FRÜHSTÜCK 9-16:00h

TOMASA-BRUNCH 1,3,4,7,11,15,16,17,18,1.4,1.3

gegrilltes Mini-Hähnchenbrustfilet auf Tomaten-Hollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, gebackener Camembert in einer Sesamhülle mit Preiselbeeren, Avocado-Kirschtomaten-Salat, gebackenes Quarkkeulchen mit Zimt & Zucker, Rührei mit Bacon & Rostbratwürstchen, Konfitüre, Brötchen & 1 Croissant

16,0

ZEHLENDORFER FRÜHSTÜCK 1,3,7,15,16,17,1.4

Datteln im Speckmantel, Rührei mit Mozzarella, Tomate & Basilikum, Gouda, spanischer Landschinken, Schmand, Obst, dazu Butter, Konfitüre & Brötchen 15,0

"NEW"AMERICAN BREAKFAST

1,3,7,15,16,17,18,1.4

Rührei auf einem Pancake, getoppt mit Rostbratwürstchen & Bacon, dazu ein kleiner Eiweißschock, Toast, Butter & ein French Toast mit Obst der Saison serviert mit Ahornsirup 16,9

SÜßES FRÜHSTÜCK 1,3,7,15,16,17,18*,1.4 V

Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, Obst, Honig, ein hart gekochtes Ei, Butter, Konfitüre, 1 Brötchen & 1 Croissant 11.5

CONTINENTAL BREAKFAST 1,3,15,16,17,18,1.4

hausgemachte Erdbeerkonfitüre, Wurst, Käse, ein hart gekochtes Ei, Butter, 1 Croissant & 1 Brötchen 11,0

ISS HAPPY VEGAN 1,1.3,8 \$\infty\$7,18

ein halbes dunkles Kartoffelbrötchen mit Hummus & gegrilltem Gemüse, veganes Rührei mit Champignons & Lauchzwiebeln, Granola Müsli mit Sojajoghurt, in Blumenkohl-Nuggets, Süßkartoffelpommes & Avocado-Dip, dazu 1 Brötchen & Margarine 15,5

BAGEL BRUNCH SPEZIAL 1,3,7,15,17

Quesadilla mit Hackfleisch-Tomaten-Zwiebel-Füllung, Bagel mit Rührei, Tomate & Käse überbacken, Vitaminquark, Avocado-Tomatensalat mit Quinoa bestreut, Gouda, Salami, Panna Cotta garniert mit Obst, dazu Butter, Konfitüre & Brötchen

17,9

VEGETARISCHER TELLER 1,3,6,7,8,11,15,16, V17,18

Bagel gratiniert mit Avocadocreme, Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in Sesamhülle gebacken dazu Preiselbeeren, Rucola-Tomate-Mozzarella mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Obst, Granola Müsli mit Joghurt, dazu Konfitüre, Brötchen & Butter

16.8

KÄSEBRETT 1.7.11.15.16.17.18 V

Ziegenkäse mit Honig, Preiselbeeren auf gebackenem Camembert , Gouda, Kräuterfrischkäse, Mozzarella mit Tomate, Obst, Oliven, getrocknete Tomaten, Feigensenf, dazu 2 Brötchen& Butter 16.2

FRÜHSTÜCKS SPECIALS

GRANOLA MÜSLI 1,1.3,5,7,8,15,16,17,18 V

hausgemacht mit Nüssen, Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, gesüßt mit Agavensirup, dazu Obst & wahlweise Milch, Joghurt oder Sojajoghurt 7.8

EIWEIßSCHOCK 1,7,8 √

Sahnequark mit frischem Obst, Honig & Nüssen 7.8

ZWEI PANCAKES 1,3,7 mit Ahornsirup . \checkmark 6,8

KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN & APFELKOMPOTT 1,3,7,15,16,17,18 \(\sqrt{1} \) 11,5

mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne

12,5

CRÊPE 1,3,7,8* **√**

gefüllt mit Himbeerschmand & Karamellsauce überzogen, oder Nuss-Nougat-Creme 5,1

EIERSPEISEN

RÜHREI NATUR 1,3 von 4 Eiern, dazu 2 Scheiben Toast 10,8 KRÄUTERRÜHREI 1,3,16,17 mit Bacon & Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Toast 11,8

SPIEGELEI NATUR (3 Eier) 1,3

dazu 2 Toast 10,8 Bacon 16,17 oder gegrilltes Gemüse +2,8

BAUERNOMELETT 1,3,16,17

mit Kartoffeln & Speck oder nur mit Gemüse (vegetarisch)

14,5

BAGEL EGG BENEDICT

(wahlweise mit Pulled Chicken),3,7,11,15,17 2 Bagelhälften mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddar-Käse, Kräuter-Champignons, Bacon, pochiertem Ei & Sauce Hollandaise

14,0

DEFTIGES CROISSANT-DUETT

(wahlweise mit Tomate-Mozzarella/Hawaii Style) leicht gegrilltes Buttercroissant, gefüllt mit Ei, Käse, Serrano und ein Hauch Pesto überzogen mit einer Tomaten-Hollandaise, dazu ein bunter Beilagen Salat 14,6

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE 15 **V**

6,9

BRUSCHETTA 1,15 🛇

mit Tomate, Zwiebeln & Basilikum

9,6

AVOCADO BRUSCHETTA 1,15

mit Tomate, Pesto & Rucola

9,8

BRUSCHETTA TRILOGIE 1,15 (5)

Kirschtomate, Avocadocreme / Rote Beete mit Zwiebeln / Tomate, Basilikum

9,8

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS 15 ♥

mit Gorgonzola & Spinat verfeinert mit gerösteten Pinienkernen

15.8

NACHOS

mit Avocadocreme & Sour-Cream 1,7,17

9,5

überbacken mit Käse

11.0

überbacken mit Hähnchen & Käse

15,0

ANTIPASTI-BRETT 1,7,11,15,16,17

spanischer Landschinken auf Melone, Datteln im Speckmantel, Avocado Bruschetta, gegrilltes Gemüse, Oliven mit Hummus-Dip & Brot 16,5

SALATE

Frischer Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln & frischen Kräutern,

gekochtem Ei & Hausdressing, 14,8 Thunfisch 4 17,8 Fetakäse 17,8 7,15,17 gegrillte Hühnerfiletstreifen 19,8

gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin &

Honig gratiniert 7,15,17 21,3

CAESAR SALAT (klassisch) 1,3,4,5,7,10,15,17

mit Avocado, Cherrytomaten, Ei, Bacon, Brotchips & frisch gehobelten Parmesanflocken mit Hähnchen-Medaillons & klassischem Caesar Dressing

22,0

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 1,7 mit Speck, Zwiebeln & Crème Fraîche 13,9

FLAMMKUCHEN MIT RUCOLA & SPANISCHEM LANDSCHINKEN 15,9

FLAMMKUCHEN MIT ROTER BEETE & ZIEGENKÄSE 1,7,8 mit roten Zwiebelringen, Honig & Walnüssen

√

15,9

FLAMMKUCHEN VEGAN MIT GEMÜSE 1,15,17 mit gegrilltem Gemüse, Oliven, Rucola & Hummus

14,9

FLAMMKUCHEN FETAKÄSE 1.7 V mit Kirschtomaten & Pesto 15,2

KIDS

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL *mit Pommes & Ketchup* 1,3,15,16,17

9,5

FISCHSTÄBCHEN 1.4,15,16,17 mit Pommes & Ketchup

8,5

NUDELN IN TOMATENSAUCE 1 V 8.0

KINDERFRÜHSTÜCK 1,3,7,15,16,17,18 1 Crêpe Natur, 1 Brötchen, 1 gekochtes Ei, Nutella & Butter, Obst & 0,1l KiBa Saft

HAUPTSPEISEN

KNUSPERHÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE 1,3,5,7,8,9,15,18

Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle gebacken, mit Curry-Dip, Brokkoli mit Hollandaise & Feta überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln 19,8

ORGINAL WIENER SCHNITZEL VOM

KALB 1,3,9,10,16,17

paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten, mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes 25,8

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes & Salat 1,3,9,10,16,17 16.8

PANIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET MIT TOMATE & MOZZARELLA ÜBERBACKEN

auf gebratenem Gemüse & Blattspinat, mit Rosmarinkartoffeln, verfeinert mit einer leicht pikanten Tomatensauce 20.2

TROPICAL CHICKEN 1,15,16,17,18

zartes Hähnchen auf fruchtiger Kokos-Currysauce begleitet von gegrillter Ananas, Zucchini, Blumenkohl & Reis 19,0

GEGRILLTES NEW YORK STEAK (ca.250g)

1,7,10,16,17,18,24,*

zartes aromatisch mariniertes Rumpsteak vom Grill mit kräftiger Jus & hausgemachter Kräuterbutter dazu zwei Beilagen zur Wahl Rosmarinkartoffeln /Salat/Grillgemüse/ Pommes 28.6

GEGRILLTES LACHSFILET 1,3,4

auf einer Hummersauce an grünen breiten Bohnen, bunten Möhren & Rosmarinkartoffeln 26,2

VIERERLEI RÖSTI 1,3,4,7,13

hausgemachte Rösti mit 4 verschiedenen Toppings Spinat/Avocadocreme/ Räucherlachs/Sauerrahm 17,8

TACO TRIO 17

3 Tacos: mit Avocadocreme & Tomatenwürfeln/ würziger Chili con Carne/ Pulled Chicken mit Mais & Sauerrahm, dazu ein pikante Tomatensalsa & eine Salatbeilage

15,8

BURGER

TOMASA BURGER (200gr) 1,7,10,11,15,16,17,18,24

Homestyle Rindfleisch-Burger im Brioche-Brötchen, belegt mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln &

Burgersauce 14,8

wahlweise mit Pommes + 2,0 Käse + 1,5

 Avocado-creme
 + 2,0

 Bacon
 + 1.5

GEMÜSEBURGER MIT ZIEGENKÄSE

1,7,10,11,15,16,17,18,24

Brioche-Brötchen gefüllt mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, mit Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes 17,0

CRISPY CHICKEN BURGER 1,7,10,11,15,16

knusprig paniertes Hähnchenfilet im Brioche-Bun, belegt mit frischer Tomate, Gurke, Lattichblatt und hausgemachter Remoulade dazu Pommes 16,2

LINGUINE & SPÄTZLE

LINGUINE MIT BLACK TIGER GARNELEN mit Cherrytomaten & in Knoblauch geschwenkte Garnelen garniert mit Rucola, Parmesan 19,2

ZEHLENDORF PASTA 1,3,7,24

Linguine "Bolognese-Style", mit gemischtem Hackfleisch, Zwiebeln, Sahne, abgeschmeckt mit etwas Knoblauch & Gemüsebrühe, garniert mit einem Klecks Sour Cream & Kräutern 16.8

FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE 1,3,7,10,16,17

in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt mit Honig & Rosmarin 18,2

KÄSESPÄTZLE 1,3,7,11 ✓

in Emmentaler-Sahnesauce & Beilagensalat 16,0

SPÄTZLE MIT RUMPSTEAKSTREIFEN

1,3,7,11

in Paprikarahmsauce, mit Paprika, grünen Bohnen & Zwiebeln, garniert mit Parmesanflocken, dazu einen Beilagensalat

19.5

VEGAN & VEGETARISCH

GEBACKENER CAMEMBERT 1,3,7,11 √ in einer Sesamhülle mit Preiselbeeren, Sahne, frittierter Petersilie & Salat 13.6

FALAFEL-BOWL 1,18

Falafel überzogen von einer Tahinisauce, mit Reis, eingelegtem Rotkohl, Möhrenstreifen, mediterranem Tomaten-Gurken-Salat, einem Hummus-Dip & extra Tahini-Joghurt-Sauce V 16,8

VEGGIE ZIEGENKÄSE BOWL 1.5.7.8.16.17.18 V

gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, auf Reis an Frühlingszwiebeln, Rote Beete, Möhren, & Paprika, abgeschmeckt mit Dattelsirup & Nüssen 17,8

HERZHAFTER SPINAT CREPE 3,7,15,16,17 V gefüllt mit Blattspinat & Feta überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu einen Beilagensalat 16,8

ROTES LINSENCURRY 6

mit Brokkoli, Zucchini & Karottenscheiben, abgeschmeckt mit Kokosmilch, Curry, Zwiebeln, Ingwer, Kurkuma & Gemüsebrühe, garniert mit Frühlingszwiebeln, dazu Reis 16.8

BOWLS

GREEN GARDEN BOWL 1,15 Y

mit Avocado, Blumenkohlreis, Edamame, gegrilltem Gemüse & Rote Beete Würfel, serviert auf Hummus und einer Tahini-Joghurt-Sauce (wahlweise mit Soja Joghurt) 16,8

GRILLMEISTER BOWL "SPARE" 1,7,10,15,16,17,18 gegrillte Streifen vom Rumpsteak (ca.150 gr), auf Reis mit Salatgurke, Avocado, Blattsalaten & Feta, garniert mit Nachos, dazu ein Limetten-Joghurt-Dip 21,0

FRESH FUSION BOWL 1,7,10,15,16,17,18

gebratene Hähnchenstreifen, Reis Timbale, Tomaten-Gurken-Feta Salat , Spinat, marinierter Rotkohl, überzogen mit einer Teriyaki-Sauce & Sesam

19,6

SEAFOOD-TERIYAKI BOWL_{1,4,7,10,11,15,16,17,18} gegrilltes Lachsfilet auf Spinat mit Garnelen, bunten Möhren, breite Bohnen, dazu eine Reis Timbale, überzogen mit einer Teriyaki-Sauce & Sesam 24,8

TAPAS

GEGRILLTE GARNELEN (5Stk.) in Knoblauchöl geschwenkte Garnelen₂ 10,5

BRUSCHETTA © mit Tomate, Zwiebeln & Basilikum 1,15,17 8,8

AVOCADO BRUSCHETTA mit Tomate, Pesto & Rucola 1,15,16,17 9,8

RUMPSTEAKFETZEN 1,3,5,6,11,15,16,17 in Teriyaki Marinade 10,5

 \otimes

BROKKOLI MIT FETA V & Sauce Hollandaise 3,7,15,16,17 8,8

ZWEI DATTELN IM SPECKMANTEL mit Aioli-Dip 1,3,6,7,9,15,16,17 7,0

HÄHNCHEN IN KNUSPER-MANDEL -HÜLLE

mit Curry-Dip 1,7,8,11,15,16,17 9,5

FALAFFELBÄLLCHEN ♥ auf hausgemachtem Hummus 1,5,6,16,17 7,5

ROSMARINKARTOFFELN mit Chili & Aioli-Dip 1.3,7,15,16,17 6,8

SÜßKARTOFFELPOMMES mit Sour-Cream 7,16,17,18 7,2

BLUMENKOHL NUGGETS [™] dazu ein veganer Aioli Dip 7,0

weitere Tapas

TRÜFFEL POMMES 1,3,7 \bigvee mit Trüffel-Mayonnaise & Röstzwiebeln 7,5

NACHOS mit Avocado & Sour-Cream 1,7,17 9,5 überbacken mit Käse 11,0 mit Hähnchen & Käse überbacken

15,0

GEBRATENE CHAMPIGNONS Mit Knoblauch & Aioli-Dip 15,17 7,0

> GEGRILLTES GEMÜSE mit Sour-Cream → 17,5

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE mit Honig → √ 8.0

GRATINIERTER BLUMENKOHL √♥
mit frittiertem Tofu überzogen mit veganer Aioli
oder einer Tahini-Joghurt-Sauce
(wahlweise mit Soja Joghurt)
8,2

wahlweise mit Jalapeños

KUCHEN nach Opa Dukes Rezept √

NEW YORK CHEESECAKE 1,3,6,7,16,18 5,0

CARROT CAKE 1,3,7, 4,8

DESSERT

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 1,3,7,17,18 mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne 9,8

ZWEI PANCAKES 1,3,7 $\sqrt{}$ mit Ahornsirup 6,8

CRÊPE 1,3,7,8* √ gefüllt mit Himbeerschmand & Karamellsauce überzogen, oder Nuss-Nougat-Crème, 5,1

 $KAISERSCHMARRN\ MIT\ ROSINEN\ \&\ APFELKOMPOTT_{1,3,7,15,16,17,18}$ 11,5 mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 12,5

SCHOKOLADENSOUFFLÉ 1,3,7,15,16,17,18 √ auf Vanillesauce mit Eis & Sahne 9,2

GEMISCHTES EIS 7,15,16,17,18 \checkmark 3 Kugeln Eis (Erdbeere, Vanille, Schokolade) 7,5 wahlweise mit Sahne +1,0

SORBET vegan (eine Kugel Eis) 15,16,1 \bigotimes 2,5

MILCHSHAKE 0,4l 7,15,16,17,18 √ Erdbeere, Vanille oder Schokolade 5,6

EISKAFFEE 7,16,18,19 **V** 0,41 5,5

WARME GETRÄNKE

Alle Getränke auch iced möglich, Kaffee auch als Caro oder entkoffeiniert möglich (mit Hafermilch, Sojamilch oder laktosefreier Milch/Aufpreis 0.50 €)

		GLAS TEE		
FILTERKAFFEE 19 (bis 16 Uhr)	3,2	ENGLISH BREAKFAST 7		
CAFÉ CREMA 19	3,5	(Ceylontee)	4,5	
GROßER CAFÉ CREMA 19	<i>4,8</i>	EARL GREY 7,19		
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4,5	
CAFÉ AU LAIT 7,19	4,5		-,-	
CAPPUCCINO 7,19	4,0	GREEN DRAGON	4.5	
LATTE MACCHIATO 7,19	4,7	(Grüner Blattee)	4,5	
LATTE MACCHIATO MIT FLAVOUR	,	MOROCCAN MINT		
(Vanille, Haselnuss, Karamell, Kokos) 7,19	5,0	(Grüner Tee mit Krauseminze) 4,5		
ESPRESSO 19	3,0	AVUDUED A HEDDE & CINCED		
ESPRESSO DOPPELT 19	4,6	AYURVEDA HERBS & GINGER	1 [
ESPRESSO MACCHIATO 7,19	3,2	(Kräutertee)	4,5	
(mit Milchschaum) Flat White 7,19	5,1	BERGKRÄUTER/Swiss Style		
riat wille 7,19	3,1	(Melisse, Anis, Thymian)	4,5	
CHAI LATTE 7,19	4,7	ROOIBOS CREAM ORANGE		
MATCHA LATTE 7,19	5,0		4,5	
TOMASA CORTADO (7,15,16,18,19) (Milchmädchen, Espresso, Milchschaum)	4,2	MASALA CHAI ¬ (aromatisierter, Assam Tee) mit Milch und Honig	4,8	
HEIGE CCHOVOLADE		FRISCHER MINZ-INGWER Tee		
HEIßE SCHOKOLADE 7,15,18 HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne 7,15,18	4,4 4,7	(0,4l)	5,7	
HEIJSE SCHOKOLADE IIIU SUIIIIE 7,15,18	4,7	KÄNNCHEN LOSER TEE	٥,,	
HEIßE ZITRONE (mit frischer Zitrone)	3,9			
GLAS MILCH 7 warm oder kalt	3,1	DARJEELING SUMMER GOLD 7		
GLAS MILCII 7 WUITH OUEF KUIL	3,1	(Schwarzer Tee)	5,7	
		EARL GREY 7		
WARME GETRÄNKE MIT ALKOH	OL	(Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack)	5,7	
BAILEYS LATTE 7,16,19		MORGENTAU		
2 cl Baileys, Milch, Espresso	6,9		5,7	
IDICII COPPEE			ŕ	
IRISH COFFEE 7,19 4 cl Tullamore Dew Rohrzucker, Kaffee, Sahne	7,2	VITAL GRAPEFRUIT	r 7	
7 Ci Tullullore Dew Rolli Zucker, Rujjee, Suille	7,2	(Aromatisierter Früchtetee)	5,7	
GROG VOM RUM	- 0	MILKY OOLONG (Oolong Tee) 19		
4 cl Pott Rum 54 %, Wasser	7,0	der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die	е	
GLÜHWEIN 26 4,8		besondere aufwendige Herstellung. Die Teeblätter werden mit Milchwasser bedampft & dann zu Kügelchen		
GDOII VV DII V 20	τ,υ	gerollt	6,0	
MINZ-INGWER-LIMONCELLO 4 cl Limoncello, Minze, Ingwer, heißes Wasser	6,8	Wir servieren Tee der Firma Ronnefeldt		

Fl. 0,21 3,5 3,5 3,5 3,5 3,7	0,41 5,7 5,7 5,7	GETRÄNKE VOM FAS 0,31 LÜBZER PILS 1 3,9	0,41
3,5 3,5 3,5 3,5	5,7 5,7 5,7		•
3,5 3,5	5,7	LÜBZER PILS 1 3,9	4.0
3,5	· ·		4,8
		GESPRITZTE BIERE 1 3,6	4,4
3,7	<i>5,7</i>	(Fanta/ Sprite/ Fassbrause) CARLSBERG (alkoholfrei) 1 4,3	5,4
٦,7		CARLSBERG ungefiltert 1 4,0	5,0
itter Lemo	on 17,20)	dinizazzna ungojnici in	5,0
0,251	0,41	0,31	0,51
•		DUCKSTEIN Original 1 4,3	
·		DUCKSTEIN HEFEWEIZEN 1 4,3	5,4
•	•	0.251	0.51
3,4	4,3	•	0,51
	Fl. 0,331	ANGELU PURE I II Uriginal 1 4,0	5,5
	3,8	0,331	0,51
	2.7	KRONENBOURG 1664 1 4,3	5,4
ter)	3,/		
,	Fl. 0,251	FLASCHENBIERE	
	3,10		0.51
		EDDINCED Hefougizen	0,51
ne Spr	udel)	(dunkles oder alkoholfrei)	5,4
	1,0l	ERDINGER Kristallweizen 1	5,4
	6,5		0 221
		CADISDEDC	0,331 3,9
	75	CARESDERG 1	3,9
_		LÜBZER (alkoholfrei) 1	4,4
R & GUR	PKE 7,5	BERLINER WEIßE (rot oder grün) 1	4,4
•	•	LIMONADEN & EIST	E E
5,1	7,0		0.41
		CDANATADEEL LIMETTEN LIMO	0,4l
SÄFTE/NEKTARE			4,9 n
•			
3,0	5,5		4,9
Cranberr	y		
0.41	0.51		4,9
	•	•	en,
,-	,		
n 21	N 4.1	SODA-ZITRON 15	4,9
0,21	UjTI	9	Ainze &
46	87		1,0l
7,0	0,7	•	1,01 8,8
		•	-
	nge R & GUR 0,251 3,4 TARE 0,251 3,6	0,31	DUCKSTEIN HEFEWEIZEN 4,3

OFFENE WEIßWEINE			FLASCHENWEINE (0,75l)			
50 ° RIESLING 12 (Schlossgut Johannisberg, Rl	0,2l 5,5 neingau)	0,5l 15,5	1,0l 26,0	Weiß		
feinherb CHARDONNAY 12	5,4	13,0	25,0	50° RIESLING 12 (Schlossgut Johannisberg, Rheingau) feinherb	20,0	
(Aimery, Frankreich/Pays d'Otrocken DR. KOEHLER 12	Oc)			DIEL DE DIEL 12 (Schlossgut Diel, Rheinland-Pfalz) Trocken, saftig, erfrischend, fruchtig	25,0	
GRAUBURGUNDER (Rheinhessen) klar, feinsaftig vollmundig, herb	5,8 g,	14,0	27,5	SAUVIGNON BLANC 12 (Weingut Umathum Österreich / Burgenland) trocken	36,0	
DIEL DE DIEL 12 (Schlossgut Diel, Rheinland-	7,0 Pfalz)	16,5	31,5	ROSÉ		
Weiß- & Grauburgunder/ trocken, fruchtig, aromatisch				CUVEÉ SOLEIL D'ENFER 12 (Chateau Pigoudet Frankreich / Provence)	25,0	
MÜLLER THURGAU ₁₂ (Pfalz) halbtrocken, süffig, fi		12,0	24,0	ROT		
OFFENER ROSÉWEIN		BLACK PRINT 12 41, (Weingut: Markus Schneider, Pfalz)				
	0,21	0,5l	1, o l	trocken, voller Körper, samtig & weich		
SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST 12 (Weingut Zimmerlin, Baden erfrischend, unkompliziert	5,4) trocken	13,0 , spritzig,	25,0	CONDE DE VALDEMAR 12 (Martinez Bujanda Reserva Rioja / Spanien) trocken	34,0	
OFFENE RO	OTW	EINE		ALKOHOLHALTIGE		
DAVEA CRAANEA	0,21	0,5l	1, o l	ERFRISCHUNGEN		
RAIZA CRIANZA 12 (Spanien, Rioja) trocken, üppig, taninhaltig	5,8	14,0	27,5	WEINSCHORLE (weiß, rot, rosé) 12	0,2l 4,9	
OROMONTE 12 (Spanien) trocken, samtig weich	5,5	13,5	26,0	SOMMERSBY APPLE Apfelcider	0,33l 4,5	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 12	5,4	13,0	25,0	SCHAUMWEINE		
(Italien, Abruzzen) trocken, samtig, unkomplizi	ert			0,11	0,75l	
feinfruchtig				PROSECCO 12 5,2 Collezione Insieme, extra Dry	32,9	
SPÄTBURGUNDER 12 (Weingut Zimmerlin, Baden süßer & runder Geschmack	5,4) halbtro	13,0 cken, dicht	25,0 ter,	ZEKT Sekt extra Dry 12 4,4 mit Orangensaft 4,8	28,9	
				CRÉMANT de LIMOUX 6,8 Grand Cuvée (weiß oder rosé) 12	42,9	

COCKTAILS		ALKOHOLFREIE VARIANTEN	
CAIPIRINHA 12 Cachaça Limetten, brauner Rohrzucker	9,8	FRUIT PUNCH 15, 16, 18 Maracuja-, Pfirsich-, Ananas- & Orangensaft, Lime Juice, Maracuja Sirup	7,8
MOJITO 12 Havanna Club, Limetten, frische Minze, brauner Rohrzucker	9,8	COCONUT KISS 7,8,15,16,18 Kirschnektar, Ananassaft, Grenadine, Kokossirup, Sahne	7,8
MAI THAI 15,16,18 Havanna Club, Myers Rum, Apricot Brandy, Zit Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft	10,5 crone,	VIRGIN CAIPIRINHA 16 Ginger Ale, Limetten, brauner Rohrzucker	7,8
PINA COLADA _{7.8} Myers Rum, Bacardi, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	10,5	JOOP LIGHT Limetten, Zitronen, Orangen mit braunem Zucker zerstoßen, aufgefüllt mit Crushed Ice & Mineralwasser	7,8
ZOMBIE Promiti Mana Porto Colintono	11,5		
Bacardi, Myers Rum, Cointreau, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft		SPRITZ	
WHISKEY SOUR Jack Daniels, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	10,0	APEROL SPRITZ 16 Aperol, Prosecco, Wasser, Eis	8,4
ESPRESSO MARTINI 19 Smirnoff Wodka, Kahlua, Espresso	9,8	HUGO SPRITZ 12 Limetten, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze & Crushed Ice	8,4
MOSCOW MULE 1,12,15,17,20 Smirnoff Wodka, Lime Juice, Gurke, Minze, Gingerbeer	10,0	GRANATAPFEL SPRITZ 12,16 Prosecco, Tonic, Granatapfelsirup, Eis	8,4
SEX ON THE BEACH 15, 16, 18 Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft	10,5	RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ 12,,16 Rosato, Prosecco, Basilikumblätter, Eis	8,4
COSMOPOLLITAN 12 Smirnoff Wodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranbo	10,0 errysaft	LILLET WILD BERRY SPRITZ 12,16 Lillet, Schweppes Wild Berry, rote Beeren, Eis	8,4
LONG ISLAND ICE TEA 16, 19 Smirnoff Wodka, Tanqueray Gin, Sierra Tequila, Havanna Club, Cointreau,	11,5	LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Wasser, Eis	8,4
Limetten, Cola, Orangensaft GIN FIZZ Tanqueray Gin, Rohrzuckersirup, Zitronensaft, Mineralwasser		LAVENDEL SPRITZ 16 Lava Belle Likör, Prosecco, Zitronensaft, Wasser,	11,0
		Rosenblütenblätter, Eis Ohne Alkohol	
BE GINGER Tanqueray Gin, Rohrzuckersirup, Lime Juice, Ingwer, Limetten, Ginger Ale	10,5	MARTINI FLOREALE SPRITZ Martini Floreale, Apfelsaft, Wasser, Eis	8,0
BASIL SMASH 7,8,16 Tanqueray Gin, Basilikum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Crushed Ice	10,5	LAVENDEL SPRITZ Lavendelsirup, Tonic, Wasser, Rosenblütenblätte Eis	10,0 r,

LONGDRINKS		RUM	
			2 cl
GIN TONIC 20	8,5	HAVANNA CLUB (3 Jahre)	3,5
Tanqueray Gin, Tonic Water		OLD PASCAS 73 % 16	3,5
MALFI ROSA WILDBERRY 16,	8,7		
Malfi Gin Rosa, Schweppes Wildberry, Rosmarir Grapefruit	n &	TEQUILLA	
MALFI ARANCIA TONIC 16, 20	0 _	SIERRA SILVER (weiß) SIERRA REPOSADO 16 (braun)	4,0
Malfi Gin Arancia, Tonic, Minze & Orange	8,7	SIERRA REPOSADO 16 (braun)	4,0
CUBA LIBRE 16, 19 Havanna Club (3 Jahre), Cola, Limetten	8,5	LIKÖRE	
WILLICKEN COLA	0	AMARETTO DI SARONNO	4,0
WHISKEY COLA 16, 19 Jack Daniels oder Jim Beam, Cola	8,5	SAMBUCA MOLINARI BAILEYS IRISH CREAM 3,7,8	4,0
		DAILE IS IRISH CREAIVI 3,7,8	4,0
WODKA ORANGE	8,5		
Smirnoff Wodka, Orangensaft		COGNAC & BRANDY	
WODKA LEMON 20	8,5	REMY MARTIN V.S.O.P	4,5
Smirnoff Wodka, Bitter Lemon		OSBORNE VETERANO 16	4,2
SOUTHERN COMFORT	8,5		
GINGER ALE 16		IDICII C MALT WILICIZEV	
Southern Comfort, Ginger Ale		IRISH & MALT WHISKEY	
CAMPARI ORANGE 16	8,5	GLENFIDDICH Single Malt 12 Jahre16 TULLAMORE DEW 16	4,5
Campari, Orangensaft	,,	TOLLAWORE DEVV 16	4,5
SPIRITUOSEN		SCOTCH WHISKY	
		JONNIE WALKER RED LABEL 16	4,0
A DEDITIE LIND DECECTIC		JONNIE WALKER BLACK LABEL 16	4,5
APERITIF UND DEGESTIFS	5cl	BALLENTINES 16	4,5
MARTINI bianco 12	4,0		
MARTINI rosso 12	4,0	BOURBON WHISKEY	
MARTINI extra dry 12	4,0		0
	2cl	JIM BEAM JACK DANIELS	3,8 3,5
RAMAZZOTTI Amaro RAMAZZOTTI Rosato	4,0	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	נינ
AVERNA 16	4,0 4,0	WODVA AOUAVIT C. VODN	
JÄGERMEISTER	4,0	WODKA, AQUAVIT & KORN	
GRAPPA NONINO VUISINAR	4,2	SMIRNOFF WODKA	3,5
		MALTESER AQUAVIT LINIE AQUAVIT	3,5 3,9
OBSTBRÄNDE		NORDHÄUSER DOPPELKORN 1	3,5
FRAMBOISE 20	4,5		
MIRABELLE	4,5		
KIRSCH WILLIAMS BIRNE	4,5 4,5		
	1/2		

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE (Änderungen und Irrtümer vorbehalten) **EXTRAS** 1) Glutenhaltiges Getreide: 1.0 Weizen Roggen 1.1 Brötchen 1,5 Dinkel 1.2 Hafer 1.3 Vollkorn Brötchen 1,5 Gerste 1.4 2) Krebstiere Croissant 3,5 3) Eier 4) Fische **Butter** 1,5 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen Nutella 2,0 7) Milch 8) Schalenfrüchte (Nüsse) Marmelade 2,0 9) Sellerie 10) Senf 1 Gekochtes Ei 1,5 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid **Portion Lachs** 5,0 13) Lupinen 14) Weichtiere Portion Brie 3,0 15) konserviert 16) Farbstoff 2 Scheiben Salami 3,0 17) Antioxidationsmittel 18) Süßungsmittel 2 Scheiben Schinken 3,8 19) koffeinhaltig 20) chininhaltig 3 Scheiben Bacon 3,6 21) geschwefelt 22)enthält 1 Phenylalaninquelle 2 Scheiben Gouda 3,8 23) geschwärzt 24) mit Geschmacksverstärker ı Würstchen 1,0 25) gewachst * alkoholhaltig Ketchup 1,5 √ vegetarisch Mayonnaise 1,5 Alle Preise in EURO, inklusive der Aioli Dip 2,5 momentan gültigen Mehrwertsteuer Trinkgeld ist nicht in der Sour Cream 2,5 Rechnungssumme enthalten Schälchen Guacamole 4,5 Wir akzeptieren Restaurantschecks **Jalapenos** 1,5 (Edenred & Pluxee) und EC-Karte & Visa & Mastercard