CITRUS

Speise- & Getränkekarte

Vorspeisen

Bruscetta Classica[A] **€5,90**
3 Scheiben hausgemachtes Steinofenbaguette mit Tomaten, Basilikumpesto, rote Zwiebeln, Basilikum, Salz & Pfeffer

Rinderkraftbrühe[A,C,I] **€6,50**
mit Markklößchen

Tomaten-Basilikum-Suppe **€6,50**

Süßkartoffelpommes **€6,90**

Trüffelpommes **€7,90**

Burrata[G] **€12,90**
auf einem Rucolabeet, mit Cherrytomaten, dazu frisches Basilikum sowie Salz & Pfeffer an Olivenöl

Gambas al Ajillo[B] **€12,90**
Black Tiger Garnelen, Cherrytomaten, Peperoncini (scharf) in Weißweinknoblauchjus

Linsensalat[G,H] **€13,50**
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Kräutern der Provence und Salatbouquet

Vitello Tonnato[D] **€ 13,90**
dünne Scheiben vom Kalbsrücken, sous vide gegart, an Thunfischsauce und Kapernfrüchte

Antipasti Teller[A] **€ 14,50**
marinierte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Parmaschinken und einer Bruschetta

Carpaccio **€ 15,90**
Rinderfilet (roh) in hauchdünnen Scheiben geschnitten, mit Olivenöl beträufelt, dazu Champignons, Rucola und frisch gehobelter Parmesan

Carpaccio Duet mit Vitello[D] **€ 16,90**
Rinderfilet (roh) in hauchdünnen Scheiben geschnitten, mit Olivenöl beträufelt, dazu Champignons, Rucola und frisch gehobelter Parmesan trifft
dünne Scheiben vom Kalbsrücken, sous vide gegart, an Thunfischsauce und Kapernfrüchte

Hauptspeisen

Frischer Marktsalat[A,G,H]
saisonaler & regionaler Marktsalat, Cherrytomaten, Gurken, Karotten, Croutons, Sonnenblumenkerne wahlweise mit:
– Hähnchenbrustfiletstreifen **€15,90**
dazu Mango-Chili-Dressing
– karamellisiertem Ziegenkäse[G] *und* **€15,90**
Walnüssen[H] *dazu Honig-Senf-Dressing*
– Black Tiger Garnelen[B] *dazu* **€16,90**
Mango-Chili-Dressing
– Rumpsteakstreifen dazu **€17,90**
Honig-Senf-Dressing

Spaghetti Aglio e Olio[A] **€ 12,90**
mit Knoblauch- und Olivenöl, dazu Peperoncini (scharf), Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Spaghetti Carbonara[A,C,G] **€ 13,50**
mit Zwiebeln, angeröstetem Speck, Eigelb, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Spaghetti Amatriciana[A] **€ 13,90**
mit angeröstetem Speck, Peperoncini, Knoblauch an Tomatensoße, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Tagliatelle Aglio e Olio mit Black Tiger Garnelen[A,B] **€ 18,90**
mit Black Tiger Garnelen, Knoblauch- und Olivenöl, dazu Peperoncini (scharf), Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Tagliatelle Salmone[A,D] **€ 19,90**
Lachsfilet, Zwiebel-Knoblauch-Spinat, Rucola, frisch gehobeltem Parmesan an Tomatensoße

Meenzer Fleischwurst[G,J] **€ 13,90**
mit hausgemachten Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck und Senf

Rotes Thai-Chicken-Curry[B] **€ 14,90**
an Duftreis mit Krabbenchips

Hähnchenspieße „orientalische Art“[A] **€ 16,90**
mit Süßkartoffelgratin und hausgemachter Barbecuesoße

Hauptspeisen

Clubsandwich[A,C,G] **€ 17,90**
mit Hähnchenbrustfilet, frischem Marktsalat, Tomaten, Gurken, Bacon, Spiegelei, Mayonnaise dazu Süßkartoffelpommes und amerikanischer Krautsalat

Rinderburger (medium-well)[A,G,J] **€ 15,90**
Angus-Rindfleisch mit frischem Marktsalat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, hausgemachter Burgersoße, Pommes Frites und amerikanischer Krautsalat
wahlweise mit:
– Käse **€ 1,90**
– Bacon **€ 1,90**
– Spiegelei **€ 1,90**

Beyondburger[A,G,J] **€ 18,90**
veganer Burgerpattie (plant based) mit frischem Marktsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, hausgemachter Burgersoße, Pommes Frites und amerikanischem Krautsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb[A,C,G] **€ 22,90**
rose Kalbsoberschale mit hausgemachten Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck, Preiselbeeren und Salatbouquet

Saltimbocca alla Romana[A,G] **€ 22,90**
rose Kalbsoberschale, Parmaschinken-Salbei-Mantel dazu Tagliatelle an Salbeibutter

Lachssteak[A,D,G] **€ 23,90**
auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf einem Zucchinibett an Safransoße

Rumpsteak[A,G] **€32,90**
Steak vom Hereford-Rind mit Kartoffelgratin dazu Rotweinschalotten

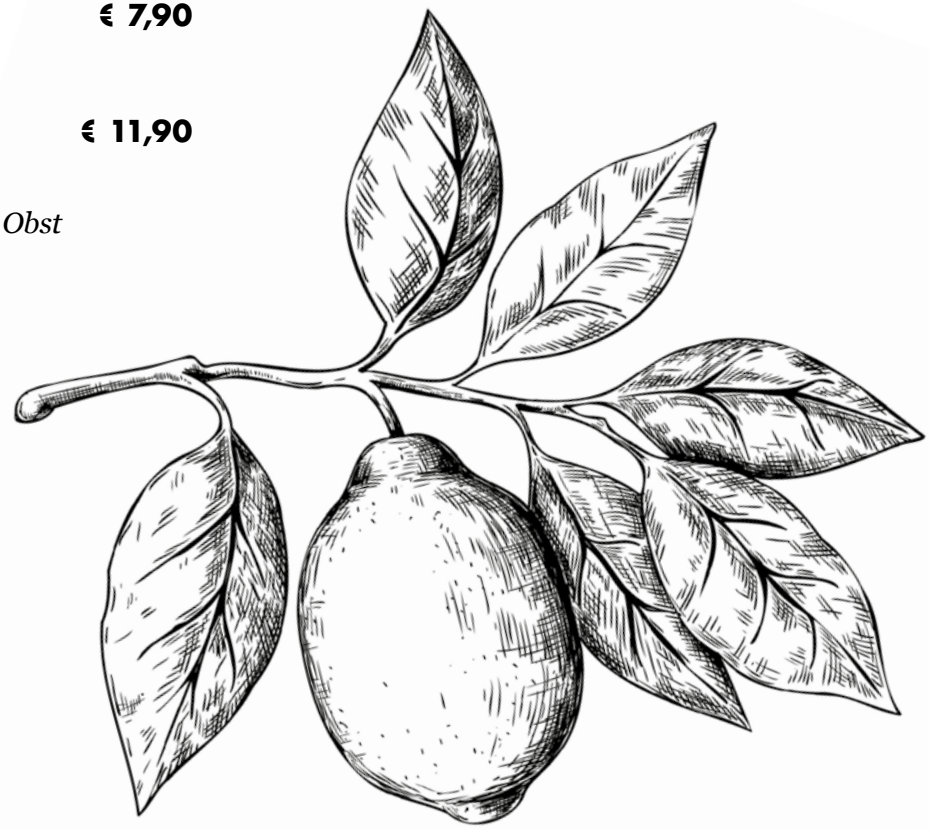
Dessert

Lavatörtchen[A,C,G,H] **€ 7,90**
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit warmen & zerlaufendem Schokokern, einer Kugel Vanilleeis und frischem Obst

Tiramisu[A,C,G] **€ 7,90**
hausgemachtes Mascarponecreme-Biskuit-Törtchen mit frischem Obst

Panna-Cotta[C,G] **€ 7,90**
mit Erdbeerspiegel

Teller „dreierlei“[A,C,G,H] **€ 11,90**
ein Lavatörtchen, eine Panna-Cotta und eine Kugel Sorbet und frischem Obst



Softgetränke & Fruchtiges

	0,2l	0,4l
Pepsi[1,2,9]	**€2,90**	**€4,70**
Pepsi Max[1,2,8,11]	**€2,90**	**€4,70**
Mirinda[2,9]	**€2,90**	**€4,70**
7up	**€2,90**	**€4,70**

	0,25l	0,75l
Gerolsteiner Gourmet *(Sprudel/Naturell)*	**€3,20**	**€7,30**

	0,25l	0,33l
Original Citrus Limonade		**€5,90**
– mit Minze		**€6,30**
– Apfel-Erdbeer		**€6,30**
Paloma Lemonade[9]	**€4,60**	
Eistee Zitrone		**€4,20**
Eistee Pfirsich		**€4,20**
Eistee Granatapfel		**€4,20**

Schweppes	0,2l
– Ginger Ale[2]	**€3,90**
– Bitter Lemon[3,9]	**€3,90**
– Soda Water	**€3,90**

Fever-Tree	0,2l
– Dry Tonic Water[3]	**€3,90**
– Indian Tonic Water[3]	**€3,90**
– Mediterranean Tonic Water[3]	**€3,90**

	0,2l	0,4l
Säfte, Nektare & Schorlen	**€3,40**	**€4,90**

naturtrüber Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar, Cranberrynektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Orangensaft, Schwarzer Johannisbeernektar, Pfirsich

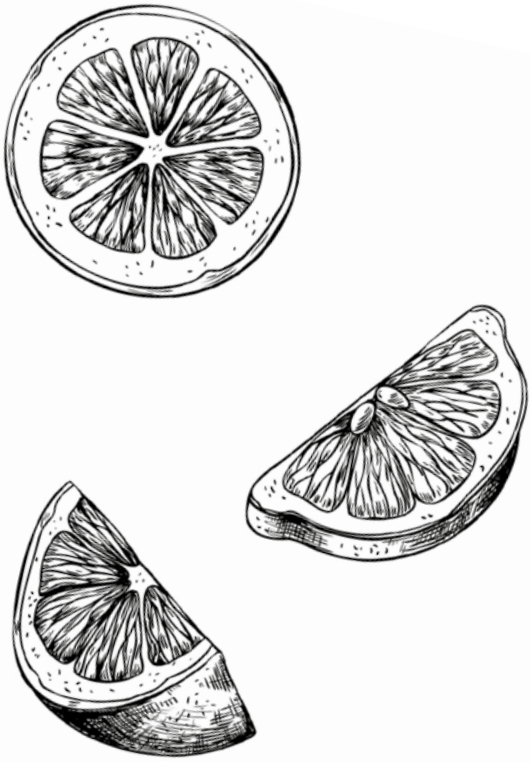
Biere

Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Bitburger Premium Pils[A]	**€3,60**	**€4,80**
Benediktiner		
– Hell[A]	**€3,80**	**€4,90**
– Weissbier Naturtrüb[A]	**€3,80**	**€4,90**

Flaschenbiere

	0,33l	0,5l
Bitburger		
– 0,0% alkoholfrei[A]	**€3,90**	
Benediktiner		
– Weissbier alkoholfrei[A]		**€4,90**
– Weissbier dunkel[A]		**€4,90**
König Ludwig		
– Weissbier Kristall[A]		**€4,90**
Köstrizer Schwarzbier[A]	**€3,90**	



Weine

Weißwein

0,2l

Weißburgunder **€5,90**
trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim
finessenreich, frisch und voller Saftigkeit

Niersteiner Riesling „Roter Hang“ **€6,10**
trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim
mineralisch, fruchtig und elegant

Scheurebe „Kalkstein“ **€6,10**
trocken; Weingut Manz, Weinolsheim
pikant, mineralisch würzig

Chardonnay & Weißburgunder **€6,50**
trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim
schmeichelnd, weich hölzig

Grauburgunder **€6,50**
trocken; Weingut Georg Gustav Huff, Nierstein
kräftig ausdrucksvoll und nachhaltig

Sauvignon Blanc „Kalkstein“ **€7,50**
trocken; Weingut Manz, Weinolsheim
Cassis, Stachelbeeren und Holunder

Rosé

0,2l

Feines Früchtchen **€6,10**
feinherb; Weingut Schönhals BIO, Biebelnheim
erfrischend fruchtig mit etwas Regent

Blanc de Noir **€6,50**
trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim
rote Spätburgundertrauben, weiß gekeltert

Cabernet Sauvignon Rosé **€7,60**
trocken; Santa Digna, Chile
saftig, frisch, fruchtig

Rotwein 0,2l

Dalheimer Saint Laurent **€5,90**
trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim
kräftig mit Aromen von dunklen Früchten

Samt und Seide **€6,10**
feinherb; Weingut Schönhals BIO, Biebelnheim
Duft von schwarzer Johannisbeere, sanft und weich

Spätburgunder **€6,90**
trocken; Weingut Georg Gustav Huff, Nierstein
im Holzfass gereift, ausdrucksstark, würzig

Cabernet Sauvignon **€7,60**
trocken; Montes Reserva, Chile
kraftvoll und vollmundig

Merlot **€7,60**
trocken; Montes, Chile
saftig-fruchtige-Beeren, sanfte Würze

Rotwein 0,75l

Cabernet Sauvignon **€54,90**
trocken; Montes Alpha, Chile
wunderschöne Fruchtaromen von schwarzer Johannisbeere, eine feine Schokoladennote und wohl integrierte Tannine

Spritziges

Prosecco, Sekt & Spritz

Prosecco D.O.C. Treviso 0,1l 0,2l
Black Label **€4,90**
extra dry; Mionetto
feine Perlage, angenehme Säure

Riesling Sekt Piccolo **€7,60**
trocken; Fürst von Metternich
nuancenreiche Aromen, duftiges Bukett

Chardonnay Sekt Piccolo **€7,60**
trocken; Fürst von Metternich
elegante Säure, fruchtig

Rosé Sekt Piccolo **€7,60**
trocken; Fürst von Metternich
klare Aromen und ein fruchtiger Geschmack

Hausspritz **€7,40**
Noilly Prat Ambre, Zitrone, Prosecco

Aperol Spritz[2,3] **€7,40**
Prosecco, Aperol, frische Orange

Hugo **€7,40**
Prosecco, Holunderblütensirup,
frische Minze, Limette

Limoncello Spritz **€7,40**
Prosecco, Limoncello, frische Zitrone

Champagner 0,75l

Chandon Garden Spritz **€59,90**
würzig, spritzig, starke Aromen
von natürlicher Orange

Moet & Chandon brut Imperial **€104,90**
elegant goldfarben schimmernd mit
leicht grünlichen Highlights

Moet & Chandon Rosé Imperial **€126,90**
strahlendes Rosé mit bernsteinfarbenen Reflexen

Moet & Chandon Ice Imperial **€126,90**
dunkel goldfarben mit bernsteinfarbenen Reflexen

Moet & Chandon Ice Imperial Rosé **€148,90**
strahlendes Pink, mit goldenen Highlights

Dom Pérignon **€320,00**
elegant goldfarben mit bernsteinfarbenen Reflexen

Champagner 0,2l

Moet & Chandon brut Imperial **€43,90**
elegant goldfarben schimmernd mit
leicht grünlichen Highlights

Moet & Chandon Rosé Imperial **€49,90**
strahlendes Rosé mit bernsteinfarbenen Reflexen

Gin

— eine meist farblose Spirituose mit Wacholder und anderen Botanicals wie z.B. Oliven oder Rosmarin —

	4cl
Star of Bombay Distilled London Dry 47,5% Vol. *getrocknete Zitronen, Orangenschalen, Noten von Wacholder, Hauch von Gewürzen*	**€6,70**
Bombay Bramble Blackberry & Raspberry Infusion 37,5% Vol. *fruchtige Noten, Himbeeren, Brombeeren*	**€7,30**
Roku The Japanese Craft Gin 43% Vol. *komplex, vielschichtig, weich, klassisch, samtig, Yuzu*	**€8,30**
Fords Gin London Dry 45% Vol. *leichte Süße, Zitrusnote, komplex*	**€8,40**
The Botanist Islay Dry Gin 46% Vol. *sanft, komplex, florale Noten*	**€9,40**
Hendrick's 41,4% Vol. *pfeffrig, würzig, herb, Rosen, Gurken*	**€9,90**
Brockmans Intensly Smooth Premium Gin 40% Vol. *Wacholderbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Orangenschalen*	**€9,90**
Beefeater 40% Vol. *Noten von Wacholder, Zitrusnoten, fruchtig*	**€9,90**
Sipsmith Lemon Drizzle 40,4% Vol. *unverwechselbare Zitrusnoten und ein Hauch Süßholzwurzel*	**€10,20**
Manz Hiwwel Gin 42% Vol. *Lavendel, Angelika und Enzian, Hauch Pfeffer und Ingwer*	**€10,20**
Bobbys Schiedam Dry Gin 42% Vol. *Zitrusfrüchte, Kräuter, Hauch von Pfeffer*	**€10,20**
Gin Mare 42,7% Vol. *Rosmarin, Thymian, Orange, Basilikum, Arequina Olive*	**€10,20**
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47% Vol. *Kaffirlimette, Käuternoten, frischer Waldboden*	**€10,60**
Sipsmith V.J.O.P. Signature Edition Series 57,7% Vol. *Explosion von Wacholder, würzig, Noten von dunkler Schokolade*	**€13,90**

Wählen Sie für Ihren Gin-Longdrink das gewünschte Premium-Tonic dazu (je €3,90)

Rum

— ein alkoholisches Getränk, das aus der Melasse des Zuckerrohrs gewonnen wird —

	2cl
Bacardi 4 Anos 40% Vol.	**€4,40**
kräftigen Aromen von süßlicher Vanille und Melasse	
Bacardi Ocho 40% Vol.	**€4,70**
weich mit einer Fülle von kraftvollen Aromen	
Havana Club Anejo 7 40% Vol.	**€4,70**
würzig, Vanille, Dörrobst, Nelke, Holz	
Botucal Reserva Exclusiva 40% Vol.	**€4,80**
Hauch von exotischen Früchten und Bitterschokolade	
Plantation XO 40% Vol.	**€4,80**
ausgewogen, weich, sanft, Vanille	

	2cl
The Kraken Rum 40% Vol.	**€4,80**
würzig, schokoladig, Vanille	
Don Papa Baroko 40% Vol.	**€5,40**
vollmundig, cremig, Tropenfrüchte	
Dictador 12 years old 40% Vol.	**€5,80**
sanfte und komplexe Noten, Karamell, Kakao, Honig, Noten von Kaffee, Eichenholz	
Eminente Reserva 41,3 Vol.	**€8,20**
Vanille, Pflaume & dezente Rauch- und Pfeffernoten	
Don Papa Masskara 40% Vol.	**€8,40**
Zitrusnoten, Vanille, fruchtig	

Vodka

— ein Branntwein aus Kartoffel –
in seltenen Fällen auch aus Mais oder Reis —

	4cl
Grey Goose 40% Vol.	**€9,20**
luxuriös, mild, leicht süßlich, Hauch von Mandeln	
Tito's Handmade Vodka 40% Vol.	**€9,40**
leicht, süß, cremig, Pfefferkörner, Gerste, Hauch von süßem Zuckermais	
Freimut 40 % Vol.	**€9,80**
mild, Roggen, Vanille	
Beluga Noble Russian Vodka Export 40% Vol.	**€10,30**
ein sauberer, weicher und ausgewogener Vodka für höchste Ansprüche	
Belvedere 40% Vol.	**€10,30**
voll, rund, samtig, leicht süß-salzig, Vanille, Hauch von weißem Pfeffer, Gewürze	
Kaufmann 40 % Vol.	**€10,30**
weich, mild, Honig	
Crystal Head 40 % Vol.	**€10,30**
mild, Vanille, Zitrusnote	
Suntory Haku Japanese Craft Vodka 40 % Vol.	**€10,90**
komplex, süßlich, reichhaltig, Reis	

	2cl
Beluga Gold Line Noble Russian Vodka 40% Vol.	**€19,50**
Honig, Vanille, Korn, Gewürze, Hauch von Zitronen	

Tequila & Mezcal

— eine Form der Spirituose Mezcal, eines Agaven Brands und wird aus dem Herzen der blauen Agave gewonnen —

Tequila

2cl

Cazadores Blanco 40% Vol. **€3,90**
leicht süß, mild, Noten von Zitrusfrüchten, Kräuter, blaue Agaven

Patron XO Cafe Liqueur 35% Vol. **€4,20**
Agave, frischer Kaffee, angenehme süße

Patron Tequila Silver 40% Vol. **€5,10**
trocken, frisch, Agaven, Limetten, Minze, Anis

Patron Tequila Reposado 40% Vol. **€5,20**
vollmundig, Zitrusfrüchte

Patron Tequila Anejo 40% Vol. **€5,30**
weich, süßlich, Agaven, Eiche, Orangen, Toffee

Herradura Reposado 40% Vol. **€5,40**
Blütenduft, Vanille, vollmundig

José Cuervo Reserva de la Familia EXTRA AÑEJO 38% Vol. **€13,90**
reiche Eiche, geröstete Mandeln, Zimt, Vanille

— eine mexikanische Spirituose die aus verschiedenen Agavenarten gewonnen wird —

Mezcal

2cl

San Cosme Oaxaca Mexico Mezcal Blanco 40% Vol. **€5,40**
Agave, Kräuter, Hauch von Karamell und Holz

Digestif / Shots

— krönender Abschluss eines jeden Essens, dient zur Anregung der Verdauung —

	2cl
Cazadores Tequila	**€3,90**
Grappa	**€4,40**
Sambuca	**€4,40**
Ouzo	**€4,40**
Averna	**€4,40**
Ramazotti	**€4,40**
Jägermeister	**€4,40**
Erdbeerlime	**€4,40**
Berliner Luft	**€4,40**
Limoncello	**€4,40**
Obstbrände	**€4,40**
Haselnuss	**€4,80**
Linie Aquavit	**€5,40**
Lysholm No. 52	**€5,90**

Cognac

— ein Weinbrand aus der französischen Stadt Cognac und dem umliegenden Weinbaugebiet der aus Weißwein gewonnen wird —

	2cl
Hennessy VS 40% Vol.	**€5,60**
vollmundig, blumig, intensiv, Noten von Pflaumen, Eichenholz und Zitrusfrüchten	
Hennessy VSOP 40% Vol.	**€6,60**
harmonisch, rund, fruchtig, Eichenholz	
HINE VSOP 40% Vol.	**€6,60**
fruchtig, frische Aprikosen, Obst, Note von weißem Pfeffer	
Courvoisier VSOP 40% Vol.	**€7,30**
fein, floral, fruchtig, nussig, reife Pfirsiche, Jasmin, Karamell	
Hennessy XO 40% Vol.	**€19,90**
ausgewogen, kräftig, Pfeffer, Noten von Rancio	

Whiskys

— Single Malt: als Getreide wird ausschließlich gemälzte Gerste verwendet, es sind Whiskys, die lediglich aus einer Brennerei stammen und kein verschnitt aus mehreren Whiskysorten sind —

Single Malt Whisk(e)y 2cl

Laphroaig 10 Years Old 40% Vol. **€5,40**
vollmundig, Süß, Noten von Salz und Erde

Benriach 10 Years 43% Vol. **€5,50**
fruchtig, leicht, mild

Oban 14 Years Old 43% Vol. **€6,50**
weich, maritim, seidig, Meersalz, Malz, Torf

Glendronach 12 Years 43% Vol. **€7,30**
ruchtig, vollmundig, cremig

Aberfeldy
12 Years Old Highland 40% Vol. **€7,80**
süß, Honig, Zitrusfrüchte,
Hauch von dunkler Schokolade

Lagavulin 16 Years Old 43% Vol. **€8,10**
ölig, Torfrauch, Salz, Sherry, Holz, Gewürze

Suntory The Yamazaki
12 Years Old 43% Vol. **€19,90**
vielschichtig, kräftig, getrocknete Früchte,
Kokosnüsse, Cranberrys, Honig

Glenmorangie Signet 46% Vol. **€20,90**
schokoladig, würzig und süß, fruchtige Noten,
samtig, weich und cremig

— Bourbon ist eine ursprünglich nur in Kentucky gebrannte Variante des amerikanischen Whiskeys und besteht zu mindestens 51% aus Mais —

Whisk(e)y/Bourbon 4cl

Jim Beam
Kentucky Straight Bourbon 40% Vol. **€4,50**
leichter und facettenreicher Geschmack

Johnny Walker
Black Label 40% Vol. **€7,40**
trauchig, fruchtig, weich

Woodford Reserve
Distiller's Select 43,2% Vol. **€7,60**
würzig, warm und leicht süß, mit Eindrücken von
Vanille, Karamell und leichten Noten von Eichenholz

Woodford Reserve
Distiller's Select Rye 45,2% Vol. **€7,90**
Minze, Melasse, Honig, Äpfel, Malz

Suntory Hibiki 2cl
Japanese Harmony 43% Vol. **€8,90**
süß, Honig, Orangeat, weiße Schokolade
Johnny Walker
Blue Label 40% Vol. **€23,90**
tief, intensiv, würzig, weich, cremig, malzig, Schokolade, Noten von Toffee und Rauch

— Tennessee Whisk(e)y: hergestellt und produziert in Tennessee, gefiltert durch eine dicke Schicht Holzkohle, mindestens 51% aus Mais —

Tennessee Whisk(e)y 2cl

Gentelman Jack 40% Vol **€8,10**
weich, sanft, fruchtig, Honig, würzig
Jack Daniel's Single Barrel 45% Vol. **€9,90**
intensiv, Eichenholz, süßlich

— Irish Whisk(e)y: besonderer Geschmack durch die Verwendung von einer Mischung aus ungemälzter und gemälzter Gerste, wird nicht über dem Torffeuer gebrannt —

Irish Whisk(e)y 2cl

Tullamore Dew 40% Vol **€6,90**
weich, vollmundig
Slane 40% Vol **€7,40**
hölzig, Karamell, vollmundig
Jameson 40% Vol **€7,40**
geröstetem Holz, fruchtig, mild

Cocktails

— Spirituose, Säure, Süße und Spritz —

Fizz

Gin Fizz
Gin, Limettensaft, Simple Syrup, +/- Eiweiß
Wähle Deinen Lieblings-Gin für Deinen Fizz:
– Star of Bombay **€10,40**
– Bombay Bramble Blackberry & Raspberry Infusion **€10,90**
– Brockmans **€11,40**
– Bobbys Schiedam **€12,40**
– Schloss Gin **€12,90**
– Sipsmith V.J.O.P **€15,90**

Paloma Fizz **€9,70**
Star of Bombay, Zitronensaft, Pink Grapefruitsirup, Paloma Lemonade[9]

Lemon & Mint Fizz **€9,90**
Star of Bombay, Zitronensaft, Simple Syrup, San Pellegrino Lemone & Menta

Mexican Fizz **€10,90**
Cazadores Tequila, Agave, Salz, Limettensaft, Paloma

— Spirituose, Säure und Süße —

Sour

Aperol Sour **€8,90**
Aperol, Zitronensaft, Simple Syrup, Maracujasaft

Whisky Sour **€9,20**
Woodford Reserve, Zitronensaft, Simple Syrup +/- Eiweiß

Gin Sour **€10,20**
Star of Bombay, Zitronensaft, Simple Syrup

Amaro Sour[G,I] **€9,90**
Amaro Sibona, Zitronensaft, Simple Syrup

Pisco Sour[G] **€9,90**
Pisco Control, Limetensaft, Simple Syrup, Chuncho Bitter, Eiweiß

Vodka Sour **€10,40**
Grey Goose, Zitronensaft, Simple Syrup

Sollten Sie hinsichtlich der Auswahl oder Darreichung einen anderen Wunsch haben, dann fragen Sie einfach unseren Bartender!

— ein Klassiker, den nicht nur James Bond trinkt —

Martini

Dry Martini **€9,90**
Star of Bombay, Noilly Prat Dry, Orange Bitters

Vodka Martini **€9,90**
Grey Goose, Noilly Prat Dry, Orange Bitters

Dirty Martini **€10,30**
Star of Bombay, Noilly Prat Dry, Orange Bitters, Salz, Olivenwasser

Espresso Martini **€10,60**
Grey Goose, Borghetti Espresso Liqueur, Simple Syrup, Cacao Bitters

French Martini **€10,90**
Grey Goose, Chambord, Ananas

— saftig und lecker —

Juicy

Touchdown **€10,30**
Grey Goose, Apricot Brandy2, Zitronensaft, Grenadine[2], Maracuja

Planter's Punch **€10,30**
Kraken Black Spiced Rum, Angostura, Zitronensaft, Grenadine[2], Ananas, Orange

Sex on The Beach **€10,30**
Grey Goose, Peach Tree, Zitronensaft, Orange, Cranberry

Bahia[G] **€10,80**
Bacardi Carta Blanca, Kokospüree, Sahne, Ananas

Raffles Singapore Sling **€12,10**
Star of Bombay, DOM Benedictine, Cointreau, Angostura, Zitronensaft, Ananas, Cherry Heering

Wir bitten um Ihr Verständnis, alle Cocktails werden frisch zubereitet, deshalb kann die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nehmen!

Cocktails

— simpel und nicht aus der Karte weg zu denken —

Classics

Manhattan **€9,60**
Canadian Club, Angostura, Antica Formula

Old Fashioned **€9,60**
Woodford Reserve, Würfelzucker, Angostura

Cosmopolitan **€9,70**
Absolut Citron, Cointreau, Limettensaft, Cranberry

Caipirinha **€10,20**
Cachaca, Limette, Lime Juice Cordial, weißer Rohrzucker

Negroni **€10,20**
Star of Bombay, Noilly Prat Rouge, Campari2

Cuba Libre **€10,20**
Bacardi 4 Anos, ¼ Limette, Pepsi Cola

Moscow Mule **€10,20**
Grey Goose, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer

White Russian[G] **€10,20**
Grey Goose, Borghetti Espresso Liqueur, Sahne

Margarita **€10,30**
Cazadores Blanco, Cointreau, Limettensaft, Agave, Salzrand

Bloody Mary **€10,40**
Grey Goose, Zitronensaft, Worchestersoße, Pfeffer, Salz, Tabasco, Tomatensaft

Mojito **€10,60**
Bacardi 4 Anos, Limettensaft, Soda, Minze, Rohrzucker

Tom Collins **€10,70**
Old Tom Gin, Zitronensaft, Simple Syrup, Soda

Tequila Sunrise **€11,60**
Cazadores Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Wir bitten um Ihr Verständnis, alle Cocktails werden frisch zubereitet, deshalb kann die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nehmen!

— außergewöhnliche Kreationen, die den Gaumen verzaubern —

Citrus Specials

White Cosmo **€9,40**
Absolut Vanilla, Cointreau, Limettensaft, Kokospüree

Nordic Mule **€9,70**
Linie Aquavit, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer

Mango Mezcal **€9,90**
San Cosme Mezcal, Salbei, Limettensaft, Mango

Bombay Melone **€10,60**
Star of Bombay, Cointreau, Wassermelonensirup, Limettensaft, Thymian

Peachy Lysholm **€10,70**
Lysholm No52, Campari, Yuzu Püree, Limettensaft, Pfirsich

Dark & Stormy **€10,70**
Kraken Black Spiced Rum, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer

Blanco Not Blanco **€11,70**
Cazadores Tequila, Creme de Cassis, Limettensaft, Agave, Himberren, Salz

Japanese Sour[G] **€11,80**
Japanese Whisky, Shirayuki Sake, Eiweiß, Zitronensaft, Simple Syrup, Soda

Bit Bitter Summer **€11,90**
Tanqueray Sevilla, Cointreau Blood Orange, Pink Grapefruitsirup,Limettensaft, Physalis, Orangenzesten

Citrus Beach **€12,60**
Brockmans Gin, Chambord, Limettensaft, Grenadine[2]*, Tonic*

Darkside of Summer **€12,60**
Grey Goose, Chambord, Creme de Cassis, Grenadine[2]*, Limettensaft, Brombeeren*

Black Widow **€12,80**
Grey Goose, Violet Liqueur, Amarenasirup, Limettensaft

Gin Mare Basilsmash **€12,80**
Gin Mare, Limettensaft, Simple Syrup, Basilikum

Thyme Smash **€13,90**
Monkey 47 Gin, Limettensaft, Simple Syrup, Thymian, Himbeeren

Cocktails

— ordentlich Umdrehungen aber trotzdem mit Liebe —

Hardstuff

Mai Tai[H] **€10,70**
Kraken Black Spiced Rum, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup, Simple Syrup

Long Island Ice Tea **€11,30**
Star of Bombay, Grey Goose, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Limettensaft, Simple Syrup, Pepsi Cola[1,2,9]

Tokyo Ice Tea **€11,50**
Star of Bombay, Grey Goose, Bacardi Carta Blanca, Cazadores Tequila, Limettensaft, Simple Syrup, Zitronenlimonade

Zombie **€11,90**
Kraken Black Spiced Rum, Bacardi Carta Blanca, Plantation Overproof Rum, Cherry Heering, Zitronensaft, Grenadine[2]

Bahama Mama[F,G] **€11,90**
Kraken Black Spiced Rum, Bacardi Carta Blanca, Borghetti Espresso Liqueur, Batida De Coco, Zitronensaft, Ananas

— für Klein und Groß —

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema **€8,90**
Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale[2], *Lime Juice Cordial*

Bahia Light[G] **€9,20**
Kokospüree, Ananas, Sahne

Shirley Temple **€9,20**
Zitronensaft, Grenadine[2], *Ginger Ale*[2], *Minze*

Bodyguard **€9,40**
Erdbeerpüree, Zitronensaft, Ananas, Orange, Grapefruit, Mango

Palojito **€9,50**
Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Paloma Lemonade[9]

Mexican Elbow **€9,50**
Limettensaft, Agave, Salz, Gurke, Paloma Lemonade[9]

Puncho Rojo **€9,80**
Brombeeren, Blaubeeren, Zitronensaft, Grenadine[2], *Mango, Maracuja*

Wir bitten um Ihr Verständnis, alle Cocktails werden frisch zubereitet, deshalb kann die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nehmen!

Heißgetränke

Kaffee	**€3,10**
koffeinfreier Kaffee	**€3,40**
Espresso	**€2,80**
Espresso Macchiato[G]	**€3,10**
Espresso Doppio	**€4,30**
italienischer Cappuccino[G]	**€3,80**
Cafe au Lait[G]	**€4,20**
Latte Macchiato[G]	**€4,20**
flavored Latte Macchiato[G]	**€5,30**
– Vanille	
– Karamell	
– Haselnuss	
Baileys Kaffee[G,2]	**€6,90**
Heiße Schokolade[G]	**€4,30**
Heiße Zitrone	**€4,40**
Tee	**€4,40**
verschiedene Sorten, Fair Trade	

Alle Heißgetränke mit Milch werden auch mit Sojamilch serviert: €0,90

Zusatzstoffe: [1]koffeinhaltig, [2]mit Farbstoff(en), [3]chininhaltig, [4]mit Taurin, [5]geschwefelt (enthält Sulfite), [6]mit Schwärzungsmittel, [7]mit Phosphat, [8]mit Süßungsmittel, [9]mit Antioxidationsmittel, [10]mit Konservierungsstoff(en), [11]enthält eine Phenylalaninquelle,[12]mit Geschmacksverstärker(n), [13]gewachst, [14]erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)

Hinweis Allergene: [A]glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, [B]Krebstiere und Krebserzeugnisse, [C]Eier und -erzeugnisse, [D]Fisch und -erzeugnisse, [E]Erdnüsse und -erzeugnisse, [F]Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [G]Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), [H]Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, [I]Sellerie und -erzeugnisse, [J]Senf und -erzeugnisse, [K]Sesam und -erzeugnisse, [L]Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2, [M]Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [N]Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten. Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise sind in Euro, inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.