



# ME NU



## FRÜHSTÜCK

Bis 16 Uhr

### VEGANES FRÜHSTÜCK

VEGAN BREAKFAST

Gelbe-Linsen-Paste, Grüne-Oliven-Tapenade, Rote Beete-Humus, veganer Feta aus eigener Manufaktur, gebratenes Gemüse, Obst, Gemüsesticks & Brotkorb

VEGAN

11,50

*yellow lentil paste, green olive tapenade, beetroot-humus, vegan feta from own manufacture, fried vegetables, fresh fruits, raw vegetable sticks & bread basket*

### KÄSEFRÜHSTÜCK

CHEESE BREAKFAST

Ziegengouda, Manchegokäse, Feta, Pecorino, Schnittlauch-Kresse-Quark, Rote Beete-Humus, Oliven, Obst, Gemüsesticks, hausgemachte Marmelade, Butter & Brotkorb

12,50

*Goat gouda, manchego, feta, pecorino, chives-cress-"quark", beetroot-humus, olives, fresh fruits, raw vegetable sticks, homemade jam, butter & bread basket*

### WURSTFRÜHSTÜCK

SAUSAGE BREAKFAST

Schwarzwälder Schinken, Wacholder-Schinken, Fenchel-Salami, Sucuk, saure Gürkchen, Rote Beete-Humus, Obst, Gemüsesticks, Butter & Brotkorb

12,50

*Black forest ham, juniper berry ham, fennel salami, Sucuk, beetroot-humus, fresh fruits, raw vegetable sticks, butter & bread basket*

### GEMISCHTES FRÜHSTÜCK

MIXED BREAKFAST

Wacholder-Schinken, Fenchel-Salami, Feta, Manchegokäse, Schnittlauch-Kresse-Quark, Rote Beete-Humus, Gemüsesticks, saure Gürkchen, Butter & Brotkorb

12,50

*Juniper berry ham, fennel salami, Feta, manchego, chives-cress-"quark", beetroot-humus, olives, fresh fruits, raw vegetable sticks, sour pickles, butter with bread basket*

### LACHSFRÜHSTÜCK

SALMON BREAKFAST

Räucherlachs, Schnittlauch-Kresse-Quark, Guacomole, Meerrettich, Oliven, hausgemachte Marmelade, Rucola, Butter & Brotkorb

13,50

*Smoked salmon, chives-cress-"quark", guacomole, horseradish, olives, homemade jam, rocket, butter & bread basket*

# MENU



## FRÜHSTÜCK

Bis 16 Uhr

### FRÜHSTÜCK-SPECIALS

#### MENEMEN

Bio-Eier mit Tomaten, Paprika,  
Zwiebeln, Petersilie & Brot

*Organic eggs with tomato, peppers,  
onions, parsley & bread*

9,00

#### STRAMMER MAX RELOADED

Schwarzwälder Schinken,  
Ementalerkäsesauce & Bio  
Spiegeleiern auf dunkles Landbrot

*With Black Forest ham, emmental  
cheese sauce & organic fried eggs on a  
slice of dark bread*

9,50

#### BANANA PANCAKES

VEGAN

Mit Himbeersauce, Kokosraspel,  
Früchte der Saison & Ahornsirup

*With raspberry sauce, coconut flakes,  
seasonal fruits & maple syrup*

9,50

#### AMERICAN PANCAKES

Mit Bio-Spiegelei, streaky Bacon &  
Ahornsirup

*With organic fried eggs, streaky bacon  
& maple syrup*

10,00

#### GERÖSTETE AUBERGINE MIT ZA'ATAR

ROASTED EGGPLANT WITH ZA'ATAR VEGAN

Auf Humus-Beet mit Tahin-Zitronen-  
Dip, Petersilie & Brot

*On humus bed with tahini lemon dip,  
parsley & bread*

10,00

#### OFEN PORTOBELLO

OVEN PORTOBELLO

Mit Ziegenkäse, Rucola, Sprossen &  
Brot

*With goat cheese, arugula, sprouts &  
bread*

10,00

#### AVOCADO SMASH

Mit pochierten Bio-Eiern, Feta,  
Sprossen & Brot

*With poached organic eggs, feta,  
sprouts & bread*

10,00

#### KARTOFFEL KROKETTEN

POTATO CROQUETTES

Auf Maispürree mit pochierten Miso  
Bio-Eiern, Sprossen & Brot

*On corn puree with poached miso  
organic eggs, sprouts & bread*

10,00

# ME NU



## FRÜHSTÜCK

Bis 16 Uhr

### BIO-EIER-GERICHTE

AUS 2 EIERN\*\*, BROT & BUTTER

ORGANIC EGG DISHES

FROM 2 EGS\*\*, BREAD & BUTTER

<b>SPIEGELEIER</b>	<i>FRIED EGGS</i>	<b>6,20</b>
<b>POCHIERTE EIER</b>	<i>PORCHES EGGS</i>	<b>6,20</b>
<b>RÜHREIER</b>	<i>SCRAMBLED EGGS</i>	<b>6,20</b>
+Feta & frische Kräuter	+ <i>Feta &amp; fresh herbals</i>	<b>3,00</b>
+Gebratenes Gemüse	+ <i>Fried vegetables</i>	<b>3,00</b>
+Streaky Bacon*	+ <i>Streaky bacon*</i>	<b>3,80</b>
+Gebratene Chorizo	+ <i>Fried chorizo</i>	<b>3,50</b>
+Gebratener Sucuk	+ <i>Fried sucuk</i>	<b>3,50</b>
+Räucherlachs	+ <i>Smoked salmon</i>	<b>4,00</b>

### SÜSSES FRÜHSTÜCK

SWEET BREAKFAST

**HAUSGEMACHTE ZIMTSCHNECKE** **VEGAN** **3,00**  
*HOMEMADE CINNAMON ROLL*

**CROISSANT MIT BUTTER & MARMELADE** **4,80**  
*CROISSANT WITH BUTTER & HOMEMADE JAM*

**HAUSGEMACHTE BRIOCHE MIT BUTTER & MARMELADE** **5,50**  
*HOMEMADE BRIOCHE WITH BUTTER & JAM*

**HAUSGEMACHTES BIO-KNUSPERMÜSLI  
MIT FRISCHEM OBST | GLUTENFREI**  
*HOMEMADE ORGANIC CRUNCHY MÜSLI  
WITH SEASONAL FRUITS | GLUTENFREE*

+Bio-Milch	+ <i>Organic milk</i>	<b>5,80</b>
+Bio-Joghurt	+ <i>Organic yogurt</i>	<b>5,80</b>
+Mandelmilch <b>VEGAN</b>	+ <i>almond milk</i>	<b>6,00</b>

\*Ein "The sausage man never sleeps" Produkt \*\*Brandenburger Eier  
aus mobiler Bio-Hühnerhaltung.

# ME NU



## FRÜHSTÜCK

Bis 16 Uhr

### MUNDVOLL-SCHNITTEN

*MUNDVOLL SLICES*

#### VEGANE-SCHNITTE

Mit Rote Beete Humus,  
Grillgemüse & Rucola

**VEGAN**

*With Beetroot Humus,  
grilled vegetables & arugula*

**7,00**

#### KÄSE-SCHNITTE

*CHEESE SLICE*

Mit Manchego, Gurken & Rucola

*With Manchego, cucumber & arugula*

**7,00**

#### SCHINKEN-SCHNITTE

*HAM SLICE*

Schwarzwälderschinken &  
Paprikawürfel

*With Black Forest ham & paprika cubes*

**7,00**

#### AVOCADO-SCHNITTE

Mit Guacamole, Feta & Sproßen

*With guacamole, feta cheese & sprout*

**7,50**

### EXTRA

HAUSGEMACHTE MARMELADE

*HOMEMADE JAM*

**1,50**

HONIG, GEKOCHTES BIO-EI

*HONEY, BOILED ORGANIC EGG*

**2,50**

BUTTER, FETA

*BUTTER, FETA*

**2,50**

CROSSAINT, GLUTENFREIES  
BROT

*CROISSANT, GLUTEN-FREE  
BREAD*

**2,80**

BRIOCHE, BROTKROB-MIX

*BRIOCHE, BREAD BASKET*

**3,20**

GUACOMOLE, GEBRATENER CHORIZO,  
SUCUK, STREAKY BACON

*GUACOMOLE, FRIED CHORIZO,  
SUCUK, STREAKY BACON*

**3,80**

RÄUCHERLACHS

*SMOKED SALMON*

**4,00**

**ME  
NU**



## **FRÜHSTÜCK**

Bis 16 Uhr

### **FRISCHGEPRESSTE SÄFTE**

*FRESH JUICES*

**0,2L    0,4L**

#### **ORANGENSAFT**

*ORANGE JUICE*

**3,50    6,20**

#### **APFEL-, ORANGE-, KAROTTENSAFT**

*APPLE, ORANGE, CAROTT JUICE*

**3,90    6,50**

#### **ROTE BEETE-, APFEL-, ORANGENSAFT**

*BEETROOT, APPLE, ORANGE JUICE*

**3,90    6,50**

### **EXTRA**

INGWER

*GINGER*

**0,80**

KURKUMA

*TURMERIC*

**0,80**

**ME  
NU**



## **KUCHEN & TORTEN**

*HOMEMADE CAKES (FAIR TRADE)*

<b>NEW YORK CHEESE (GLUTENFREI, GLUTEN FREE)</b>	<b>4,20</b>
<b>SCHOKO MOUSSE CAKE (GLUTENFREI, GLUTEN FREE)</b>	<b>4,00</b>
<b>KARROTTE-KOKOS</b>	<b>3,90</b>

**VEGAN**

**WEITERE SORTEN IN  
UNSERER VITRINE.**

*MORE CAKES IN THE  
SHOWCASE.*

**GANZE KUCHEN AUF  
BESTELLUNG.**

**WHOLE CAKES TO ORDER.**

# ME NU



## MITTAGSKARTE

12 bis 16 Uhr

**TOM KHA SUPPE** **VEGAN** 4,90  
*TOM KHA SOUP*

Würzig mit Wokgemüse & Koriander *Spicy with wok vegetables*

**KESSELGULASCH** 8,40  
*KETTLE GOULASH*

Mit Paprika, Kartoffeln & frischen Kräutern *With paprika, potatoes & fresh herbs*

**ROTE BEETE GNOCCHI** 9,20  
*BEETROOT GNOCCHI WITH ARUGULA & FETA*

Mit Rucola & Feta, auf Wunsch mit veganer Feta | glutenfrei *With arugula & feta, if desired with vegan feta | gluten free*

**MANDEL-LIMETTEN-BULGUR** **VEGAN** 9,50  
*ALMOND-LIME BULGUR*

Mit Bio-Räucher-Tofu & Gemüse-Koriander-Sauce *With organic smoked tofu & vegetable-coriander-sauce*

**GROSSER MIXSALAT** 9,50  
*LARGE MIXED SALAD*

Mit Blattsalat, Gurken, Radischen, Quinoa, Sonnenblumenkerne & homemade Balsamico Dressing. *With lettuce, cucumber, radish, quinoa, sun flower seeds & homemade balsamico dressing*

+Feta +3,00

+Gemüse +3,50

+Veggie Maultaschen +4,00

+Räucherlachs +4,50

**RINDERHÜFTSTEAK** 21,50  
*BEEF RUMP STEAK*

Mit Country-Pommes, hausgemachte Kräuterbutterbällchen & Beilagensalat *With country-fries, homemade herbal butter balls & side salad*

**WIENER SCHNITZEL** 21,50  
*VIENNESE SCHNITZEL*

In hausgemachter Panade mit lauwarmen Kartoffelsalat, Preiselbeeren & Salatbouquet *In homemade breading with lukewarm potato salad, cranberries & side salad*

**TÄGLICH WECHSELNDE  
GERICHTE AUF DER TAFEL!**

*DAILY CHANGING DISHES  
ON THE BLACK BOARD!*



**ME  
NU**



## **ABENDKARTE**

Ab 17 Uhr

### **DRINK-BEGLEITUNG**

*DRINK-ACCOMPANIMENTS*

<b>KALAMATA OLIVEN</b> <i>KALAMATA OLIVES</i>	<b>4,50</b>
<b>MANCHEGO</b> Mit Feigenmarmelade <i>With fig jam</i>	<b>6,50</b>
<b>MELONE &amp; SCHAFSKÄSE</b> <i>MELON &amp; SHEEP CHEESE</i> Mit Cherrytomaten & buntem Pfeffer <i>With cherry tomatoes &amp; mixed pepper</i>	<b>7,50</b>
<b>KÄSE SYMPHONIE</b> <i>CHEESE SYMPHONY</i> Manchego, Ziegenkoude, Feta & Pecorino mit Weintrauben, Feigenmarmelade & Preiselbeeren <i>Manchego, feta, goat gouda &amp; pecorino with grapes, fg jam &amp; cranberries</i>	<b>12,00</b>



## ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

### MEZZE - EIN FEINER ANFANG ODER ENDE ODER BEIDES

*A FINE START, AN END, OR BOTH*

#### CAPONATA

Auberginen mit gerösteten Mandeln  
& Sellerie (süß-sauer)

**VEGAN**

*Aubergines with roasted almonds &  
celery (sweet-sour)*

**6,50**

#### FAVA

Gelbe Linsen Püree mit  
karamelierten Zwiebeln & Kapern

**VEGAN**

*Yellow lentils puree with caramelized  
onions & capers*

**6,50**

#### PILAKI

Wachtelbohnen in Tomatensauce mit  
Karotten, Zwiebeln, Dill & Zitrone

**VEGAN**

*Quail beans in tomato sauce with  
carrots, onions & parsley*

**6,50**

#### MUHAMMARA

Paprika-Walnuss-Paste mit  
Granatapfelsirup

**VEGAN**

*Paprika walnut paste with  
pomegranate syrup*

**6,50**

#### SCHARFE MÖRHNEN

*SPICY CARROTS*

Portugiesischer Art mit Chiliflocken &  
Zitronensaft

**VEGAN**

*Portuguese style with chilifakes &  
lemonjuice*

**6,50**

#### GERIEBENER SCHAFSKÄSE

*GRATED SHEEP'S CHEESE*

Mit Paprika, Rucola, Knoblauch &  
buntem Pfeffer

*With capsicum, rucola, garlic & mixed  
pepper*

**6,50**

#### GRÜNE OLIVEN TAPENADE

*GREEN OLIVE TAPENADE*

mit Kapern, Sumak & Chili

**VEGAN**

*with capers, sumac & Chili*

**6,50**

#### ROTE BEETE HUMUS

*BEETROOT HUMUS*

Mit Tahin, Knoblauch, geröstetem  
Sesam & Schwarzkümmeln

**VEGAN**

*With tahin, garlic, roasted sesame &  
black cumin*

**6,50**

#### ARTISCHOCKENHERZEN

*ARTICHOKE HEARTS*

Würzig mit Knoblauch, Petersilie &  
Kirschtomaten

**VEGAN**

*Spicy with garlic, parsley & cherry  
tomatoes*

**6,50**

# ME NU



## ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

### MEZZE - EIN FEINER ANFANG ODER ENDE ODER BEIDES

*A FINE START, AN END, OR BOTH*

#### ALS SOLO GERICHT

*AS SINGLE DISH*

Mit Kartoffeln in Salzkruste &  
Salatbeilage

*With salt crusted potatoes &  
a side salad*

**12,50**

#### 3'ER MEZZES

*3 MEZZES*

**19,00**

#### 6'ER MEZZES

*6 MEZZES*

**38,00**

#### 9'ER MEZZES

*9 MEZZES*

**56,00**

Alle Mezze's werden mit original  
Gewürzen aus **Antakya** & feinem  
Honest-Toil Olivenöl zubereitet (extra  
virgin – kaltgepresst – ungefltert aus  
**Messinia**, Griechenland)

*All mezzes are cooked with original  
spices from **Antakya** & fine Honest-Toil  
olive oil (extra virgin, cold pressed &  
unfiltered from **Messinia**, Greece)*

# ME NU



## ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

### VOM LAVASTEINGRILL

LAVA STONE GRILLED

**ROMASALATHERZEN** **VEGAN** **10,50**

ROMASALAD HEARTS

Mit Tahin-Limetten-Dip &  
geröstetem Sesam

*With tahini-lime dip & roasted sesame*

**KRÄUTERSEITLINGS** **VEGAN** **12,50**

KING OYSTER MUSHROOMS

Mit karamelisierten Zwiebeln &  
Pfefer

*With caramelized onions & pepper*

**HÄHNCHENBRUST** **13,50**

CHICKEN BREAST FILLET

Orientalisch mariniert

*oriental marinated*

**LAMMKOTELETTS** **18,50**

LAMB CHOPS

Mit Zerzavat  
(Zwiebel-Sumac-Petersilien-Salat)

*With zerzavat  
(onion, sumac, parsley salad)*

**BLACK ANGUS RUMPSTEAK** **19,50**

BLACK ANGUS RUMP STEAK

Mit hausgemachte  
Kräuterbutterbällchen

*With homemade herb butter*

### BEILAGEN

SIDEDISHES

Mandel-Bulgur *Almond-bulgur* **4,50**

Country-Pommes *Country fries* **4,50**

Kartoffeln in Salzkruste *Salt-crusted potatoes* **4,50**

Gemüse *Vegetables* **4,50**

Süßkartoffel-Pommes *Sweet potato fries* **5,00**



## **ABENDKARTE**

Ab 17 Uhr

### **MUNDVOLL SALATE**

**11,50**

#### *MUNDVOLL SALADS*

Mit Blattsalat, Gurken, Radischen,  
Sonnenblumenkerne & homemade  
Balsamico Dressing

*With letuce, cucumber, radish, quinoa,  
sun fower seeds & homemade  
balsamico dressing*

+Grill-Gemüse

+Grilled vegetables

**+5,00**

+Marinierte Hähnchenbrust

+Marinated chicken breast

**+6,00**

+Gratiniertes Ziegenkäse

+Gratinated goat cheese

**+6,50**

+Lachsfilet

+Salmon fillet

**+7,00**

### **MUNDVOLL ABEND SPECIALS**

#### *MUNDVOLL DINNER SPECIALS*

#### **TOM KHA SUPPE**

**VEGAN**

**5,50**

#### *TOM KHA SOUP*

Würzig mit Wokgemüse & Koriander

*Spicy with wok vegetables*

#### **BIO-RÄUCHERTOFU**

**VEGAN**

**13,50**

#### *ORGANIC SMOKED -TOFU*

mit Gemüsestreifen in Limetten-  
Kokos-Sauce mit Mandel-Bulgur &  
Beilagensalat

*With chili-lime dip, almond-bulgur &  
side salad*

#### **OFEN LACHSFILET**

**18,50**

#### *OVEN SALMON FILLET*

Mit Kartoffeln in Salzkruste,  
Misosauce & Beilagensalat

*With salt-crusted potatoes, Misosauce  
& garnis salad*

#### **WIENER SCHNITZEL**

**23,50**

#### *VIENNESE SCHNITZEL*

In hausgemachter Panade mit  
lauwarmen Kartoffelsalat,  
Preiselbeeren & Beilagensalat

*In homemade breading with lukewarm  
potato salad, cranberries & garnis  
salad*

# MENU



## GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

### WARME GETRÄNKE

*HOT DRINKS*

#### KAFFEARTEN

*COFFEE SELECTION*

Ristretto, Espresso	<i>Ristretto, Espresso</i>	2,00
Espresso Macchiato	<i>Espresso Macchiato</i>	2,20
Kaffee/Americano	<i>Coffee/Americano</i>	3,00
Großer Kaffee	<i>Large Coffee</i>	4,00
Doppelter Espresso	<i>Double Espresso</i>	3,00
Doppelter Espresso Macchiato	<i>Double Espresso Macchiato</i>	3,30
Capuccino	<i>Capuccino</i>	3,40
Cortado	<i>Cortado</i>	3,00
Flat White	<i>Flat White</i>	3,60
Milchkaffee	<i>Café au lait</i>	3,60
Latte Macchiato	<i>Latte Macchiato</i>	3,60
Feine Bio-Trinkschokolade (fair trade)	<i>Fine organic Chocolate (fair trade)</i>	4,00
Bio Chai Latte (vegan & Gluten frei)	<i>Organic Chai Latte (vegan &amp; glutenfree)</i>	4,00
Kurkuma Latte	<i>Turmeric Latte</i>	4,00
Lupinenkaffe (100% Bio, koffeinfrei)	<i>Lupinen Coffee (100% organic, caffein-free)</i>	3,20
Irish Coffee mit Haselnusslikör	<i>Irish Coffee with hazelnut liqueur</i>	5,50

#### EXTRAS

Hafermilch	<i>Oatmilk</i>	0,30
Mandelmilch	<i>Almondmilk</i>	0,40
Extra Shot Espresso	<i>Extra shot Espresso</i>	1,00
Extra Shot Karamell	<i>Extra shot caramell</i>	2,00

#### BIO TEESORTEN

*ORGANIC TEA SELECTION*

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee Kamille, Kräuter, Roibusch	<i>Darjeeling, Earl Grey, Green, Chamomille, Herbal, Rooibos</i>	3,00
-----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	------

#### Frische Teesorten:

Heiße Zitrone	<i>Hot lemon</i>	3,40
Ingwer, Minze, Ingwer-Minze	<i>Ginger, Mint, Ginger-Mint</i>	3,40
Ingwer-Minze-Zitrone	<i>Ginger-Mint-Lemon</i>	3,60
Frischer Kurkuma (mit Orangensaft & Pfeffer)	<i>Fresh turmeric (with orange juice &amp; pepper)</i>	3,80

# MENU



## GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

#### SOFTDRINKS

	0,2l.	0,4l.	0,75l.
Wasser (still/mit Kohlensäure)	2,00	3,50	
Viva con Aqua (leise/laut)			5,00
Afri Cola, Afri light b,c,e	3,20		
Biozisch (Mate, Matcha)	3,50	(0,33l.)	

#### SÄFTE

#### JUICES

	0,2l.	0,4l.
Apfelsaft, naturtrüb	2,70	4,60
Maracujasaft	2,70	4,60
Rhababersaft	2,70	4,60
Grapefruitsaft	2,70	4,60
Johannisbeersaft	2,70	4,60
Saft-Schorle	2,50	3,80

### KALT & FRISCH

#### COLD & FRESH

	0,2l.	0,4l.
Hausgemachte Limonade (mit Minze & Ingwer)	2,80	3,80
Iced Chai Latte	3,60	5,80

### ALKOHOLFREI APERETIVOS

<b>Espresso Tonic</b>	5,50
Espresso, Fever Tree Premium Indian Tonic Water & Zitrone	
<b>Grapefruit Tonic</b>	5,50
Grapefruit Saft, Fever Tree Eldelflower Tonic Water & Rosmarin	
<b>Edel Vincet Free</b>	6,00
Vincent (bittersüß), Fever Tree Mediterranean Tonic Water & Limette	
<b>Ginger &amp; Mint Tonic</b>	6,00
Ingwer-Minze Saft, Fever Tree Premium Indian Tonic Water & frische Minze	

# ME NU



## GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

*ALCOHOLIC DRINKS*

#### APERETIVOS

<b>Pink Prosecco</b>	7,00
Prosecco, Fever Tree Premium Wildberry Tonic & Limette	
<b>Hugo</b>	7,00
Prosecco, Holunderblütensirup & frische Minze	
<b>Aperol Spritz</b>	7,50
Aperol, Prosecco & Orange	
<b>Lemon Spritz</b>	7,50
Aperol, Prosecco, Fever Tree Sicilian Bitter Lemon & Zitrone	
<b>Cynar Spritz</b>	7,50
Cynar, Prosecco & Limette	
<b>Cynar Lemon</b>	7,50
Cynar, Prosecco, Fever Tree Sicilian Bitter Lemon, Gurkenscheibe	
<b>Lillet Berry</b>	7,50
Lillet Blanc, Fever Tree Premium Wildberry Tonic & Zitronenzeste	
<b>Lillet Elderflower</b>	7,50
Lillet Blanc, Fever Tree Eldelflower Tonic Water & Gurkenscheibe	
<b>Lillet Azur</b>	7,50
Lillet Rosé, Fever Tree Mediterranean Tonic Water & Rosmarin	
<b>Edel Lillet</b>	7,50
Lillet Rosé, Fever Tree Eldelflower Tonic Water & Minze	
<b>Campari &amp; Soda</b>	7,50
Campari, Soda & Zitrone	
<b>Campari Amalfi</b>	7,50
Campari, Fever Tree Sicilian Bitter Lemon & Zitrone	
<b>Campari Spritz</b>	7,50
Campari, Prosecco, Soda & Orange	
<b>Vincent Spritz</b>	7,50
Vincent, Prosecco & frische Minze	
<b>Edel Vincent</b>	7,50
Vincent, Fever Tree Eldelflower Tonic Water & Limette	



# MENU



## GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

#### BIER

0,3l. 0,4l. 0,5l.

##### Fassbier/Drafts:

3,30 4,20

Flensburger Pilsner

3,30 4,20

Radler/Alster/Saures/Diesel

##### Flaschenbier/Bottled Beer:

Starnberger Hell

4,40

Schneider Hefeweizen

4,60

Schneider Kristallweizen

4,60

##### Alkoholfreies Bier/Alcoholfree

###### Beer:

3,30 (0,33l.)

Flensburger Pilsner

3,30 (0,33l.)

Krombacher Pils 0,0%

4,60

Schneider Hefeweizen

#### ANIS & CO

4cl 20cl 35cl 70cl

Beylerbeyi Rakı

Mavi

5,50

33,00

59,00

Göbek

6,50

22,00

37,00

69,00

Pastis 51

5,50

(mit Eiswürfeln & Wasser)

*(with ice cube & water)*

# M E N U



## GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

### GIN & TONIC

<b>Pink Gin &amp; Tonic</b>	10,00
Tanqueray, Fever Tree Premium Wildberry Tonic & Limette	
<b>Nordes Fever</b>	11,00
Nordes, Fever Tree Mediterranean Tonic Water & Limette	
<b>Edel Monkey</b>	11,00
Monkey47, Fever Tree Eldelflower Tonic Water & Rosmarin	
<b>Seaside Fever</b>	11,50
Edinburgh Seaside, Fever Tree Premium Indian Tonic Water & Orange	
<b>Gin Fever Mare</b>	12,00
Gin Mare, Fever Tree Mediterranean Tonic Water & Rosmarin	
<b>The Illusionist &amp; Tonic</b>	12,00
The Illusionist, Fever Tree Premium Indian Tonic Water & Zitronenzeste	

### SPECIAL DRINKS

<b>Wodka &amp; Tonic</b>	10,00
Partisan Green Bio Wodka, Fever Tree Mediterranean Tonic Water & Orange	
<b>Wodka &amp; Ginger-Mint</b>	10,00
Partisan Green Bio Wodka, Ingwer-Minze-Saft, Soda & frische Minze	
<b>Moscow Mule</b>	11,00
Partisan Green Bio Wodka, Fever Tree Ginger Beer & Gurkenscheibe	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	11,00
Rum, Fever Tree Ginger Beer & Limette	
<b>Gin Basil Smash</b>	12,00
Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
<b>Whiskey Sour</b>	12,00
Buellit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Zitronenzeste	
<b>Gin Sour</b>	12,00
Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Zitrone	
<b>Wodka Sour</b>	12,00
Partisan Green Bio Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Limette	

# MENÜ



## GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

#### WEIN / WINE

	0,2l.	0,5l.	Flasche
<b>Weißwein/White Wine</b>			
Messias (Vinho Verde, POR)	5,00	12,50	17,50
Majestik (Sauvignon Blanc & Sultaniye, TR)	5,20	13,00	18,00
Laurentiushof (Riesling, Mosel, Bio, DEU)	5,50	13,50	27,00 (1l)
Wasenweiler (Grauburgunder, Kaiserstuhl, DEU)	5,80	14,50	29,00 (1l)
Vitese, DOC (Grillo, IT)	5,80	14,50	20,00
KAV (Narince, TR)	6,00	15,00	21,00
Weißweinschorle			
		<i>White wine spritzer</i>	5,00
<b>Rosé Wein/Rosé Wine</b>			
Majestik (Grenache & Kalecik Karası, TR)	5,20	13,00	18,00
Château Saint Hilaire (Syrah, FR)	5,50	13,50	18,50
Schmelzer (Blauer Zweigelt, AUT)	5,80	14,50	20,00
<b>Rotwein/Red Wine</b>			
Antik (Shiraz & Cabernet Sauvignon, TR)	5,20	13,00	18,00
Terre di Montelusa (Nero d'Avola, IT)	5,50	13,50	18,50
Lacrimus Rex (Rioja, SP)	5,80	14,50	20,00
Messapi (Primitivo, IT)	5,80	14,50	20,00
DLC (Kalecik Karası, TR)	6,00	15,00	21,00

#### SCHAUMWEIN/ SPARKLING WINE

	0,1l.	0,2l.	Flasche
Ponte (Prosecco Frizzante, IT)	4,50		26,00
Prosecco auf Eis		6,00	
Mimosa (Prosecco & frisch gepresster Orangensaft)		6,50	
Brut Classique (Cremánt, FR)			29,00
Rexach Baqués (Cava Reserva, Bio, SP)			29,00
Veuve Pelletier Brut (Champagner, FR)			38,00



# GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

## DIGESTIF

2cl 4cl

### Obst- & Edelbrände/Fruit & fine spirits

Marillenbrand	3,00	
William's Birne	3,00	
Calvados Normandie	3,50	
Grappa Chardonnay	3,50	
Grappa Riserva Barrique	4,00	

### Kräuterschnaps/Herbal schnapps

3,00

Mampe (halb und halb)	3,50	
Averna		

## SPIRITUOSEN / SPIRITS

2cl 4cl

### Whiskey:

Bulleit (Bourbon Whiskey)	3,50	6,00
Jack Daniels (Tennessee Whiskey)	3,50	6,00
Bushmills (Single Malt 10 Jahre)	4,00	8,00

### Rum/Ron Caribbean:

Cuate 01 (blanco especial)	3,00	6,00
Cuate 06 (anajo reserva)	3,50	7,00
Cuate 13 (gran reserva)	4,00	8,00

### Shots:

Berliner Luft	2,50	
Green Partisan Bio Wodka	3,00	
Tequilla gold/silver	3,50	
Limoncello	3,50	
Frangelico Liqueur Haselnuss	3,50	



## ALLERGENE

<b>a</b>	Konservierungsstoffe
<b>b</b>	Koffeinhaltig
<b>c</b>	Antioxidationsmittel
<b>d</b>	Geschwefelt
<b>e</b>	Farbstoffe
<b>f</b>	Geschwärzt
<b>g</b>	Chininhaltig
<b>h</b>	Phosphat
<b>i</b>	Süßungsmittel