

Historia de las tapas

Tapas gehören zur spanischen Lebensart. Die Tapasbars sind in allen Gemeinden der Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens. Wo und wie Tapas entstanden sind ist strittig. Sicher ist nur, dass sie schon immer gerne mit

Sherry serviert wurden. Ursprünglich wurde offenbar ein Glas dieser andalusischen Spezialität mit einer Scheibe Jamón Serranoschinken als Deckel darauf serviert, damit die Fliegen nicht hineinfliegen. Tapa ist das spanische Wort für Deckel. Im Laufe der Zeit wurde die Auswahl an Tapas immer umfangreicher, so dass es bis heute unerschöpflich viele Tapas gibt.

Entsprechend einer hunderte von Jahren alten Tradition gehört noch heute das Ritual des „Tapasessens“ zum Alltag eines jeden Spaniers. Schon ab 11.00 Uhr morgens geht der Spanier in „seine“ Tapabar, trinkt einen Sherry oder ein Glas Wein, wählt seine Tapas aus, die er auch direkt an der Tapasstheke verzehrt, und plaudert mit den Bekannachbarn.

In unserem Restaurant servieren wir Ihnen die gesamte Bandbreite der besten spanischen Tapas.

Alle Speisen & Getränke auch zum Mitnehmen!

GUTSCHEINE VERSCHENKEN!

Gutscheine können Sie bei uns im Lokal kaufen.

Tapas Vegetarianas

- Vegetarische Tapas -

20, Tomates con mozzarella 9 y con crema de balsamico 1,5 (k)	2.9
21, Pepperonirelleno con queso crema: Bunte Peperonis mit Frischkäse 9 gefüllt (k)	3.9
22, Queso de cabra: Ziegenkäse mit Pesto (k)	4.4
23, Tomate con queso crema y chips de parmesano: Gebratene Tomaten mit Frischkäse 9 und Parmesanchip 2 (w)	3.2
24, Papas con queso crema: Gebackene Kartoffelscheiben mit Frischkäse 9 (w)	3.6
25, Berenjas al horno con queso: Gebratene Auberginen mit Käse 1 überbacken (w)	2.9
26, Queso de cabra frito: Frittierter Ziegenkäse in Mandelpanade mit Honig(w)	4.4
27, Queso manchego: würziger spanischer Schafskäse 1,2 (k)	3.6
28, Queso de oveja frito en salsa: Frittierter Schafskäse auf Salsa (w)	3.9
29, Brócoli frito con alioli: Gebackene Brokkoliröschen 8,9 auf Aioli 9 (w)	2.9
30, Patatas al horno con parmesano: Kartoffelscheiben mit Parmesan 2 gratiniert, an Mojo Rojo Sauce (w)	3.4
31, Queso de oveja al horno con sésamo y arándanos: Gebackener Schafskäse im Sesammantel mit Preiselbeeren 9 (w)	4.4
32, Batatas con romero y parmesano: Süßkartoffel mit Parmesan 2 und Rosmarin an Aioli 9 (w)	3.1
33, Queso manchego al horno con arándanos: Gebackener Manchego 1,2 an Preiselbeeren 9 (w)	3.9
34, Champiñones con alioli de trufa: Gebackene Champignons an Trüffel-Aioli 9 (w)	3.6
35, Queso de cabra al horno con jarabe de arce y romero: Ziegenkäse mit Ahornsirup und Rosmarin überbacken (w)	4.4
36, Queso de oveja con ajo, chile y aceite de romero: In Knoblauch-Chili-Rosmarin-Öl eingelegter Schafskäse (k)	3.2
37, Queso manchego con miel de trufa: Manchegokäse 1,2 mit Trüffelhonig (k)	3.9

Jeder Tapa wird mit Baguette serviert. Bitte bei Ihrer Bestellung die Nr. angeben.

(k = kalt, w = warm)

Tagesplatte Fuego - 5 verschiedene Tapas unserer Wahl 14.9
(Wählen Sie: nur warme, nur kalte, kalte & warme, vegane oder vegetarische Tapas)

Empfehlung vom Chef bei normalem Appetit ca. 5 bis 6 Tapas.

Tapas veganas

- Vegane Tapas -

01, Patatas bravas: Kartoffelwürfel in Mojo Rojo Sauce (w)	2.9
02, Patatas picantes: Kartoffeln mit Cayennepfeffer und Chili-Fäden (w)	2.9
03, Aceitunas picantes mixtas: Schwarze und grüne Oliven 9 eingelegt in Rosmarin-Chili- Knoblauch-Öl (k)	2.9
04, Aceitunas negras: Schwarze Oliven in Knoblauch-Rosmarinöl (k)	2.9
05, Aceitunas picantes verdes: Grüne Oliven 9 in Chiliöl (k)	2.9
06, Champiñones a la parrilla: Gegrillte Champignons (w)	2.9
07, Dos tipos de tomates secos: Zweierlei getrocknete Tomaten in Öl (k)	3.9
08, Pimientos de Padrón: Spanische Bratpaprika mit grobem Meersalz verfeinert (w)	2.9
09, Berenjenas fritas en salsa de tomate: Gebratene Auberginenwürfel in Tomatensauce (w)	2.9
10, Hummus casero: Hausgemachter mediterraner Hummus 9 mit getrockneten Tomaten und Oliven (k)	2.9

Jeder Tapa wird mit Baguette serviert. Bitte bei Ihrer Bestellung die Nr. angeben.
(k = kalt, w = warm)

Tagesplatte Fuego - 5 verschiedene Tapas unserer Wahl 14.9
(Wählen Sie: nur warme, nur kalte, kalte & warme, vegane oder vegetarische Tapas)

Empfehlung vom Chef (normaler Appetit ca. 5 bis 6 Tapas):

Deftig: 24, 28, 41, 61, 65, 69

Leicht: 06, 09, 20, 47, 51, 62

Mix: 02, 07, 34, 44, 45, 63

Tapas con pescados

- Tapas mit Fisch -

40, Gambas fritas en aceite de ajo: Garnelen 8 vom Grill in Knoblauchöl (w)	3.9
41, Gambas en tocino: Garnelen 8 im Speckmantel 2,3 auf Mojo Rojo (w)	4.3
42, Calamares fritos con alioli: Calamari 1,3,9 auf Aioli 9 (w)	3.1
43, Calamares en salsa de tomate picante: Tintenfisch in pikanter Tomatensauce (w)	3.9
44, Camerones empanizadas en coco: Torpedo Shrimps in Kokosmantel auf Aioli 9 (w)	3.9
45, Chipirones fritos: Frittierte Tintenfischstücke (w)	3.9
46, Mariscos gratinados: Meeresfrüchte mit Käse 1 überbacken (w)	3.9
47, Gambas empanizadas: Garnelen im Teigmantel auf Aioli 9 (w)	3.9
48, Gambas en salsa de hibisco y chile: Gambas 8 in Hibiskus-Chili Vinaigrette 1 (k)	4.4
49, Mejillones gratinados: Gratinierte Miesmuscheln (w)	3.4
50, Gambas en nido de patata: Garnelen im Kartoffelmantel auf Aioli 9 (w)	3.9
51, Salmon ahumado con arándanos y rábano: Räucherlachs 9 auf Preiselbeer-Meerrettich-Sauce 9 (k)	4.9
52, Gambas fritas con alioli de trufa: Garnelen 8 vom Grill an Trüffelaioli 9 (w)	4.4

Jeder Tapa wird mit Baguette serviert. Bitte bei Ihrer Bestellung die Nr. angeben.
(k = kalt, w = warm)

Tagesplatte Fuego - 5 verschiedene Tapas unserer Wahl 14.9
(Wählen Sie: nur warme, nur kalte, kalte & warme, vegane oder vegetarische Tapas)

Empfehlung vom Chef (normaler Appetit - ca. 5 bis 6 Tapas):

Deftig: 24, 28, 41, 61, 65, 69

Leicht: 06, 09, 20, 47, 51, 62

Mix: 02, 07, 34, 44, 45, 63

Tapas con carnes

- Tapas mit Fleisch -

- | | |
|---|-----|
| 60, Dos alitas de pollo en salsa picante: zwei Hähnchenflügel in pikanter Salsa Sauce (w) | 3.3 |
| 61, Chorizo ^{2,3} en salsa de vino tinto: würzige spanische Wurst in Rotwein gegart (w) | 3.9 |
| 62, Pollo en salsa de chile dulce: Hähnchenbruststreifen mit Sweet-Chili Sauce ♣ (w) | 3.3 |
| 63, Dátiles en tocino: Datteln im Speckmantel ^{2,3} (w) | 3.4 |
| 64, Pollo en salsa de piña al curry: Hähnchenbruststreifen in Curry-Ananas Sauce ♣ (w) | 3.3 |
| 65, Carne de cordero en salsa de chile y ajo: Lammfleisch in Chili-Knoblauch Sauce mit grünen Bohnen (w) | 4.3 |
| 66, Jamón Serrano: luftgetrockneter spanischer Schinken ² (k) | 3.9 |
| 67, Tres taquitos es salsa picante: drei Tortillaröllchen ♣ mit gebratenen Putenstreifen in Salsasauce (w) | 3.4 |
| 68, Pollo al pesto de rucola y parmesano: Hähnchenstreifen mit Rucolapesto und Parmesan ² (w) | 3.4 |
| 69, Carne de res a la parrilla: gegrillte Rindfleischstreifen mit Aioli ♣ (w) | 4.6 |
| 70, Rollitos de jamón con queso de oveja: Schinkenröllchen ² mit Schafskäse gefüllt (k) | 3.2 |
| 71, Jamón Serrano ² , mozzarella ♣, rúcola y crema balsámica ^{1,5} (k) | 3.9 |

Jeder Tapa wird mit Baguette serviert. Bitte bei Ihrer Bestellung die Nr. angeben (k = kalt, w = warm)

Tagesplatte Fuego - 5 verschiedene Tapas unserer Wahl 14.9
(Wählen Sie: nur warme, nur kalte, kalte & warme, vegane oder vegetarische Tapas)

Empfehlung vom Chef (normaler Appetit - ca. 5 bis 6 Tapas):

Deftig: 24, 28, 41, 61, 65, 69

Leicht: 06, 09, 20, 47, 51, 62

Mix: 02, 07, 34, 44, 45, 63

Entrantes

- Vorspeisen -

Ensalada Mixta: Kleiner gemischter Salat	4.6
Plato de aperitivos: Drei hausgemachte Saucen Ihrer Wahl: Mojo Rojo, Rucola Pesto, Aioli 9, Hummus 9 oder Trüffel- Aioli 9	6.9
Plato espanol: Manchego-Käse 1,2, Serranoschinken 2 & Oliven 9	14.9
Sopa de tomate: Tomatensuppe mit Sahnehaube	4.5

Alle Vorspeisen werden mit Baguette serviert.

Merienda

- Für zwischendurch -

Taquitos de Pavo Cozumel: Sieben hausgemachte Tortillaröllchen 9 gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Chips 9 mit Salsa und Käsedip 1,4,9	9.9
Chips y Dips: Tortilla-Chips 9 mit Käse 1,4,9 & Salsa Dip	4.8
Nachos: Tortilla-Chips 9 mit Tomaten, Jalapeños und Käse 1 überbacken	9.9
Nachos "Chili con Carne": Tortilla-Chips 9 mit hausgemachtem Chili con Carne mit Käse 1 überbacken, Sour Cream & Salsa Dip	12.9
Wedges: Kartoffelspalten mit hausgemachtem Salsa Dip	4.9

Ensaladas

- Salate -

happy
hour bis
16Uhr

Ensalada Mixta* : Großer gemischter Salat	6.3	8.9
Ensalada Mediterrànea* : Großer gemischter Salat mit Manchego Käse 1,2, eingelegten Oliven 9, getrockneten Tomaten und Pemientos de padrón	10.5	14.9
Ensalada con Gambas* : Gebrillte Garnelen auf gem. Salat	9.8	13.9
Orginal Caesar Salad* : Romana Salat mit original Caesar Dressing 9, Grana Padano Parmesan 2 und Croutons	7.0	9.9
Orginal Caesar Salad mit Putenstreifen*	9.8	13.9
Ensalada con Champiñónes* : Gemischter Salat mit gegrillten Champignons und Cherrytomaten	7.0	9.9
Ensalada Fidel* : Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	11.9	8.4
Ensalada Galicia* : Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	8.4	11.9
Ensalada con Toro* : Gemischter Salat mit gegrillten argentinischen Rindfleischstreifen, Joghurt-Kräuter Dressing 9 und Aioli 9	10.5	14.9
Beilagensalat *(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	2.1	2.9

* Wahlweise mit: Joghurt-Dressing 9, Balsamico-Dressing 1,3,5 oder Granatapfel-Vinaigrette. Jeder Salat wird mit Baguette serviert.

Pasta

- Nudelgerichte -

happy
hour
bis 16 Uhr

Olé Verdura: Penne mit Kirschtomaten, Olivenmix 9, Kräuterpesto, frischem Rucola und Parmesan 2	7.0	9.9
Fideos con Pollo: Penne mit Hähnchenstreifen und gebratenen Cocktailtomaten an Champignonrahmsauce	7.7	10.9
Linguine Catalana: Linguine mit gegrillten Garnelen 8, geschmorten Tomaten und Schafskäse an Tomaten Sauce und Rucolapesto	9.8	13.9
Linguine con Gambas: Linguine mit gegrillten Garnelen 8, geschmorten Tomaten und Knoblauch	9.1	12.9

Pescado

- Fischgerichte -

Paella Mariscos: Hausgemachte Paella mit Fischfilet, Gambas 8, Calamari, Muscheln und Gemüse 9	11.9	16.9
Paella Mariscos y carnes: Hausgemachte Paella mit Fischfilet, Gambas 8, Calamari, Muscheln, Hähnchenfleisch und Gemüse 9	11.9	16.9
Calamares a la plancha: Gegrillter Tintenfisch an Salat der Saison und Baguette	9.8	13.9
Lucioperca a la parrilla: Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und zerlassener, ungeklärter Butter	10.5	14.9

Carne

- Fleischgerichte -

happy
hour
bis 16Uhr

Pollo Colada: gebackenes Hähnchenbrustfilet in Kokospanade an Curry-Ananassauce, dazu Reis und Gemüse 9	9.8	13.9
Pollo Repozado: Panierte gold-braun gebackene Hähnchenbrust, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbouquet	10.5	14.9
Costillas: Spare Ribs in hausgemachter würziger Marinade, dazu Wedges und BBQ Sauce	10.5	14.9
Alitas de pollo: Chicken Wings Havanna Style mit Wedges und BBQ Sauce	9.8	13.9
Chili von Carne: Chili aus ganzen Rindfleischstückchen, dazu Sour Cream und Baguette	7.9	10.9
Plato de parrilla*: Grillteller: 120 gr. argentinisches Rumpsteak, 120 gr. argentinisches Hüftsteak, halbe Spare Ribs in hausgemachter würziger Marinade, dazu halber gegrillter Maiskolben und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream	19.6	27.9
Plato de parrilla deluxe*: Grillteller Deluxe: 120 gr. argentinisches Filetsteak, 120 gr. argentinisches Rumpsteak, halbe Spare Ribs in hausgemachter würziger Marinade, dazu halber gegrillter Maiskolben, und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream	24.5	34.9

* Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Filete

- Steaks -

		happy hour bis 16Uhr
Filete de res argentino: Argentinisches Rinderhüftsteak 250g		13.9
	*pro 100g mehr	4.8
Filete de lomo argentino: Argentinisches Rumpsteak 200g		14.9
	Argentinisches Rumpsteak 250g	15.4
	*pro 100g mehr	6.9
Solomillo argentino: Argentinisches Filetsteak 200g		17.5
	Argentinisches Filetsteak 250g	19.9
	*pro 100g mehr	8.4
Filete de pavo: Putensteak 200g		6.9
	Putensteak 250g	8.8
	*pro 100g mehr	3.7

Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Guarniciones y salsas

- Beilagen & Saucen -

Pommes	3.6
Süßkartoffel-Pommes	5.2
Frittierte Kartoffelscheiben mit Knoblauch	3.6
Bratkartoffeln mit oder ohne Speck 2,3	3.9
Kroketten oder Rösti	3.4
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4.3
Reis, Linguine oder Penne	3.4
Mexikanisches Grillgemüse 9	4.3
Maiskolben gegrillt	4.3
Gegrillte Champignons	3.9
Champignon-, Pfefferrahm-, Rahm-, oder Tomatensauce	2.9
Aioli 9, Mojo Rojo, Rucola-Pesto oder Trüffel-Aioli 9	2.1
Dips: Salsa, Käse 1,4,9 oder Sour Cream	1.5

Enchiladas

-Gefülltes Fladenbrot-

happy hour
bis 16Uhr

Enchilada de Pollo:

9.8

13.9

Tortilla 9 mit Hähnchen und Gemüse 9 gefüllt, mit Käse 1 überbacken, dazu eine pikante Tomatensauce und Saisonsalat

Enchilada de "Chili con Carne":

9.8

13.9

Tortilla 9 mit hausgemachtem Chili con Carne und Reis gefüllt, mit Käse 1 überbacken, dazu Sour Cream Dip und Saisonsalat

Enchilada de Verdes:

7.9

11.9

Tortilla 9 mit Gemüse 9 gefüllt, mit Käse 1 überbacken, dazu Sour Cream Dip und Saisonsalat

Enchilada de Gambas:

11.2

15.9

Tortilla 9 mit Garnelen 8 und Gemüse gefüllt, mit Käse 1 überbacken, dazu Aioli Dip und Saisonsalat

Escalope

- Schnitzel -

happy hour
bis 16Uhr

Escalope de Viena:
Schnitzel Wiener Art

7.9 11.9

Escalope de crema de champiñones:
Champignonrahmschnitzel

9.1 12.9

Escalope de fuego (picante):
Feuerschnitzel (scharf)

9.1 12.9

Escalope de Tex-Mex:
Schnitzel mit Nacho-Panade 9 & Salsa Dip

9.1 12.9

Cordon Bleu:

Schnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse

9.1 12.9

Alle Schnitzel mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Pommes, Bratkartoffeln mit/ohne Speck, Rösti, Krokette, Wedges, Reis, Penne oder Linguine

* Bei der Beilage Grillgemüse, Offenkartoffel mit Sour Cream, Süßkartoffel Pommes und Maiskolben: jeweils 1,50€ Aufpreis

* Alle Schnitzel sind paniert und vom Schwein.
Auf Wunsch auch unpaniert. Von der Pute 1,50€ Aufpreis.

Hamburguesa y mas

- Burger und mehr -

Gran cena hamburguesa:

Big Dinner Burger mit Käse und Pommes 12.9

Hamburguesa de barbacoa:

BBQ Burger mit Jalapeños, Bacon 2,3, Käse und Pommes 13.9

Hamburguesa vegetariana:

Vegetarischer Burger mit Gemüsepatte und Pommes 10.9

Hamburguesa de fuego (picante):

Fuego Burger (scharf) mit Käse, Jalapeños, Chillischoten,
Bacon 2,3, Zwiebeln, Tomaten und Pommes 13.9

Currywurst 2,3 mit Pommes 9.9

Postre

- Dessert -

Postre de harina:

Kaiserschmarrn mit frischem Obst, einer Kugel Vanilleeis und Sahnehaube 7.9

Strudel de manzana:

Apfelstrudel mit frischem Obst, Vanilleeis und Sahnehaube 6.9

* Weitere süße Leckereien finden Sie in unserer Eiskarte. *

Desayunos

- Frühstücke -
(Täglich bis 17.00 Uhr)

Ca. 50% Rabatt auf jedes Frühstück von 8:00 bis 12:00Uhr!

happy hour
bis 12Uhr

Frühstück Express

2 Brötchen, Butter, Marmelade 9 und Nutella

1.9 3.9

Frühstück Buenos Dias*

2 Brötchen, Käse, gekochter Schinken 3,
Schwarzwälder Schinken 2, Salami 2,3, Wurst 2,3,8 und Butter

6.9 13.9

Frühstück Queso

2 Brötchen, Butter, 1 gekochtes Ei und Käsevariation

5.5 10.9

Frühstück Granjero

2 Spiegeleier mit Bacon 2,3 und Bratkartoffeln

4.9 9.9

Frühstück Fuego*

Rührei mit Rucola, dazu Serranoschinken 2, Salami 2,3,
Mozzarella 9 und Brotkorb

6.5 12.9

Frühstück Especial*

1 gekochtes Ei, geräucherter Lachs 9, Schwarzwälder Schinken 2,
gekochter Schinken 3, Wurst 2,3,8, Salami 2,3,
hausgemachter Hummus 9, Käse, Butter, Marmelade 9, Nutella,
Honig, Brotkorb, 1 Glas Orangensaft oder 1 Glas Prosecco

9.9 19.9

Frühstück Gringo

3 Pancakes mit Ahornsirup und 2 Spiegeleier mit Bacon 2,3

4.9 9.9

* Auf Wunsch auch mit Geflügelschinken.

Frühstück (Täglich bis 17.00 Uhr)

Ca. 50% Rabatt auf jedes Frühstück von 8:00 bis 12:00 Uhr!

happy hour
bis 12Uhr

Rührei oder Spiegelei (aus 3 Eiern) mit 2 Brötchen und Butter

Natur	3.8	7.5
mit Bacon 2,3	4.3	8.5
mit Schinken 3	4.3	8.5

Omelett aus 3 Eiern, 2 Brötchen und Butter

Natur	4.3	8.5
mit Schinken 3	4.9	9.8
mit Käse	4.9	9.8
mit Champignons	4.9	9.8
mit Käse und Tomaten	5.4	10.9
mit Feta	5.4	10.9

2 Mehrkornbrötchen (nicht in der Happy Hour)

mit Frischkäse 9 und geräuchertem Lachs 9	7.9
mit Serranoschinken 2	7.9
mit Käse und gekochtem Ei	5.9

Fit & Fun (nicht in der Happy Hour)

Müsli 2 mit Milch oder Joghurt	3.6
Joghurt mit frischen Früchten	4.9

Extras (nicht in der Happy Hour)

1 Brötchen 1 oder 1 Pema Vollkornbrot	0.9
1 Croissant	2.1
1 gekochtes Ei	1.0
Portion hausgemachter Hummus 9	1.9
Portion Marmelade, Honig, Nutella, Butter	0.8
Portion Schafskäse	2.9
Frisch gepresster Orangensaft 0,2l	3.9

Heiße Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee Crema 14	2.6
Große Tasse Kaffee Crema 14	3.6
Tasse Kaffee Hag	2.6
Tasse Cappuccino 14	2.8
Große Tasse Cappuccino 14	3.9
Espresso 14	2.4
Espresso Doppio 14	3.3
Espresso Macchiato 14	2.6
Milchkaffee 14	3.1
Latte Macchiato 14	3.3
Schok-Mok: Heiße Schokolade mit Espresso Doppio 14	3.9
Heiße Schokolade mit Milchschaum	3.2
Heiße Schokolade mit Sahne	3.4
Pott Tee: Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Waldbeere, Rooibos	2.6 0.8
Portion Sahne	

Heiße Kaffeespezialitäten mit Alkohol

Russische Schokolade mit 2cl Vodka	5.1
Irish-Coffee 14 mit braunem Zucker & 2cl Tullamore Dew	5.4
Latte Macchiato 14 mit 2cl Baileys 1	5.4

Kalte Kaffeespezialitäten

Eiskaffee 14 oder Eisschokolade	4.2
Milchshakes: Schoko 1, Vanille 1, Banane 1, Erdbeere 1	4.2
Flavors 2cl Sirups 1 : Schokolade, Vanille, Nuss, Mandel, Zimt, Orange, Erdbeere, Waldmeister usw.	0.6
Flavors 2cl Alkohol 1 : Baileys 1, Vodka, Rum, Amaretto 1 usw. (keine Premiummarken)	2.8

Kalt und Alkoholfrei

Coca Cola 1,6,9	0,2l	2.8	0,4l	3.8
Coca Cola Light / Coca Cola Zero 1,6,9,12	0,33l	3.5		
Spezi 1,3,6,9	0,2l	2.8	0,4l	3.8
Fanta 3,9	0,2l	2.8	0,4l	3.8
Sprite 9	0,2l	2.8	0,4l	3.8
Schweppes: Tonic Water 9, Ginger Ale 1,9, Bitter Lemon 2,3,9, Wild Berry, Ginger Beer	0,2l	2.9	0,4l	3.9
Selters Mineralwasser / Still naturel	0,25l	2.6		
Selters Mineralwasser / Still naturel	0,75l	4.9		
Tafelwasser	0,4l	3.1		
Granini Fruchtsäfte & Nektare: Orange, Apfel, Banane 3,9, Kirsche, Ananas, Maracuja, Pfirsich 3, Johannisbeere 3, Mango	0,2l	3.1	0,4l	4.1
Granini Tomatensaft	0,2l	3.4		
Kiba: Kirsch- und Bananensaft 3,9	0,2l	3.1	0,4l	4.1
Saftschorlen	0,2l	2.8	0,4l	3.8
Orangina: gelb/ rot 1,12	0,25l	3.1		
Tradewinds Iced Tea 9,12: Peach, Lemon & Lime, Granatapfel, Mint & Lime	0,33l	3.6		
Bionade 9: Litschi, Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	3.3		
Red Bull / Red Bull Sugar free / Red Bull Yellow Edition 1,12,14	0,25l	3.8		



Bier und Weizen

... vom Fass

Distelhäuser Pils	0,3l	3.4
Distelhäuser Pils	0,5l	4.1
Distelhäuser Hefeweizen	0,3l	3.4
Distelhäuser Hefeweizen	0,5l	4.1
Radler süß 9 oder sauer	0,5l	4.1

... aus der Flasche

Beck's Pils Grün	0,33l	3.4
Distelhäuser alkoholfrei	0,33l	3.4
Distelhäuser Landbier dunkel	0,5l	4.1
Zwickel	0,5l	4.1
Desperados 9	0,33l	4.4
Corona 3	0,33l	4.4
Sol	0,33l	4.4
Bayreuther Helles	0,5l	4.1

Weizen aus der Flasche

Kristallweizen	0,5l	4.1
Weizen dunkel	0,5l	4.1
Weizen alkoholfrei	0,5l	4.1

Weizengetränke & Weizen mit Flavors

Colaweizen 1,6,9, Russeweizen 9, Bananenweizen 3,9 oder mit anderen Säften Ihrer Wahl	0,5l	4.1
Flavors 6cl : Waldmeister 1, Maracuja 1,9, Erdbeere 1,		0.9



Sparkling Wine

Prosecco	0,75l	22,90	0,1l	3,50
Prosecco 5 auf Eis			0,2l	5,40
Prosecco 5 – Schorle			0,2l	4,40
Prosecco 5 auf Eis mit 1 Dose Red Bull 1,12,14			0,2l	8,40
Aperol Spritz: Prosecco 5, Aperol 1, Wasser				6,40
Hugo: Prosecco 5, Holundersirup 1,12, Wasser				6,40
Lillet Spritz: Prosecco 5, Lillet 1, Wasser				6,40
Sekt	0,75l	24,90	0,1l	3,80
Sekt 5 mit Orange			0,1l	3,80
Sekt 5 mit Peach Likör 1			0,1l	4,90
Champagner				
Moët & Chandon 5 – Flasche			0,375l	52,00
Moët & Chandon 5 – Flasche			0,7l	99,00
Piccolo Champagner Moët 5			0,2l	29,00



Aperitifs

Campari Bitter 1	(4cl)	3.5
Martini Bianco 5	(5cl)	4.2
Martini Rosso 5	(5cl)	4.2

Digestifs

Grappa	(2cl)	2.9
Jägermeister	(2cl)	2.9
Ramazotti Amaro	(2cl)	2.6
Sambuca Molinari	(2cl)	2.6
Ouzo 12	(2cl)	2.9
Zwetschgenwasser	(2cl)	2.6
Kirschwasser	(2cl)	2.6
Williamsbirne	(2cl)	2.6
Obstler	(2cl)	2.6
Himbeergeist	(2cl)	2.6

Liköre

Pfefferminzlikör	(2cl)	2.6
Agwa de Bolivia Coca Leaf Likör	(2cl)	2.8
Baileys Irish Cream 1	(2cl)	3.1
Mozart Chocolate Cream	(2cl)	3.9



Whiskey

(4cl)

Dimple Selection Blendet Scotch (GBR)	6.4
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon (USA)	6.4
Canadian Club Imported Blendet (Kanada) ¹	5.9
Chivas Regal ^{12 Jahre Grain & Single Malt} (GBR) ¹	6.4
Four Roses Kentucky Straight Bourbon (USA)	5.9
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt Scotch (GBR)	6.8
Jack Daniel`s Tennessee Whiskey (USA)	6.4
Jameson Irish Grain Whiskey (Irland)	6.4
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre (GBR) ¹	7.4
Johnnie Walker Red Label Blendet Scotch (GBR) ¹	6.4
Tullamore Dew Irish Whiskey (Irland) ¹	5.9
Aberlour ^{10 Years Single Malt Scotch} (Schottland)	6.8
Glenmorangie Highland Single Malt (GBR)	14.9
Highland Park ^{12 Years Single Malt Scotch} (GBR)	12.9

Vodka

(2cl)

Absolut (Schweden)	3.1
Grasovka (Polen)	3.6
Smirnoff Red Label (Russland)	3.1
Gray Goose (Frankreich)	5.9
Belvedere (Polen)	5.9
Abbyssal (Spanien)	5.5
Soyombo (Mongolei)	4.9



Cognac

	(4cl)	
Hennessy V.S.O.P.		6.9
Remy V.S.O.P.		6.9
Veccia Romagna		6.9

Premium Gin

	(4cl)	Als Longdrink
Amuerte Coca Leaf Gin (Belgien)	8.9	11.6
Monkey 47 Dry Gin (Deutschland)	9.9	12.9
Brockmans Dry Gin (GBR)	6.9	11.2
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin (GBR)	7.8	9.9
Hendrick's Gin (Schottland)	6.7	10.6
Gin Mare Mediterranean Dry Gin (Spanien)	9.2	11.5
Tanqueray London Dry Gin (GBR)	6.3	9.9
Roku Craft Gin (Japan)	6.9	11.2

Weitere Longdrinks finden Sie in unserer Cocktailkarte!



Premium Rum

	(2cl)	
Deadhead 6 Years (Mexiko)		3.9
Bumbu Blendet Rum (Barbados)		3.8
Ron Malfeco 10 Years (Panama)		4.1
Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela)		4.2
Blackwell Fine Rum (Jamaika)		2.9
Don Papa (Philipinen)		4.9
Havana Club 7 Years (Kuba)		4.9
Kraken Black Spiced (Trinidad & Tabago)		2.9
Old Monk Rum 7 Years (Indien)		2.9

Tequila

	(2cl)	
Tequila Silver / Gold / Zimt		2.6
Padre Azul Super Premium Anejo 100% Agave (Mexiko)		9.9
Villa Lobos Blanco 100% Agave (Mexiko)		4.9
Kah Reposado 100% Agave (Mexiko)		4.2
Jose Cuervo Reposado (Mexiko)		3.6

Jose
Cuervo



1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 8=mit Phosphat, 9=Säuerungsmittel, 12=mit Süßungsmitteln, 14=Koffein. Angaben ohne Gewähr