

CHILLI CLUB



ASIAN RESTAURANT & BAR
WOK | CURRY | SUSHI

ASIAN SOUL FOOD

Wer die asiatische Küche liebt, ist bei uns genau richtig! 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 ihrem Abschluss bestens für eine erfolgreiche gastronomische Laufbahn vorbereitet.

HINWEIS FÜR ALLERGIKER: ALLE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON SESAM, NÜSSEN UND SOJA ENTHALTEN. DIE LISTE ZU DEN ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.



GOOD TO KNOW



ERBSENKRESSE

Bei der fälschlicherweise als Erbsenkresse immer häufiger erhältlichen Delikatesse handelt es sich in Wahrheit um die jungen Sprossen von Erbsen und nicht etwa um eine Kressesorte. Das leckere Gemüse besteht aus den zarten Blättchen, Stielen und Ranken der kleinen Erbsenpflanze.



TOBIKO

Tobiko ist der Rogen des Fliegenfisches. Es sind also die Fischeier, so ähnlich wie bei dem bekannteren Kaviar, bei dem die Fischeier allerdings vom Stör kommen. Der Kaviar des fliegenden Fisches ist eine Delikatesse.



UNAGI

Unagi ist das japanische Wort für Süßwasser-Aal und eine japanische Fischspezialität, die in einem aufwändigen Prozess zubereitet wird.



SHICHIMI TOGARASHI

wörtl. „Sieben-Gewürz-Chilipfeffer“ ist eine gebräuchliche japanische Gewürzmischung aus 7 Zutaten.



MALDON SEA SALT

Zart-knusprige Meersalzflocken, die eine perfekt ausgewogene Zusammensetzung aus natürlichen Mineralien bieten und jedes einzelne Gericht mit ihrem frischen, intensiven und reinen Geschmack veredeln.



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

„SHARE YOUR DINNER“

VORAB

CHILLI CLUB BROT MIX

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

STICKS | TAPAS | SUSHI

FRÜHLINGSROLLEN VARIATION

HOLY WAN TAN

THAI CHICKEN SATAY

BEEF SATAY „TOKYO STYLE“

CHILLI CLUB'S CALIFORNIA SUSHI ROLL

SURF 'N' TURF SUSHI ROLL

HAUPTGANG

TRANCHEN VOM GEGRILLTEN BLACK ANGUS RINDERFILET

Asia Hollandaise

GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN

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

PRO PERSON 55€
(AB 4 PERSONEN)

SUSHI

SURF 'N' TURF

€ 16

Sashimi vom Black Angus Rinderfilet | Tempura Garnelen_{a1,b} |
Avocado | Gurke | Togarashi Mayo_{3,k} | Cherry-Yaki_{1,a1,f,k}

UNAGI PRAWN

€ 16

Tempura Garnele_{a1,b} | Unagi Topping | Sesam |
Gurke | Cherry-Yaki_{1,a1,f,k}

SPICY TUNA

€ 15

würziges Tatar vom Yellofin Thunfisch_{a,f,k} | Gurke | Lauch |
Tobiko_d | New Style Sauce_{a,f,k}

CREAMY SALMON

€ 15

Tempura Lachsfilet_{a1} | Frischkäse_g | Avocado | Gurke | Tobiko_d

CHILLI CLUB'S CALIFORNIA

€ 16

Surimi_{1,2,a,b} | flambiertes Sashimi Lachsfilet | Avocado |
Gurke | Frischkäse_g | Spiced Sesam Pearls_{a1,k} |
Spicy Mayo_{3,k} | Mango Chutney

JOSHI'S PRAWN

€ 15

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Garnelen_b | Thai Spargel |
Avocado | Teriyaki Sauce_{a,f}

CRISPY TUNA

€ 16

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Thunfisch | Paprika |
Avocado | Tobiko_d | Teriyaki Sauce_{a,f}

PRINCE

€ 14

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Lachsfilet | Avocado |
Spargel | Mango Chili Dip₃ | Sesam

CRISPY CHICKEN

€ 14

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Hähnchenbrustfilet | Avocado |
Lauch | Sesam | New Style Sauce_{a,f,k}





UNSERE CHERRY-YAKI IST EINE EIGENKREATION AUS FRUCHTIGER TERIYAKI-SAUCE MIT KIRSCHNOTE.

SUSHI



VEGAN LAXX ROLL

€ 15

veganes Lachs-Sashimi Topping | gebackener Spargel |
Paprika | Frühlingslauch | Spicy Mayo_{3,k} |
Spiced Sesam Pearls_{a1,k} | Schnittlauch



GREEN VEGAN ROLL

€ 14

vegane "Garnelen"_{a1,f} | Gurke | Frühlingslauch | Avocado Topping |
Togarashi Mayo_{3,k} | Spicy Teriyaki | Rucola



PURE VEGAN ROLL

€ 14

vegane gebackene "Garnelen"_{a1,f} | Paprika | Gurke |
Avocado Topping | New Style Sauce_{a1f,k} | Spicy Mayo_{1,3,k}



CRISPY VEGAN

€ 14

im Tempuramantel gebacken_{a1} | Avocado |
Spargel | Rucola | Mango Chili Dip₃



CREAMY VEGGIE

€ 14

Frischkäse_g | Gurke | Avocado | Avocado Topping |
Mango Chutney | Togarashi Mayo_{3,k} | Shiso

CHILLI CLUB SUSHI MIX

€ 20

Lassen Sie sich von unserem Sushi Chef überraschen.



SASHIMI

SASHIMI VARIATION

€ 19

Ein Mix aus Sashimi – Thunfisch | Lachsfilet

THUNFISCH & LACHS SASHIMI VARIATION „NEW STYLE“ € 20

Thunfisch | Lachsfilet | gebläut | Sesamöl | Chili |

New Style Sauce_{a,f,k} | Sojasauce_a |

Knoblauch | schwarzer Bergpfeffer

BEEF SASHIMI

€ 16

flambiertes Sashimi vom Black Angus Rinderfilet |

Ponzu Sauce_{a1,f} | Nussbutter_g |

Frühlingslauch | schwarzer Bergpfeffer



SUSHI-SASHIMI SCHIFF

DAS CHILLI CLUB SPECIAL FÜR 2 PERSONEN

€ 56

- 3 Sushirollen nach Wahl
- Thunfisch und Lachsfilet Sashimi
- 2 Tempura Garnelen_{a1,b}
- Nigiri Mix

STARTER



BROTMIX

€ 8

CHILLI CLUB Brot_{a1, k} | Papadam (indische Gewürzcracker) |
Naan Brot_{a1} | Mango Chili Dip_{a1, c, j} | Curry Dip₃ | Chili Sesam Dip_{a1, 3, c, g, k}



EDAMAME BEANS

€ 8

gedünstete ganze japanische Bohnen_{a1, f, k} |
grobes Meersalz | Zitrone



SPICED EDAMAME

€ 9

gedünstete ganze japanische Bohnen |
Sesam- Ingwermarinade & Soja_{a1, f, k}



SEAWEED WAKAME

€ 7

mit Sesam marinierter Goma Algensalat_{1, a1, f}

FRÜHLINGSROLLEN

€ 10

Huhn_{a1, f} | Gemüse_{a1, f} | Mango Chili Dip_{a1, c, j}

HOLY WAN TAN

€ 10

kross gebackener Wan Tan Teig_{a1, b, d, f} | Hähnchen |
Thai Basilikum | Chili Sesam Dip_{a1, 3, c, g, k}

KING PRAWN SATAY

€ 16

in Tempura gebackene Garnelen_{a1} |
Mango Chili Dip_{a1, c, j} | Teriyaki Chilisauce_{a1, f}

THAI CHICKEN SATAY

€ 12

Hähnchenbrustfilet nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss |
Spicy Erdnusssauce_{2, 4, a, e, f}

BEEF SATAY „TOKYO STYLE“

€ 13

Black Angus Beef | Koriander | schwarzer Bergpfeffer |
Teriyaki Chilisauce_{a1, f}

GYOZA

€ 10

Chinesische Dumplings_{a1, f, k} mit Hähnchen & Gemüse
in Nussbutter gebraten | Ingwer-Sesam Vinaigrette |
Frühlingslauch | Sesam

SHARE YOUR FOOD

**KLEINER TIPP: BESTELLEN SIE VERSCHIEDENE
GERICHTE UND TEILEN SIE NOCH MEHR GENUSS!**





STICKS & TAPAS

(FÜR 2 PERSONEN) | € 30

FRÜHLINGSROLLEN VARIATION

Huhn_{a1,f} | Gemüse_{a1,f}

HOLY WAN TAN

Kross gebackener Wan Tan Teig_{a1,b,d,f} | Hähnchen | Thai Basilikum |
Chili Sesam Dip_{a1,3,c,g,k}

PRAWN SATAY

gegrillte Garnelen | schwarzer Bergpfeffer | Teriyaki Chilisauce_{a1,f}

THAI CHICKEN SATAY

Hähnchenbrustfilet nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss |
Spicy Erdnusssauce_{2,4,a,e,f}

BEEF SATAY „TOKYO STYLE“

Black Angus Beef | schwarzer Bergpfeffer |
Teriyaki Chilisauce_{a1,f}

CHILI SESAM DIP_{a1,3,c,g,k}

MANGO CHILI DIP_{1,c}

CHILLI CLUB COLESLAW_{2,4,a,e,k}

mariniert würziger Krautsalat



**ALLE UNSERE SALATE SIND AUCH IN VEGETARISCH
ODER VEGAN MIT EINER ALTERNATIVE WÄHLBAR.**

BOWLS & SALAD

CHILLI CLUB BOWL

€ 19

Sashimi von Lachs und Thunfisch | Gurken | Avocado |
Kirschtomaten | Edamame | Tobiko_d | Shiso | Sesam |
Ponzu Sauce_{a1,f} | New Style Sauce_{a,f,k} | Sushireis



BUDDHA BOWL

€ 18

vegane gebackene "Garnelen"_{a1,f} | Tandoori Blumenkohl |
geröstete Erdnüsse mit Chili & Limette_{a1,e} | Asia Gurkensalat |
Cherrytomaten | Radieschen | Chilli Club Coleslaw_{2,4,a,e,k} |
Quinoa | Mango Chili Dip_{a1,3,e} | Teriyaki Sauce_{a1,f}

SURF 'N' TURF BOWL

€ 20

Black Angus Beef | Garnelen_b | mariniertes Rettich |
Asia Gurkensalat | Edamame | Chilli Club Coleslaw_{2,4,a,e,k} |
Wakame_{1,4,k} | spicy Wasabi-Erdnüsse_{a1,e,f} | Quinoa |
Kräutergremolata_k | Ponzu Sauce_{a1,f}

CRISPY CHICKEN BOWL

€ 19

Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel_{a1} | Edamame |
Kirschtomaten | Tandoori Blumenkohl | Chilli Club Coleslaw_{2,4,a,e,k} |
geröstete Erdnüsse mit Chili & Limette_h |
Spicy Erdnusssauce_{2,4,a,e,f} | Teriyaki Sauce_{a1,f} | Jasminreis

CAESAR SALAD

€ 16

Römersalat | Hähnchenbrustfilet | Kirschtomaten | Gurken |
gehobelter Parmesan_g | geröstete Cashewkerne |
Caesar Dressing_{1,11,a1,c,g,j} | Chilli Club Brot_{a1,k}

**Unsere Chilli Club Bowl ist auch mit veganem Lachs erhältlich,
sowie unsere Crispy Chicken Bowl mit veganem Hähnchenfleisch.**

ASIAN AUTHENTICS

KING PRAWN THAI STYLE

€ 29

350g Garnelen_b | Kokos-Tomatensud_g | Knoblauch |
Ingwer | Cashew Crunch | Chili | Koriander | Frühlingslauch |
Naan Brot_{a1} | Gurken- Wakamesalat_k

SOY SALMON

€ 25

confiertes Lachsfilet | Wokkartoffeln_k | Frühlingslauch |
Pak Choi | Cherrytomaten | Nussbutter_g | Ponzu Sauce_{a1,f} |
Passion Fruit Gel | Papadam

BEEF TATAKI „NAHM TOK STYLE“

€ 29

300g Rumpsteak vom Black Angus | rote Zwiebel |
Gurke | Frühlingslauch | Chili Minz Dressing_{j,k} |
Koriander | Asia Pancakes_{a1}

MODERN ASIA

SURF 'N' TURF

€ 35

200g Rinderfilet vom Black Angus |
Garnelen_b | Asia Hollandaise_{a,c,f,g}

12 HOUR BEEF

€ 30

Sous Vide | Black Angus Beef |
Black Barbecue Lack_{1,2,a1,f} | schwarzer Bergpfeffer

THAI ENTE

€ 27

gebacken_a | Honig Teriyaki Lack_{a1,f} | Kräuter Topping_j

BITTE WÄHLE SIE EINE DER VIER BEILAGEN:

- Thai Spargel | Blumenkohl | Edamame | Sesambutter_{g,k}
- Jasminreis
- Sweet Potato Fries | Mango Chili Dip_{a1,c}
- Kleine Wokkartoffeln | Sesamöl | Frühlingslauch | Meersalz

CURRIES

WIR SERVIEREN UNSERE CURRIES MIT JASMINREIS.

CHILLI'S BUTTER CHICKEN

€ 20

Hähnchenbrustfilet aus dem Ofen in würziger Joghurt-Buttermarinade_g | Kokos-Tomatensud | Ingwer | Paprika | Pak Choi | Blumenkohl | Frühlingslauch | Jasminreis

MUMBAI CURRY

€ 20

gelbes Curry | Lachsfilet | Garnelen_b | Blumenkohl | Edamame | Karotten | Paprika

MASAMAN BEEF CURRY

€ 20

rotes Masaman Curry | Black Angus Beef | Karotten | Pak Choi | Paprika | Kartoffeln | Spitzkohl | Cherrytomaten

WOKS

DIE BASIS UNSERER WOKS SIND PAPRIKA, KAROTTEN, SPITZKOHL UND SPROSSEN.

CRISPY CHICKEN WOK

€ 19

Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel_{a1} | Pak Choi | Edamame | Teriyaki Sauce_{a1,f} | Honig Sesam

RED THAI WOK

€ 20

Black Angus Beef | Thai Mango | Pak Choi | pikante Red Thai Currysauce

ROASTED DUCK WOK

€ 20

glasierte Thai Ente_{a1} | Pak Choi | Edamame | würzige Ducksauce_{a1,f}

Wählen Sie bei unseren Woks zwischen Jasminreis oder Chinesischen Nudeln_a.

ALLE WOKS SIND AUCH ALS VEGANE
ALTERNATIVE ERHÄTLICH.



DESSERTS

HOT CHOCOLATE

€ 10

heißer, saftiger Schokoladenkuchen_{a,c,g,h} |
flüssiger Schokoladenkern | Tonkabohneneis_{c,g}

CHILLI CLUB CRÈME BRULÉE

€ 9

weiße Schokolade | Espressobohne_{g,c,g} | Nutella Eis_{f,g,h2}

TOKYO STREET CHEESE CAKE_{a,c,g}

€ 9

Mango-Maracuja Sauce | Wildberry-Kiss

HAUSGEMACHTES SORBET UND EIS_g

Kugel € 2,50

CHILLI CLUB DESSERT VARIATION

€ 19

SPARKLING & CHAMPAGNER

CRÉMANT ROSÉ BRUT

Jülg | Pfalz | Deutschland

0,10L € 6

0,75L € 36,50

PROSECCO SPUMANTE BRUT

Vinicola Sartori | Negrar | Italien

0,10L € 5,20

0,75L € 33,50

CHANDON GARDEN SPRITZ

spritzig | einzigartig | orangig

0,10L € 6,30

0,75L € 39,50

HUGO ROSÉ

Prosecco Spumante | Holunderbeerensirup | Limette | Soda | Minzrose

0,20L € 7,50

CLEMENTINO TONIC

Caffo Clementino | Tonic Water₁₀

0,20L € 7,50

APEROL SPRITZ

Prosecco Spumante | Aperol₁ | Orange | Soda

0,20L € 7,50

LILLET BERRY

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beerenmix

0,20L € 7,50

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL

grosszügig | lebhaft | harmonisch

0,375L € 51

0,75L € 81

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

frisch | fruchtig | intensiv

0,75L € 91

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ

köstlich | lebhaft | erfrischend

0,75L € 98

NICOLAS FEUILLATTE GRAND

CRU BLANC DE NOIRS

komplex | natürlich | intensiv

0,75L € 94

RUINART BRUT ROSÉ

aromatisch | fruchtig | elegant

0,75L € 115

RUINART BLANC DE BLANC

trocken | knackig | frisch

0,75L € 115



ROSÉWEIN

GRECÌA ROSATO DI NEGROAMARO

Paololeo | Negroamaro | Italien

Rebsorte: Susumaniello, 12,5% Vol.

lebendige Frische | faszinierender Duft | voller, runder Geschmack

0,20L €7,90

0,75L € 29

PASSITIVO ROSATO DI PRIMITIVO

Paololeo | Apulien | Italien

Rebsorte: Primitivo, 12,5% Vol.

frisch | beerig | ausbalanciert

0,20L € 7,90

0,75L € 29

TÊTE DE LINOTTE ROSÈ D'ANJOU LOIRE

Loire Propriétés SAS | Loire | Frankreich

Rebsorte: Grolleau, Gamay, 10,5% Vol.

ausgewogen | geschmeidig | angenehm

0,20L € 7,90

0,75L € 29

A. DIEHL MERLOT ROSÉ „EINS ZU EINS“ FEINHERB

A. Diehl | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Merlot, 12% Vol.

fruchtig | saftig | süffig

0,20L € 7,90

0,75L € 29



OFFENE WEISSWEINE

CHILLI CLUB Edition – Riesling

Andreas Bender | Mittelmosel-Ruwer | Deutschland

Rebsorte: Riesling, 12% Vol.

leicht | mineralisch | intensiv

0,20L € 7,20

0,75L € 25,50

MUTMACHA! RIESLING

Cusanus | Mosel | Deutschland

Rebsorte: Riesling, 12,5% Vol.

ausgewogene Säure | zarte Fruchtnoten |

Weinprojekt des Leaders Club

0,20L € 7,50

0,75L € 27,50

BUHL RIESLING BONE

Reichsrat von Buhl | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Riesling, 12,5% Vol.

animierend | fruchtig | frisch

0,20L € 7,90

0,75L € 29

DR. LOOSEN ROTSCHIEFER RIESLING

Dr. Loosen | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Riesling, 12% Vol.

eindrucksvoll | fruchtig | weich

0,20L € 8,50

0,75L € 31

GRANS-FASSIAN RIESLING EDITION 9 feinherb

Grans Fassian | Mosel | Deutschland

Rebsorte: Riesling, 9,5% Vol.

aromatisch | leicht | frisch | saftig | sommerlich

0,20L € 7,90

0,75L € 29

GLIMMERSCHIEFER RIESLING feinherb

Loersch | Mosel | Deutschland

Rebsorte: Riesling, 10% Vol.

leicht | rassig | würzig

0,20L € 7,90

0,75L € 29

LOERSCH APOTHEKE KABINETT fruchtsüß

Loersch | Mosel | Deutschland

Rebsorte: Riesling, 9% Vol.

feine Süße | fruchtige Säure | langer fruchtiger Nachhall

0,20L € 8,50

0,75L € 31

LORENZ & SÖHNE LIEBESSPIEL fruchtsüß

Lorenz & Söhne | Nahe | Deutschland

Rebsorte: Siegerrebe, Muskateller 8,2% Vol.

verführerisch | verspielt | intensiv

0,20L € 7,90

0,75L € 29

OFFENE WEISSWEINE

FRIEDRICH BECKER GRAUBURGUNDER

Friedrich Becker | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Grauburgunder, 12% Vol.

frisch | aromatisch | anregend

0,20L € 8,30

0,75L € 30,50

PFANNEBECKER GRAUBURGUNDER BANKETT

Pfannebecker | Rheinhessen | Deutschland

Rebsorte: Grauburgunder, 12,5% Vol.

leicht | fruchtig | animierend

0,20L € 7,90

0,75L € 29

PFAFFMANN SILBERBERG GRAUBURGUNDER

Karl Pfaffmann | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Grauburgunder, 13,5% Vol.

feinsaftig | lebendig | frisch

0,20L € 7,90

0,75L € 29

ST. ANTONY WEISSBURGUNDER

St. Antony | Rheinhessen | Deutschland

Rebsorte: Weißburgunder, 12% Vol.

leicht | fruchtig | angenehmer Schmelz

0,20L € 7,90

0,75L € 29

IMMEL WEISSBURGUNDER

Immel | Rheinhessen | Deutschland

Rebsorte: Weißburgunder, 12,5% Vol.

frisch | jung | trocken

0,20L € 7,70

0,75L € 28

LORENZ & SÖHNE PUNKTLANDUNG WEISSBURGUNDER

Lorenz & Söhne | Nahe | Deutschland

Rebsorte: Weißburgunder, 12,5% Vol.

klar | animierend | frisch

0,20L € 7,70

0,75L € 28

BASSERMANN-JORDAN SAUVIGNON BLANC

Bassermann-Jordan | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12% Vol.

trocken | fruchtig | aromatisch

0,20L € 7,90

0,75L € 29

PHILIPP KUHN SAUVIGNON BLANC "Tradition"

Philipp Kuhn | Rheinhessen | Deutschland

Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12% Vol.

verführerisch | saftig | würzig-feurig

0,20L € 8,50

0,75L € 31

BICKEL-STUMPF SILVANER

Bickel-Stumpf | Franken | Deutschland

Rebsorte: Silvaner, 13% Vol.

ausgeglichen | facettenreich | leicht am Gaumen

0,20L € 7,90

0,75L € 29

OFFENE WEISSWEINE

DIEHL BLANC DE NOIR "EINS ZU EINS"

Diehl | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Merlot, 13% Vol.

exotisch | elegant | finessenreich

0,20L € 7,90

0,75L € 29

GROSS SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK

Gross | Südsteiermark | Österreich

Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13,5% Vol.

würzig im Bukett | heller Fruchtschmelz | kompakt und stoffig

0,20L € 9,50

0,75L € 34,50

GROSS GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK

Gross | Südsteiermark | Österreich

Rebsorte: Muskateller, 11% Vol.

verführerische Bukett | mundfüllend | hocharomatisch

0,20L € 9,70

0,75L € 35,50

GRÜNER VELTLINER KAMPTAL TERRASSEN

Bründlmayer | Kamptal | Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner, 12% Vol.

herzhaft | weich & fruchtig | aromatisches Finale

0,20L € 8,70

0,75L € 32

PRATELLO LUGANA CATULLIANO DOC

Pratello | Lombardei | Italien

Rebsorte: Trebbiano, 12,5% Vol.

blumig | leicht | fruchtig

0,20L € 8,70

0,75L € 32

LUGANA CAMILLA MALAVASI DOC

Malavasi | Lombardei | Italien

Rebsorte: Trebbiano, 13% Vol.

unverwechselbar | frisch | fruchtig

0,20L € 8,70

0,75L € 32

PORCUPINE RIDGE SAUVIGNON BLANC

Boekenhoutskloof | Western Cape | Südafrika

Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13% Vol.

sortentypisch | klar | brillant

0,20L € 7,70

0,75L € 28

DELHEIM CHENIN BLANC

Delheim | Stellenbosch | Südafrika

Rebsorte: Chenin Blanc, 13,5% Vol.

kernige Säure | leichter Schmelz | angenehme Würze

0,20L € 7,90

0,75L € 29

STIMSON ESTATE CELLARS CHARDONNAY

Chateau Ste. Michelle | Washington | USA

Rebsorte: Chardonnay, 13,5% Vol.

fruchtige Noten | angenehme Würze | rassig frische Säure

0,20L € 7,90

0,75L € 29

WEISSWEIN FLASCHE | 0,75L

MAXIMIN GRÜNHAUS RIESLING ABTSBERG GROSSES GEWÄCHS

€ 62

Maximin Grünhaus | Mosel Saar Ruwer | Deutschland
Rebsorte: Riesling, 12% Vol.
exotisch & aromatisch | frische Säure | mineralisch

ROBERT WEIL KIEDRICH TURMBERG RIESLING ERSTE LAGE

€ 59

Robert Weil | Rheingau | Deutschland
Rebsorte: Riesling, 13% Vol.
kristalline Klarheit | berauschende Frische | spannend

DR. LOOSEN RIESLING ERDENER TREPPCHEN GG ALTE REBEN

€ 59

Dr. Loosen | Mosel Saar Ruwer | Deutschland
Rebsorte: Riesling, 12,5% Vol.
frisch | perfekte Frucht | delikate Mineralität

VON WINNING CHARDONNAY ROAYLE

€ 49

von Winning | Pfalz | Deutschland
Rebsorte: Chardonnay, 13% Vol.
frisch | spannend | voll & rund

MOLITOR WEHLENER KLOSTERBERG *

€ 54

Markus Molitor | Mosel Saar Ruwer | Deutschland
Rebsorte: Pinot Blanc, 12,5% Vol.
mineralisch | voll & rund | frische Säure

MARKUS SCHNEIDER HULLABALOO

€ 39

Markus Schneider | Pfalz | Deutschland
Rebsorte: Sauvignon Blanc, Viognier, 13% Vol.
trocken | ausdrucksstark | fein

MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER

€ 39

Markus Schneider | Pfalz | Deutschland
Rebsorte: Grauburgunder, 12,5% Vol.
genial | feine Früchte | kräftig und cremig

CLOUDY BAY TE KOKO SAUVIGNON BLANC

€ 79

Cloudy Bay | Marlborough | Neuseeland
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13% Vol.
exotisch | schöne Säure | komplex | langer Abgang

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

€ 61

Cloudy Bay | Marlborough | Neuseeland
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13% Vol.
rein | intensiv | fruchtig

WEISSWEIN FLASCHE | 0,75L

CAPE MENTELLE SAUVIGNON BLANC – SÉMILLON

€ 49

Cape Mentelle | Margaret River | Australien

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Semillon, 12% Vol.

intensiv | elegant | mineralisch

CHATEAU STE. MICHELLE "EROICA" RIESLING

€ 52

Chateau Ste. Michelle | Washington | USA

Rebsorte: Riesling, 12% Vol.

fruchtig | saftig | voluminös am Gaumen

STAG'S LEAP WINE CELLARS CHARDONNAY "KARIA"

€ 59

Stag Leap's Wine Cellars | Nappa Valley | USA

Rebsorte: Chardonnay, 14,5% Vol.

frisch | elegant | finessenreich

DOMAINE WILLIAM FÈVRE CHABLIS

€ 56

William Fèvre | Burgund | Frankreich

Rebsorte: Chardonnay, 13% Vol.

mineralisch | filigran & schlank | komplexe Frucht

GROSS SAUVIGNON BLANC RIED SULZ

€ 59

Gross | Südsteiermark | Österreich

Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13,5% Vol.

tiefgründige Nase | kompakt am Gaumen | packende Säurestruktur

**TIME FOR WINE:
GENIESSEN SIE VOLLMUNDIGE WEINE.
EGAL OB ROT, WEISS ODER ROSÉ.**



OFFENE ROTWEINE

CHILLI CLUB Edition – Cuvée

Andreas Bender | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, 13% Vol.

ausgeprägt | elegant | weich

0,20L € 7,20

0,75L € 25,50

PFAFFMANN MERLOT

Pfaffmann | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Merlot, 13,5% Vol.

fruchtig | harmonisch | weich

0,20L € 7,70

0,75L € 28

ORFEO NEGROAMARO PUGLIA IGP

Paololeo | Apulien | Italien

Rebsorte: Negroamaro, 14,5% Vol.

voluminös | weiches und einhüllendes Tannin | langer Abgang

0,20L € 8,70

0,75L € 32

PRIMITIVO DI MANDURIA PASSO DEL CARDINALE

Paololeo | Apulien | Italien

Rebsorte: Primitivo, 14% Vol.

elegant | intensiv | vollmundig

0,20L € 7,90

0,75L € 29

RÉSERVE DU COCHONNET ROUGE

Badet Clément | Languedoc-Roussillon | Frankreich

Rebsorte: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, 13,5% Vol.

trocken | kraftvoll | vollmundig

0,20L € 7,70

0,75L € 28

J. NAVASCUES CUTIO GARNACHA

Jorge Navascues | Cariñena | Spanien

Rebsorte: Garnacha, Cariñena, 14,5% Vol.

vollmundig | klare Tannine | langer, würziger Abgang

0,20L € 7,90

0,75L € 29

MONTECILLO RIOJA CRIANZA

Montecillo | Rioja | Spanien

Rebsorte: Garnacha, Tempranillo, 13,5% Vol.

fruchtig | samt | weich

0,20L € 7,90

0,75L € 29

FINCA LAS MORAS

LOS INTOCABLES BLACK MALBEC

Finca las Moras | San Juan | Argentinien

Rebsorte: Malbec, 13,5% Vol.

tiefdunkel | intensiv | fruchtig

0,20L € 8,50

0,75L € 31

WYNNS SHIRAZ

Wynns | Coonawarra | Australien

Rebsorte: Shiraz, 13,6% Vol.

seidig | vollmundig | harmonisch

0,20L € 8

0,75L € 30

PENFOLDS KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET

Penfolds | Koonunga Hill | Australien

Rebsorte: Shiraz, Cabernet, 14,5% Vol.

beerig | fruchtig | floral | würzig

0,20L € 8,50

0,75L € 31



CHILLI
CLUB

ROTWEIN FLASCHE | 0,75L

EMIL BAUER MEISTERSTÜCK

€ 49

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Malbec, Nebbiolo, Petit Verdot, 14,5% Vol.
fruchtbetont | feine Würze | samtig am Gaumen

TIGNANELLO TOSCANA IGT 2018 MARCHESI ANTINORI

Preis auf Anfrage

Marchesi Antinori | Toskana | Italien

Rebsorte: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc und Sangiovese, 14,5% Vol.
intensiv rubinrote Farbe | beeindruckend durch Komplexität |
hervorragende Frische

TIGNANELLO TOSCANA IGT 2019 MARCHESI ANTINORI

€ 129

Marchesi Antinori | Toskana | Italien

Rebsorte: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc und Sangiovese, 14,5% Vol.
am Gaumen reich und ausgewogen | weichen seidige Tannine |
geschmackliche Persistenz

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

€ 59

Sartori di Verona | Venetien | Italien

Rebsorte: Rondinella, Corvina Veronese, Corvinone, Oseleta,
Croatina, Rondinella 15,5% Vol.
tiefes Rubinrot | fruchtige Aromen | feine klare Mineralität

BAROLO DOCG

€ 62

De Marie | Piemont | Italien

Rebsorte: Nebbiolo, 14,5% Vol.
herb | kräftig | sehr guter Abgang

FANTINI EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

€ 53

Farense | Apulien | Italien

Rebsorte: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese,
Negramaro, Malvasia Nera, 14,5% Vol.
aromatisch | vollmundig | | hervorragend

MARQUES DE RISCAL RESERVA XR DOC

€ 58

Marques de Riscal | Rioja | Spanien

Rebsorte: Graciano, Tempranillo, 14,5% Vol.
elegant | ausgewogen | abgerundete Tannine

FETZER 1000 STORIES BOURBON BARREL AGED ZINFANDEL

€ 51

Fetzer Wines | Kalifornien | USA

Rebsorte: Zinfandel, Petit Syrah, Pinot Noir, Carignan, 14,5% Vol.
sehr komplex | intensiv | tief

ROTWEIN FLASCHE | 0,75L

ROBERT MONDAVI NAPPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON

€ 70

Robert Mondavi | Kalifornien | USA

Rebsorte: 84% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc,
5% Merlot, 3% Petit Verdot, 14% Vol.

tiefes Rubinrot | fruchtige Aromen | feine klare Mineralität

MONTGRAS INTRIGA CABERNET SAUVIGNON

€ 39

Vina Montgras | Maipo Valley | Chile

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, 14% Vol.

geschmeidig | konzentriert | kraftvoll

KAIKEN ULTRA MALBEC

€ 48

Kaiken | Mendoza | Argentinien

Rebsorte: Malbec, 14,5% Vol.

ultratiefes Violett | feine Würze | vollmundig & verführerisch





FASSBIERE

BECK'S_{a3}

frisch | pur | echt

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

HAAKE BECK KRÄUSEN_{a1,a3}

naturtrüb | nordisch | fein-gelb

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

FRANZISKANER_{a1,a3}

frisch | dezent | würzig

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

FLASCHENBIERE



BECK'S_{a3}

frisch | pur | echt

0,33L € 3,90

BECK'S ALKOHOLFREI_{a3}

nordisch | klar | gut

0,33L € 3,90

TIGER BEER_{a3}

asiatisch | frisch | tiefgolden

0,33L € 3,90

CORONA_{a3}

mild | blumig | leicht

0,355L € 6

SAN MIGUEL_{a3}

klar | erfrischend | spritzig

0,33L € 4,90

FRANZISKANER ALKOHOLFREI_{a1,a3}

belebend | erfrischend | alkoholfrei

0,50L € 5,90

FRANZISKANER KRISTALL_{a1,a3 0}

spritzig | fruchtig | schlank

0,50L € 5,90

FRANZISKANER DUNKEL_{a1,a3}

vollmundig | samtig | weich

0,50L € 5,90

VITAMALZ_{a3}

erfrischend | malzig | alkoholfrei

0,33L € 3,90

HOMEMADE LEMONADES | 0,40L

HOLUNDER MINZE	€ 5,90
GURKE	€ 5,90
ZITRONE LIMETTE	€ 5,90
WALDBEERE	€ 5,90

HOMEMADE ICE TEAS | 0,40L

INGWER	€ 5,90
HOLUNDER	€ 5,90
PFIRSICH	€ 5,90
ERDBEER VANILLE ₁	€ 5,90
WALDBEERE	€ 5,90
ZITRONE LIMETTE INGWER _{1,3,1}	€ 5,90

CHILLI CLUB GLÄSER

Sie wollen unsere Gläser am liebsten mit nach Hause nehmen?

- 4er Set Tumbler € 20
- 4er Set Longdrink € 25



Schauen Sie in unserem Shop vorbei:
gastroconsulting-shop.de





PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

ROSSINI

€ 10,50

Moët Imperial Black | Erdbeer,

BELLINI

€ 10,50

Moët Imperial Black | Pfirsich

LILLET CLUB

€ 10,50

Moët Imperial Black | Lillet Blanc | Gurke

OLD CUBAN

€ 10,50

Moët Imperial Black | Ron Pampero Blanco |
Limettensaft | Minze

TIRAMISU

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Borsci San Marzano |
Elixir di Caffé | Espresso | Zucker

ESPRESSO MARTINI

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Elixir di Caffé | Espresso_g

WHITE RUSSIAN

€ 9,50

Stolichnaya Vodka | Elixir di Caffé | Sahne_g

COSMOPOLITAN

€ 9,50

Stolichnaya Vodka | Cointreau | Limettensaft | Cranberrysaft

MANHATTAN

€ 9,50

Canadian Club | Antica Formula | Angostura Bitters

GIMLET

€ 9,50

Tanqueray Gin | Limettensaft

DAIQUIRI

€ 9,50

Ron Pampero Blanco | Zitronensaft | Zucker | Zuckerrand

OLD FASHIONED

€ 9,90

Makers Mark | Angostura Bitters | Orange | Zucker

NEGRONI

€ 9,90

Tanqueray Gin | Campari | Antica Formula



FIZZES & SOURS

CLEMENTINO VIVA

€ 9,90

Clementino | Zucker | Zitronensaft | Eiweiß_o

SAKE PEACH SOUR

€ 9,90

Choya Sake Junmai | Pepino Peach | Zucker | Zitrone

APEROL SOUR

€ 9,90

Aperol_l | Orange | Zucker | Zitrone

WHISKEY SOUR

€ 9,90

Makers Mark | Zucker | Zitrone | Eiweiß_o

GIN FIZZ

€ 9,90

Tanqueray Gin | Zucker | Zitrone | Soda

MELON FIZZ

€ 9,90

Melonenlikör_l | Zucker | Zitrone | Soda

RHABARBER FIZZ

€ 9,90

Rhabarberlikör_l | Zucker | Zitrone | Soda

CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

GIN BUCK

€ 9,90

Tanqueray Gin | Zitrone | Ginger Ale_{1,3}

SOLERO

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Likör 43 | Vanillesirup₁ |
Maracuja | Orange | Sahne_g

ORIENTAL PUNCH

€ 9,90

Borsci San Marzano | Zitronensaft | Zucker |
schwarzer Tee | Minze

MOSCOW MULE

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Limettensaft | Ginger B.

BOMBAY CRUSHED

€ 9,90

Bombay Sapphire | Kumquats |
weißer Rohrzucker | Maracujasaft

LONG ISLAND ICED TEA

€ 12

Tanqueray Gin | Stolichnaya Vodka | Triple Sec |
Jose Cuervo Silver | Ron Pampero Blanco | Zitrone | Coca-Cola_{1,3,9,11}

MAI TAI

€ 12

Ron Pampero Blanco | Old Pascas Jamaica Rum | Triple Sec |
Mandel_{n1} | Limettensaft | Ananas₃ | Old Pascas 73%

PIMM'S CUP

€ 9,90

Pimm's | Ginger Ale_{1,3} | Gurke | Orange | Zitrone

LYNCHBURG LEMONADE

€ 9,90

Jack Daniel's | Triple Sec | Sprite | Limettenspalten

GIN BASIL SMASH

€ 10,50

Tanqueray Gin | Basilikum | Limettensaft | Zuckersirup

MOJITO

€ 10,90

Ron Pampero Blanco | Limettensaft |
weißer Rohrzucker | Minze | Soda

CAIPIRINHA

€ 9,90

Pitu Cachaça | Limettensaft | weißer Rohrzucker

CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

HERBSTBLÜTE

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Holunderblütensirup |
Zitronensaft | Maracuja | Orange

PLANTERS PUNCH

€ 10,50

Old Pascas Jamaica Rum | Grenadine | Orange |
Ananas₃ | Zitrone | Angostura Bitters | Muskatnuss

LIGHTS OF HAVANA

€ 9,90

Melonenlikör₁ | Malibu | frischer Limettensaft | Orange | Ananas₃

SINGAPORE SLING

€ 10,50

Tanqueray Gin | Cherry Heering | D.O.M. Benedictine |
Cointreau | Grenadine | Limettensaft | Angostura Bitters | Soda

PIÑA COLADA

€ 9,90

Ron Pampero Blanco | Ananas₃ | Coconut_{g,h1} | Sahne_g

FROZEN MANGO DAIQUIRI

€ 9,90

Ron Pampero Blanco | frischer Zitronensaft | Mango_{1,3,f} | Zucker

FROZEN MANGO MARGARITA

€ 9,90

Jose Cuervo Silver | Cointreau | Limettensaft | Mango_{1,3,f}

FROZEN STRAWBERRY MARGARITA

€ 9,90

Jose Cuervo Silver | Cointreau | Limettensaft | Erdbeer₁

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

€ 9,90

Ron Pampero Blanco | Zitronensaft | Erdbeer₁

SEX ON THE BEACH

€ 9,90

Stolichnaya Vodka | Pepino Peach | Lime | Cranberry |
Ananas₃ | Grenadine

DRIVERS – ALKOHOLFREI

COOL MANGO

€ 7,50

Mango₃ | Orange | Zitrone | Coconut | frische Minze

CHINA TOWN

€ 7,50

Orange | Ananas₃ | Zitrone | Holunderblütensirup

IPANEMA

€ 7,50

Limette | weißer Rohrzucker | Limettensaft | Ginger Ale_{1,3}

KUMITO

€ 7,50

Ginger Ale_{1,3} | Maracuja | Limettensaft | Kumquats | Minze

SAFER SEX

€ 7,50

Ananas₃ | Cranberry | Limettensaft | Grenadine

SMASHED HERBS

€ 7,50

Koriander | Orange | Maracuja | Ingwersirup |
Limettensaft | Ginger Ale_{1,3}

VIRGIN MOJITO

€ 7,50

Minze | weißer Rohrzucker | Limettensaft | Ginger Ale_{1,3}

**GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT?
HAUPTSACHE VIRGIN!**



SLAIT GIN**€ 8,50**

Bremen, Deutschland, 45% Vol.

Botanicals: Pfeffer | Chilli | Orange | Zitrone | Zimtöl

SLAIT BERRY**€ 8,50**

Bremen, Deutschland, 41% Vol.

Botanicals: Pfeffer | Chilli | Zitrone | Himbeere

MITNIG**€ 8,50**

Bremen, Deutschland, 45% Vol.

Botanicals: Koriander | Zitrone

MITNIG 58**€ 8,50**

Bremen, Deutschland, 41% Vol.

Botanicals: Zitrone | Gurke

KI NO BI**€ 10**

Kyoto, Japan, 45,7% Vol.

Botanicals: Yuzu | Zitrone | Ingwer | Pfeffer

ROKU GIN**€ 8,50**

Osaka, Japan, 43% Vol.

Botanicals: Kirschblüte | Yuzu | Pfeffer

HUMBOLDT**€ 9**

Bremen, Deutschland, 43% Vol.

Botanicals: Congona | Angostura | Guaraná | Piment

FREIGEIST – alkoholfrei**€ 7**

Bremen, Deutschland, 0% Vol.

Botanicals: Koriander | Lavendel | Orange | Zimt

PORTOFINO**€ 9,50**

Portofino, Italien, 43% Vol.

Botanicals: Zitrone | Rosmarin | Lavendel | Salbei

GIN MARE**€ 9,50**

Vilanova i la Geltrú, Spanien, 42,7% Vol.

Botanicals: Rosmarin | Wacholder

GIN SUL**€ 9,50**

Hamburg, Deutschland, 43% Vol.

Botanicals: Zimt | Piment | Lavendel | Rose

BROCKMAN GIN**€ 9,50**

London, England, 40% Vol.

Botanicals: Zimt | Brombeere | Blaubeere | Koriander

HENDRICK'S**€ 9**

Girvan, Schottland, 41,3% Vol.

Botanicals: Gurke | Zitrone

MONKEY 47**€ 9,50**

Schwarzwald, Deutschland, 47% Vol.

Botanicals: 47 verschiedene wie Zitrone | Orange | Lavendel



SLAIT GIN

**BREMENS PFEFFRIGE ANTWORT IN DER FACETTEN-
REICHEN WELT DES GINS.**

Der Name „SLAIT“ ist niederdeutsch und bezeichnet das Einschlagen der Uferpfähle, die für die Uferbefestigung sorgen.

Hier an der Weser wurde Anfang 2020 die Idee eines etwas kantigen, pfeffrigen Gins geboren. Herkunft: Bremen, Deutschland, 45% Vol.

VODKA | 4cl

STOLICHNAYA	€ 8
HAKU VODKA	€ 8
GREY GOOSE	€ 10
BELVEDERE	€ 10
ABSOLUT	€ 8

RUM | 4cl

RON ZACAPA 23 AÑOS	€ 10
RON BOTUCAL RESERVA EXCL. 12 AÑOS	€ 10
DON PAPA BAROKO	€ 10
KIRK & SWEENEY GRAN RESERVA	€ 10
THE KRAKEN BLACK SPICED	€ 8
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS	€ 9,50
RON PAMPERO ANIVERSARIO	€ 8
HAVANA CLUB 3 AÑOS	€ 6,50
HAVANA CLUB 7 AÑOS	€ 8

TEQUILA | 2cl

DON JULIO BLANCO	€ 5
DON JULIO REPOSADO	€ 6
PATRON SILVER	€ 5
PATRON ANEJO	€ 6,50

WHISKEY | 4cl

HIBIKI JAPANESE HARMONY	€ 12,50
SUNTORY TOKI	€ 8,50
NIKKA FROM THE BARREL	€ 10
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 12,50
OBAN 14 YEARS	€ 10,50
LAPHROAIG 10 YEARS	€ 9
GLENFIDDICH 12 YEARS	€ 9
MONKEY SHOULDER	€ 8,50
WILD TURKEY	€ 8,50
BUSHMILLS 10 YEARS	€ 8,50
TULLAMORE DEW	€ 8
PEAKY BLINDERS	€ 8,50
MAKERS MARK	€ 7,50
JACK DANIEL'S	€ 7,50
CANADIAN CLUB	€ 7

BRANDY & COGNAC | 4cl

HENNESSY X.O.	€ 12
HENNESSY V.S.O.P	€ 9
CARLOS I	€ 7,50
CARDENAL MENDOZA	€ 5,50



OBSTBRÄNDE | 2cl

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

GRAPPA | 2cl

GRAPPA PINOT CHARDONNAY

€ 5

Rebsorte: Pinot Grigio, Chardonnay, 40% Vol.

GRAPPA FRIULANA

€ 5

Rebsorte: Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, 50% Vol.

GRAPPA RESERVA BARRIQUE

€ 5

Rebsorte: Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, 50% Vol.

BITTERS, ANISÉES & LIKÖRE

CAMPARI₁

4cl € 5

BAILEYS

4cl € 5

SAMBUCA

4cl € 5

RAMAZZOTTI

4cl € 5

AVERNA

4cl € 5

FERNET BRANCA

4cl € 5

JÄGERMEISTER

4cl € 5

FRANGELICO₁

4cl € 5

LIKÖR 43

4cl € 5

VERMOUTH | 5cl

MARTINI BIANCO₁ / ROSSO₁ / EXTRA DRY₁

€ 5

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 ZERO_{1,3,9,11}

0,25L € 2,90

0,40L € 3,90

SPRITE₁₁

0,25L € 2,90

0,40L € 3,90

FANTA_{1,2,3}

0,25L € 2,90

0,40L € 3,90

LIFT APFELSAFTSCHORLE₂

0,25L € 2,90

0,40L € 3,90

SCHWEPES BITTER LEMON_{3,10}

0,20L € 2,90

SCHWEPES DRY TONIC WATER₁₀

0,20L € 2,90

SCHWEPES GINGER ALE₁

0,20L € 2,90

FEVER TREE TONIC WATER₁₀

0,20L € 3,90

FEVER TREE MEDITERANEAN TONIC₁₀

0,20L € 3,90

RED BULL_{9,11,14}

0,25L € 4,50

GRANINI SÄFTE

0,25L € 3,50

APFEL NATURTRÜB₃ | ANANAS₃ | ORANGE |

GRANINI NEKTARE

0,25L € 3,50

RHABARBER | MARACUJA | BANANE₃ |

KIRSCH | MANGO₃ | CRANBERRY

**ALLE SÄFTE UND NEKTARE
AUCH ALS SCHORLE**

0,40L € 4,50





HOT DRINKS

ESPRESSO ₉	€ 2,50
ESPRESSO MACCHIATO _{9,g}	€ 3,20
FLAT WHITE _{9,g}	€ 3,90
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 LIMETTE	€ 4,90
TEE MIT FRISCHEM INGWER UND ZITRONE	€ 4,90
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



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 Hühnereier, (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