten Zwiebeln

## Manchego (5,90)

## Gebackener Camembert (8,90)

mit Preiselbeermarmelade

## Burrata (9,90)

in Basilikum-Dressing

FOOD



# TAPAS - FISCH

## Teriyaki Lachsfilet (11,90)

160g Lachsfilet mit Soja-Teriyaki Marinade & Sesam

## Tiger Garnelen (10,50)

in Knoblauchöl, mit Chilis

## Panierte Tiger Garnelen (11,50)

mit Limetten-Chili-Mayo

## Lachs-Avocado Tartar (9,90)

## Pulpo (16,50)

150g Oktopus auf Orangen-Fenchelsalat

# TAPAS - FLEISCH

## Serrano-Schinken (4,90)

## Datteln im Speckmantel (7,90)

## Rinderspieß (7,50)

Rindfleischspieß in Teriyaki-Sauce

## Schmorpfännchen (10,50)

zart geschmortes Rindfleisch mit gegrilltem Gemüse

## Balsamico-Hähnchen (8,90)

Hähnchenfilet in Balsamico-Marinade

## Crispy Chicken (7,90)

mit BBQ-Dip


## Chicken Bao Buns (10,50)

Gedämpfte Brötchen mit Gemüse & frittiertem Hähnchen

# PINSA ROMANA

## Pinsa Mediterran (14,50)

mit Rucola, getrockneten Tomaten, Schafskäse & Knoblauchöl

*Alternativ: Mit veganem Feta* 

## Pinsa Vegetariana (13,90)

mit mediterranem Gemüse, frischen Cherrytomaten & Rucola

*Mit Burrata +4€*

## Pinsa Ziegenkäse-Birne (14,90)

mit Creme Fraiche, Ziegenkäse, Birne, Honig & Thymian

## Pinsa Palermo (15,90)

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

*Alternativ: mit Bresaola-Schinken*

## Pinsa Lachs (16,90)

mit hausgebeiztem Lachs, Rucola & Olivenöl

**FOOD**



Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.

# DESSERT

## **Brownie (8,90)**

mit Buttermilchschaum, Himbeersauce & karamelisierten  
Walnüssen

## **Zitronenschaum (8,90)**

mit Himbeersauce, Hafercrumble, Pecannuss & Beeren, dazu ein  
Limoncello-Shot

## **Affogato al Caffè (5,90)**

Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso

*Alternativ: Mit veganem Vanilleeis* 

**FOOD**

# DAVOR, DANACH UND WÄHRENDDESSEN

## Wasser

Purezza Wasser - Flatrate  
für den Tisch, pro Person (3,70)

Selters Naturell / Classic 0,25l (3,20)

Selters Naturell / Classic 0,75l (7,90)

## Softdrinks 0,2L

Coca Cola / Light / Zero (3,20)

Fanta / Sprite (3,20)

Fritz BIO Apfelschorle (3,70)

Fritz BIO Rhababerschorle (3,70)

Schweppes (3,70)

*Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Wild Berry,  
Pomegranate*

## Bier

Krombacher Fassbier 0,25l (3,90)

Krombacher Fassbier 0,4l (5,50)

Krombacher Radler 0,25l (3,90)

Krombacher Radler 0,4l (5,50)

Erdinger Weizen 0,5l (6,20)

## Alkoholfreies Bier

Krombacher Alkoholfrei 0,0% 0,33l (3,90)

Erdinger Weizen Alkoholfrei 0,5l (6,20)

## Kaffee & Tee

Espresso (2,50)

Doppelter Espresso (3,50)

Espresso Macchiato (2,90)

Café Crème (2,90)

Cappuccino (3,90)

Flat White (4,50)

Latte Macchiato (4,90)

Iced Coffee Latte (4,90)

Frischer Minztee (4,50)

Cupper Tea - Bio Tee (3,50)

*English Breakfast  
Green Limette & Ingwer  
Orange & Lemon Infusion  
Kräuter Zitrone & Mate*

**DRINKS**



Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.

# FÜR DIE LEICHTEN SEELEN

## Aperitifs / Spritzer

### Fiero Wild Berry (7,90)

Martini Fiero, Wild Berry, Orange

### Fiero Mule (7,90)

Martini Fiero, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke

### Fiero Spritz (8,50)

Martini Fiero, Prosecco, Soda Water, Orange

### Limoncello Spritz (8,50)

Limoncello, Prosecco, Soda Water, Minze, Zitrone

### Campari Spritz (8,50)

Campari, Prosecco, Soda Water, Orange

### Aperol Spritz (8,50)

Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange

### St. Germain Hugo Spritz (8,50)

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

### Lillet Berry (8,50)

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

### Bianco Vanilla (7,90)

Martini Bianco, Vanillesirup, Limettensaft, Ginger Ale, Zitrone

### Bianco Pomegranate (7,90)

Martini Bianco, Pomegranate, Zitrone

## Alkoholfrei

### Floreale Wild Berry (7,90)

Martini Floreale, Wild Berry, Minze, Beeren

### Floreale Vanilla (7,90)

Martini Floreale, Vanillesirup, Limettensaft, Ginger Ale, Zitrone

### Floreale Pomegranate (7,90)

Martini Floreale, Pomegranate, Zitrone

### Vibrante Mule (7,90)

Martini Vibrante, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke

### Virgin Mojito (7,90)

Ginger Ale, Brauner Rohrzucker, Limette, frische Minze

### Limoncello Spritz alkoholfrei (8,90)

Dr. Jaglas San Limello alkoholfrei, Little Lion Zero Sekt, Zitrone, Minze

*Anmerkung: Martini Floreale und Martini Vibrante haben einen Restalkohol von <0,5%.*

**DRINKS**



Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.

# LIQUID KITCHEN

## Gin – Drinks

### Gin & Tonic

Bombay Sapphire (8,50)

Lind & Lime (8,90)

Kyrö Pink (8,50)

### Pink & Pink (8,90)

KYRÖ Pink, Rhabarberschorle, Rosmarin

### London Mule (8,90)

Bombay Sapphire, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

### Negroni (9,90)

Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino Vermouth, Orangenzeste

### Gin Sour (10,50)

Lind & Lime, hausgemachter Rotweinsirup, Zitronensaft, Fee Foam, Trauben

### Southside (10,90)

Lind & Lime, frische Minze, Zuckersirup, Limettensaft, Minzblatt

### Gin Basil Smash (10,50)

Bombay Sapphire, frischer Basilikum, Zuckersirup, Limettensaft

### Gig Gin Mule (10,90)

Lind & Lime, Limettensaft, Honigsirup, Ginger Beer, Minze

## Tequila – Drinks

### Perfect Margarita (10,50)

Patrón Silver Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Limette

### Tommy's Margarita (9,90)

Patrón Silver Tequila, Limettensaft, Agavendicksaft, Limette

### Mexican Mule (9,50)

Patrón Silver Tequila, Ginger Beer, Limettensaft, Limette

### Redhead (10,50)

San Cosme Mezcal, Orangenlikör, Zitronensaft, Agavendicksaft, Aromatic Bitters, Rote Beeren

### Raspberry Beretta (10,90)

San Cosme Mezcal, Chambord Himbeerlikör, Limettensaft, Himbeersirup, Himbeeren

### Mezcal Mule (11,90)

San Cosme Mezcal, Limettensaft, Ginger Beer, Agavendicksaft, Passionsfrucht, Gurke

## Vodka – Drinks

### Vodka Soda (8,50)

42 Below Vodka, Soda Water, Zitrone

### Vodka Tonic (8,50)

42 Below Vodka, Tonic Water, Zitronenzeste

### Moscow Mule (8,90)

42 Below Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

### Espresso Martini (11,50)

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

### Pornstar Martini (11,90)

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

DRINKS



Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.

# LIQUID KITCHEN

## Whiskey – Drinks

### Whiskey & Cola

James E. Pepper 1776 Bourbon Whiskey (9,50)

Kinahan's Irish Whiskey (8,90)

### Whiskey & Ginger

James E. Pepper 1776 Bourbon Whiskey (9,50)

Kinahan's Irish Whiskey (8,90)

### Whiskey Sour (10,50)

Kinahan's Irish Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Orangenzeste

*Alternativ: mit veganem Fee Foam*

### Old Fashioned (11,90)

1776 Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Aromatic Bitters, Orangenzeste

### Irish Hulk (10,90)

Kinahan's Irish Whiskey, Limettensaft, Ingwersirup, frischer Basilikum

### Manhattan (11,50)

1776 Bourbon Whiskey, Martini Rubino Vermouth, Aromatic Bitters, Cocktailkirsche, Zitronenzeste

### James' Espresso Martini (12,50)

1776 Bourbon Whiskey, Brühling Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup, Kaffeebohnen

## Rum – Drinks

### Rum & Coke

BACARDI Anejo Cuatro (8,50)

Remedy Spiced Rum (8,50)

Don Papa Rum (8,90)

Botucal Rum (8,90)

Liquormacher Rum (8,50)

### Dark & Stormy (9,50)

Don Papa Rum, Ginger Beer, Limettensaft, Limette

### Rum Sour (10,50)

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

### Mojito (9,90)

BACARDI Carta Blanca, Soda Water, Brauner Rohrzucker, Lime Juice, Limetten, frische Minze

## Brühling Kaffeelikör 2cl/4cl

Brühling Black (3,50/5,00)

Brühling Kaffee-Sahne (3,50/5,00)

Dirty Brühling 6cl (8,00)

4cl Brühling, 2cl Botucal Rum

## Absacker 2cl/4cl

42 Below Vodka (3,50/5,00)

Patrón Silver Tequila (4,00/6,50)

Botucal Rum (4,00/6,50)

Don Papa Rum (4,00/6,50)

Jägermeister (3,50/5,00)

Limoncello (3,50/5,00)

1776 Bourbon Whiskey (5,00/8,00)

Kinahan's Irish Whiskey (4,00/6,50)

DRINKS



Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.

# BUBBLES

## Sekt

### **Elektro Bubbles Brut**

Weingut Albert Glas

Deutschland, Pfalz

15cl (7,50)

Flasche 0,75l (29,00)

## Prosecco

### **Prosecco di Treviso DOC Brut**

Bedin

Italien, Venetien

15cl (6,50)

Flasche 0,75l (26,00)

### **Prosecco di Treviso DOC Rosé Brut**

Bedin

Italien, Venetien

Flasche 0,75l (26,00)

### **Giustino B. DOCG Extra Dry**

Ruggeri

Italien, Venetien

Flasche 0,75l (39,00)

## Champagner

### **Champagner Brut Réserve Brut**

Charles Heidsieck

Frankreich, Champagne

10cl (14,00)

Flasche 0,75l (89,00)

### **Champagner Brut Réserve Brut**

Charles Heidsieck

Frankreich, Champagne

Flasche 375ml (49,00)

### **Champagner Rosé Réserve Brut**

Charles Heidsieck

Frankreich, Champagne

Flasche 0,75l (99,00)

## Alkoholfreier Sekt

### **Little Lion Zero**

Weingut Korell

Deutschland, Nahe

15cl (6,50)

Flasche 0,75l (26,00)

Anmerkung: Wein / Schaumwein enthält Sulfite und Histamin.  
Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.  
Alle Preise in Euro

**DRINKS**





# WUSSTEST DU SCHON...

## 10 LE KORK FACTS

1. Le Kork wurde 2020 von den **3 Freunden** Ludmilla, Stéfanie und Mounzer gegründet. Als sich die Corona Pandemie beruhigt hatte konnte die Weinbar im Juli 2021 endlich eröffnen.
2. Le Kork hat 7 Wein - Dispenser mit je 12 Flaschenpositionen, dies macht eine Weinauswahl von **84 offenen Weinen**. Unsere internationale Weinauswahl wird jedes Jahr (fast) komplett erneuert. Unsere Gäste-Lieblinge dürfen natürlich länger bleiben.
3. Die Weine werden mithilfe von **Stickstoff** frisch gehalten, sie können so theoretisch 3 Wochen ohne Geschmacksverlust in den Dispensern stehen. Diese Grenze wird bei uns aber nie erreicht.
4. Du **sparrst mit dem größten Glas** (150ml) im Vergleich zum Probierschluck & 100ml - Glas. Am meisten sparst du, wenn du eine gesamte Flasche bestellst.
5. Wir wechseln die Weine meist erst aus, wenn die **Flasche leer** ist, da Restbestände in den Flaschen von uns nicht wieder verwertet werden können.
6. Über den Dispensern sind kleine Schildchen mit den **Inhaus-Preisen** unserer Weine, falls ihr eine ganze Flasche bestellen möchtet. Die **Außerhaus-Preise** könnt ihr gerne bei unserem Servicepersonal erfragen.
7. Unsere Weine (und viele mehr) kannst du in unserem **Online - Shop** **lekork.de** zu dir nach Hause bestellen. Auf der Rückseite der Infokarten findest du die QR Codes, die zu den jeweiligen Weinen im Shop führen.
8. Folge uns auf **Instagram @lekork\_wine**, wenn du über alle Neuigkeiten und Events immer up to date sein möchtest.
9. Du möchtest deine Karte selbstständig aufladen und auch deine Verzehrshistorie einsehen? Dann lass deine **Karte personalisieren!** Sprich dafür gerne unser Servicepersonal an.
10. Durch unser Kartensystem wird das **Trinkgeld an unser Team** von vielen Gästen leider vergessen. Wie könnt ihr bei uns Trinkgeld geben? Vorne an der Kasse ist eine kleine Box wo man z.B. seine Guthabekarten mit dem Restbetrag / Pfand einwerfen kann. Oder ihr macht es ganz modern & digital über **Tippie**:

