



FOOD & DRINKS

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

Brot (3,00)

PLATTEN ZUM TEILEN

Käse (21,90)

Antipasti (17,90)

Mista (34,90)

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

TAPAS - VEGETARISCH

Pimientos de Padron (6,90)

Champignon-Pfännchen (7,50)

mit Knoblauchsauce

Grillgemüse (7,50)

Gemüse Bao Buns (8,50)

Gedämpfte Brötchen mit Gemüse

Kartoffel-Gratin-Pfännchen (8,50)

Süßkartoffelpommes + Dip (7,90)

French Fries + Dip (7,50)

Ofenkartoffelchen (6,90)

mit Mozzarella & Sour Cream

Manchego (5,90)

Gebackener Camembert (8,90)

mit Preiselbeermarmelade

Orangen-Fenchelsalat (6,50)

Burrata (9,90)

in Basilikum-Dressing

Tomatensalat (6,50)

Flambierter Ziegenkäse (11,90)

mit Salat & eingelegten Zwiebeln

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.

FOOD



TAPAS - FISCH

Teriyaki Lachsfilet (12,90)

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 (10,90)

TAPAS - FLEISCH

Serrano-Schinken (4,90)

Datteln im Speckmantel (7,90)

Chicken Bao Buns (10,50)

Gedämpfte Brötchen mit Gemüse & frittiertem Hähnchen

Crispy Chicken (7,90)

mit BBQ-Dip

Balsamico-Hähnchen (8,90)

Hähnchenfilet in Balsamico-Marinade

Rinderspieß (7,50)

Rindfleischspieß in Teriyaki-Sauce

Tacos (10,50)

Tacos mit zart geschmortem Rindfleisch, Tomatensalsa, Käse, Koriander & Sour Cream

MANTI

Manti Veggie (11,90)

hausgemachte Teigtaschen mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Tomatenmark & Sour Cream

Manti (11,90)

hausgemachte Teigtaschen mit Rinderhack, Kartoffeln, Zwiebeln, Butter & Sour Cream

FOOD

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.



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, getrock-
neten Tomaten & Basilikum-Pesto

Alternativ: mit Bresaola-Schinken

Pinsa Lachs (16,90)

mit hausgebeiztem Lachs, Rucola &
Olivenöl

DESSERT

Brownie (8,90)

mit Buttermilchschaum, Himbeersauce &
karamelierten Walnüssen

Zitrontiramisu (8,90)

dazu ein Limoncello-Shot

Affogato al Caffè (5,90)

Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso

Alternativ: Mit veganem Vanilleeis

Crème Brûlée (7,90)

mit Pflaumenkompott & Hafercrumble

FOOD



Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.

DAVOR, DANACH UND WÄHRENDEESSEN

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 SELEN

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 (8,90)

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

Himbeer Secco (6,90)

Himbeersirup, Little Lion Zero Sekt alkoholfrei, Beeren

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

Gin 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 Kaffeeelikör, 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, Cocktaillirsche, 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)

DRINKS



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

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 **sparst 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**:

