



MENU

ENTRÉES

Dip Trio & Brot	7,90
3 Dips nach Wahl mit Brot	
Dips	2,90
Basilikum-Aioli Limetten-Chili-Mayo Dattel-Curry Hummus 	
Avocadocreme Sour Cream Tomate-Feta Zucchini-Walnuss 	
Kräuterbutter Chimichurri-Mayo (mit Koriander) Trüffelmayo + 0,50€	
Oliven 	4,90
Grüne Kalamata-Oliven in spicy Marinade	
Bruschetta 	5,90
Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch	
Brot 	3,50

PLATEAUX ZUM TEILEN

Aperitivplatte	14,90
Eine Snackplatte mit Brotchips, Crissini, Mandeln, Datteln, Feige, kandierter Birne, Trauben, Manchego, Saucisson, Feigensenf & Hummus	
Käseplatte	21,90
Fein ausgewählte Käsesorten mit Trauben & Feigensenf, dazu Brot	
Antipastiplatte 	18,50
Verschiedenes eingelegtes und mariniertes Gemüse & Oliven, dazu Brot	
Mistaplatte	34,90
Große Mix-Platte aus Käse, Schinken, Salami & Antipasti, mit Feigensenf, Kräuterbutter & Hummus Dip, dazu Brot	

FRITES

Süßkartoffelpommes 	7,90
mit Dip nach Wahl	
French Fries 	7,50
mit Dip nach Wahl	

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.



PETITS PLATS

VEGETARISCH

Pimientos de Padrón 	6,90
kleine grüne angebratene Paprika mit Meersalz	
Champignon-Pfännchen	7,50
angebratene Champignons mit Zwiebeln & Knoblauchsauce	
Grillgemüse 	7,50
Kartoffel Piroggi	6,50
2 Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, dazu Schmorzwiebeln & Sour Cream	
Hummus Medaillons	8,50
knusprige Kichererbsenbällchen mit weichem Kern, dazu Sour Cream	
Gebackene Ofenkartoffel	6,90
mit Mozzarella überbacken, dazu Sour Cream	
Drillinge	5,90
mit Brokkoli-Espuma	
Manchego	5,90
3 Scheiben Manchego Käse mit Trauben	
Gebackener Camembert	8,90
mit Honig gratiniert, dazu Walnüsse & Preiselbeermarmelade	
Flambierter Ziegenkäse	11,90
auf Salatbeet mit eingelegten Zwiebeln	
Burrata	9,90
auf Tomatenbeet mit Basilikum-Dressing	
Kleiner Tomatensalat 	5,90
mit roten Zwiebeln & Basilikum-Dressing	
Pink Couscous	7,50
Rote Beete-Couscous Salat mit Zucchini Streifen, Walnüssen & Feta	

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.



PETITS PLATS

FISCH / MEERESFRÜCHTE

Teriyaki Lachsfilet	13,50
Lachsfilet in Soja-Teriyaki Marinade, mit Wildspargel & Sesam	
Tiger Garnelen	10,50
scharf angebratene Tiger Garnelen in Knoblauchöl mit kleinen Chilis	
Crispy Tiger Garnelen	11,50
frittierte Tiger Garnelen in knuspriger Marinade, mit Limetten-Chili-Mayo	
Asia Tiger Garnelen	9,50
angebratene Tiger Garnelen auf asiatischem Gurkensalat	
Lachs-Avocado-Tartar	9,90
Lachstartar mit Avocado & Zitronen-Kräuter-Vinaigrette	

FLEISCH

Serrano Schinken	4,90
dünne Scheiben luftgetrockneter spanischer Schinken	
Datteln im Speckmantel	7,90
saftige Datteln, umhüllt von knusprigem Speck	
Crispy Chicken	7,90
knusprige frittierte Hähnchenstreifen mit BBQ-Dip	
Manti	6,50
2 Teigtaschen mit Rinderhack und Zwiebeln, dazu Sour Cream	
Balsamico-Hähnchen	8,90
Hähnchenfilet in Balsamico-Marinade	
Crunchy Beef Tacos	11,50
Tacos mit geschmortem Rindfleisch, Tomatensalsa, Käse & Sour Cream	
Beef Pfännchen	10,90
Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse, dazu Koriander & Minze	

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.



GRAND PLAT

Hauptspeisenteller

ab 15,70

Auf großem Teller: 2 Petits Plats + Beilage nach Wahl

Beilagen je 3,90

- Kleiner Salat
- French Fries
- Süßkartoffelpommes

Hinweis: Der Gesamtpreis setzt sich aus den gewählten Petits Plats + der jeweiligen Beilage zusammen.

DESSERT

Brownie

8,90

mit luftigem Buttermilchschaum, Himbeersauce & karamellisierten Walnüssen

Himbeer-Mascarpone-Crunch

7,90

Mascarpone-Creme mit Schokoladen-Cookies, Himbeerkompott & Karamell-Krone

Affogato al Caffè

5,90

Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.



SOFTS - BIÈRES - CAFÉS

Wasser

Purezza Wasser - Flatrate <i>für den Tisch, pro Person</i>	3,90
Selters Naturell / Classic 0,25l	3,20
Selters Naturell / Classic 0,75l	8,90

Softdrinks 0,2L

Coca Cola / Light / Zero	3,20
Fanta	3,20
Sprite	3,20
Fritz BIO Apfelschorle	3,70
Fritz BIO Rhababerschorle	3,70
Schweppes <i>Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Wild Berry</i>	3,70

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 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
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*

Vanille-Sirup: + 0,50€

Milchalternative:
Oatly Barista Hafermilch

APÉRITIFS

Apéritif / Spritz

Rosato Bella	8,50
Ramazotti Rosato, Wild Berry, Zitrone	
Rosato Spritz	8,50
Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum	
Limoncello Spritz	8,90
Limoncello, Prosecco, Soda Water, Minze, Zitrone	
Aperol Spritz	8,90
Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange	
Aperol Sour	8,90
Aperol, Zitronensaft, frischer Orangensaft, Zuckersirup, Orange	
Hugo Spritz	8,90
St. Germain Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda Water, Limette, Minze	
Lillet Berry	8,90
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	
Bianco Vanilla	8,50
Martini Bianco, Vanillesirup, Limettensaft, Ginger Ale, Zitrone	

Alkoholfrei

Arancia Spritz	8,90
Ramazotti Arancia 0,0%, Little Lion Zero Sekt alkoholfrei, Soda Water, Orange	
Arancia Sour	8,90
Ramazotti Arancia 0,0%, Zuckersirup, Zitronensaft, frischer Orangensaft, Orange	
Floreale Wild Berry	7,90
Martini Floreale, Wild Berry, Beeren	
Floreale Vanilla	7,90
Martini Floreale, Vanillesirup, Limettensaft, Ginger Ale, Zitrone	
Virgin Limoncello Spritz	8,90
Dr. Jaglas San Limello alkoholfrei, Little Lion Zero Sekt alkoholfrei, Zitrone, Minze	
Virgin Mojito	8,90
Ginger Ale, Brauner Rohrzucker, Limette, Soda Water, frische Minze	
Ipanema	8,90
Ginger Ale, Marakujasirup, Passionsfrucht, Soda Water, Limette	

Anmerkung: Martini Floreale und Little Lion Zero haben einen Restalkohol von <0,5%.

BAR - SÉLECTION

Gin – Drinks

Gin & Tonic

Bombay Sapphire Gin 8,90
Lind & Lime Gin 9,50

London Mule

Bombay Sapphire, Limettensaft, 9,50
Ginger Beer, Gurke

Negroni

Bombay Sapphire, Campari, Martini 10,50
Rubino Vermouth, Orangenzeste

Gin Sour

Lind & Lime, hausgemachter Rotwein- 10,90
sirup, Zitronensaft, Fee Foam, Trauben

Southside

Lind & Lime, frische Minze, Zucker- 10,90
sirup, Limettensaft, Minzblatt

Gin Basil Smash

Bombay Sapphire, frischer Basilikum, 11,90
Zuckersirup, Limettensaft

Gin Gin Mule

Lind & Lime, Limettensaft, Honigsirup, 10,90
Ginger Beer, Minze

Tequila / Mezcal – Drinks

Perfect Margarita

Patrón Silver Tequila, Orangenlikör, 10,90
Limettensaft, Limette

Tommy's Margarita

Patrón Silver Tequila, Limettensaft, 10,50
Agavendicksaft, Limette

Mexican Mule

Patrón Silver Tequila, Ginger Beer, 10,50
Limettensaft, Limette

Raspberry Beretta

San Cosme Mezcal, Chambord 11,50
Himbeerlikör, Limettensaft, Himbeer-
sirup, Himbeeren

Mezcal Mule

San Cosme Mezcal, Limettensaft, 11,90
Ginger Beer, Agavendicksaft, Passions-
frucht, Gurke

Vodka – Drinks

Vodka & Soda

42 Below Vodka, Soda Water, Zitrone 8,90

Moscow Mule

42 Below Vodka, Limettensaft, Ginger 8,90
Beer, Gurke

Espresso Martini

42 Below Vodka, Brühling Kaffeelikör, 11,90
Espresso, Zuckersirup, Kaffeebohnen

Pornstar Martini

42 Below Vodka, Maracujalikör, 12,90
Limettensaft, Vanillesirup, Passions-
frucht, mit Sektshot

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.



BAR - SÉLECTION

Whiskey – Drinks

Whiskey & Cola

James E. Pepper 1776 Bourbon 10,50
Kinahan´s Irish Whiskey 9,50

Whiskey & Ginger

James E. Pepper 1776 Bourbon 10,50
Kinahan´s Irish Whiskey 9,50

Whiskey Sour

Kinahan´s Irish Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Fee Foam, Orange 10,50

Old Fashioned

1776 Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Aromatic Bitters, Orange 11,90

Irish Hulk

Kinahan´s Irish Whiskey, Limettensaft, Ingwersirup, frischer Basilikum 10,90

Manhattan

1776 Bourbon, Martini Rubino 11,50
Vermouth, Aromatic Bitters, Cocktailkirsche, Zitrone

James' Espresso Martini

1776 Bourbon, Brühling Kaffeeликör, Espresso, Zuckersirup, Kaffeebohne 12,50

Rum – Drinks

Rum & Coke

Liquormacher Rum 8,50
BACARDI Anejo Cuatro 8,90
Don Papa Rum 9,50
Botucal Rum 9,50

Dark & Stormy

Don Papa Rum, Ginger Beer, Limettensaft, Limette 9,90

Rum Sour

Botucal Rum, hausgemachter Rotweinsirup, Zitronensaft, Fee Foam, Orange 10,90

Mojito

BACARDI Carta Blanca, Lime Juice, Soda Water, Brauner Rohrzucker, Limetten, frische Minze 10,90

2cl / 4cl

Tipp: Brühling Kaffeeликör 3,50 | 6,00

Brühling Kaffee-Sahne 3,50 | 6,00

42 Below Vodka 3,50 | 6,90

Patrón Silver Tequila 4,00 | 7,90

Botucal Rum 4,00 | 7,90

Don Papa Rum 4,00 | 7,90

Jägermeister 3,50 | 6,90

Limoncello 3,50 | 6,00

1776 Bourbon Whiskey 4,50 | 8,90

Kinahan´s Irish Whiskey 4,00 | 7,90

Dirty Brühling 6cl

4cl Brühling, 2cl Botucal Rum 8,90

Alle Preise in Euro

Schriftliche Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Nachfrage.



CHAMPAGNES & AUTRES

Sekt

Elektro Bubbles Brut 0,15l 7,50 | 0,75l 29,00
Weingut Albert Glas | Deutschland, Pfalz

Rosé Ice Secco Trocken 0,15l 8,00 | 0,75l 32,00
Schlumberger | Burgenland, Österreich

Prosecco

Prosecco di Treviso DOC Brut 0,15l 6,50 | 0,75l 26,00
Bedin | Italien, Venetien

Prosecco di Treviso DOC Rosé Brut 0,75l 26,00
Bedin | Italien, Venetien

Giustino B. DOCG Extra Dry 0,75l 39,00
Ruggeri | Italien, Venetien

Champagner

Champagner Brut Réserve Brut 0,1l 14,00 | 0,375l 49,00 | 0,75l 89,00
Charles Heidsieck | Frankreich, Champagne

Champagner Rosé Réserve Brut 0,75l 99,00
Charles Heidsieck | Frankreich, Champagne

Alkoholfreier Sekt

Little Lion Zero <0,5% 0,15l 6,50 | 0,75l 26,00
Weingut Korell | Deutschland, Nahe

Alle Preise in Euro

Anmerkung: Wein / Schaumwein enthält Sulfite und Histamin.



WUSSTEST DU SCHON...

LE KORK FACTS

Gründung

Wir – Ludmilla, Stéfanie und Mounzer – haben Le Kork 2020 als Herzensprojekt gegründet. Nach einer kleinen Pandemie-Zwangspause konnten wir im Juli 2021 endlich unsere Türen öffnen.

Weine & Dispenser

Wir haben insgesamt 84 offene Weine aus 7 Dispensern – liebevoll kuratiert, Jahr für Jahr neu. Nur eure und unsere Lieblinge dürfen bleiben. Dank Stickstoff bleiben die Weine bis zu 3 Wochen frisch – so lange überlebt hier aber kaum eine Flasche.

Preise

Egal ob Probiergröße oder großes Glas – die Preise sind im Verhältnis gleich. Ganze Flaschen bekommst du natürlich etwas günstiger. Wir tauschen die Weine erst, wenn sie leer sind, da Reste bei uns nicht mehr verwendet werden.

Flaschenkauf & Online-Shop

Du hast deinen Lieblingswein gefunden? Über den Dispensern findest du die In-house-Flaschenpreise. Für Mitnahmepreise frag einfach unser Team. Viele unserer Weine kannst du auch gemütlich online bestellen auf lekork.de oder über unsere Le Kork App – QR-Codes zu den einzelnen Weinen findest du auf den Infokarten.

Le Kork App

Lade dir unsere Le Kork App herunter - mit dieser kannst du unsere Weine online shoppen, Events buchen oder aber auch die Weine in unseren Dispensern zapfen oder Essen direkt an den Tisch bestellen.

Trinkgeld? Gerne!

Leider geht das Trinkgeld im Kartensystem oft unter. Wenn du möchtest, kannst du deine Karte mit Restguthaben in unsere Kassenbox werfen – oder ganz unkompliziert digital über Tippie:

