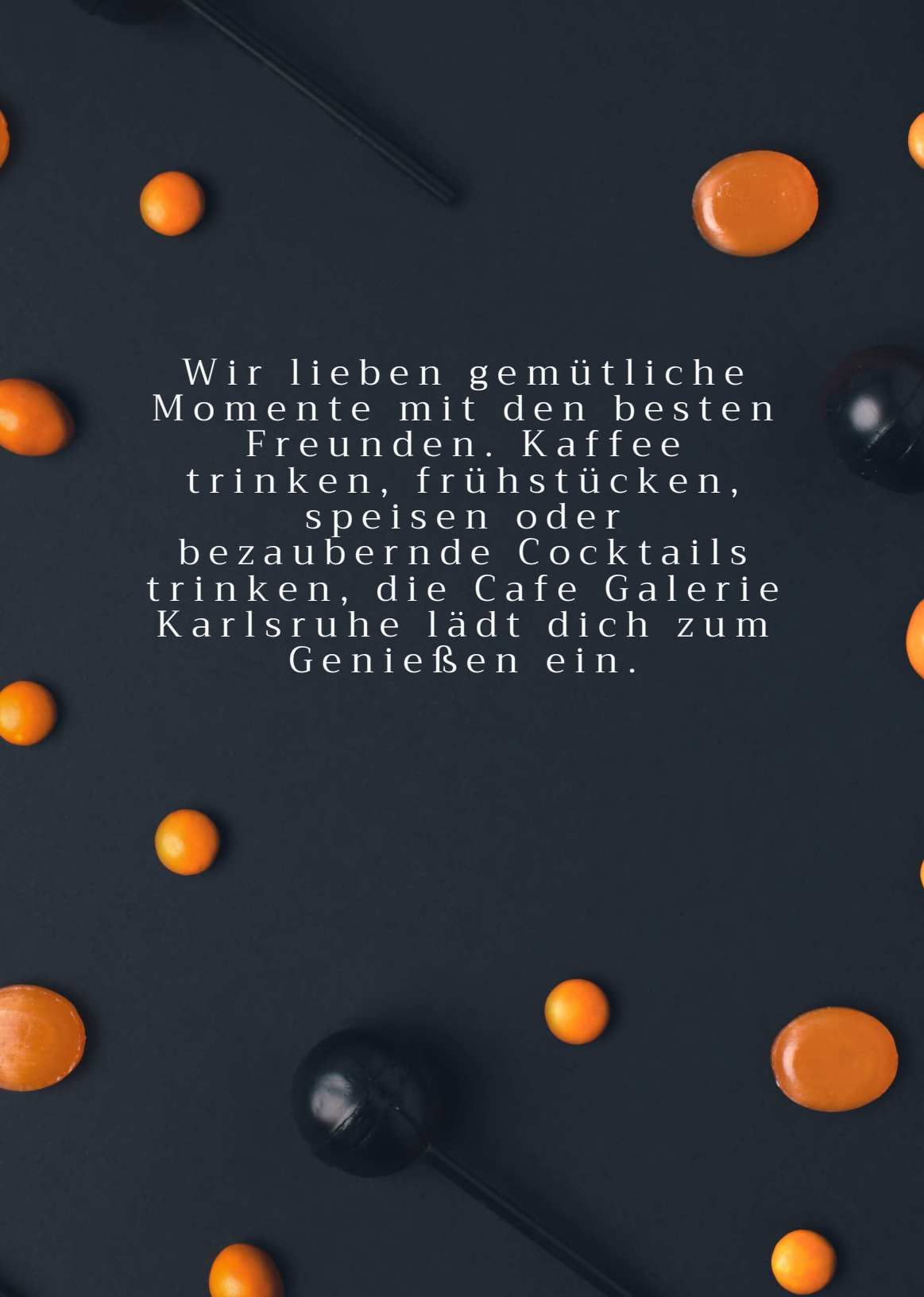




CAFE GALERIE
KARLSRUHE
BAR & RESTAURANT



Wir lieben gemütliche
Momente mit den besten
Freunden. Kaffee
trinken, frühstücken,
speisen oder
bezaubernde Cocktails
trinken, die Cafe Galerie
Karlsruhe lädt dich zum
Genießen ein.



Herzlich Willkommen im CAFE GALERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag-Donnerstag 8:30-0:00 Uhr

Freitag-Samstag 8:30-1:00 Uhr

Karlsruher Allee 1

76227 Karlsruhe

Telefon 0721/4901939



Inhaltsverzeichnis

Gästeempfehlungen.....	4
Wochenplan.....	5
Tageskarte.....	6
Alkoholfreie Getränke.....	7
Heiße Getränke.....	8, 9
Tee.....	10, 11
Säfte/Sekt.....	12
Frühstück.....	13.14
Salate.....	15
Burger.....	16
Speisen.....	17, 18
Bier/Wein.....	19, 20, 21
Cocktails.....	22, 23, 24

Die Empfehlungen unserer Gäste

ITALIENISCHER SALAT

grüner Salat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Ei, Schinken und

Käsestreifen an hausgemachtes

Vinaigrette Dressing_{c,g,2,5} 11,50

2 PAN. SCHWEINESCHNITZEL,

mit Spätzle und Soße_{e,f,g}

13,50

KARLSRUHER KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln und gemischtem

Salat_{a,c,} 12,50

„TEXAS BURGER“

(100g saftiges Rindfleisch, Cheddar-
käse, Tomaten, Pepperoni, Zwiebeln,
Baked beans, Cocktailsoße, Bacon)

Kartoffelchips oder Salat_{a,c,f,g} 12,50

„BBQ BURGER“

(100g saftiges Rindfleisch, mit rau-
chiger BBQ- Soße, Bacon, Cheddarkäse,
Röstzwiebeln, Tomaten, Mayonnaise)

+ Kartoffelchips oder Salat_{a,c,f,3} 12,50

SCHOKOKUCHEN MIT

FLÜßIGEM KERN

mit Eis und Sahne_{a,c,f,3} 7,90





Wochenplan

Hammer 1 / Hammer 2

Montag



Hammer 1

Hammer 2

Dienstag



Hammer 1

Hammer 2

Mittwoch



Hammer 1

Hammer 2

Donnerstag



Hammer 1

Hammer 2

Freitag



Hammer 1

Hammer 2

Tageskarte

Hammer 1&2

Siehe Wochenplan

Hammer 3

paniertes Schweineschnitzel
und Kartoffelchips, wahlweise mit
Bratensoße der Jägersoße

Hammer 4

Wurstsalat mit Kartoffelchips

Hammer 5

paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße
dazu gemischter Salat

Hammer 6

paniertes Seelachsfilet mit Remoulade
dazu gemischter Salat oder Kartoffelsalat

Hammer 3+

2 panierte Schweineschnitzel
und Kartoffelchips, wahlweise mit
Bratensoße oder Jägersoße

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn mit Mandelblättchen,
Puderzucker, Vanillesoße und Apfelmus 9,10

Alle Hammer-Essen kosten 10,10

Hammer 3+ 12,50



ERFRISCHENDES

Alkoholfreies



200 ml 400 ml

Tafel Wasser	2,80	3,60
Volvic Still	2,80	3,60
Selters Classic	2,90	
Pepsi Cola ^{1,9}	3,10	4,50
Pepsi Max ^{1,3,8,9}	3,10	4,50
Mirinda ^{2,5}	3,10	4,50
Seven Up ²	3,10	4,50
Schwip Schwap ^{1,2,9}	3,10	4,50
Apfelschorle	3,10	4,50

Eistee Pfirsich/ Zitrone	330 ml	4,00
Orangina-Gelb/Rouge	250 ml	4,00
Kraft Malz ¹	330 ml	3,80
Fritz-Limonade ⁵	330 ml	3,80
Fritz-Cola ¹	330 ml	3,80
Proviant Rhabarber	330 ml	3,80
Apfelsaftschorle trüb	330 ml	3,80
Almdudler	330 ml	3,90

Hausgemachte Limo	445 ml	4,90
<i>-verschiedene Sorten-</i>		
Bio Holunderlimo	400 ml	5,10
<i>-Holunder und Holunder-Rhabarber</i>		
Bitter Lemon	200ml/400ml	3,20/5,20
Ginger Ale ¹	200ml/400ml	3,20/5,20
Tonic Water	200ml/400ml	3,20/5,20





KAFFEE

Tasse Kaffee	3,00
Großer Kaffee	4,80
Milchkaffee ^c	3,70
Cappuccino Groß ^c	4,30
Cappuccino Klein ^c	3,50
Latte Macchiato ^c	4,30
<i>Trendsetter mit 3 Schichten</i>	
Espresso	2,90
Espresso Doppio	4,90
mit Hafermilch	0,30



Milch

Heiße	
Schokolade	
Braun/Weiß ^c	3,60
mit Sahne	3,80
Heiße oder Kalte	
Milch ^c	3,10
Heiße Milch mit	
Honig	3,60



Espresso Specials

Espresso Macchiato	3,60
<i>Espresso im Glas mit Milchschaumhaube</i>	
Cafe Latte ^c	4,40
<i>Doppelter Espresso mit heißer Milch und wenig Schaum</i>	
Marocchino ^c	4,10
<i>Espresso mit warmer Milchschaumhaube</i>	
Kapuziner ^c	4,10
<i>Espresso mit Sahnehaube</i>	
Espresso Lungo ^c	3,00
<i>Espresso mit heißem Wasser "verlängert"</i>	
Cafe Coretto ^c	4,00
<i>Espresso mit Grappa "korrigiert"</i>	

S P E C I A L S



Choco Macchiato^c 4,30

Latte Macchiato mit Schokoladenmilch

Chai Latte^c 4,30

Latte Macchiato mit Chai-Tea Flavour

Starker Brauner^c 4,30

Heiße Schokolade mit Espresso

Cappuccino mit Bailys^c 5,10

Latte Macchiato mit Schokoladenmilch

Eiskaffee^c 5,40

Cold Brew mit Vanilleeis + Caramel + Sahne

nur im Sommer

Heiß und Alkoholisch

Tee mit Rum 4,70

2cl Rum mit Schwarzem Tee

Grog 5,00

Heißes Wasser mit 4 cl Rum

Christkindles Glühwein 4,50





TEE

Schwarztee	3,10
Pfefferminztee	3,10
Früchtetee	3,10
Kamillentee	3,10
Kräutertee	3,10
Rooibostee	3,10
Ostfriesentee	3,10
Waldbeerentee	3,10
Grüner Tee	3,10

YOGI-TEE

aromatisierter Gewürztee

Black Chai ^c	3,20
aromatisierter Gewürztee	
Himmlischer Glückstee	3,20
Classic Zimt	3,20

OFFENER TEE

Schwarztee

Assam Goldspitzen	3,60
kräftig, würzig, dunkle Farbe	
Darjeeling Hochland	3,60
Auslese	fein, blumig, hellgold

SCHWARZTEE

aromatisiert

Earl Grey	Mischung aus China und Indien, mit dem Duft von Bergamotte	3,60
Borbon Vanille	Ceylon - China - Mischung mit Vanillegeschmack	3,60
Englisch Caramel Blatt	Mischung mit Karamelstückchen und Sahnearoma	3,60

Frisch zubereitet

Heiße Zitrone 4,30
frisch gepresste Zitrone

Frischer Pfefferminztee 4,30
frische Minze mit Zitrone

GRÜNER TEE

Grüntee China Blatt 3,60
leicht, unfermentiert, leichtherb, mild

China Jasmin Souchong 3,60
schwach fermentiert, stark duftende Jasminblüten, helle Farbe

Sencha Ecolada Royal Blatt 3,60
zarter Grüntee mit Ananas und Erdbeerstücken, exotisch fruchtiges Aroma

KRÄUTERTEE OFFENER

Relax Ayurvital 3,60
Wellness Kräuter – Gewürzmischung zur Entspannung

Rooibos Vanille 3,60
Südafrikanische Rotbuschtee mit Vanillearoma

FRÜCHTETEE OFFENER

Kaminfeuer 3,60
aromatische Früchteteemischung mit Zimtgeschmack

Sommerbeeren 3,60
Mischung mit Erdbeeren, Himbeeren und Vanille

Vita Orange 3,60
spritzige Früchteteemischung, mit 10 Vitaminen und natürlichen Orangenaroma



TEE RATGEBER

Schwarztee und Grüntee

bis 3 Minuten ziehen

anregend

bis 3–5 Minuten ziehen

entspannend

Kräutert- und Früchtetee

8–10 Minuten ziehen lassen

SÄFTE UND NEKTARE

200 ml 400 ml

Frisch gepresster O-Saft	5,00	
Apfelsaft	3,60	4,60
Orangensaft	3,60	5,50
Marmosaft	3,70	6,20
Grapefruitsaft ²	3,70	6,20
Kirschnektar	3,70	6,20
Marakujanektar	3,70	6,20
Ananassaft	3,70	6,20
Johannisbeernektar	3,70	6,20
Pfirsichnektar	3,70	6,20
Mangosaft	3,70	6,20

Alle Säfte auch als Saftschorle erhältlich
groß €5,30 klein € 3,20



SEKT

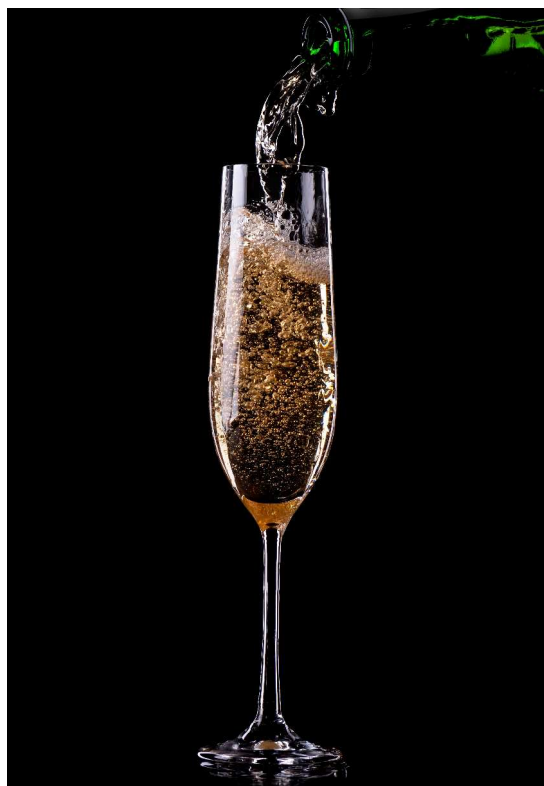
100 ml Glas Brut Dargent Sekt^m
4,00

100 ml Glas Prosecco^m
4,40

100 ml Glas Sekt mit Orange^m
4,00

750ml Flasche Sekt Brut Dargent^m
24,00

750ml Flasche Prosecco^m
29,00



New Frühstück New

Frühstück erhältlich bis 14 Uhr

American Pancakes

mit Früchte_{a,c,f}

10,50

3 Pancakes mit frischen Früchten, Waldbeeren
Smash, Ahornsirup, Minze, Puderzucker

mit Bacon_{a,c,f}

11,50

3 Pancakes mit 2 knusprigen Bacon-Scheiben,
Ahornsirup, Minze, frischen Früchten, Puderzucker

SmoothieBowl  _{a,c,f}

10,50

Hafervollkornflocken, Hafermilch (Erdbeeren, Bananen,
Chiasamen, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren,
(gefriergetrocknet), frische Früchte, Minze,
Haselnussmus, Granola, Kakao Nibs

Omelette_{a,c,f}

10,50

aus 3 Eiern mit 2 Zutaten mit Avocado, dazu
Tomaten-Mozzarella-Bauernbrot und grünem Pesto

Paprika

Speck +2

Zwiebeln

Bacon +2

Tomaten +1

Kochschinken +2

Pilze +1

Feta +2

Mozzarella +2

Gouda +2

Vital Frühstück_{f,e,a,c,4,5,11}

10,50

2 Vollkornbrötchen, Butter, Marmelade, Rührei,
Putenschinken, Tilsider, Mozzarella, Tomate,
Müsli mit Früchtestst

American Frühstück_{f,2,c,a,2,5}

10,50

1 Bagel, 3 Pancakes mit Ahornsirup, Butter,
Marmelade, 2 Spiegeleier, 2 Scheiben Bacon

Galerie Frühstück_{f,e,a,c,4,5,11}

10,50

1 helles und 1 Vollkornbrötchen, Butter, Marmelade,
Rührei, Wurst, Käse, Müsli (mit Joghurt und Honig)
sowie frische Früchte

- auch als Variante mit Wurst oder Käse erhältlich

Frankreich Frühstück_{f,e,a,c,2,4,5,11}

10,50

1 helles Brötchen, Croissant, Butter, Marmelade, Salami,
Camembert, Rührei, Müsli (mit Joghurt und Honig)
sowie frische Früchte

Texas Frühstück_{f,a,c,2,5}

10,50

2 Scheiben Toastsbrot, Butter, 2 Spiegeleier, 4 Scheiben
Bacon, baked beans in Tomatensoße

Mini Frühstück_{f,c}

7,40

- für Kinder bis 10 Jahre und Seniorenteller

1 helle Brötchen, 1 Mini-Croissant, Butter, Käse, Nutella,
frische Früchte und Gemüse

FRÜHSTÜCK



<i>Rühreier oder Spiegeleier</i> ^{a,c}	5,90
2 Eier, 1 Brötchen und Butter	
<i>Rühreier oder Spiegeleier</i> ^{c,2,5,11}	6,90
mit Schinken oder Speck, 1 Brötchen und Butter	
<i>Rührei Spezial</i> ^{a,c}	7,90
2 Eier, Feta, Tomaten, 1 Brötchen und Butter	
<i>Überbackenes Croissant</i> ^{c,2,5,11}	5,20
belegt mit Schinken und Käse	
<i>Müsli</i> ^c	5,20
mit Joghurt, Honig und Früchte	
<i>French Toast</i> ^{a,c,f}	6,50
Brötchen in Ei gebacken mit Früchte, Ahornsirup und Puderzucker	
<i>1 Ei gekocht</i>	1,70



DESSERT

<i>Hausgemachter Kuchen</i> ^{a,c,f}	4,50
fragen Sie unser Personal	
<i>Kaiserschmarrn</i> ^{a,c,f}	9,10
mit Mandelblättchen und Puderzucker, Vanillesoße oder Apfelmus	
<i>Heißer Apfelstrudel</i> ^{f,j}	6,80
mit Vanillesoße und Sahne	
<i>Schokokuchen</i> ^{a,c,f}	7,90
mit flüssigem Kern mit Eis und Sahne	
<i>Vanilleeis</i> ^{2,7,10,11}	5,20
3 Kugel	



Salate



Kleiner/Großer gemischter Salat	5,90/7,90
grüner Salat, Mais, Tomaten, Gurken, Karotten und Zwiebeln, French - Dressing oder Vinaigrette Dressing	
Fitness-Salat	12,50
Hähnchenbrustfilet, knackiger Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, hausgemachtes Vinaigrette Dressing	
Italienischer Salat	11,50
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei, Schinken und Käsestreifen, hausgemachtes Vinaigrette Dressing	
Griechischer Bauernsalat	11,50
grüner Salat, Tomaten, Feta-Käse, Oliven, Pepperoni und Zwiebeln, hausgemachtes Vinaigrette Dressing	
Nizza Salat	11,50
grüner Salat, Tomaten, Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Oliven, Pepperoni, Kapern, hausgemachtes Vinaigrette Dressing	
Fruchtiger Garnelen-Salat	16,50
gegrillten Garnelen, Blattsalat-Mix, Tomaten, Karotten, Avocado und Orangenfilets, hausgemachtes Vinaigrette-Dressing	
Salat Karibik	12,50
grüner Salat, Frischkäse, Mais, Ananas und Hähnchenstreifen in Kokospanade, hausgemachtes Vinaigrette Dressing	
Tomaten Mozzarella Salat	8,80
Tomaten, Mozzarella, Balsamicocreme, Olivenöl, Basilikum	

BURGER MENU

MEGA BURGER

(100g saftiges Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, frische Gurken, Mayonnaise, Ketchup)
+ Kartoffelchips oder Salat

10,00

MEGA CHEESE BURGER

(100g saftiges Rindfleisch, Cheddarkäse, Tomaten, Zwiebeln, frische Gurken, Mayonnaise, Ketchup)
+ Kartoffelchips oder Salat

11,00

CRUNCHY CHICKEN BURGER

(knuspriges Hähnchen, Zwiebeln, Tomaten, frische Gurken, Mayonnaise, Ketchup)
+ Kartoffelchips oder Salat

12,50



MOZZARELLA BURGER

(100g saftiges Rindfleisch, Mozzarella, Zwiebeln, Tomaten, frische Gurken, Mayonnaise, Ketchup)
+ Kartoffelchips oder Salat

11,50

VEGANER BURGER

(Veganer Burger auf Basis von Sojaprotein und Weizenprotein, Zwiebeln, Tomaten, frische Gurken, Ketchup)
+ Kartoffelchips oder Salat

11,50

BBQ BURGER

(100g saftiges Rindfleisch, mit rauchiger BBQ-Soße Bacon, Cheddarkäse, Röstzwiebeln, Tomaten, Mayonnaise)
+ Kartoffelchips oder Salat

12,10

TEXAS BURGER

(100g saftiges Rindfleisch, Cheddarkäse, Tomaten, Pepperoni, Zwiebeln, Baked beans, Cocktailsoße, Bacon)
+ Kartoffelchips oder Salat **12,50**

MEGA RÖSTI BURGER

(100g saftiges Rindfleisch, Kartoffelrösti, Zwiebeln, Tomaten, frische Gurken, Ketchup)
+ Kartoffelchips oder Salat **11,50**

SCHNITZEL BURGER

(160g pan. Schweineschnitzel, Tomaten, frische Gurken, Mayo, Ketchup)
+ Kartoffelchips oder Salat **10,50**



SPEISEN

BAYERISCHER LEBERKÄSE ^{2,5,11,a,c,e} 10,90/10,20
angebraten mit Röstzwiebeln und einem
Spiegelei, dazu Kartoffelchips oder Brötchen

IN EI GEBACKENE MAULTASCHEN ^{c,e,f} 11,50
mit gemischtem Salat

SCHINKENNUDELN ^{c,e,f} 10,90
mit gemischtem Salat

BAUERNESSEN ^{2,5,11} 10,90
mit gemischtem Salat

HÄHNCHEN-PASTAPFANNE ^{2a,c,k,i,d,e,l,g} 10,90
mit gemischtem Salat

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL ^{a, e, f, g} 11,40
mit Spätzle und Soße

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL ^{6, g} 11,40
mit Kartoffelchips und Soße

STRAßBURGER WURSTSALAT ^{6, g} 11,40/10,90
mit Kartoffelchips oder mit Brot

CURRYWURST MIT POMMES ^{2,3,5,6} 10,40
normal oder scharf

KINDERTELLER Für Kinder bis 10 Jahre

SENIORENTELLER ^{f,a,e,6,g,} 7,50

KINDER SCHNITZEL ^{f,a,e,6,g,} 6,50
mit Pommes, Ketchup oder Mayo

CHICKEN-NUGGETS ^{f,a,e,g} 6,50
mit Pommes, Ketchup oder Mayo

SPÄTZLE MIT BRATENSOßE ^{f,a,e,6,g,} 6,50

4 SANDWICHECKEN MIT... ^{f,a,e,2,6,5,g}
mit Salami und Käse 6,90
mit Schinken und Käse 6,90
mit Käse 6,50



Vegetarische SPEISEN



KARLSRUHER KÄSESPÄTZLE _{a,c,f}	12,50
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	
DREI SPIEGELEIER _a	10,50
mit Kartoffelchips	
SCHUPFNUDELN _f	10,50
mit gemischter Salat oder Apfelmus	
KARTOFFELPUFFER _a	10,50
mit gemischtem Salat oder Apfelmus	
BLUMENKOHL- KÄSE -MEDAILLONS	10,50
mit gemischtem Salat _{a,c,f,g}	
SPÄTZLE MIT SOßE _{a,f}	6,50
PORTION BRATKARTOFFELN _{**}	4,90
PORTION POMMES _{**}	4,90
PORTION POTATOE WEDGES _{**}	4,90

****** in Pflanzenfett frittiert

KETCHUP, MAYO ODER SENF	0,70
BRATENSOßE	je 1,00
CHILI -DIP	
KNOBLAUCH-DIP	
SALSA-DIP	
TZATZIKI	

DIE BIERSEITE

...FÜR DIE FLASCHENKINDER UNTER UNS...
...GIBT ES AB 17 UHR VON SONNTAG BIS
DONNERSTAG FOLGENDE FÜR 3,50

Sonntag:	Heineken
Montag:	Schöfferhoffer Grape
Dienstag:	Altenmünster Urig Würzig
Mittwoch:	Radeberger Pilsner
Donnerstag:	Corona Extra

MASS-BIER (PILS, RADLER, NATURTRÜB,
WEIZEN)

MASS-BIER-MIX (6' SPRITZTES WEIZEN,
COLA- BIER)

9,10



Jever Pilsner ^{f3}

3,70 / 0,3 L

4,90 / 0,5 L

Bier vom Fass

Naturtrübes ^{f3}

3,70 / 0,3 L

4,90 / 0,5 L

Jever Radler ^{f3}

3,70 / 0,3 L

4,90 / 0,5 L

Allgäuer Büble Edel ^f

Weißbier, Hefeweizen

5,20 / 0,5 L

Gespitztes Weizen

€ 4,90 / 0,5 L

Allgäuer Büble Bayerisch Hell ^{f3}

5,20 / 0,5 L

Kilkenny ^f

*Es duftet nach
Röstmalz und ein klein
wenig fruchtig*

6,00 / 0,5 L

Aus der Flasche

Schöffhoffer Kristallweizen ^{f4}

4,90 / 0,5 L

Schöffhoffer Dunkelweizen ^{f4}

4,90 / 0,5 L

Radeberger Pilsner ^{f3}

3,80 / 0,33 L

Jever Pils ^{f3}

3,80 / 0,33 L

Heineken ^{f3}

3,80 / 0,33 L

Corona Extra ^{f3}

3,80 / 0,33 L



Guinness ^f

*Es hat einen leicht
röstigen Geruch und
erinnert geschmacklich an
Malz*

€ 6,00 / 0,5 L

Aus der Flasche

Allgäuer Büble Weisse ^{f4}

Hefeweizen

Alkoholfrei

4,90 / 0,5 L

Altenmünster Urig Würzig ^{f4}

3,80 / 0,33 L

Jever Fun ^{f3}

Alkoholfrei

3,80 / 0,33 L

Schöffhofer Grape ^{f4}

3,80 / 0,33 L

oder Alkoholfrei

3,70 / 0,33 L



WINE MENU

200 ml

Weißweine

Betschgräbler ^m	5,10
qba, Baden, Rießling ^m	
Weingartener weiser Burgunder....	5,10
qba, Baden, trocken, leicht ^m	
Weingartener grauer Burgunder....	5,10
qba, Baden, trocken, fruchtig, herb ^m	

200 ml 400ml

Weißweinschorle..... ^m	4,00...5,10
Rotweinschorle..... ^m	4,00... 5,10
Riesling oder Weißherbstschorle..... ^m	4,30...5,10
Korea ^m	4,00...5,10

WINE OF THE DAY

200 ml

200 ml

Rotweine

Durbacher Spätburgunder..... ^m	5,10
qba, trocken, rubinrot, mit Süßkirsche, Waldbeeren ^m	
Kürnbacher Schwarzriesling..... ^m	5,10
qba, Baden, trocken, leicht ^m	
Durbacher Spätburgunder	
Weißherbst..... ^m	5,10
qba, fruchtig blumig ^m	
Chianti..... ^m	5,10
Italien, trocken ^m	
Rioja..... ^m	5,10
Spanien, fruchtig ^m	

SEASONAL COCKTAILS

Sommerschorle

Weißherbst, Bitter Lemon,
Limetten, Minze, Eiswürfel

Prosecco Crodino

15 cl Prosecco, Eiswürfel,
Crodino
und eine Orangenscheibe

Bacardi Cola/ Orange

Cola/Orange, 2 cl
Bacardi, Eiswürfel,
Zitronenscheibe

Batida Kirsch/ Maracuja/Orange

5 cl Batida de Coco,
15 Kirschsafft, Eiswürfel

Aperol Spritz

3 cl Aperol, 8 cl Prosecco, einem
Spritzer Soda, Eiswürfel und
eine Orangenscheibe

Lillet Wildberry

5 cl Lilett Blanc, Schweppes
Wild Berry, Beeren, Minze,
Eiswürfel

Wodka Lemon/ Orange/ Maracuja

5 cl Wodka, 20 cl Schweppes,
Eiswürfel, Zitronenscheibe

Grand Marnier Tonic

3 cl Orangenlikör, 20 cl
Tonic Water, Eiswürfel

Veneto Spritz

3 cl Aperol, 8 cl Weißwein, einem
Spritzer Soda, Eiswürfel und
eine Orangenscheibe

Hugo

15 cl Prosecco, einem
Spritzer Soda, Eiswürfel,
Holundersirup, Limetten,
Minze

Campari Orange

15 cl Campari, Eiswürfel
und eine
Orangenscheibe

Sarti Lemon Spritz

6 cl, Sarti Rosa, Eiswürfeln,
12 cl Bitter Lemon,
1 Scheibe Zitrone o. Limette

Gin Tonic

4 cl, Gin, Eiswürfeln,
25 cl Tonic Water,
1 Scheibe Zitrone o. Limette

0,25l 7,90

ab 19 Uhr

COCKTAILS

jeder Cocktail 7,90



APEROL SPRITZ	9%, säuerlich, spritzig, Aperol, Prosecco, Wasser
APEROL LEMON	2%, bittersüß, spritzig, Aperol, Bitter Lemon
LILLET WILDBERRY	4%, fruchtig, erfrischend, Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren
HUGO	5%, festlich, Prosecco, Sekt, Holunderblütensirup, Wasser, Limette, Minze
BLUE LAGOON	16%, classic, süß, Wodka, Blue Curacao, Limettensaft, Zitronenlimonade
CAIPIRINHA	8%, fancy, säuerlich, Pitu, Limette, Zucker
CAMPARI SODA	8%, herb, bitter, Campari, Tonic Water, Wasser
BATIDA KIRSCH	3%, exotisch, fruchtig, Batidade Coco, Kirschsaf
CUBA LIBRE	9%, säuerlich, süß, Havanna Club, Zitronensaft, Cola
BELLINI	9%, fruchtig, prickelnd, Sekt, Apricot Brandy, Pfirsichsaft
AFRICAN TASTE	4%, exotisch, fruchtig, Batida de Coco, Bananensaft, Orangensaft
MARACUJA 43	10%, fruchtig, sahnig, Likör 43, Maracujasaft, Schlagsahne
MARTINI TONIC	7%, fruchtig, säuerlich, Martini Bianco, Tonic Water

ab 19 Uhr

COCKTAILS

jeder Cocktail 7,90



MOJITO	10%, classic, säuerlich Rum, Limette, Minze, Zucker, Wasser
LONG ISLAND	13%, säuerlich, classic Rum, Wodka, Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Cola
PLANTER`S PUNCH	14%, fruchtig, Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine
SEX ON THE BEACH	10%, fruchtig, süß, Apricot Brandy, Wodka, Ananassaft, Cranberry 9% fruchtig, süß, Tequila, Orangensaft, Grenadine
TEQUILA SUNRISE	8%, bitter, herb, Wodka, Bitter Lemon
WODKA LEMON	12%, herb, süß, Wodka, Redbull
WODKA REDBULL	9%, fruchtig, , erfrischend, Wodka, Schweppes,
WODKA WILD-BERRY	Wild Berry, Himbeeren

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

jeder Cocktail 7,40

	0%, fruchtig, cremig, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Milch
FLORIDA MILK	
	0% säuerlich, erfrischend, Limette, Zucker, Ginger Ale
IPANEMA	
RED SNOW	0%, exotisch, fruchtig, Pfirsichsaft, Erdbeersirup, Zitronensaft, Ananassaft

COCKTAIL HAPPY HOUR

Jeden Donnerstag ab 19 Uhr
ALLE COCKTAILS FÜR 6,90



BAR MENU

Spirituosen

2 cl	je 3,30
Tequila Weiß/Braun	40%
Ouzo	40%
Topinambur	40%
Saurer Apfel	16%
Obstler	40%
Kirschwasser	40%
Himbeergeist	40%
Williamsbirne	40%
Wodka	40%

Gin	38%
Bacardi Rum Weiß	40%
Grappa	38%
Malteser Aquavit	40%
Batida de Coco	15%

Aperitif

4 cl	je €3,80
Martini	15%
Pernod	40%
Ricard	40%
Campari	15%

Liköre

2 cl	je 3,30
Amaretto	28%
Baileys	17%
Cointreau	40%
Grand Manier	40%
Sambuca	40%



BAR MENU

Magenbitter

2 cl	je 3,20
Averna	44%
Fernet Branca	42%
Fernet Menta	40%
Jägermeister	35%
Ramazzotti	40%

Cognac

2 cl	je 4,00
Veterano Osborn	40%
Remy Martin	40%
Metaxa	40%

Whisk(e)y

2 cl	je 5,30
Buschmill's Malt 10 y	40%
Jack Daniel's	40%
Glent Grant	40%
Glenfiddich	40%
Sauthern Comfort	43%



ALLERGENE

- a) Eier
- b) Sesamsamen
- c) Milch (einschließlich Laktose)
- d) Sojabohnen
- e) Sellerie
- f) Glutenhaltige Getreide
(Weizen wie Dinkel
und Khorsan-Weizen),
Roggen, Gerste, Hafer oder
Hybridstämme davon
- g) Senf
- h) Erdnüsse
- i) Fische
- j) Schalenfrüchte (Mandeln,
Haselnüsse,
Walnüsse, Kaschnüsse,
Pecannüsse,
Paranüsse, Pistazien,
Macadamia,
- k) Krebstiere (Krustentiere bzw.
Crustaceae
- l) Weichtiere (Mollusken)
- m) Schwefeldioxid und Sulphite
(ab 10 Milligramm
pro 100 Kilogramm oder Liter)
- n) Lupinen



ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmitteln
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) enthält Phenylalaninquelle
- 9) coffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) enthält Diphosphat
- 12) aus Kuhmilch hergestellt
- 13) enthält Sulfite

The background is a dark, textured surface. Scattered across it are several lollipops. Some are bright orange and oval-shaped, while others are black and round. They are positioned at various angles, creating a dynamic and artistic composition.

★

Das höchste Gut
in unserem
Restaurant sind
unsere Gäste.
Unser Anspruch
ist, jedem
einzelnen Gast
einen unbeschwerten
und
tollen Besuch
in unserem
Restaurant
zu
ermöglichen.

Herzlichen Dank
für Ihren Besuch.

★





