

Mitten im schönen Charlottenburg.
Das Leben genießen & den stressigen Alltag
einfach vergessen.

Restaurant **AL MUNDO** ein Ort, an dem wir mediterranen
Lebensstil & Lebensfreude vermitteln wollen.
Ein Ort, an dem Sie mit allen Sinnen genießen können.

Als Café - Bar- Restaurant bieten wir Ihnen stets
Frisches & Abwechslungsreiches aus der Küche, außerdem perfekt
zubereitete & erfrischende Cocktails von der Bar.

Weil wir die Individualität unserer Gäste schätzen, arbeiten wir
für Sie eine ständig wechselnde Wochenkarte aus.

Für Festlichkeiten, oder besondere Anlässe steht Ihnen
ein separater Kaminraum zur Verfügung.
Reservierungen dafür nehmen wir gerne entgegen.

Alle Preise in Euro & inklusive Mehrwertsteuer

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Koffein
4. Chinin

5. Taurin
6. Süßungsmittel
7. Phenylalaninquelle
8. Antioxidationsmittel

9. Säuerungsmittel
10. Verdickungsmittel
11. Geschmacksverstärker
12. Sulfite

A. Gluten
C. Eier
D. Fisch
E. Erdnüsse

F. Sojabohnen
G. Milch
H. Schalenfrüchte
L. Sellerie

M. Senf
N. Sesamsamen
O. Schwefeldioxide
P. Lupinen

FRÜHSTÜCK

Sonntags sowie an allen Feiertagen von 10 bis 14 Uhr

RÜHREIVARIATIONEN ^{C,G}

Rührei (besteht aus drei Eiern) serviert mit Brötchen & Butter

Rührei Natur	4,80
Rührei Kräuter	5,20
Rührei Cheese mit Kräutern & Tomaten	5,50
Rührei Sujuc mit Kräutern, Kartoffeln & Tomaten	6,00
Rührei Lachs mit Kräutern mit sahnigem Meerrettich	6,00
Rührei Bauer mit Kräutern, Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzgurken & Tomaten	6,00

FITNESS FRÜHSTÜCK ^{C,G,H}

6,00

Naturjoghurt mit Obst, Mandeln & Bio-Müsli, Honig, Frischkäse und **wahlweise Hähnchenbrust oder Käse**, serviert mit zwei dunklen Brötchen & frisch gepresster Orangensaft (0,1l)

LACHS FRÜHSTÜCK ^{C,A,O}

6,00

Vier Scheiben Räucherlachs mit einem Hauch gemahlenem Pfeffermix & Kräutern, sahnigem Meerrettich & Oliven serviert mit zwei verschiedenen Brötchen & Butter

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK ^{C,G,H}

6,80

Drei warme Mini Butter-Croissants (französischer Art), ein Brötchen serviert mit zwei verschiedenen Marmeladensorten, Schälchen süßer Quark, franz. Weichkäse, würziger Schnittkäse & Butter

KLEINES SINGLE FRÜHSTÜCK ^{G,C}

7,50

auch wahlweise nur Käse bzw. Wurst möglich

Ital. Salami, ital. Mortadella, Hähnchenbrust, Serranoschinken, Ziegenkäse, franz. Brie, würziger Schnittkäse, Kräuterfrischkäse, Konfitüre & Obst serviert mit einem gekochten Ei, zwei verschiedenen Brötchensorten & Butter

DAS GENIESSER FRÜHSTÜCK AL MUNDO ^{C, G,H,D}

Vollmundiger Schnittkäse, würziger Schnittkäse, frz. Weichkäse, Kräuterfrischkäse, milder Ziegenkäse, ital. Salami, ital. Mortadella, Hähnchenbrust, luftgetrockneter spanischer Serranoschinken, eine Scheibe Räucherlachs, Konfitüre, Schälchen Eiweißschock, gekochtes Ei, zwei Brötchen & Mini-Croissants sowie wahlweise ein Glas Prosecco (0,1l) oder frisch gepresster Orangensaft (0,1l)

Für eine Person	9,80
Für zwei Personen	18,00

SÜSSE SÜNDE

CRÊPE EIFFEL ^{C,G,H} **4,00**

Eierkuchen garniert mit einem Obstbouquet & Mandeln

wahlweise verfeinert mit einer Karamell-Sauce oder Apfelmus mit Puderzucker

EIWEIßSCHOCK (QUARKSPEISE) ^{C,G,H} **5,00**

Bestehend aus cremig verrührtem Magerquark, Schmand, Zimt, Vanille & Honig
garniert mit frischem Obst & Mandeln

BRUNCH

ab 11:30 bis 14 Uhr

SALMON PUFFER ^{A,C,D,G} **8,50**

Zwei Kartoffelpuffer belegt mit Avocado-Creme, Salatblatt, Tomaten & Räucherlachs
serviert mit Sahnemeerrettich & Salatbouquet

BRUNCH FRÜHSTÜCK ^{O,H,G,C,A,M}

Bestehend aus Blätterteigröllchen gefüllt mit Rindergehacktem, gebackenem milden Ziegenkäse mit
getrockneten Pflaumen & Mandeln, Avocado-Creme, Oliven mit marinierter Hähnchenbrust, zwei ital.
Wurstsorten, vollmundiger Schnittkäse, Marmelade, Butter, zwei Brötchen & Hausbrot serviert mit
einem Glas Prosecco (0,1l) oder frisch gepresstem Orangensaft (0,1l)

Für eine Person **11,50** Für zwei Personen **21,00**

SAFT

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l **2,80**

EXTRAS

Marmelade **0,60**

Nutella ^{C,G,H} **0,60**

Brötchen **0,80**

Freiland-Ei **1,00**

Zwei Mini Croissants ^{C,G} **1,00**

Brotkorb (verschiedene Brotsorten) ^{C,G,H,A} **2,50**

Da wir jedes einzelne Frühstück frisch zubereiten, viel Freude und Liebe
hineinstecken, kann es manchmal ein bisschen länger dauern.

Wir bitten um Ihr Verständnis und wünschen einen genussvollen Appetit

Ihr **AL MUNDO** Team

VORSPEISEN-MEZZEN

Jede Mezze (serviert mit Hausbrot)	4,90
Drei ausgewählte Mezen	13,50

HAPPY HOUR AUF MEZZEN

Täglich von 20:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Drei ausgewählte Mezen	11,50
Drei ausgewählte Mezen inkl. 0,5l Wein	20,00

zur Auswahl: Bons Ventos, Mesa oder
Flamand Rosé

BABA GHANOUSH ^N

gegrillte und pürierte Auberginen verrührt mit feiner Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl, garniert mit gerösteten Zwiebeln

HOMMUS ^{N, H}

pürierte Kichererbsen verrührt mit feiner Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl

HALLOUMIWÜRFEL ^G

gebratener Halloumikäse (Käse aus Kuh-, Ziegen- & Schafmilch) mit Cherry Tomaten in Zitronen-Kräuter-Knoblauch

GAMBA GAMBA ^{D, O}

gebratene Kleingarnelen mit Zucchini, Tomate & Zwiebeln in Weißwein-Hummer-Knoblauch

AVOCADO-CREME PASTE

Avocado-Creme mit klein gehackten Paprika (leicht pikant)

ROSTO ^{H, L, M, O}

Hackbällchen mit Kartoffeln & Zwiebeln in Koriander-Tomaten-Salsa

BESOFFENE MERGUEZ ^{E, O}

gebratene Merguez (Lamm-Würstchen) mit Champignons, Mandeln & Cherry Tomaten in Honig-Balsamico-Rotwein

RÖLLCHEN ARABIA ^{A, C, H}

Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Rindergehacktem, Zwiebeln, Paprika dazu Joghurt-Knoblauch-Dip

POTATOE HARRISA ^{C, G, M}

würzige Kartoffelspalten mit einem hausgemachten Aioli

TOSTADA AGLIO ^{A, C, G}

Vier warme Knoblauch-Thymian-Baguette-scheiben verfeinert mit Olivenöl & leicht gemahlenem Pfeffer

FALAFEL MANTEL ^{A, C, H, N}

Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Falafel dazu Sesam-Joghurt-Dip

PIMIENTOS DE PADRON

In Olivenöl, Knoblauch & Chili gebratene Minipaprika garniert mit grob gemahlenem Meersalz

MANCHEGO KÄSE ^G

Spanischer Schafskäse garniert mit Oliven & Mandeln

SÜSSE ZIEGE ^{E, G, H}

milder Ziegenkäse mit getrockneten Pflaumen, gerösteten Mandeln & einem Hauch Thymian-Honig

OLIVIA ^G

auch vegetarisch möglich • gebratene Paprika, Zwiebeln, Oliven & Shishtawuk (marinierte Hähnchenbrust nach orientalischer Art) in Zitronen – Knoblauch & Parmesan

SUPPEN

ORANGEN-MANGO-INGWER SUPPE <small>L,G,A</small>	5,20
mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Karotten	
GEMÜSE-TOMATEN SUPPE <small>L,O,H</small>	5,50
würzige Tomaten-Gemüse-Suppe	
SUPPE À LA GAMBA <small>A,D,L,O</small>	6,00€
Würzige Weißwein-Hummer-Knoblauchsuppe mit Kleingarnelen & Gemüse	

SALATE

GROSSER GEMISCHTER SALAT À LA PADRON <small>G,L</small>	7,50€
Gemischter Salat mit Joghurt-Kräuter-Dressing garniert mit gebratenen Minipaprika, Zwiebeln & Tomate	
SALAT ORIENT <small>G,E</small>	9,00
großer gemischter Salat mit gebratenem orientalischem Grillkäse, Cherry Tomaten, Karotten, Paprika & gerösteten Mandeln verfeinert mit getrockneter Minze, Olivenöl & Zitrone, serviert mit Joghurt-Kräuter-Dressing	
SALAT APOLLO <small>M</small>	9,00
großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln & Cherry Tomaten serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT KARIBIK <small>M</small>	9,00
großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate & frischen Mango-Stücken, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT GINGER <small>O,G</small>	9,20
großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate & frischen Melonen-Stücken, gelöscht in Honig-Weißwein-Ingwer, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT MIDDLE EAST <small>G,E,O,M,H</small>	9,50
großer gemischter Salat mit gebratenen Kafta, Zwiebeln, Tomate, getrockneten Pflaumen, gerösteten Mandeln & mildem Ziegenkäse, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT SEASIDE <small>D,M,O</small>	9,90
großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken, Kleingarnelen, Tomaten & Zwiebeln, serviert mit Curry-Senf Dressing	

ENCHILADA & FAJITA

ENCHILADA VEGETARIA ^{A,G,H,L,O} **10,00**

Tortilla gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream

ENCHILADA CHAMPIGNONS ^{G,H,L,O} **10,00**

Tortilla gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Tomate, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream

ENCHILADA DE POLLO ^{A,G,H,L,O} **11,00**

Tortilla gefüllt mit Hähnchenstreifen, verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream

ENCHILADA ARABIA ^{A,G,H,L,O} **11,80**

Tortilla gefüllt mit Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem), verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream

FAJITA VEGETARIA ^{H,L,O,G} **12,00**

Gebratenes Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot

FAJITA DE POLLO ^{H,L,O,G} **13,80**

Gebratene Hähnchenstreifen mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot

FAJITA TRIFFT ORIENT ^{A,G,P,L,C,H} **13,80**

Kafta & Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem) mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot

FAJITA LAMB ^{A,G,P,L,C,H} **15,50**

Lammfleisch aus Haxe mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce, serviert in einer heißen Gußeisenpfanne dazu Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot

FINGER FOOD

CHICKEN WINGS ^{A,L,G} **8,50**

Vier Stück pikante Chicken Wings, dazu eine Schale würzige Kartoffelspalten serviert mit Avocado Dip & Sour-Cream

NACKTER CHEESE BURGER ^{A,L,M,G} **8,90**

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse auf gebratenen Zwiebeln, Tomaten, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup (**ohne Burgerbrot**)

CHEESE BURGER ^{A,L,M,G} **8,70**

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

ORIENT SPICY BURGER ^{A,L,M,G} **9,00**

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse, Kichererbsencreme & Chili, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

HALLOUMI BURGER ^{A,L,M,G} **8,80**

belegt mit Avocadocreme, gebratenem Grillkäse & Zucchini, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

ANGEBOT **2,70**

Auf Wunsch kann zum Finger Food ein kleiner gemischter Salat bestellt werden.

HAUPTGERICHTE

FRANZÖSISCHE PUTENLEBER PFANNE ^{L,E,O} 12,00

Putenleberstreifen mit Prinzessbohnen, Karotten, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in einer Thymian-Rotwein Sauce, serviert mit Kartoffelspalten

POLLO CALVADOS ^{M,L,O} 14,80

Gegrillte Hähnchenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben, Zucchini, Zwiebeln, Karotten & Tomaten in einer Weißwein Honig-Ingwer Sauce, serviert mit Reis

POLLO PFANNE MEDITERRAN ^{L,G,H,O} 15,00

auch vegetarisch möglich • Gegrillte Hähnchenmedaillons auf Gemüse & gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Tomaten-Kräuter Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne dazu Manchego Käse & Oliven

ZÜRICHER ^{A,G,C,L,M,O} 14,80

Zwei panierte Kalbsschnitzel auf gebratenen Champignons, Zwiebeln & Tomaten in einer grünen Pfeffer-Weißwein-Kräuter-Sauce, serviert mit Kartoffelspalten

SALMON PFANNE ^{D,L} 16,00

Lachsstücke, Kleingarnelen mit Gemüse & gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Weißwein-Hummer-Knoblauch-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne

ORIENT TELLER ^{L,O,H} 15,80

Kafta (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem) & Sujuk (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), auf einem Gemüsebett mit Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Kräuter Sauce, zubereitet nach mediterraner Art, serviert mit Knoblauch-Joghurt-Dip & Reis

BUFFALO-KALBS-SPIESS ^{L, M, O, G} 17,00

Besteht aus Rind & Kalb auf gebratenen Prinzessbohnen, Karotten, Zwiebeln & Tomaten in einer Honig-Senf Sauce dazu geriebener Manchego & Kartoffelspalten

GESCHMORTE LAMMHAXE ^{L, M, O} 18,00

Neuseeländische Lammhaxe auf gebratenen Pellkartoffeln, Prinzessbohnen, Zwiebeln, Karotten & Tomaten in eigener Rotwein-Thymian-Sauce

AL MUNDO GRILL ^{L, G, H}

Vier verschiedene Fleisch-Variationen bestehend aus Rinder-Kalbs-Spieß (**Rind: arg. Herkunft**), Kafta & Hähnchenbrust auf gebratenem Gemüse in einer grünen Pfeffer-Tomaten-Sauce serviert mit Avocado Dip & Kartoffelspalten

Für eine Person 18,00

Für zwei Personen 29,50

UNSERE SPECIALS

Freitag bis Sonntag und an Feiertagen, sowie für Vorbestellungen

AL TORORO ^{L,M,G,O} 19,00

Gegrilltes Black Tiger Angus Entre-Côtes (argentinische Herkunft), auf gebratenen Minipaprika, Tomate & Zwiebeln in Zitronen-Knoblauch-Parmesan, serviert mit Kartoffelspalten, Harissa & Aioli-Dip

FAJITA SURF & TURF ^{O,L,D} 19,50

Gegrilltes Black Tiger Angus Entre-Côtes (argentinische Herkunft), auf gebratenen Kleingarnelen mit verschiedenem Gemüse in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Kartoffelspalten, Avocado-Creme & Sour Cream

PASTA

PENNE DIJON-KAFTA <small>E,G,L,M,O</small>	9,80
<small>auch vegetarisch möglich</small> • mit Kaftastreifen, Prinzessbohnen, Karotte, Tomate & Mandeln in einer Honig-Senf Sauce garniert mit geriebenem Manchego Käse	
PENNE ARABIA <small>L,O,G,H</small>	9,80
<small>auch vegetarisch möglich</small> • mit Sujuc (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), & Gemüse in einer Tomaten-Kräuter Sauce	
PENNE SHISHTAWUK <small>L,G,O,A</small>	10,00
<small>auch vegetarisch möglich</small> • gegrillte Hähnchenmedaillons nach orientalischer Art mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in Zitronen-Knoblauch, garniert mit fein geriebenem Parmesan	
PENNE AVOCADO <small>G,L,H,O</small>	9,80
mit Gemüse in einer Avocado-Creme-Cheese-Sauce, garniert mit Oliven & Kräutern	

KINDERGERICHTE

CRÊPE mit Apfelmus <small>C,G,6</small>	4,00
PENNE in Tomaten-Sauce mit Parmesan <small>C,G</small>	4,50
PENNE mit Merguez Würstchen in Tomaten-Sauce <small>C,E</small>	6,00
KINDERSCHNITZEL vom Kalb mit Pommes Frites <small>C,G,A,M,L</small>	6,00

EXTRAS

Schälchen Jalapenos	0,60	3 Tortilla Brote <small>A, C, G</small>	1,00
je Dip Sour-Cream, Chili Paste, Avocado-Cream	0,70	je Beilage Reis, Kräuter-Pellkartoffeln, Country Potatoes, Steak Pommes	3,00

DESSERT

CRÊPE DE LA CANNELLE <small>G,C,E,O,1,2,6</small>	6,00
Crêpe garniert mit karamellisiertem Meersalzmandeln & Apfelwürfeln, serviert mit einer von Zimt umhüllten Vanille-Eis-Kugel	
MOUSSE AU CHOCOLAT TRIFFT HIMBEERPARFAIT <small>O,C,G,6,2</small>	6,50
Hausgemachte Mousse au Chocolat aus Zartbitter Mokka-Schokolade trifft Himbeerparfait mit Schokostreuseln & Minze	
TARTUFO NUSS <small>G,C,E,O,6,2</small>	6,90
Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnuss & Baiserstücken, dazu Obstwürfel in Mokka-Creme	
MANGO-MINZE PARFAIT <small>G,C,O,6</small>	5,50
Hausgemachtes Mousse-Eis mit Mango, Minze & einem Hauch Chilischoten an Himbeersauce	
DREIERLEI <small>O,C,G,2,6</small>	9,00
Bestehend aus Mousse au Chocolat, Himbeerparfait & Nuss Tartufo	

EMPFEHLUNG

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Digestif.

Wählen Sie zwischen
Rum, Obstbrand, Grappa, Spirituosen,
Whiskey oder Cognac

WARME GETRÄNKE

für alle Kaffeesorten verwenden wir
hochwertige ital. Espresso-Kaffeebohnen

Espresso ²	1,90	Milchkaffeeschale ²	4,60
Espresso Macchiato ² mit Milchschaum	2,00	Latte Macchiato ²	3,50
Doppelter Espresso ²	2,60	Heiße dunkle Schokolade	3,30
Cafe Crema ²	2,30	Schoko Mocca ² mit Espresso	3,80
Cappuccino ²	2,80	Chai Latte ²	3,50
Milchkaffee ²	2,90		

FRISCHE TEESORTEN

Unsere frischen Teesorten werden
im Glas serviert

Frischer Pfefferminz Tee mit frischen Pfefferminzblättern	3,70
Frischer Ingwer Tee mit frischem Ingwer & Honig	3,70
Frischer Minze-Thymian- Ingwer Tee mit frischen Pfefferminzblättern, Thymianzweig & Ingwer	3,80
Frischer Pfefferminz Tee nach orientalischer Art mit frischen Pfefferminzblättern & einem Hauch orientalischen Rosenwassers	3,80

EILLES • LOSER TEE

Unsere losen Teesorten werden
in Kännchen serviert

Earl Grey (Schwarzer Tee) Loser, schwarzer Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Ceylon-Darjeeling-China-Blattmisch- ung mit dem pikanten Aromaöl der Bergamottfrüchte.	3,60
Assam (Schwarzer Tee) Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen mit einem malzigen Aroma.	3,60
Grüner Tee Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Tee aus Mittelasien mit weichem Aroma und süß-herber Note.	3,60
Früchte Tee Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Früchtemischung mit Hibiskusblüten, Apfel- stücken, Hagebutten- & Zitronenschalen & Aprikosen- Pfirsich-Aroma.	3,60
Kräutergarten Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras, Rotbusch, Minze & Süßholz, mit einem würzig-süßem Aroma.	3,60

WASSER

Stilles Wasser (Coralba, Italien, Flasche)	0,25l	2,00
Flasche ital. Coralba Wasser (Naturell / Medium)	0,75l*	5,70
Mineralwasser (Adello mit Kohlensäure)	0,2l*	1,60
	0,4l	3,00

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{1,3,6,8}	0,2l*	2,70
Cola Zero ^{1,3,6,8}	0,2l*	2,70
Fanta ^{2,6}	0,2l*	2,70
Sprite ^{2,6}	0,2l*	2,20

*entspricht einer Flasche

SÄFTE & NEKTAR

Säfte auch als Schorle erhältlich

Wir beziehen unsere regionalen Säfte von der Marke Bauer Fruchtsaft

	0,25l	0,4l		0,25l	0,4l
Apfelsaft (naturtrüb)	2,40	3,80	Rhabarber (Nektar)	2,70	3,80
Orangensaft	2,40	3,80	Traubensaft (Direktsaft)	2,70	3,80
Maracuja (Nektar)	2,70	3,80	(Mediterran Merlot)		

CUCUMIS & THOMAS HENRY

Kräuter Limonade Cucumis Flasche 0,33l	3,60	Ultimate Grapefruit Thomas Henry ^{4,9} Flasche 0,2l	2,80
Lavendellimonade Cucumis mit frischer Minze	3,60	Tonic Water Thomas Henry ^{4,11} Flasche 0,2l	2,80
Gurken Limonade Cucumis Flasche 0,33l	3,60	Ginger Ale Thomas Henry ¹ Flasche 0,2l	2,80

FRUCHTIG & SPRITZIG

Wein Spritz 0,1l Weißwein, 0,1l Mineralwasser	3,90	Prosecco Aperol ¹ 4cl Aperol, Prosecco, Orangenscheibe	5,80
Hugo ¹ 2cl Holunderblüten Sirup, Prosecco, Minze	5,80	Aperol Rhabarber Spritz ¹ 4cl Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco	5,90

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Mesa Bianco ¹²

0,1l	0,2l	0,5l	0,75l*
3,00	5,20	11,50	17,00

Beschwingt & leicht, aromatischer Duft exotischer Früchte, mit schönem Volumen.

Trocken | 2018 | Vino de Espana | 13% Vol.

Rebsorte: Verdejo | Sauvignon Blanc | Tempranillo

Rioja Bianco ¹²

3,20	5,50	12,00	18,00
------	------	-------	-------

Fruchtbetonter Weißwein. Aromen von Zitrusfrüchten & grünem Apfel

Trocken | 2018 | Rioja DOC a | 12,5% Vol.

Rebsorte: Verdejo | Sauvignon Blanc

La Grana Dilla Verdejo ¹²

3,50	5,90	12,50	18,50
------	------	-------	-------

Frischer Wein, Aromen von Orangenschalen, Apfel & Fenchel

Trocken | 2018 | Rueda DOP | 13% Vol.

Rebsorte: Verdejo | Sauvignon Blanc

ROTWEIN

Bons Ventos ¹²

0,1l	0,2l	0,5l	0,75l*
3,00	5,20	11,50	17,00

Intensive Fruchtnoten mit weichem Tannin & langem Abgang

Trocken | 2016 | Lisboa Portugal | 13% Vol

Rebsorte: Castelão | Camarate | Tinta Miúda | Touriga Nacional

Lumos Tempranillo ¹²

3,30	5,70	12,50	18,50
------	------	-------	-------

Aromatischer Wein mit Frische aus saftiger Frucht & samtigen Tanninen

Trocken | 2018 | Castilla IGP | 14% Vol.

Rebsorte: Tempranillo

Rioja Tinto ¹²

3,50	5,90	13,00	19,00
------	------	-------	-------

Temperamentvoll mit Beerenaromen

Trocken | 2018 | Rioja DOC a | 13,5% Vol.

Rebsorte: Tempranillo | Garnacha

ROSÉ

Le Flamand ¹²

0,1l	0,2l	0,5l	0,75l*
2,80	4,90	11,00	

Frisch fruchtiger Wein mit dezenter Süße & abgerundeter Säure

Trocken | 2018 | Frankreich | 11,5% Vol.

Rebsorte: Cuvée

Bons Ventos Rosé ¹²

3,00	5,20	11,50	17,00
------	------	-------	-------

Frischer Wein, Aromen von Erdbeeren & rotem Johannisbeeren

Trocken | 2017 | Lisboa Portugal | 12,5% Vol.

Rebsorte: Castelão | Camarate | Cabernet Sauvignon

Rioja Rosado ¹²

3,20	5,50	12,00	18,00
------	------	-------	-------

Fruchtbetonter Wein, Aromen von Himbeeren & Johannisbeeren

Trocken | 2018 | Rioja DOC a | 12,5% Vol.

Rebsorte: Tempranillo | Garnacha

FLASCHENWEINE

ROTWEIN

Ercavio Cencibel Garnacha¹² 0,75l* 25,00

Ausdrucksvoller Wein mit dunklen Frucht-, Beerennoten & feinen Röstaromen.

Im Glas zeigt er sich in einem kräftigen Kirschrot, schön offen & einem Bouquet mit

reifen Kirschen, Brombeeren untermalt von feinstem Havanna-Tabak & dezent-würzigen Röstnoten.

Am Gaumen ausgeglichen mit guter Struktur & Balance, reifen, eleganten Tanninen

& einem langen Nachklang.

Trocken | 2016 | Castilla IGP | 13,5% Vol.

Rebsorte: Tempranillo | Garnacha

Aljibes Cabernet Franc¹² 0,75l* 29,00

Aromatisch & eleganter Wein mit dunklen Früchte & Beeren & rauchigen Noten,

& würzige Kräuter. Eine echte Besonderheit aus Spanien: ein Rotwein aus 100% Cabernet Franc.

Wunderbar aromatisch mit über 14-monatiger Reife in Barrique aus französischer Eiche.

Am Gaumen entfaltet er sich schön elegant & bestens ausbalanciert.

Trocken | 2007 | Castilla IGP | 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Franc

Mauro Cosecha¹² 0,75l* 47,00

Aromatischer Wein mit Noten von schwarzer Kirsche, Brombeere, Hauch von

Muskatnuß, Lakritz & Tabak. Am Gaumen: Feine Balance aus Kraft & Eleganz mit vielen

Beerensaromen. Langanhaltender Genuß, den im Abgang das starke Echo der Brombeere

& schwarze Johannisbeere begleitet.

Trocken | 2016 | Castilla y León IGP | 14% Vol.

Rebsorte: Syrah, Tempranillo

WEISSWEIN

Intuición¹² 0,75l* 27,00

Fruchtiger Elegant floral-aromatischer Wein

Freuen Sie sich auf ein sinnliches Potpourri sommerlicher Aromen, mit perfekter

Balance am Gaumen & einem beeindruckenden Endlos-Finale.

Elegant wie ein Sancerre, mit viel spanischer Lebensfreude.

Trocken | 2018 | Castilla y León IGP | 13% Vol.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Mauro Godello¹² 0,75l* 57,00

Eleganter Weißwein, der mit Vielschichtigkeit & großer Länge überzeugt.

Reife gelbe Pfirsiche, delikate Kräuter & animierende Zitrusfrucht stimmen auf

herrlich animierenden Weißwein-Genuss ein. Am Gaumen frisch, mit perfekt eingebundener,

angenehmer Säure & einer fast salzig anmutenden Mineralität im Nachhall.

Trocken | 2017 | Castilla y León IGP | 13% Vol.

Rebsorte: Godello

* entspricht einer Flasche

PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco (Italien trocken)	0,1l	4,00	Moët & Chandon Imperial Brut	0,75l*	72,50
	0,75l*	19,50			

*entspricht einer Flasche

Herkunft: Frankreich, Rebsorten: Pinot Meunier, Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay

BIER

VOM FASS

König Pilsner	0,4l	3,60
Alster	0,4l	3,30

AUS DER FLASCHE

Benediktiner Weizen Hell / Dunkel	0,5l	4,00	Köstritzer Kellerbier (Naturtrüb)	0,5l	3,80
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,00	König Pilsner Alkoholfrei	0,33l	2,90
Köstritzer Kirsche (Schwarzbier Mix)	0,5l	3,80	Kandis Malz	0,33l	2,90

GIN TONIC

Je ein ausgewählter Gin 4 cl mit
Tonic Water Thomas Henry

Bombay Dry	5,60	Bulldock	6,80
Bombay Sapphire	6,50	Tanqueray No. 10	7,50
		Hendricks	8,50
		Berliner Brandstifter	8,50
		Monkey 47	8,90
		Ber Dry Gin	9,50

MIX GETRÄNKE

Oak Cola 4 cl Oakheart, Cola	5,60	Moscow Mule 4 cl Smirhoff Wodka, Limettensaft, Gurken & Spicy Ginger Ale	7,00
Cuba Libre 4 cl Havana Club 3 Years, Cola	6,00	Horses Neck 4 cl Whiskey Dewars, Zitrone & Ginger Ale	7,50

COCKTAILS

Green Galaxy ^{1,2,11}	6,80
Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft & Ananassaft	
Water Melon Man ^{1,2,11}	6,80
Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Grenadine & Orangensaft	
Maracujasplit ^{1,2,11}	6,80
Wodka, Likör 43, Vanille Sirup, Maracujasaft & Orangensaft	
Pina Colada ^{1,2,11}	6,50
Sahne, Kokos-Sirup, Malibu Rum, Rum & Ananassaft	
Baileys Colada ^{1,2,11}	6,50
Sahne, Kokos-Sirup, Malibu Rum, Baileys & Ananassaft	
Daiquiri Himbeer-Minze ^{1,2,11}	6,50
Bacardi Razz, Zitronensaft, Himbeersirup, Himbeermark & frische Minze	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sportsman ^{1,2,11}	5,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Maracujasaft & Ananassaft	
China Town ^{1,2,11}	5,50
Orangenspalten, Limettenspalten, Himbeersirup & Ginger Ale	
Moskito	5,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Ginger Ale	
Ipanema	5,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker & Ginger Ale	

HAPPY HOUR

Täglich von 17 bis 20 Uhr – Alle Cocktails 4,90 €

CAIPIRINHA & MOJITO

Caipirinha ¹	6,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Cachaca	
Caipirinha Razz ^{1,2,11}	6,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Bacardi Razz & Sprite	
Mojito	6,80
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Havana 3 Years	
Mojito Razz	6,80
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Bacardi Razz & Sprite	

SPECIAL COCKTAILS

Planter's Punch ^{1,2,11}	7,50
73% Rum, Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine & Orangensaft	
Mai Tai	7,50
73% Rum, brauner Rum, Apricot Likör, Mandelsirup, Zitronensaft & Ananassaft	
Diese beiden Cocktails sind von der Happy Hour ausgenommen.	

APERITIF

	5cl
Aperitivo Nonino ^{1,2}	4,50
Martini Dry ^{1,2}	3,80
Martini Bianco ^{1,2}	4,20

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Libanesischer Arak (Anis) ¹	4,30	7,00
Baileys ¹	3,30	5,00
Amaretto	2,90	4,00
Averna	3,00	4,50
Sambucca	3,00	4,50
Limoncello	3,00	4,50

GRAPPA

	2cl	4cl
Hausmarke	3,00	4,50
Reserve	3,50	6,00
Chardonnay	4,00	6,50
Prosecco	4,00	6,50

OBSTBRAND

	2cl	4cl
Williamsbirne	3,00	4,50
Obstler	3,00	4,50
Mirabelle	3,00	4,50
Himbeergeist	3,00	4,50

COGNAC

	2cl	4cl
Remy Martin VSOP	4,50	7,50
Baron Otard	4,30	7,10

RUM

alle Preise in €

	2cl	4cl
Oakheart	2,70	4,00
Bacardi Ron ⁸	4,30	7,00
Botucal ¹²	5,00	8,50
Don Papa	4,30	7,00
Ron Zacapa	6,20	10,90

WODKA

	2cl	4cl
Smirnoff	2,50	3,50
Absolut	3,00	4,50
Niki Vodka	5,20	8,90

TEQUILA

	2cl	4cl
Patrón Silver ¹	5,50	9,50
Patrón Repasado ¹	5,70	9,80

WHISKEY

	2cl	4cl
Welsh Whiskey	4,50	7,50
Glenfiddich	4,00	6,80
Tullamore	3,00	4,50
Glenrothes	4,00	6,50
Dalwhinnie 15	4,00	7,60