

CHILLI CLUB



ASIAN RESTAURANT & BAR
WOK | CURRY | SUSHI

ASIAN SOUL FOOD

Wer die asiatische Küche liebt, ist bei uns genau richtig! Alles abwechslungsreich, kreativ und zu 100% lecker. Unser **CHILLI CLUB** Konzept setzt auf Sushi, Woks, Curries und viele weitere asiatische Themen, die die Einzigartigkeit und Spiritualität Asiens mit europäischen Einflüssen kombinieren. Immer dabei: kulinarische Spitzenqualität, Vielfalt und Frische! Und selbstverständlich ein erstklassiger Service unserer Top-Mitarbeiter. Zudem legen wir besonderen Wert auf fair gehandelte Produkte und Nachhaltigkeit. Entspannen Sie sich in angenehmer Lounge-Atmosphäre und genießen Sie unser Asian Soul Food! Essen, das die Seele streichelt.

Wir im **CHILLI CLUB** engagieren uns ganz besonders für eine hohe Ausbildungsqualität. Unsere Azubis werden mit viel Know-How und Leidenschaft ausgebildet und sind nach ihrer Ausbildung bestens für eine erfolgreiche gastronomische Laufbahn vorbereitet.

*Hinweis für Allergiker ★ Alle Speisen können Spuren von Sesam und Soja enthalten.
Die Liste zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.*

 vegetarisch  vegan



GOOD TO KNOW



CHILI KRESSE →

Die Chilli Kresse stammt aus China, wo dieses sehr beliebte Produkt in vielen Gerichten Verwendung findet – auch als Dekoration. Die Chili Kresse ist mit ihrem pfeffrigen Radieschengeschmack und ihrer rot-grünen Optik ein pikanter und dekorativer Scharfmacher



KUMQUATS →

sind eng verwandt mit den Zitrusfrüchten, gehören aber zur Gattung der Rautengewächse. Die Früchte sind gelb-orange und bis zu 4 cm lang. Die Kumquat hat genauso viel Vitamin C wie ihre große Schwester die Orange.



PAK CHOI →

oder Baby Pak Choi ist ein Kohl und nah verwandt mit Mangold und Spinat. Er enthält Senföle, die antibiotische und reinigende Wirkungen haben. In ihm steckt besonders viel Kalium, Kalzium, reichlich Carotin, Vitamin C und einige B-Vitamine.



SUSHI INGWER →

Gari – die japanische Bezeichnung für den eingelegten Ingwer – dient dazu den Geschmack zwischen einzelnen Sushi-Stückchen zu neutralisieren. Zusätzlich ist er gesund und vitaminhaltig. Im Chilli Club wird dieser in Kirschsaft eingelegt und bekommt dadurch seine leichte rosa Farbe.



WASABI →

auch japanischer Meerrettich, Wassermeerrettich oder Bergstockrose genannt, ist eine zur Familie der Kreuzblütengewächse gehörende Pflanze, deren Wurzel in der Japanischen Küche als scharfes Gewürz dient.



JASMINREIS →

Jasmin Reis wird auch oft als Duftreis bezeichnet, denn beim Kochen verströmt er einen aromatischen blumigen Duft. Das wichtigste Anbauggebiet liegt in Thailand. Andere Anbaugebiete sind Laos, Italien und Vietnam. Die Reissorte ist ein Langkornreis, dessen Korn ein wenig kleiner ist.



INSIDE-OUT SUSHI ROLL →

Die Inside-Out Sushi Rolle oder Uramaki ist im Westen häufiger als in Japan und in westlichen Sushi Bars sehr beliebt. Was die Inside-Out Rolle einzigartig macht, ist die Tatsache, dass sich Reis außen und Nori innen befindet und die Füllung umwickelt.



WAKAME →

ist eine Braunalgenart, die bis zu einem Meter lang werden kann. In Japan und Korea wird sie als Lebensmittel geschätzt. Ursprünglich heimisch an den Küsten Ostasiens, ist sie als eingeführte Art inzwischen in vielen Meeren verbreitet.



EDAMAME →

Der japanische Begriff Edamame bedeutet so viel wie "Bohnen am Zweig" und bezeichnet zum einen die noch unreif geernteten Sojabohnen selbst, als auch die daraus zubereitete und beliebte japanische Vorspeise.



FAMILY & FRIENDS STYLE

PRO PERSON 52 €
(AB 4 PERSONEN)

"SHARE YOUR DINNER"

VORAB

CHILLI CLUB BROT MIX

CHILLI CLUB Brot | Papadam (indische Gewürzcracker) | Naan Brot | Joghurt Minz Dip | Mango Chili Dip | Curry Dip

STICKS | TAPAS | SUSHI

FRÜHLINGSROLLEN VARIATION

HOLY WAN TAN

THAI CHICKEN SATAY

BEEF SATAY "TOKOY STYLE"

CHILLI CLUB'S CALIFORNIA SUSHI ROLL

SURF 'N' TURF SUSHI ROLL

HAUPTGANG

TRANCHEN VOM GEGRILLTEN BLACK ANGUS RINDERFILET

Asia Hollandaise

GEGRILLTER LACHS

Kräutergremolata

THAI ENTE GEBACKEN

Honig Teriyaki Lack

DAZU REICHEN WIR:

Thai Spargel | Blumenkohl | Edamame | Sesambutter
Sweet Potato Fries | Mango Chili Dip | Jasminreis

DESSERT

CHILLI CLUB DESSERTVARIATION

in der Tischmitte serviert

SUSHI

CHILLI CLUB´S CALIFORNIA Surimi _{1,2,a,b} flambiertes Lachstopping Avocado Gurke Frischkäse _g Crispy Pearls _{a1} Gurken Paprika Salsa _k Mango Chutney	€ 15
SCAMPI YUKI Tempura Garnele _{a1} Lachs Topping Gurke Teriyaki Chilisauce _{a,f}	€ 15
CREAMY SALMON Tempura Lachsfilet _{a1} Frischkäse _g Avocado Gurke Wasabi Masago _{1,d}	€ 14
SURF 'N' TURF Sashimi vom Black Angus Rinderfilet Tempura Garnelen _{a1} Avocado Gurke Teriyaki Chilisauce _{a,f}	€ 15
SPICY TUNA Würziges Tatar vom Yellofin Thunfisch _{a,f,k} Avocado Lauch Sesam New Style Sauce _{a,f,k}	€ 15
JOSHI'S PRAWN im Tempuramantel gebacken _{a1} Garnelen Thai Spargel Avocado Teriyaki Sauce _{a,f}	€ 15
CRISPY TUNA im Tempuramantel gebacken _{a1} Thunfisch Paprika Avocado Wasabi Masago _{1,d} Teriyaki Sauce _{a,f}	€ 15
PRINCE im Tempuramantel gebacken _{a1} Lachsfilet Avocado Spargel Paprika veganer Mango Chili Dip ₃	€ 14
CRISPY CHICKEN im Tempuramantel gebacken _{a1} Hähnchenbrust Avocado Sesam New Style Sauce _{a,f,k}	€ 14
 CREAMY VEGGIE Frischkäse _g Gurke Avocado Avocado Topping Mango Chutney Red Beet Basil Sauce _k	€ 13
 CRISPY VEGGIE im Tempuramantel gebacken _{a1} Avocado Spargel Rucola veganer Mango Chili Dip ₃	€ 14
 NO BACON Tempura Spargel _{a1} Avocado flambierter veganer Bacon _{a,f} Frühlingslauch Sesam New Style Sauce _{a,f,k} veganer Mango Chili Dip ₃	€ 14
 NO KING PRAWN vegane gebackene „Garnelen“ _{a,f} Gurke Avocado & Paprika Topping Wan Tan Crunch _{a1} Gurken Paprika Salsa _k Teriyaki Chilisauce _{a,f}	€ 14
 PURE VEGAN ROLL vegane gebackene „Garnelen“ _{a,f} Avocado Gurke Paprika Topping Mango Chutney Red Beet Basil Sauce _k	€ 13
CHILLI CLUB SUSHI MIX Lassen Sie sich von unserem Sushi Chef überraschen.	€ 20

SASHIMI

SASHIMI VARIATION ein Mix aus Sashimi – Thunfisch Lachsfilet	€ 19
THUNFISCH & LACHS SASHIMI VARIATION "NEW STYLE" Thunfisch Lachsfilet geflämmt Sesamöl Chili New Style Sauce _{a,f,k} Sojasauce _a Knoblauch schwarzer Bergpfeffer	€ 20
THUNFISCH ON THE ROCKS rohe Scheiben vom Yellowfin Thunfisch auf Eis serviert	€ 18
LACHS ON THE ROCKS rohe Scheiben vom Superior Lachs auf Eis serviert	€ 16
BEEF SASHIMI flambiertes Sashimi vom Black Angus Rinderfilet Ponzu Sauce _{a1,f} Nussbutter _g Frühlingslauch schwarzer Bergpfeffer	€ 16
 AVOCADO SASHIMI marinierte Avocado Ponzu Nussöl Frühlingslauch Kresse Chili	€ 13

SUSHI-SASHIMI SCHIFF

DAS CHILLI CLUB SPECIAL FÜR 2 PERSONEN	€ 54
• 3 Sushirollen nach Wahl • Thunfisch und Lachsfilet Sashimi • 2 Tempura Garnelen_{a1} • Nigiri Mix	





STARTER

- **BROTMIX**
CHILLI CLUB Brot_{a1} | Papadam (indische Gewürzcracker) | Naan Brot_{a1} |
Joghurt Minz Dip_{11,a,c,g,j} | Mango Chili Dip_{a1,c,j} | Curry Dip₃
- € 8
- **EDAMAME BEANS**
gedünstete ganze japanische Bohnen | grobes Meersalz | Zitrone
- € 8
- **CRISPY TOFU & SEAWEED WAKAME**
gebackener Räuchertofu_{a1,f} | Algensalat_{1,a1,f} | Sesam | Ponzu_{a1,f} | Frühlingslauch
- € 9
- **ASIAN BETTER BALLS**
gebackene Weizen Protein Bällchen_{a,f} | Curry Dip₃
- € 9
- FRÜHLINGSROLLEN**
Huhn_{a1,f} | Gemüse_{a1,f} | Mango Chili Dip_{a1,c,j}
- € 10
- HOLY WAN TAN**
kross gebackener Wan Tan Teig_{a1,b,d,f} | Hähnchen |
Thai Basilikum | Joghurt Minz Dip_{11,a,c,g,j}
- € 10
- THAI CHICKEN SATAY**
Hähnchenbrust nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss |
spicy Erdnusssauce_{2,4,a,e,f} | CHILLI CLUB Coleslaw_{2,4,a,e,k}
- € 12
- BEEF SATAY "TOKYO STYLE"**
Black Angus Beef | Koriander | schwarzer Bergpfeffer |
Teriyaki Chilisauce_{a1,f} | CHILLI CLUB Coleslaw_{2,4,a,e,k}
- € 13

STICKS & TAPAS

- (FÜR 2 PERSONEN)**
- € 30
- FRÜHLINGSROLLEN VARIATION**
Huhn_{a1,f} | Gemüse_{a1,f} | Mango Chili Dip_{a1,c,j}
- HOLY WAN TAN**
kross gebackener Wan Tan Teig_{a1,b,d,f} | Hähnchen | Thai Basilikum |
Joghurt Minz Dip_{11,a,c,g,j}
- THAI CHICKEN SATAY**
Hähnchenbrust nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss |
Spicy Erdnusssauce_{2,4,a,e,f} | CHILLI CLUB Coleslaw_{2,4,a,e,k}
- BEEF SATAY "TOKYO STYLE"**
Black Angus Beef | schwarzer Bergpfeffer |
Teriyaki Chilisauce_{a1,f} | CHILLI CLUB Coleslaw_{2,4,a,e,k}
- PRAWN SATAY "TOKYO STYLE"**
2 gebackene_{a1} & 2 gebratene Prawn Satay | Teriyaki_{a1,f} | Bergpfeffer



ASIAN AUTHENTICS

SOY SALMON confiertes Lachsfilet Wokkartoffeln Frühlingslauch Pak Choi Cherrytomaten Nussbutter _g Ponzu Sauce _{a1,f} Passion Fruit Gel Wan Tan Chip _a	€ 24
CHILLI CLUB´S KING PRAWN 350g Garnelen Sesamöl Knoblauch Kräuter Frühlingslauch Chili Koriander Naan Brot _{a1}	€ 28
BEEF TATAKI "NAHM TOK STYLE" 300g Rumpsteak vom Black Angus rote Zwiebel Gurke Frühlingslauch Chili Minz Dressing _{j,k} Koriander Asia Pancakes _{a1}	€ 29
ENTE PEKING STYLE gebacken Asia Pancakes _{a1} Koriander Frühlingslauch Chili Gurke Hoisin Sauce _{1,a1,f,k}	€ 26

MODERN ASIA

SURF 'N' TURF 200g Rinderfilet vom Black Angus Garnelen Asia Hollandaise _{a,c,f,g}	€ 34
CHATEAUBRIAND 500g Rinderfilet vom Black Angus Kräutergremolata _k Asia Hollandaise _{a,c,f,g}	€ 69
12 HOUR BEEF Sous Vide Black Angus Beef Black Barbecue Lack _{1,2,a1,f} schwarzer Bergpfeffer	€ 30
THAI ENTE gebacken _a Honig Teriyaki Lack _{a1,f} Kräuter Topping _j	€ 26

- BITTE WÄHLEN SIE IHRE 2 BEILAGEN:**
- Thai Spargel | Blumenkohl | Edamame | Sesambutter_{g,k}
 - Jasminreis
 - Sweet Potato Fries | Mango Chili Dip₃
 - kleine Wokkartoffeln | Sesamöl | Frühlingslauch | Meersalz

BOWLS & SALAD

Sie erhalten unsere Bowls und Salate auch vegetarisch.

CHILLI CLUB BOWL Sashimi von Lachs und Thunfisch Asia Gurkensalat _k Avocado Kirschtomaten Edamame Wasabi Masago _{1,d} Shiso Sesam Ponzu Sauce _{a1,f} New Style Sauce _{a,f,k} Sushireis	€ 19
BUDDHA BOWL vegane gebackene „Garnelen“ _{a1,f} Tandoori Blumenkohl Edamame Asia Gurkensalat Cherrytomaten Chilli Club Coleslaw _{2,4,a,e,k} Jasminreis Mango Chili Dip ₃ Teriyaki Sauce _{a1,f}	€ 17
SURF 'N' TURF BOWL Black Angus Beef Garnelen Kirschtomaten Asia Gurkensalat Edamame CHILLI CLUB Coleslaw _{2,4,a,e,k} Wakame _{1,4,k} Salted Caramel Erdnüsse Kräutergremolata _{11,a,c,j} Ponzu Sauce _{a1,f} Jasminreis	€ 19
CRISPY CHICKEN BOWL Hähnchenbrust im Tempuramantel _{a1} Edamame Kirschtomaten Tandoori Blumenkohl CHILLI CLUB Coleslaw _{2,4,a,e,k} Salted Caramel Erdnüsse Spicy Erdnusssauce _{2,4,a,e,f} Teriyaki Sauce _{a1,f} Jasminreis	€ 18
CAESAR SALAD Römersalat Hähnchenbrust Kirschtomaten Gurken gehobelter Parmesan _g geröstete Cashewkerne Caesar´s Dressing _{1,11,a1,c,g,j} CHILLI CLUB Brot _{a1}	€ 16
DUCK SALAD marinierte Blattsalate glasierte Thai Ente _{a,f} Kirschtomaten Gurken Sprossen geröstete Erdnüsse Mango Chili Dressing _{11,a,c,j} CHILLI CLUB Brot _{a1}	€ 16





CURRIES

Wir servieren unsere Curries mit Jasminreis.



- BANGKOK CURRY**
gelbes Curry | Tofu_{a,f} | Cherrytomaten | Pak Choi | Thai Spargel | Blumenkohl | Edamame
- € 19
- MUMBAI CURRY**
gelbes Curry | Lachsfilet | Garnelen | Blumenkohl | Edamame | Karotten | Paprika
- € 20
- MASAMAN BEEF CURRY**
rotes Masaman Curry | Black Angus Beef | Karotten | Pak Choi | Paprika | Kartoffeln | Spitzkohl | Cherrytomaten
- € 20
- BOLLYWOOD CURRY_g**
Tomaten Cashewkern Curry | Hähnchenbrust | Thai Spargel | Karotten | Paprika | Spitzkohl | Koriander
- € 19

WOKS

Die Basis unserer Woks sind Paprika, Karotten, Spitzkohl und Sprossen.

- CRISPY CHICKEN WOK**
Hähnchenbrust im Tempuramantel_{a1} | Pak Choi | Thai Spargel | Teriyaki Sauce_{a1,f} | Honig Sesam
- € 18
- SWEET CURRY COCONUT CHICKEN WOK**
Hähnchenbrust | Kirschtomaten | Edamame | Mango Curry Kokossauce_g
- € 18
- RED THAI WOK**
Black Angus Beef | Thai Mango | Pak Choi | pikante Red Thai Currysauce
- € 20
- ROASTED DUCK WOK**
glasierte Thai Ente_{a1} | Pak Choi | Thai Spargel | würzige Ducksauce_{a1,f}
- € 20

Wählen Sie bei unseren Woks zwischen Jasminreis oder Chinesischen Nudeln.
Sie erhalten unsere Woks auch vegetarisch und vegan.

DESSERTS

- HOT CHOCOLATE CAKE**
heißer, saftiger Schokoladenkuchen_{a,c,g,h} | flüssiger Schokoladenkern_{g,h} | Tonkabohneneis_{c,g}
- € 10
- CHILLI CLUB CRÈME BRULÉÉ**
weiße Schokolade | Espressobohne_{9,c,g} | Nutella Eis_{t,g,h2}
- € 9
- TOKYO STREET CHEESE CAKE_{a,c,g}**
Mango- Maracuja Sauce | Kokos Espuma
- € 9
- HAUSGEMACHTES SORBET UND EIS_g**
- KUGEL € 2,50
- CHILLI CLUB DESSERT VARIATION**
- € 17

SPARKLING & CHAMPAGNER

CRÉMANT ROSÉ BRUT Jülg Pfalz Deutschland	0,10L € 5,50	0,75L € 35,00
PROSECCO SPUMANTE BRUT Vinicola Sartori Negrar Italien	0,10L € 4,90	0,75L € 32,00
CHANDON GARDEN SPRITZ spritzig einzigartig orangig	0,10L € 5,90	0,75L € 39,00
GIN SECCO elegant alternativ prickelnd	0,15L € 7,20	0,75L € 35,00
HUGO ROSÉ Prosecco Spumante Holunderblütensirup Limette Soda Minzrose	0,20L € 7,50	
ROSATO MIO Prosecco Spumante Ramazzotti Rosato Basilikum	0,20L € 7,50	
APEROL SPRITZ Prosecco Spumante Aperol, Orange Soda	0,20L € 7,50	
LILLET BERRY Lillet Blanc Schweppes Wild Berry _{6,7} Beerenmix	0,20L € 7,50	
SOMERSBY APPLE CIDER fruchtig frisch lecker	0,33L € 4,90	
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL großzügig lebhaft harmonisch	0,75L € 75,00	
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL leidenschaftlich strahlend spontan	0,75L € 79,00	
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL frisch fruchtig intensiv	0,75L € 85,00	
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ köstlich lebhaft erfrischend	0,75L € 92,00	



★ Hinweis für Allergiker ★
Weißwein / Rotwein / Sekt /
Champagner / Prosecco
enthalten Sulfite und Schwefel

ROSÉWEIN

VON WINNING WIN WIN ROSÉ Von Winning Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Spätburgunder, Lemberger, St. Laurent, 12,5% Vol.</i> facettenreich elegant rotfruchtig	0,20L € 9,50	0,75L € 33,00
PASSITIVO ROSATO DI PRIMITIVO Paololeo Apulien Italien <i>Rebsorte: Primitivo, 12,5% Vol.</i> frisch beerig ausbalanciert	0,20L € 8,00	0,75L € 29,00
A.DIEHL MERLOT ROSÉ "EINS ZU EINS" FEINHERB A.Diehl Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Merlot, 12% Vol.</i> fruchtig saftig süffig	0,20L € 7,70	0,75L € 27,00

OFFENE WEISSWEINE

CHILLI CLUB EDITION – RIESLING Andreas Bender Mittelmosel-Ruwer Deutschland <i>Rebsorte: Riesling, 12% Vol.</i> leicht mineralisch intensiv	0,20L € 7,10	0,75L € 25,50
MUTMACHA! RIESLING Cusanus Mosel Deutschland <i>Rebsorte: Riesling, 12,5% Vol.</i> ausgewogene Säure zarte Fruchtnoten Weinprojekt des Leaders Club	0,20L € 7,40	0,75L € 27,50
SPREITZER HALLGARTENER BUNTSCHIEFER RIESLING Spreitzer Rheingau Deutschland <i>Rebsorte: Riesling, 11,5% Vol.</i> mineralisch würzig fruchtig belebend	0,20L € 8,20	0,75L € 30,00
MARKUS MOLITOR BLAUSCHIEFER Markus Molitor Mosel Deutschland <i>Rebsorte: Riesling, 12% Vol.</i> fruchtig mineralisch lebhaft	0,20L € 8,20	0,75L € 30,00
GRANS-FASSIAN RIESLING EDITION 9 FEINHERB Grans Fassian Mosel Deutschland <i>Rebsorte: Riesling, 9,5% Vol.</i> aromatisch leicht frisch saftig sommerlich	0,20L € 8,00	0,75L € 29,00
GLIMMERSCHIEFER RIESLING FEINHERB Loersch Mosel Deutschland <i>Rebsorte: Riesling, 10% Vol.</i> leicht rassig würzig	0,20L € 7,40	0,75L € 27,50
SCHEUREBE BUNDSANDSTEIN FEINHERB Bickel-Stumpf Franken Deutschland <i>Rebsorte: Scheurebe, 13% Vol.</i> klar und feinsaftig zart frisch	0,20L € 7,70	0,75L € 28,00

OFFENE WEISSWEINE

CHRISTOPHER BARTH HANDWERK ZWEI ZIMMER KÜCHE BARTH Christopher Barth Rheinhessen Deutschland <i>Rebsorte: Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, 11,5% Vol.</i> schlicht süffig unprätentiös	0,20L € 8,50	0,75L € 31,00
PFAFFMANN SILBERBERG GRAUBURGUNDER Karl Pfaffmann Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Grauburgunder, 13,5% Vol.</i> feinsaftig lebendig frisch	0,20L € 7,70	0,75L € 28,00
LORENZ & SÖHNE PUNKTLANDUNG WEISSBURGUNDER Lorenz & Söhne Nahe Deutschland <i>Rebsorte: Weißburgunder, 12,5% Vol.</i> klar animierend frisch	0,20L € 7,70	0,75L € 28,00
STAHL SAUVIGNON BLANC Winzerhof Stahl Franken Deutschland <i>Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12,5% Vol.</i> exotisch fruchtig ausgewogen	0,20L € 8,20	0,75L € 30,00
METZGER PRACHTSTÜCK BLANC DE NOIR Metzger Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Spätburgunder, 12% Vol.</i> harmonisch trocken frisch fruchtig	0,20L € 7,90	0,75L € 29,00
MAYER AM PFARRPLATZ ASIA CUVÉE Mayer am Pfarrplatz Wien Österreich <i>Rebsorte: Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Traminer, 13% Vol.</i> verführerisch elegant ausgewogen	0,20L € 7,90	0,75L € 29,00
GRÜNER VELTLINER KAMPTAL TERRASSEN Bründlmayer Kamptal Österreich <i>Rebsorte: Grüner Veltliner, 12% Vol.</i> herzhaft weich & fruchtig aromatisches Finale	0,20L € 8,50	0,75L € 31,00
LUGANA CAMILLA MALAVASI DOC Malavasi Lombardei Italien <i>Rebsorte: Trebbiano, 13% Vol.</i> unverwechselbar frisch fruchtig	0,20L € 8,50	0,75L € 31,00
PORCUPINE RIDGE SAUVIGNON BLANC Boekenhoutskloof Western Cape Südafrika <i>Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13% Vol.</i> sortentypisch klar brillant	0,20L € 7,70	0,75L € 28,00
STELLENRUST CHENIN BLANC Stellenrust Stellenbosch Südafrika <i>Rebsorte: Chenin Blanc, 13,5% Vol.</i> verführerisch trocken intensive Aromen gut eingebundene Säuren	0,20L € 7,90	0,75L € 29,00
PENFOLDS KOONUNGA HILL CHARDONNAY Penfolds Koonunga Hill Australien <i>Rebsorte: Chardonnay, 12% Vol.</i> füllig frisch saftig feinfruchtig zartwürzig finessenreich elegant	0,20L € 8,20	0,75L € 30,00

WEISSWEIN FLASCHE

FRIEDRICH BECKER GRAUBURGUNDER KALKMERGEL Freidrich Becker Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Grauburgunder, 13% Vol.</i> lebendige Säure frisch beeindruckender Abgang	0,75L € 52,00
DR. LOOSEN RIESLING ERDENER TREPPCHEN GG ALTE REBEN Dr. Loosen Mosel Saar Ruwer Deutschland <i>Rebsorte: Riesling, 12,5% Vol.</i> frisch perfekte Frucht delikate Mineralität	0,75L € 59,00
MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER Markus Schneider Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Grauburgunder, 12,5% Vol.</i> genial feine Früchte kräftig und cremig	0,75L € 37,00
MARKUS SCHNEIDER WEISSBURGUNDER Markus Schneider Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Weißburgunder, 12,5% Vol.</i> elegant gut strukturiert ausdrucksstark	0,75L € 37,00
CLOUDY BAY TE KOKO SAUVIGNON BLANC Cloudy Bay Marlborough Neuseeland <i>Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13% Vol.</i> exotisch schöne Säure complex langer Abgang	0,75L € 79,00
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC Cloudy Bay Marlborough Neuseeland <i>Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13% Vol.</i> rein intensiv fruchtig	0,75L € 59,00
CAPE MENTELLE SAUVIGNON BLANC – SÉMILLON Cape Mentelle Margaret River Australien <i>Rebsorte: Sauvignon Blanc, Semillon, 12% Vol</i> intensiv elegant mineralisch	0,75L € 49,00
DOMAINE WILLIAM FÈVRE CHABLIS William Fèvre Burgund Frankreich <i>Rebsorte: Chardonnay, 13% Vol.</i> mineralisch filigran & schlank komplexe Frucht	0,75L € 55,00



OFFENE ROTWEINE

CHILLI CLUB EDITION – CUVÉE Andreas Bender Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon 13% Vol.</i> ausgeprägt elegant weich	0,20L € 7,10	0,75L € 25,50
PFAFFMANN MERLOT Pfaffmann Pfalz Deutschland <i>Rebsorte: Merlot, 13,5% Vol.</i> fruchtig harmonisch weich	0,20L € 7,40	0,75L € 27,50
PRIMITIVO DI MANDURIA PASSO DEL CARDINALE Paololeo Apulien Italien <i>Rebsorte: Primitivo, 14% Vol.</i> elegant intensiv vollmundig	0,2L € 8,00	0,75L € 29,00
LE GRAND RÊVE RÉSERVE Sca Fonjoya Languedoc-Roussillon Frankreich <i>Rebsorte: Syrah, Grenache, Mourvèdre, 13,5% Vol.</i> kraftvoll fruchtgeladen saftige Fülle	0,2L € 7,70	0,75L € 28,00
TELMO RODRIGUEZ CORRIENTE BUENO DE DIARIO Telmo Rodriguez Rioja und Navarra Spanien <i>Rebsorte: Garnacha, Graciano, Tempranillo, 13,5% Vol.</i> komplex volumig sanft	0,2L € 9,00	0,75L € 32,00
MONTECILLO RIOJA CRIANZA Montecillo Rioja Spanien <i>Rebsorte: Garnacha, Tempranillo, 13,5% Vol.</i> fruchtig samt weich	0,20L € 8,00	0,75L € 29,00
KAIKEN CABERNET SAUVIGNON Montes Mendoza Argentinien <i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, 14 Vol.</i> körperreich vollmundig beachtlicher Nachhall	0,2L € 7,70	0,75L € 28,00
FINCA LAS MORAS LOS INTOCABLES BLACK MALBEC Finca las Moras San Juan Argentinien <i>Rebsorte: Malbec, 13,5% Vol.</i> tiefdunkel intensiv fruchtig	0,20L € 8,50	0,75L € 31,00
HEARTLAND SHIRAZ Heartland Langhorne Creek Australien <i>Rebsorte: Shiraz, 14,5% Vol.</i> konzentrierte Aromen fruchtig verführerisch	0,2L € 8,50	0,75L € 31,00
PENFOLDS KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds Koonunga Hill Australien <i>Rebsorte: Shiraz, Cabernet, 14,5% Vol.</i> beerig fruchtig floral würzig	0,20L € 8,50	0,75L € 31,00

ROTWEIN FLASCHE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Sartori di Verona Venetien Italien <i>Rebsorte: Rondinella, Corvina Veronese, Corvinone, Oseleta, Croatina, Rondinella 15,5% Vol.</i> Tiefes Rubinrot fruchtige Aromen feine klare Mineralität	0,75L € 59,00
BAROLO DOCG De Marie Piemont Italien <i>Rebsorte: Nebbiolo, 14,5% Vol.</i> herb kräftig sehr guter Abgang	0,75L € 62,00
FANTINI EDIZIONE 19 CINQUE AUTOCTONI Farense Abruzzen Italien <i>Rebsorte: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negramaro, Malvasia Nera, 14,5% Vol.</i> aromatisch vollmundig hervorragend	0,75L € 52,00
SODALE MERLOT LAZIO IGP Famiglia Cotarella / Falesco Latium Italien <i>Rebsorte: Merlot, 14% Vol.</i> saftig & sinnlich harmonisch leuchtendes Rubinrot	0,75L € 50,00
TORRE MIGLIORI MONTEPULCIANO DOCG Cerulli Spinozzi Abruzzen Italien <i>Rebsorte: Montepulciano, 15,5% Vol.</i> tiefes Rubinrot fruchtige Aromen feine klare Mineralität	0,75L € 47,00
CHÂTEAU ROZIER SAINT-EMILION GRAND CRU Vignobles Saby Bordeaux Frankreich <i>Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, 14% Vol.</i> seidige Tannine duftige Aromen wunderschöne Saftigkeit und Frische	0,75L € 46,00
MARQUES DE RISCAL RIOJA RESERVA DOCA Marques de Riscal Rioja Spanien <i>Rebsorte: Tempranillo, Mazuelo, Graciano, 15% Vol.</i> zarte Gewürznoten reife Frucht samt und weich	0,75L € 46,00
ROBERT MONDAVI NAPPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON Robert Mondavi Kalifornien USA <i>Rebsorte: 84% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 5% Merlot, 3% Petit Verdot, 14% Vol.</i> tiefes Rubinrot fruchtige Aromen feine klare Mineralität	0,75L € 70,00
KAIKEN ULTRA MALBEC Kaiken Mendoza Argentinien <i>Rebsorte: Malbec, 14,5% Vol.</i> ultratiefes Violett feine Würze vollmundig & verführerisch	0,75L € 48,00



FASSBIERE

BECK'S frisch pur echt	0,30L € 3,90	0,50L € 5,90
HAAKE BECK KRÄUSEN naturtrüb nordisch fein-gelb	0,30L € 3,90	0,50L € 5,90
FRANZISKANER frisch dezent würzig	0,30L € 3,90	0,50L € 5,90

FLASCHENBIERE

BECK'S frisch pur echt	0,33L € 3,90
BECK'S ALKOHOLFREI nordisch klar gut	0,33L € 3,90
TIGER BEER asiatisch frisch tiefgolden	0,33L € 3,90
FRANZISKANER ALKOHOLFREI belebend erfrischend alkoholfrei	0,50L € 5,90
FRANZISKANER KRISTALL spritzig fruchtig schlank	0,50L € 5,90
FRANZISKANER DUNKEL vollmundig samtig weich	0,50L € 5,90
VITAMALZ erfrischend malzig alkoholfrei	0,33L € 3,90



HOMEMADE LEMONADES

HOLUNDER MINZE	0,40L € 5,90
GURKE	0,40L € 5,90
BASILIKUM GURKE	0,40L € 5,90
ZITRONE LIMETTE	0,40L € 5,90
WALDBEERE	0,40L € 5,90

HOMEMADE ICE TEAS

INGWER	0,40L € 5,90
HOLUNDER	0,40L € 5,90
PFIRSICH	0,40L € 5,90
ERBEER VANILLE	0,40L € 5,90
WALDBEERE	0,40L € 5,90
ZITRONE LIMETTE INGWER	0,40L € 5,90

CHILLI CLUB GLÄSER

Ihnen gefallen unsere Gläser?

4ER SET **TUMBLER** € 20
4ER SET **LONGDRINK** € 25



SCHAUEN SIE IN
UNSEREM SHOP VORBEI:
GASTROCONSULTING-SHOP.DE



PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

ROSSINI Moët Imperial Black Erdbeer _{1,1}	€ 10,50
BELLINI Moët Imperial Black Pfirsich ₁	€ 10,50
LILLET CLUB Moët Imperial Black Lillet Blanc Gurke	€ 10,50
OLD CUBAN Moët Imperial Black Ron Pampero Blanco Limettensaft Minze	€ 10,50
ESPRESSO MARTINI Russian Standard Vodka Kahlúa Espresso	€ 9,90
WHITE RUSSIAN Russian Standard Vodka Kahlúa Sahne	€ 9,50
COSMOPOLITAN Russian Standard Cointreau Limettensaft Cranberrysaft	€ 9,50
PALMETTO Ron Pampero Aniversario Antica Formula Angostura Bitters	€ 10,50
POET`S MARTINI Tanqueray Gin Antica Formula Benedectine D.O.M.	€ 9,90
MANHATTAN Canadian Club Antica Formula Angostura	€ 9,50
GIMLET Tanqueray Gin Limettensaft	€ 9,50
DAIQUIRI Ron Pampero Blanco Zitronensaft Zucker Zuckerrand	€ 9,50
MARGARITA Sierra Tequila Cointreau Limettensaft Salzrand	€ 9,50
OLD FASHIONED Makers Mark Angostura Bitters Orange Zucker	€ 9,90
NEGRONI Tanqueray Gin Campari Antica Formula	€ 9,90



FIZZES & SOURS

SAKE PEACH SOUR Choya Sake Junmai Pepino Peach Zucker Zitrone	€ 9,90
ROSATO VIVA Ramazzotti Rosato Zucker Zitrone	€ 9,90
APEROL SOUR Aperol ₁ Orange Zucker Zitrone	€ 9,90
WHISKEY SOUR Bourbon Zucker Zitrone	€ 9,90
GIN FIZZ Tanqueray Gin Zucker Zitrone Soda	€ 9,90
MELON FIZZ Melonenlikör Zucker Zitrone Soda	€ 9,90
RHABARBER FIZZ Rhabarberlikör ₁ Zucker Zitrone Soda	€ 9,90

CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

GIN BUCK Tanqueray Gin Zitrone Ginger Ale	€ 9,90
SOLERO Russian Standard Vodka Likör 43 Vanillesirup Maracuja Orange Sahne	€ 9,90
MOSCOW MULE Russian Standard Vodka Limettensaft Ginger B.	€ 9,90
BOMBAY CRUSHED Bombay Sapphire Kumquats weißer Rohrzucker Maracujasaft	€ 9,90
LONG ISLAND ICED TEA Tanqueray Gin Russian Standard Vodka Triple Sec Sierra Tequila Ron Pampero Blanco Zitrone Coca-Cola _{1,3,9,11}	€ 12,00
MAI TAI Ron Pampero Blanco Old Pascas Jamaica Rum Triple Sec Mandel Limettensaft Ananas ₃ Old Pascas 73%	€ 12,00
PIMM'S NO.1 Pimm's Ginger Ale Gurke Orange Zitrone	€ 9,90
LYNCHBURG LEMONADE Jack Daniel's Triple Sec Sprite Limettenspalten	€ 9,90

CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

GIN BASIL SMASH Tanqueray Gin Basilikum Limettensaft Zuckersirup	€ 9,90
MOJITO Ron Pampero Blanco Limettensaft weißer Rohrzucker Minze Soda	€ 10,50
CAIPIRINHA Canario Cachaça Limettensaft weißer Rohrzucker	€ 9,90
HERBSTBLÜTE Russian Standard Vodka Holunderblütensirup Zitronensaft Maracuja Orange	€ 9,90
PLANTERS PUNCH Old Pascas Jamaica Rum Grenadine _{1,1} Orange Ananas ₃ Zitrone Angostura Muskatnuss	€ 9,90
LIGHTS OF HAVANA Melonenlikör ₁ Malibu frischer Limettensaft Orange Ananas ₃	€ 9,90
SINGAPORE SLING Tanqueray Gin Cherry Heering D.O.M. Benedictine Cointreau Grenadine _{1,1} Limettensaft Angostura Soda	€ 10,50
PIÑA COLADA Ron Pampero Blanco Ananas ₃ Coconut Sahne	€ 9,90
FROZEN MANGO DAIQUIRI Ron Pampero Blanco frischer Zitronensaft Mango Zucker	€ 9,90
FROZEN MANGO MARGARITA Sierra Tequila Blanco Cointreau Limettensaft Mango	€ 9,90
FROZEN STRAWBERRY MARGARITA Sierra Tequila Blanco Cointreau Limettensaft Erdbeer _{1,1}	€ 9,90
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI Ron Pampero Blanco Zitronensaft Erdbeer _{1,1}	€ 9,90
BAHAMA MAMA Ron Pampero Blanco Old Pascas Jamaica Rum Malibu Grenadine _{1,1} Orange Ananas ₃ Zitrone	€ 9,90
SEX ON THE BEACH Russian Standard Vodka Pepino Peach Lime Cranberry Ananas ₃	€ 9,90

DRIVERS – ALKOHOLFREI

COOL MANGO Mango ₃ Orange Zitrone Coconut frische Minze	€ 6,90
CHINA TOWN Orange Ananas ₃ Zitrone Holunderblütensirup ₁	€ 6,90
IPANEMA Limette weißer Rohrzucker Limettensaft Ginger Ale _{1,3}	€ 6,90
KUMITO Ginger Ale _{1,3} Maracuja Limettensaft Kumquats Minze	€ 6,90
SAFER SEX Ananas ₃ Cranberry Limettensaft Grenadine _{1,1}	€ 6,90
SPORTSMAN Grenadine _{1,1} Mango ₃ Orange Zitrone	€ 6,90
SMASHED HERBS Koriander Orange Maracuja Ingwersirup Limettensaft Ginger Ale _{1,3}	€ 6,90
SUMMERDAY Ananas ₃ Orange Zitrone Erdbeer _{1,1}	€ 6,90
VIRGIN MOJITO Minze weißer Rohrzucker Limettensaft Ginger Ale _{1,3}	€ 6,90



GIN 4CL

SLAIT GIN	€ 8,50
SLAIT BERRY	€ 8,50
MITNIG	€ 8,50
MITNIG 58	€ 8,50
ROKU GIN	€ 8,50
GIN MARE	€ 9,50
GIN SUL	€ 9,50
BROCKMAN GIN	€ 9,50
BOMBAY SAPPHIRE	€ 8,00
TANQUERAY	€ 8,00
TANQUERAY SEVILLA	€ 9,00
HENDRICK'S	€ 9,00
MONKEY 47	€ 9,50

WHISKEY 4CL

NIKKA (JAPANESE WHISKEY)	€ 8,50
SUNTORY TOKI (JAPANESE WHISKEY)	€ 8,50
PEAKY BLINDERS	€ 8,50
WILD TURKEY	€ 8,50
MONKEY SHOULDER	€ 8,50
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 12,00
LAPHROAIG 10 YEARS	€ 8,50
OBAN 14 YEARS	€ 10,50
JOHNNIE WALKER RED LABEL,	€ 7,00
JAMESON	€ 7,00
CANADIAN CLUB	€ 7,00
MAKERS MARK	€ 7,50
JIM BEAM	€ 6,50
JACK DANIEL'S	€ 7,00

VODKA 4CL

RUSSIAN STANDARD	€ 6,50
HAKU VODKA	€ 8,00
BELVEDERE	€ 10,00
ABSOLUT	€ 8,00
GREY GOOSE	€ 10,00

TEQUILA 2CL

SIERRA SILVER I REPOSADO	€ 2,90
--------------------------	--------



RUM 4CL

RON PAMPERO BLANCO	€ 7,00
RON PAMPERO ANIVERSARIO	€ 8,00
DON PAPA BAROKO	€ 10,00
RON BOTUCAL RESERVA EXCL. 12 AÑOS	€ 8,50
RON ZACAPA 23 AÑOS	€ 10,00
HAVANA CLUB 3 AÑOS	€ 6,50
HAVANA CLUB 7 AÑOS	€ 8,00

BRANDY & COGNAC 2CL

HENNESSY X.O.	€ 10,50
CARLOS I	€ 5,50
CARDENAL MENDOZA	€ 5,50

OBSTBRÄNDE 2CL

ZIEGLER WILLIAMSBIRNE	€ 6,00
ZIEGLER WALDHIMBEERE	€ 6,00
ZIEGLER MIRABELLE	€ 6,00
ZIEGLER WILDKIRSCH	€ 7,50

GRAPPA 2CL

GRAPPA PINOT CHARDONNAY <i>Rebsorte: Pinot Grigio, Chardonnay, 40% Vol.</i>	€ 5,00
GRAPPA FRIAULIANA <i>Rebsorte: Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, 50% Vol.</i>	€ 5,00
GRAPPA FRIAULIANA STRAVECCHIA RESERVA BARRIQUE <i>Rebsorte: Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, 50% Vol.</i>	€ 5,00
POLI MIELE – GRAPPALIKÖR <i>zartgelber Honiglikör auf Grappabasis, 35 % Vol.</i>	€ 5,00

BITTERS, ANISÉES & LIKÖRE

CAMPARI,	4CL € 4,90
BAILEYS	4CL € 4,90
SAMBUCA MOLINARI	2CL € 2,90
RAMAZZOTTI	2CL € 2,90
AVERNA	2CL € 2,90
FERNET BRANCA	2CL € 2,90
JÄGERMEISTER	2CL € 2,90
FRANGELICO,	2CL € 2,90
LIKÖR 43	2CL € 2,90

VERMOUTH 5CL

MARTINI BIANCO, / ROSSO, / EXTRA DRY,	€ 5,00
---------------------------------------	--------



SOFTS

SAN PELLEGRINO	0,25L € 2,90	0,75L € 7,50
ACQUA PANNA – OHNE KOHLENSÄURE	0,25L € 2,90	0,75L € 7,50
COCA-COLA _{1,3,9,11}	0,25L € 2,90	0,40L € 3,90
COCA-COLA LIGHT _{1,3,9,11}	0,25L € 2,90	0,40L € 3,90
COCA-COLA ZERO _{1,3,9,11}	0,25L € 2,90	0,40L € 3,90
SPRITE ₁₁	0,25L € 2,90	0,40L € 3,90
FANTA _{1,2,3}	0,25L € 2,90	0,40L € 3,90
LIFT APFELSAFTSCHORLE ₂	0,25L € 2,90	0,40L € 3,90
SCHWEPES BITTER LEMON _{3,10}		0,20L € 2,90
SCHWEPES DRY TONIC WATER ₁₀		0,20L € 2,90
SCHWEPES GINGER ALE _{1,3}		0,20L € 2,90
FEVER TREE TONIC WATER ₁₀		0,20L € 3,90
FEVER TREE MEDITERANEAN TONIC ₁₀		0,20L € 3,90
RED BULL _{9,11,14}		0,25L € 4,50
GRANINI SÄFTE APFEL NATURTRÜB ₃ ANANAS ₃ ORANGE TOMATE		0,25L € 3,50
GRANINI NEKTARE RHABARBER MARACUJA BANANE ₃ KIRSCHEN MANGO ₃ CRANBERRY		0,25L € 3,50
ALLE SÄFTE UND NEKTARE AUCH ALS SCHORLE		0,40L € 4,50

HOT DRINKS

ESPRESSO ₉	€ 2,50
ESPRESSO MACCHIATO _{9,G}	€ 3,20
CAPPUCCINO _{9,G}	€ 3,90
LATTE MACCHIATO _{9,G}	€ 4,30
KAFFEE ₉	€ 2,90
HEISSE SCHOKOLADE _G	€ 4,50
PFEFFERMINZTEE MIT FRISCHER MINZE	€ 4,50
INGWERTEE MIT FRISCHEM INGWER	€ 4,50
TEE MIT FRISCHER MINZE UND FRISCHEM INGWER	€ 4,90

EILLES TEA – DIAMOND

DARJEELING ROYAL SCHWARZTEE famos spritzig-frisch zartorange Tassenfarbe	€ 3,50
EARL GREY PREMIUM BLATT edel Darjeeling-Assam-Blattmischung Bergamotte-Früchte	€ 3,50
ROOIBOS VANILLA KRÄUTERTEE südafrikanischer Rotbusch Vanillearoma süße Geschmacksnote	€ 3,50
SOMMERBEEREN sommerliche Apfelstücke Hibiskusblüten Hagebuttenschalen Holunderbeeren	€ 3,50
SONNE ASIENS – ZARTER GRÜNTEE zartherb frisch aromatisch	€ 3,50



CHILLI CLUB BREMEN

Am Weser-Terminal 8 | 28217 Bremen

T +49 (0)421 390 99 000

E info@chilliclub-bremen.de

www.chilliclub.de

CHILLI CLUB



LIEBLINGSPLATZ
EINFACH ONLINE
RESERVIEREN.



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

Alle Speisen können Spuren von Sesam und Soja enthalten.

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Eihühner, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin