# CHILLB



# ASIAN SOUL FOOD RESTAURANT & BAR

### **ASIAN SOUL FOOD**

Wer die asiatische Küche liebt, ist bei uns genau richtig! Abwechslungsreich, kreativ und zu 100% lecker. Das **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, GLUTEN, KNOBLAUCH, SENF UND SOJA ENTHALTEN. DIE LISTE ZU DEN ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.



DIE DEHOGA ZEICHNETE UNS ERNEUT MIT DEM ZERTIFIKAT TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB AUS:
WIR ERFÜLLEN ALLE QUALITÄTSSTANDARDS
DER AUSBILDUNGSINITIATIVE.
ZERTIFIZIERTE BETRIEBE STEHEN FÜR EINE TOP-AUSBILDUNG –
VON DEN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT!

# FAMILY & FRIENDS STYLE

### "SHARE YOUR DINNER" – IN DER TISCHMITTE SERVIERT

### **VORAB**

#### **CHILLI CLUB BROT MIX**

CHILLI CLUB Brot<sub>a1,k</sub> | Papadam (indische Linsencracker) | Naan Brot<sub>a1</sub> | Mango Chili Dip<sub>a1,c,i,3</sub> | Curry Dip<sub>3</sub> | Lemon Wasabi Dip<sub>1,2,3,k</sub>

#### **STARTER**

FRÜHLINGSROLLEN HUHN a1.f

**GEBACKENE VEGGIE GYOZA**<sub>a1.f.k</sub>

THAI CHICKEN SATAY MIT SPICY ERDNUSSSAUCE,  $_{\rm j,2,4,a,e,f}$ 

BEEF SATAY "TOKYO STYLE"

SCAMPI YUKI<sub>a1,b,c,f,k j,3,1</sub>

CREAMY VEGGIE ROLL<sub>a1,c,g,k,j,3</sub>

### **HAUPTGANG**

TRANCHEN VOM GEGRILLTEN BLACK ANGUS RINDERFILET<sub>a1,j,k</sub>

Asia Hollandaise,

GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN at h. G.I. b. g

Kräutergremolata,

GEBACKENE THAI ENTE

Honig Teriyaki Lack

#### **DAZU REICHEN WIR:**

- Chilli Club's Loaded Fries mit roten Zwiebeln | Koriander | Chili | Frühlingslauch | gerösteter Sesam | Sesam & Lemon Wasabi Dip<sub>1,2,3,k</sub>
- Mariniertes Wokgemüse<sub>a1,f,k</sub> mit Kokosmilch abgelöscht | Zucchini | Paprika | rote Zwiebeln | Möhre | Pak Choi
- Jasminreis

### **DESSERT**

CHILLI CLUB DESSERTVARIATION a1,g,h,9

Ein Mix unserer Desserts.

PRO PERSON € 61 (AB 4 PERSONEN)

# **SUSHI**

CHOPPED BEEF ROLL flambiertes Tatar vom Black Angus Beef <sub>a1,f,k</sub>   rote Zwiebeln	€ 17,50
Frühlingslauch   Bergpfeffer   Tempura-Garnele <sub>a1,b</sub>   Togarashi Mayo Kimchi Sesam <sub>1,a1,f,k</sub>   Frühlingslauch   Shiso   Spicy Teriyaki <sub>a1,f,k</sub>	O <sub>3,k</sub>
$ \begin{array}{l} \textbf{SCAMPI YUKI} \\ \textbf{Sashimi vom Lachsfilet} \mid \textbf{Tempura Garnele}_{a1,b} \mid \\ \textbf{Gurke} \mid \textbf{Mango Chili Dip}_{a1,c,j,3} \mid \textbf{Schnittlauch} \mid \textbf{Cherry-Yaki Sauce}_{a1,f,k} \\ \end{array} $	€ 17,50
<b>UNAGI PRAWN</b> Tempura Garnele <sub>a1,b</sub>   Unagi Topping <sub>1,2,a1,f,k</sub>   Sesam   Gurke   Cherry-Yaki Sauce <sub>a1,f,k</sub>	€ 17,50
SPICY SALMON würziges Tatar <sub>3,a1,f,k</sub> vom Superior Lachs gekocht   Gurke   Frühlingslauch   Avocado Topping   Togarashi Mayo <sub>3,k</sub>   Mango Chutney   Shiso	€ 16,50
<b>CREAMY SALMON</b> Superior Lachsfilet <sub>a1</sub>   Frischkäse <sub>g</sub>   Avocado   Gurke   Tobiko <sub>d</sub>	€ 16,50
CHILLI CLUB'S CALIFORNIA Surimi <sub>1,2,a,b</sub>   flambiertes Sashimi Lachsfilet   Avocado   Gurke   Frischkäse <sub>g</sub>   Spiced Pearls <sub>a1,k</sub>   Mango Chutney   Spicy Ma	<b>€ 17,50</b>
JOSHI'S PRAWN im Tempuramantel gebacken <sub>a1</sub>   Garnelen <sub>b</sub>   grüner Spargel   Avocado   Schnittlauch   Teriyaki Sauce <sub>a,f</sub>	€ 16,50
CRISPY TUNA im Tempuramantel gebacken <sub>a1</sub>   Yellowfin Thunfisch   Paprika   Avocado   Tobiko <sub>d</sub>   Teriyaki Sauce <sub>a,f</sub>	€ 16,50
PRINCE im Tempuramantel gebacken <sub>a1</sub>   Lachsfilet   Paprika   grüner Spargel   Mango Chili Dip <sub>a1,c,j,3</sub>   Sesam	€ 15,50
CRISPY CHICKEN im Tempuramantel gebacken <sub>a1</sub>   Hähnchenbrustfilet   Avocado   Lauch   Sesam   New Style Sauce <sub>a,f,k</sub>	€ 15,50





### **SUSHI**

GREEN DUCK" BOLL	VECAN	€ 15 50
GREEN DUCK" ROLL	IVEGANI	# 15 5O

gebackene vegane pulled "Duck" $_{\rm f}$  | Gurke | Frühlingslauch | Spicy Teriyaki $_{\rm 1.a1,fk,3}$  | Kimchi Sesam $_{\rm 1.a1,fk}$ 

#### VEGAN "CHICKEN" ROLL VEGAN € 15,50

vegane "Chicken" Stripes $_{\rm a1,f}$ | Paprika | Gurke | Kimchi Sesam $_{\rm 1,a1,f,k}$ | Mango Chutney | Spicy Mayo | Frühlingslauch

#### CRISPY VEGAN VEGAN € 15,50

im Tempuramantel gebacken $_{\rm a1}$  | Avocado | grüner Spargel | Rucola | Mango Chili Dip $_{\rm 3}$ 

#### CREAMY VEGGIE VEGGIE € 15,50

#### CHILLI CLUB SUSHI MIX auch vegetarisch oder vegan € 23

Lassen Sie sich von unserem Sushi Chef überraschen.



### **SUSHI MEETS SASHIMI**

#### **SALMON AVOCADO ROLL & MIXED SASHIMI**

€ 24

Inside: Superior Lachsfilet in Tempura $_{a1}$  gebacken | Avocado | Topping: Sashimi vom Superior Lachsfilet | Sashimi vom Unagi | Sashimi von der Avocado | Kimchi Sesam $_{1,a1,f,k}$  | Seaweed Wakame $_{1,f,k}$  & Sashimi Cubes vom Yellowfin Thunfisch | Togarashi Mayo $_{a1,c,k,j}$  | Cherry-Yaki Sauce $_{a1,f,k}$ 

### **SASHIMI**

#### SASHIMI VARIATION HALF FLAMED

€ 20,50

Ein Mix aus Yellowfin Thunfisch – und Superior Lachssashimi 8 Scheiben roh 8 Scheiben flambiert

#### THUNFISCH & LACHS SASHIMI VARIATION "NEW STYLE" € 21,50

Yellowfin Thunfisch | Superior Lachsfilet | geflämmt | Sesamöl | Chili | Knoblauch | schwarzer Bergpfeffer | New Style Sauce<sub>a.f.k</sub> | Sojasauce<sub>a</sub>

### **SUSHI-SASHIMI SCHIFF**

#### DAS CHILLI CLUB SPECIAL FÜR 2 PERSONEN € 65

- 3 Sushirollen nach Wahl
- Sashimi vom Yellowfin Thunfisch und Superior Lachsfilet
- 2 in Tempura gebackene Garnelen at h
- Nigiri Mix

# STARTER

BROTMIX VEGGIE	€ 9,50
CHILLI CLUB Brot <sub>a1,k</sub>   Papadam (indische Linsencracker)   Naan Brot <sub>a1</sub>   Mango Chili Dip <sub>a1,c,j,3</sub>   Curry Dip <sub>3</sub>   Lemon Wasabi D	ip <sub>1,2,3,k</sub>
gedünstete ganze japanische Bohnen <sub>a1,f,k</sub>   grobes Meersalz   Zitrone	€ 9,50
SPICED EDAMAME VEGAN gedünstete ganze japanische Bohnen <sub>a1,f,k</sub>   Sesam-Ingwermarinade & Soja <sub>a1,f,k</sub>	€ 9,50
<b>TOM YUM GUNG</b> thailändische Gemüsebrühe <sub>a1,f,k</sub>   Garnelen <sub>d</sub>   Chili   Paprika   Tomate   Sojasprossen   Kokosmilch   Koriander   Frühlingslauch   Sesam	€ 12
<b>FRÜHLINGSROLLEN</b> Huhn <sub>a1,f</sub>   Mango Chili Dip <sub>a1,c,j,3</sub>	€ 11
<b>THAI CHICKEN SATAY</b> Hähnchenbrustfilet nach thailändischer Art   Curry   Kokosnuss   Spicy Erdnusssauce <sub>2,4,a,e,f,j</sub>	€ 13,50
BEEF SATAY "TOKYO STYLE" Black Angus Beef   schwarzer Bergpfeffer   Chili Teriyaki <sub>a1,f,j</sub>	€ 14,50
<b>GYOZA MIX auch sortenrein bestellbar</b> Chinesische Dumplings <sub>a1,f,k</sub> mit Gemüse   Ente   Hähnchen   in Nussbutter <sub>g</sub> gebraten   Ingwer Sesam Vinaigrette <sub>a1,f,k</sub>   Frühlingslauch   Sesam	€ 11

### SHARE YOUR FOOD KLEINER TIPP: BESTELLEN SIE VERSCHIEDENE GERICHTE UND TEILEN SIE NOCH MEHR GENUSS!





# STICKS & TAPAS (ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN) 1 € 29,50

#### **FRÜHLINGSROLLEN**

Huhn<sub>a1,f</sub>

GEBACKENE VEGGIE GYOZA<sub>a1,f,k</sub>

#### KING PRAWN SATAY

gegrillte Garnelen, | schwarzer Bergpfeffer | Chili Teriyaki,

### THAI CHICKEN SATAY,

Hähnchenbrustfilet nach thailändischer Art | Curry | Kokosnuss | Spicy Erdnusssauce<sub>2,4,a,e,f</sub>

#### **BEEF SATAY "TOKYO STYLE"**

Black Angus Beef | schwarzer Bergpfeffer | Chili Teriyaki<sub>a1.f</sub>

INGWER SESAM VINAIGRETTE al.f.k

MANGO CHILI DIP a1,c,j,3

### CHILLI CLUB COLESLAW<sub>2,4,a,e,k</sub>

marinierter, würziger Krautsalat

## **CHEFS SIGNATURE DISHES**

<b>DUCK STREETFOOD STYLE</b> gebackene Thai-Ente tranchiert <sub>a1</sub>   gegrilltes Naan Brot <sub>a1</sub>   geröstete Erdnüsse   Frühlingslauch   Chili   Chili Teriyaki <sub>a1,f,k</sub>   Mango Chili Dip <sub>a1,c,j,3</sub>   warmer Gemüsesalat <sub>a1,f,k,j</sub> aus dem Wok	€ 23
KING PRAWN THAI STYLE 350g Garnelen <sub>b</sub>   Kokos-Tomatensud <sub>g</sub>   Knoblauch   Ingwer   Cashewkern-Crunch   Chili   Koriander   Frühlingslauch   Naan Brot <sub>a1</sub>   Beilagensalat <sub>j</sub>	€ 31
<b>SOY SALMON</b> confiertes Superior Lachsfilet   Wokkartoffeln <sub>k</sub>   Frühlingslauch   Chili   rote Zwiebeln   Pak Choi   Cherrytomaten   Mukimame   Gremolata <sub>k</sub>   Nussbutter <sub>g</sub>   Papadam   Ponzu Sauce <sub>a1,f</sub>	€ 28
BEEF TATAKI "NAHM TOK STYLE"  300g Rumpsteak vom Black Angus   rote Zwiebeln   Gurke   Frühlingslauch   Chili Minz Dressing <sub>j,k</sub>   Koriander   Asia Pancakes <sub>a1</sub>	€ 34
MODERN ASIA	
<b>SURF 'N' TURF</b> 200g Rinderfilet vom Black Angus   drei Garnelen <sub>b</sub>   Asia Hollandaise <sub>a,c,f,g,i</sub>	€ 39
12 HOUR BEEF Sous-Vide gegart   Black Angus Beef   schwarzer Bergpfeffer   Black Barbecue Sauce <sub>1,2,a1,f,i,j</sub>	€ 32
<b>THAI ENTE</b> gebacken <sub>a</sub>   Honig Teriyaki Lack <sub>at,f,k</sub>   Kräuter Topping <sub>j</sub>	€ 30
BITTE WÄHLEN SIE EINE DER FOLGENDEN BEILA	AGEN:
• Grüner Spargel mit Blumenkohl, Edamame & Sesambutter <sub>g,k</sub>	
• Jasminreis	
• Sweet Potato Fries mit Mango Chili Dip <sub>a1,c,j,3</sub>	
<ul> <li>Sweet Potato Fries mit Mango Chili Dip<sub>a1,c,j,3</sub></li> <li>Kleine Wokkartoffeln<sub>k</sub> in Gremolata<sub>k</sub> mit Frühlingslauch &amp; Meersalz</li> </ul>	Z
• Sweet Potato Fries mit Mango Chili Dip <sub>a1,c,j,3</sub>	Z
<ul> <li>Sweet Potato Fries mit Mango Chili Dip<sub>a1,c,j,3</sub></li> <li>Kleine Wokkartoffeln<sub>k</sub> in Gremolata<sub>k</sub> mit Frühlingslauch &amp; Meersalz</li> <li>Mariniertes Wokgemüse<sub>a1,f,k</sub> mit Kokosmilch   Zucchini   Paprika  </li> </ul>	

 $\bullet$ Blattsalat mariniert mit Kräutervinaigrette, | Gurken | Cherrytomaten | Kresse

### **BOWLS & SALAD**

### CHILLI CLUB BOWL Sashimi von Lachs und Thunfisch | Gurken | Avocado | Children | Avocado |

Cherrytomaten | Seaweed Wakame $_{1,4,k}$  | Tobiko $_d$  | Shiso | Schnittlauch | Kimchi Sesam $_{1,a1,f,k}$  | Sushireis | Teriyaki Sauce $_{a1,f}$  | New Style Sauce $_{a,f,k}$ 

#### SALMON BOWL € 22

gegrilltes Superior Lachsfilet | Tandoori Blumenkohl | Asia Gurkensalat $_{j,k}$  | Cherrytomaten | marinierte Möhren $_{a1,f,k}$  | Chilli Club Coleslaw $_{2,4,a,e,k}$  | Perl-Couscous | geröstete Erdnüsse mit Chili & Limette $_{a1,e,k}$  | Kräuteröl | Chili-Teriyaki $_{a1,f}$ 

#### SURF 'N' TURF BOWL € 22

Black Angus Beef Satay | Prawn Satay $_{\rm b}$  | marinierte Möhre $_{\rm a1,f,k}$  | Asia Gurkensalat $_{\rm j,k}$  | Mukimame $_{\rm f,k}$  | Chilli Club Coleslaw $_{\rm 2,4,a,e,k}$  | Seaweed Wakame $_{\rm 1,f,k}$  | spicy Wasabi-Erdnüsse $_{\rm a1,e,f}$  | Perl-Couscous | Ponzu Sauce $_{\rm a1,f}$  | Lemon Wasabi Mayo $_{\rm 1,2,3,k}$ 

#### CRISPY CHICKEN BOWL € 21

Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel $_{a1}$  | Mukimame $_{f,k}$  | Cherrytomaten | Tandoori Blumenkohl | Chilli Club Coleslaw $_{2,4,a,e,k}$  | geröstete Erdnüsse mit Chilli & Limette $_{a1,e,k}$  | Chilli Teriyaki $_{a1,f}$  | Jasminreis | Spicy Erdnusssauce $_{2,4,a,e,f}$ 

#### CAESAR SALAD € 18

Römersalat | mariniertes Hähnchenbrustfilet | Cherrytomaten | Gurken | gehobelter Parmesan $_{g}$  | geröstete Cashewkerne | Caesar Dressing $_{1,11,a1,c,g,j}$  | Chilli Club Brot $_{a1,k}$ 

UNSERE BOWLS UND UNSER SALAT SIND AUCH



### **CURRIES & WOKS**

CHILLI'S BUTTER CHICKEN  Hähnchenbrustfilet aus dem Ofen in würziger Joghurt- Buttermarinade <sub>g</sub>   Kokos-Tomatensud <sub>g</sub>   Ingwer   Paprika   Pak Choi   Blumenkohl   Frühlingslauch	€ 22,50
MUMBAI CURRY gelbes Curry   Superior Lachsfilet   Garnelen <sub>b</sub>   Blumenkohl   Mukimame <sub>f,k</sub>   Möhren   Paprika	€ 22
PEANUT BUTTER BEEF CURRY  Erdnuss-Kokos Curry <sub>a1,e,f,k</sub>   Black Angus Beef Stripes    Möhren   Paprika   Mukimame   Zucchini   Spitzkohl    Frühlingslauch   geröstete Erdnüsse	€ 22
WIR SERVIEREN UNSERE CURRIES MIT JASMINREIS!	
RED THAI WOK  Black Angus Beef   Thai Mango   Zucchini   Paprika    Möhren   Spitzkohl   Sprossen   pikante Red Thai Currysauce	€ 22,50
ROASTED DUCK WOK glasierte Thai Ente <sub>a1</sub>   Pak Choi   Mukimame <sub>f,k</sub>   Paprika   Möhren   Spitzkohl   Sprossen   Teriyaki <sub>a1,f</sub>	€ 22,50
CRISPY CHICKEN WOK  Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel <sub>a1</sub>   Pak Choi    Mukimame <sub>f,k</sub>   Paprika   Möhren   Spitzkohl   Sprossen    Chili-Teriyaki <sub>a1,f</sub>   Honig-Sesam	€ 22
BEI UNSEREN WOKS WÄHLEN SIE ZWISCHEN JASMINREIS	

### **VEGAN BOWLS, WOKS & CURRIES INDIVIDUELL ERHÄLTLICH**

Ohne Toppings mit der Grundbasis für 12,50 €, Caesars Salad für 10,50 €. Ergänzen Sie die Grundbasis mit den unten aufgeführten veganen Alternativen.

ODER CHINESISCHEN NUDELN.

5 "Chicken" Stripes <sub>a1,f</sub>	+ € 11,50
200g Pulled "Duck",	+ € 11,50
120g "Steak",	+ € 11,50
160g Portion Räuchertofu gegrillt,	+ € 11,50
160g Portion Crispy Tofu <sub>a1,f</sub>	+ € 11,50



# **DESSERTS**

HOT CHOCOLATE heißer, saftiger Schokoladenkuchen <sub>a,c,g,h</sub>   flüssiger Schokoladenkern   Tonkabohneneis <sub>c,g</sub>	€11
CHILLI CLUB CRÈME BRULEÉ weiße Schokolade $_{\rm c,g}$   Espressobohne $_{\rm g}$   Nutellaeis $_{\rm f,g,h2}$	€ 10
$ \begin{array}{l} \textbf{CHILLI'S APPLE TARTE} \\ \text{knuspriger M\"urbeteig}_{\text{a1,c,g}} \text{ gef\"ullt} \mid \text{hausgemachter Apfelkomptown Granny Smith} \mid \text{Crumble}_{\text{a1,g}} \mid \text{Toffee-Karamell Sauce}_{\text{g}} \mid \text{Vanilleeis}_{\text{c,g}} \end{array} $	€ 10 pott
HAUSGEMACHTES SORBET UND EIS <sub>9</sub>	Kugel € 2,90

CHILLI CLUB DESSERTVARIATION a1,9,h,9

€ 23

Ein Mix unserer Desserts

# **SPARKLING**

BOUVET CRÉMANT DE LOIRE BRUT EXCELLENCE ROSÉ Bouvet-Ladubay   Loire   Frankreich	0,10L <b>€ 6,10</b> 0,75L <b>€ 40</b>
MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT Montelvino   Venetien   Italien	0,10L <b>€ 5,90</b> 0,75L <b>€ 38</b>
PINK CANONITA  Canonita de Mallorca   Prosecco    Pink Grapefruit   Orangenzeste	€ 7,90
LIMONCELLO SPRITZ Prosecco   Limoncello   Soda   Zitronenzeste	€ 7,90
APEROL SPRITZ Prosecco   Aperol,   Soda   Orange	€ 7,90
LILLET BERRY Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Beerenmix	€ 7,90

# **CHAMPAGNER**

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL großzügig   lebhaft   harmonisch	0,375L <b>€ 53</b> 0,75L <b>€ 85</b>
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL frisch   fruchtig   intensiv	0,75L <b>€ 94</b>
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ köstlich   lebhaft   erfrischend	0,75L <b>€ 99</b>
RUINART BRUT ROSÉ aromatisch   fruchtig   elegant	0,75L <b>€ 135</b>
RUINART BLANC DE BLANC trocken   knackia   frisch	0,75L <b>€ 135</b>



# **ROSÉWEINE**

### A. DIEHL MERLOT ROSÉ "EINS ZU EINS" FEINHERB

A. Diehl | Pfalz | Deutschland Rebsorte: Merlot, 12% Vol. fruchtig | saftig | süffig

### GUERRIERI, ROSA DEI VENTI MARCHE0,20L € 7,90Guerrieri | Marken | Italien0,75L € 29

0,20L **€ 7,90** 0,75L **€ 29** 

Rebsorte: Sangiovese, 12% Vol. sommerliche Frische | lebendig | sanft

### PASSITIVO ROSATO DI PRIMITIVO 0,20L € 8,20 Paololeo | Apulien | Italien 0,75L € 30

Rebsorte: Primitivo, 12,5% Vol. frisch | beerig | ausbalanciert

#### MIRAVAL ROSÉ CÔTES DE PROVENCE 0,75L € 47

Miraval | Provence | Frankreich Rebsorte: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, 12,5% Vol. fruchtig | leicht | mineralisch

### AIX ROSÉ MAISON SAINT AIX0,75L € 45Maison Saint Aix | Provence | Frankreich1,50L € 88

Rebsorte: Grenache, Syrah, Cinsault, 13% Vol. frisch | fruchtig | spritzig



# **OFFENE WEISSWEINE**

### **DEUTSCHLAND**

CHILLI CLUB EDITION - WEIßBURGUNDER Andreas Bender   Mittelmosel-Ruwer   Deutschland Rebsorte: Weißburgunder, 13% Vol. angenehm frisch   feine Frucht   mineralische Note	0,20L € <b>7,50</b> 0,75L € <b>26</b>
KATHARINA WECHSLER NACHHALTIG ANGEBAUT RIESLING Katharina Wechsler   Rheinhessen   Deutschland Rebsorte: Riesling, 12,5% Vol. feine & saftige Frucht   eingebundene Säure   kräftige Miner	0,20L <b>€ 8,50</b> 0,75L <b>€ 31</b> alik
DR. LOOSEN ROTSCHIEFER RIESLING  Dr. Loosen   Pfalz   Deutschland  Rebsorte: Riesling, 12% Vol.  eindrucksvoll   fruchtig   weich	0,20L <b>€ 8,50</b> 0,75L <b>€ 31</b>
LOERSCH GLIMMERSCHIEFER RIESLING feinherb Loersch   Mosel   Deutschland Rebsorte: Riesling, 10% Vol. leicht   rassig   würzig	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>
LORENZ & SÖHNE LIEBESSPIEL fruchtsüß  Lorenz & Söhne   Nahe   Deutschland  Rebsorte: Siegerrebe, Muskateller, 8,2% Vol.  verführerisch   verspielt   intensiv	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>
VON WINNING GRAUBURGUNDER von Winning   Pfalz   Deutschland Rebsorte: Grauburgunder, 12% Vol. frisch   spannend   elegante Struktur	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>
PFAFFMANN SILBERBERG GRAUBURGUNDER Karl Pfaffmann   Pfalz   Deutschland Rebsorte: Grauburgunder, 13,5% Vol. feinsaftig   lebendig   frisch	0,20L <b>€ 8,20</b> 0,75L <b>€ 30</b>
DR. LOOSEN WEIßBURGUNDER  Dr. Loosen   Pfalz   Deutschland  Rebsorte: Weißburgunder, 12% Vol.  ausgewogen   aromatisch   animierende Säure	0,20L <b>€ 8,20</b> 0,75L <b>€ 30</b>
LORENZ & SÖHNE PUNKTLANDUNG WEIßBURGUNDER Lorenz & Söhne   Nahe   Deutschland Rebsorte: Weißburgunder, 12,5% Vol. klar   animierend   frisch	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>

# **OFFENE WEISSWEINE**

### **DEUTSCHLAND**

VON WINNING SAUVIGNON BLANC II von Winning   Pfalz   Deutschland Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12,5% Vol. exotisch   aromatisch   feinfruchtig	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>
BASSERMANN-JORDAN SAUVIGNON BLANC Bassermann-Jordan   Pfalz   Deutschland	0,20L <b>€ 8,20</b> 0,75L <b>€ 30</b>
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12% Vol. trocken   fruchtig   aromatisch	
GROH "GROHSARTIG" WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY Groh   Rheinhessen   Deutschland Rebsorte: Chardonnay, Weißburgunder, 12,5% Vol. fruchtbetont   körperreich   angenehme Säure	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>

### ÖSTERREICH

HAGN GELBER MUSKATELLER Hagn   Niederösterreich   Österreich Rebsorte: Gelber Muskateller, 12% Vol. animierend   fruchtig	0,20L <b>€ 8,50</b> 0,75L <b>€ 31</b>
HAGN GRÜNER VELTLINER HUNDSCHUPFEN	0,20L <b>€ 8,80</b>

	0,202 0,00
Hagn   Niederösterreich   Österreich	0,75L <b>€ 32</b>
Rebsorte: Grüner Veltliner, 13%	
ausgeprägte Frucht   tief strukturierter Körper   kraftvoll & ele	egant

MAYER AM PFARRPLATZ ASIA CUVÉE	0,20L <b>€ 8,20</b>
Mayer am Pfarrplatz   Wien   Österreich	0,75L <b>€ 30</b>
Rebsorte: Grüner Veltliner, Riesling,	
Sauvignon Blanc, Traminer, Weißburgunder, 12,5% Vol.	
verführerische Frucht   feine Restsüße   betörender Duft	

# **OFFENE WEISSWEINE**

### ITALIEN

ALTÙRIS PINOT GRIGIO DOP Altùris   Friaul   Italien Rebsorte: Pinot Grigio, 12,5% Vol. üppiges Bouquet   am Gaumen saftig   aromatisch	0,20L <b>€ 8,20</b> 0,75L <b>€ 30</b>
SAN MARZANO TIMO VERMENTINO San Marzano   Apulien   Italien Rebsorte: Vermentino, 13% Vol. frische Frucht   elegant   dezenter Schmelz	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>
MANDRAROSSA CHARDONNAY LAGUNA SECCA Settesoli   Sizilien   Italien Rebsorte: Chardonnay, 13% Vol. frisch   fruchtbetont   körperreich	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>
LUGANA "LA MUSINA" SARTORI Sartori   Verona   Italien Rebsorte: Trebbiano, 12,5% Vol. unverwechselbar   frisch   fruchtig	0,20L <b>€ 8,70</b> 0,75L <b>€ 32</b>
FRANKREICH	
CLOS DE LA FONTAINE MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE Domaine de la Foliette   Loire   Frankreich Rebsorte: Melon de Bourgogne, 12% Vol. frisch   lebendig   finessenreich	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>
DOMAINE DE PELLEHAUT BLANC HARMONIE DE GASCOGNE Domaine de Pellehaut   Côtes de Gascogne   Frankreich Rebsorte: Chardonnay, Colombard, Gros Manseng, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, 10,5% Vol. frisch   mineralisch   animierender Duft	0,20L <b>€ 7,70</b> 0,75L <b>€ 28</b>
VILLA DES CROIX VIOGNIER  Villa des Croix   Languedoc   Frankreich  Rebsorte: Viognier, 13% Vol.  wenig Säure   aromatisch   mineralisch	0,20L <b>€ 7,90</b> 0,75L <b>€ 29</b>

### **SPANIEN**

PACO Y LOLA NO. 12 ALBARIŇO	0,20L <b>€ 8,50</b>
Adega e Viñedos Paco y Lola   Rías Baixas   Spanien	0,75L <b>€ 29</b>
Rebsorte: Albariño, 12,5% Vol.	
frisch am Gaumen   perfekt ausbalanciert   intensive Frucht	

# WEISSWEIN FLASCHE 10,75L

### **DEUTSCHLAND**

LOERSCH TRITTENHEIMER APOTHEKE KABINETT fruchtsüß Loersch   Mosel   Deutschland Rebsorte: Riesling, 9% Vol. feine Süße   fruchtige Säure   langer fruchtiger Nachhall	€ 35
MAXIMIN GRÜNHAUS RIESLING ABTSBERG GROSSES GEWÄCHS  Maximin Grünhaus   Mosel Saar Ruwer   Deutschland Rebsorte: Riesling, 12% Vol. exotisch & aromatisch   frische Säure   mineralisch	€ 65
VON WINNNING HAARDTER BÜRGERGARTEN RIESLING von Winning   Pfalz   Deutschland Rebsorte: Riesling, 12% Vol. erfrischend   frische Säure   filigran	€ 49
MUTMACHA! DER WEISSE  Andreas Bender   Mosel   Deutschland  Rebsorte: Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, 12,5% Vol.  erfrischend   ausgewogene Säure   ausdrucksstark	€ 32
WITTMANN WEIßBURGUNDER NACHHALTIG ANGEBAUT Wittmann   Rheinhessen   Deutschland Rebsorte: Weißburgunder, 12% Vol. elegant   fruchtig   filigran	€ 47
MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER  Markus Schneider   Pfalz   Deutschland  Rebsorte: Grauburgunder, 12,5% Vol.  genial   feine Früchte   kräftig und cremig	€ 40
ÖSTERREICH	
TEMENT KALK & KREIDE NACHHALTIG ANGEBAUT SAUVIGNON BLANC Tement   Südsteiermark   Österreich Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13,5% Vol. komplex   saftig   elegant	€ 51
TEMENT RIED ZIEREGG KAPELLE NACHHALTIG ANGEBAUT SAUVIGNON BLANC Tement   Südsteiermark   Österreich Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13,5% Vol.	€ 115

fruchtig | mineralisch | nuancenreich – ein Wein von außergewöhnlicher Klasse

# WEISSWEIN FLASCHE 10,75L

# ITALIEN

CANTINA TERLAN SAUVIGNON BLANC WINKL	€ 53
Terlan   Südtirol   Italien	
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13,5% Vol.	
fruchtbetont   frische Säure   intensiv fruchtiges Bouquet	
CANTINA TERLAN CHARDONNAY KREUTH	€ 55
Terlan   Südtirol   Italien	
Rebsorte: Chardonnay, 13,5% Vol.	
fruchtbetont   mineralisch   kräftig	
PUGLIA IGP CHARDONNAY BATTIGIA PAOLO LEO	€ 33
Paololeo   Apulien   Italien	
Rebsorte: Chardonnay, 13% Vol.	
frisch   weich   guter Nachhall	
CA DEI FRATI I FRATI LUGANA	€ 36
Cà dei Frati   Lombardei   Italien	
Rebsorte: Trebbiano, 13% Vol.	
fruchtig   elegant   frische Säure	
EDANIADEICH	

### FRANKREICH

REVERDY SANCERRE LES CAILLOTTES	€ 51
Bernard Reverdy   Loire   Frankreich	
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13% Vol.	
wunderbar frisch   fein mineralisch   perfekt ausbalanciert	

### ÜBERSEE

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC	€ 61
Cloudy Bay   Marlborough   Neuseeland	
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc, 12% Vol.	
klar   präzise   der vielleicht weltweit bekannteste Sauvignon Blanc	



### **OFFENE ROTWEINE**

### **DEUTSCHLAND**

CHILLI CLUB EDITION - MERLOT	0,20L <b>€ 7,50</b>
Andreas Bender   Pfalz   Deutschland	0,75L <b>€ 26</b>

Rebsorte: Merlot, 13,5% Vol.

volle Frucht | angenehmes Bouquet | vollmundig & intensiv

### PFAFFMANN SPÄTBURGUNDER0,20L € 7,70Pfaffmann | Pfalz | Deutschland0,75L € 28

Rebsorte: Spätburgunder, 13,5% Vol. trocken | fruchtig | aromatisch

### **ITALIEN**

### FARNESE FANTINI SANGIOVESE0,20L € 7,70Farnese | Apulien | Italien0,75L € 28

Rebsorte: Sangiovese, 12,5% Vol. ausgewogen | intensiv | sanfte Tannine

### ORFEO NEGROAMARO PUGLIA IGP0,20L € 8,70Paololeo | Apulien | Italien0,75L € 32

Rebsorte: Negroamaro, 14,5% Vol.

voluminös | weiches und einhüllendes Tannin | langer Abgang

### PRIMITIVO DI MANDURIA PASSO DEL CARDINALE 0,20L € 8,20

0,75L € 30

Paololeo | Apulien | Italien

Robsorto: Primitivo 14% Vol

Rebsorte: Primitivo, 14% Vol. elegant | intensiv | vollmundig

### **FRANKREICH**

### PETITE SIRENE BORDEAUX0,20L € 8,20Giscours | Bordeaux | Frankreich0,75L € 30

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

fruchtbetont | strukturiert

### VILLA DES CROIX PINOT NOIR0,20L € 7,90Villa des Croix | Lanquedoc | Frankreich0.75L € 29

Villa des Croix | Languedoc | Frankreich

Rebsorte: Pinot Noir, 12,5% Vol. seidig | aromatisch | würzig

### **OFFENE ROTWEINE**

### **SPANIEN**

EMILIO MORO FINCA RESALSO0,20L € 7,90Emilio Moro | Ribera del Duero | Spanien0,75L € 29

0,20L **€ 7,90** 0,75L **€ 29** 

Rebsorte: Tempranillo, 14,5% Vol.

reiche Frucht | hochelegant strukturiert | harmonisch am Gaumen

CONDE VALDEMAR CRIANZA RIOJA

Conde Valdemar | Rioja | Spanien

Rebsorte: Garnacha, Maturana, Mazuelo,

Tempranillo, 14% Vol.

fruchtbetont | strukturiert | weich am Gaumen

### ÜBERSEE

CHATEAU STE. MICHELLE CABERNET SAUVIGNON 0,20L € 8,80

Chateau Ste. Michelle | Washington | USA 0,75L € 32,50

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Malbec,

Merlot, Syrah, 13,5% Vol.

intensive Frucht | elegant & langlebig | langanhaltendes Finale

FINCA LAS MORAS 0,20L € 8,50 LOS INTOCABLES BLACK MALBEC 0,75L € 31

Finca las Moras | San Juan | Argentinien

Rebsorte: Malbec, 13,5% Vol. tiefdunkel | intensiv | fruchtig

**PENFOLDS KOONUNGA HILL SHIRAZ** 0,20L € 8,70

Penfolds | Koonunga Hill | Australien 0,75L € 32

Rebsorte: Shiraz, 14,5% Vol. beerig | fruchtig | floral | würzig



### ROTWEIN FLASCHE 10,75L

### **DEUTSCHLAND**

### VON WINNING PINOT NOIR ROAYLE € 47

von Winning | Pfalz | Deutschland Rebsorte: Pinot Noir, 14% Vol. samtige Tannine | große Tiefe | wunderbare Saftigkeit

### **ITALIEN**

TIGNANELLO TOSCANA IGT	2018 € 229
MARCHESI ANTINORI	2019 € 149
Marchesi Antinori   Toskana   Italien	2020 € 189
Rebsorte: Cabernet Sauvignon,	2021 € 229
Cabernet Franc und Sangiovese, 14,5% Vol.	
intensiv rubinrote Farbe   beeindruckend durch Komplexität	
hervorragende Frische	

#### TEDESCHI MARNE 180 AMARONE DELLA VALPOLICELLA € 66

Tedeschi | Venetien | Italien

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, 16,5% Vol. am Gaumen konzentriert und dicht | typisches Bouquet von intensiver roter Frucht | wunderbare Aromatik

#### MASI BROLO CAMPOFIORIN VERONESE IGT € 36

Masi | Venetien | Italien

Rebsorte: Corvina, Oseleta, Rondinella, 14% Volweiche Tannine | fein strukturiert | elegantes Aroma

### **SPANIEN**

#### MARQUES DE RISCAL RESERVA XR DOC € 59

Marques de Riscal | Rioja | Spanien Rebsorte: Graciano, Tempranillo, 14,5% Vol. elegant | ausgewogen | abgerundete Tannine

### ROTWEIN FLASCHE 10,75L

### **FRANKREICH**

#### CHATEAU DE LA DAUPHINE FRONSAC

€ 55

Chateau de la Dauphine | Bordeaux | Frankreich Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, 14,5% Vol. reife Tannine | ideales Säureniveau | elegante Frucht

### MICHEL TARDIEU NOBLES ORIGINES COTES DU RHONE ROUGE

€ 53

Tardieu Laurent | Côtes du Rhône | Frankreich Rebsorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre 14,5% Vol. strukturiert | fruchtbetont | mega elegant

### ÜBERSEE

#### **GLAETZER WINES AMON RA SHIRAZ**

€ 96

Glaetzer | Barossa Valley | Australien Rebsorte: Shiraz, 15% Vol.

frisch | geschmeidig | einfach vollkommen



# **FASSBIERE**

BECK'S <sub>a3</sub> frisch   pur   echt	0,30L <b>€ 3,90</b> 0,50L <b>€ 5,90</b>
HAAKE BECK KRÄUSEN <sub>a1,a3</sub> naturtrüb   nordisch   fein-gelb	0,30L <b>€ 3,90</b> 0,50L <b>€ 5,90</b>
FRANZISKANER <sub>a1,a3</sub> frisch   dezent   würzig	0,30L <b>€ 3,90</b> 0,50L <b>€ 5,90</b>

# **FLASCHENBIERE**

BECK'S <sub>a3</sub> frisch   pur   echt	0,33L <b>€ 3,90</b>
CORONA CERO - ALKOHOLFREI <sub>a3</sub> mild   elegant   leicht	0,355L <b>€ 4,50</b>
TIGER BEER <sub>a3</sub> asiatisch   frisch   tiefgolden	0,33L <b>€ 3,90</b>
TSING TAO <sub>a3</sub> leicht   mild   trocken	0,33L <b>€ 3,90</b>
CORONA <sub>a3</sub> mild   blumig   leicht	0,355L <b>€ 5,50</b>
FRANZISKANER ALKOHOLFREI a1,a3 belebend   erfrischend   alkoholfrei	0,50L <b>€ 5,90</b>
FRANZISKANER DUNKEL <sub>a1,a3</sub> vollmundig   samtig   weich	0,50L <b>€ 5,90</b>

# HOMEMADE LEMONADES 10,40L

HOLUNDER   MINZE	€ 5,90
ZITRONE   LIMETTE	€ 5,90
MANGO   INGWER	€ 5,90
WALDBEERE	€ 5,90

# HOMEMADE ICE TEAS 10,40L

INGWER	€ 5,90
HOLUNDER	€ 5,90
PFIRSICH	€ 5,90
ERDBEER	€ 5,90
WALDBEERE	€ 5,90
ZITRONE   LIMETTE   INGWER <sub>1,3,1</sub>	€ 5,90

## CHILLI CLUB GLÄSER

Sie wollen unsere Gläser am liebsten mit nach Hause nehmen?

- 4er Set Shot Gläser € 18
- 4er Set Tumbler € 20
- 4er Set Longdrink € 25



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

# PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

BELLINI

Moët Imperial Black | Pfirsich

LILLET CLUB

Moët Imperial Black | Lillet Blanc | Gurke

OLD CUBAN

Moët Imperial Black | Ron Pampero Blanco |
Limettensaft | Minze

PORNSTAR MARTINI

€ 10,90

Moët Imperial Black | Stolichnaya Vodka |

Passoa | Maracujasaft | Vanillesirup, 2



# PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

CHILLI'S PALACE Slait Gin (Born 2020 in Bremen)   Triple Sec   Pink Grapefruit	€ 9,90
BAILEYS ESPRESSO MARTINI Stolichnaya Vodka   Baileys   Elixir di Caffé   Vanille   Espresso <sub>9</sub>	€ 9,90
BEES KNEES auch alkoholfrei möglich Slait Gin (Born 2020 in Bremen)   Honig   frischer Zitronensaft	€ 9,90
CARAJILLO 43 Likör 43   Espresso <sub>g</sub>	€ 9,90
COSMOPOLITAN Stolichnaya Vodka   Cointreau   Limettensaft   Cranberrysaft	€ 9,90
<b>DAIQUIRI</b> Ron Pampero Blanco   Limettensaft   Zucker	€ 9,90
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Stolichnaya Vodka   Elixir di Caffé   Espresso <sub>9</sub>	€ 9,90
GOLDEN MARGARITA 1800 Añejo   Triple Sec   Limettensaft   Zucker   Salzrand	€ 10,50
LAST MINUTE SIDECAR  Vecchio Amaro del Capo <sub>m</sub>   Triple Sec   Remy Martin   Zitronensaft	€ 9,90
MANHATTAN Nikka   Martini Rosso   Angostura Bitters	€ 9,90
MARGARITA  José Cuervo Silver   Triple Sec   Limettensaft   Zucker   Salzrand	€ 9,90
NEGRONI Tanqueray Gin   Campari,   Martini Rosso	€ 9,90
OLD FASHIONED  Maker's Mark   Angostura Bitters   Orangensaft   Zucker	€ 9,90



# **FIZZES & SOURS**

APEROL SOUR  Aperol,   Orange   Zucker   Zitrone   Fee Foam,	€ 9,90
CAPO SOUR  Vecchio Amaro del Capo <sub>m</sub>   Zitronensaft   Fee Foam <sub>2</sub>	€ 9,90
FRANGELICO SOUR Frangelico   Zucker   Zitrone   Fee Foam <sub>2</sub>	€ 9,90
WHISKEY SOUR Maker's Mark   Zucker   Zitrone   Fee Foam <sub>2</sub>	€ 9,90
GIN FIZZ auch alkoholfrei möglich Tanqueray Gin   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,90
<b>MELON FIZZ</b> Melonenlikör,   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,90
RHABARBER FIZZ Rhabarberlikör,   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,90

# CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

CAIPIRINHA Pitu Cachaça   Limettensaft   weißer Rohrzucker	€ 9,90
CARRIBEAN SPLASH  Jamaica Rum   Zitronensaft   Ingwersirup   Pink Grapefruit	€ 9,90
FROZEN APEROL  Aperol,   Orangensaft   Triple Sec   Zitronensaft	€ 9,90
FROZEN MANGO DAIQUIRI Ron Pampero Blanco   frischer Zitronensaft   Mango <sub>1,3,f</sub>   Mangosaft <sub>3</sub>   Zucker	€ 9,90
FROZEN MANGO MARGARITA  Jose Cuervo Silver   Triple Sec   Limettensaft   Mango <sub>1,3,f</sub>   Mangosaft <sub>3</sub>	€ 9,90
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI Ron Pampero Blanco   Zitronensaft   Erdbeeren	€ 9,90
FROZEN STRAWBERRY MARGARITA  Jose Cuervo Silver   Triple Sec   Limettensaft   Erdbeeren	€ 9,90
GIN BASIL SMASH Tanqueray Gin   Basilikum   Limettensaft   Zuckersirup	€ 10,50
HERBSTBLÜTE Stolichnaya Vodka   Holunderblütensirup   Zitronensaft   Maracujasaft   Orangensaft	€ 9,90
	<b>€ 9,90</b> aft <sub>3</sub>
LIGHTS OF HAVANA  Melonenlikör,   Malibu   frischer Limettensaft   Orangensaft   Ananass	
	€ 12
Melonenlikör,   Malibu   frischer Limettensaft   Orangensaft   Ananass  LONG ISLAND ICED TEA  Tanqueray Gin   Stolichnaya Vodka   Triple Sec   Jose Cuervo Silver	

# CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

MOJITO Ron Pampero Blanco   Limettensaft   weißer Rohrzucker   Minze   Soda	€ 10,90
MOSCOW MULE Stolichnaya Vodka   Limettensaft   Ginger B.	€ 9,90
<b>PIÑA COLADA</b> Ron Pampero Blanco   Ananassaft <sub>3</sub>   Coconut <sub>h1,3</sub>   Sahne <sub>g</sub>	€ 9,90
PLANTERS PUNCH Old Pascas Jamaica Rum   Grenadine <sub>1,3</sub>   Orangensaft   Ananassaft <sub>3</sub>   Zitrone   Angostura Bitters   Muskatnuss	€ 10,50
SEX ON THE BEACH Stolichnaya Vodka   Pepino Peach   Lime   Cranberrysaft   Ananassaft <sub>3</sub>   Grenadine <sub>1,3</sub>	€ 9,90
SINGAPORE SLING  Tanqueray Gin   Cherry Heering   D.O.M. Benedictine    Cointreau   Grenadine <sub>1,3</sub>   Limettensaft   Angostura Bitters   Soda	€ 10,50
TROPICAL FRESH Ron Pampero Blanco   Zitronensaft   Pfirsichsirup   Angostura	€ 9,90
SOLERO Stolichnaya Vodka   Likör 43   Vanillesirup <sub>1,2</sub>   Maracujasaft   Orangensaft   Sahne <sub>g</sub>	€ 9,90

# DRIVERS - ALKOHOLFREI

COOL MANGO Mangosaft <sub>3</sub>   Orangensaft   Zitrone   Coconut <sub>h1,3</sub>   frische Minze	€ 7,90
GINGER BERRY Erdbeere   Ingwer   Limettensaft   Ginger Ale <sub>1,3</sub>	€ 7,90
GINGER SPLASH Orangensaft   Limettensaft   Ingwer   Maracujapüree   Ginger B.	€ 7,90
IPANEMA Limette   weißer Rohrzucker   Limettensaft   Ginger Ale <sub>1,3</sub>	€ 7,90
RED COCONUT  Ananassaft <sub>3</sub>   Sahne <sub>g</sub>   Coconut <sub>h1,3</sub>   Erdbeere	€ 7,90
SPICY PINK Ingwersirup   Limettensaft   Pink Grapefruit	€ 7,90
VIRGIN MOJITO  Minze   weißer Rohrzucker   Limettensaft   Ginger Ale <sub>1,3</sub>	€ 7,90



# GIN 14cl

SLAIT GIN Bremen, Deutschland, 45% Vol. Botanicals: Pfeffer   Chili   Orange   Zitrone   Zimtöl	€ 8,50
<b>SLAIT BERRY</b> Bremen, Deutschland, 41% Vol. Botanicals: Pfeffer   Chili   Zitrone   Himbeere	€ 8,50
MITNIG 58 Bremen, Deutschland, 41% Vol. Botanicals: Zitrone   Gurke	€ 8,50
<b>KI NO BI</b> Kyoto, Japan, 45,7% Vol.  Botanicals: Yuzu   Zitrone   Ingwer   Pfeffer	€ 10
ROKU GIN Osaka, Japan, 43% Vol. Botanicals: Kirschblüte   Yuzu   Pfeffer	€ 8,50
<b>HUMBOLDT</b> Bremen, Deutschland, 43% Vol. Botanicals: Congona   Angostura   Guaraná   Piment	€9
FREIGEIST alkoholfrei Bremen, Deutschland, 0% Vol. Botanicals: Koriander   Lavendel   Orange   Zimt	€7
<b>GIN MARE</b> Vilanova i la Geltrú, Spanien, 42,7% Vol. Botanicals: Rosmarin   Wacholder	€ 9,50
GIN SUL Hamburg, Deutschland, 43% Vol. Botanicals: Zimt   Piment   Lavendel   Rose	€ 9,50
BROCKMAN GIN London, England, 40% Vol. Botanicals: Zimt   Brombeere   Blaubeere   Koriander	€ 9,50
HENDRICK'S Girvan, Schottland, 41,3% Vol. Botanicals: Gurke   Zitrone	€9
MONKEY 47 Schwarzwald, Deutschland, 47% Vol. Botanicals: 47 verschiedene wie Zitrone   Orange   Lavendel	€ 9,50



# VODKA 14cl

HAKU VODKA	€8
GREY GOOSE	€ 10
BELVEDERE	€ 10

# RUM 14cl

RON ZACAPA 23 AÑOS	€ 10
RON ZACAPA XO	€ 16,50
DON PAPA BAROKO	€ 10
RON PAMPERO ANIVERSARIO	€8
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	€ 12,50
HAVANA CLUB 7 AÑOS	€ 8,50

# TEQUILA 14cl

DON JULIO BLANCO	€ 10
DON JULIO REPOSADO	€ 12
PATRON SILVER	€ 11
PATRON AÑEJO	€ 13
JOSE CUERVO 1800 BLANCO	€8
JOSE CUERVO 1800 AÑEJO	€9

# WHISKEY 14cl

HIBIKI JAPANESE HARMONY	€ 12,50
SUNTORY TOKI	€ 8,50
NIKKA FROM THE BARREL	€ 11
ELIJAH CRAIG	€ 11,50
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 12,50
OBAN 14 YEARS	€ 10,50
LAPHROAIG 10 YEARS	€ 10
GLENFIDDICH 12 YEARS	€9
MONKEY SHOULDER	€ 9,50
BUSHMILLS 10 YEARS	€ 8,50
MAKER'S MARK	€ 7,50
JACK DANIEL'S	€8

# BRANDY & COGNAC 12cl

HENNESSY X.O.	€ 12
HENNESSY V.S.O.P	€ 9,50
REMY MARTIN V.S.O.P	€9
CARLOSI	€8
CARDENAL MENDOZA	€8



# OBSTBRÄNDE 12cl

ZIEGLER WILLIAMSBIRNE	€6
ZIEGLER WALDHIMBEERE	€6
ZIEGLER MIRABELLE	€6
ZIEGLER HASELNUSS	€6
ZIEGI ER WII DKIRSCH	€71

# GRAPPA 12cl

GRAPPA CABERNET & SAUVIGNON Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, 40% Vol.	€8
GRAPPA PINOT & CHARDONNAY Rebsorte: Pinot Grigio, Chardonnay, 40% Vol.	€5
GRAPPA FRIULANA Rebsorte: Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, 50% Vol.	€5
GRAPPA RESERVA BARRIQUE Rebsorte: Cabernet, Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, 50% Vol.	€5

# BITTERS, ANISÉES & LIKÖRE 14cl

CAMPARI,	€5
BAILEYS	€5
SAMBUCA	€5
RAMAZZOTTI	€5
AVERNA	€5
FERNET BRANCA	€5
VECCHIO AMARO DEL CAPO <sub>m</sub>	€5
FRANGELICO,	€ 5
LIKÖR 43	€5

## **VERMOUTH** 15cl

# **SOFTS**

SAN PELLEGRINO	0,25L <b>€ 2,90</b> 0,75L <b>€ 7,50</b>
ACQUA PANNA – OHNE KOHLENSÄURE	0,25L <b>€ 2,90</b> 0,75L <b>€ 7,50</b>
COCA-COLA <sub>1,3,9,11</sub>	0,25L <b>€ 2,90</b> 0,40L <b>€ 3,90</b>
COCA-COLA ZERO <sub>1,3,9,11</sub>	0,25L <b>€ 2,90</b> 0,40L <b>€ 3,90</b>
SPRITE <sub>11</sub>	0,25L <b>€ 2,90</b> 0,40L <b>€ 3,90</b>
FANTA <sub>1,2,3</sub>	0,25L <b>€ 2,90</b> 0,40L <b>€ 3,90</b>
SCHWEPPES BITTER LEMON <sub>3,10</sub>	0,20L <b>€ 3,20</b>
SCHWEPPES DRY TONIC WATER <sub>10</sub>	0,20L <b>€ 3,20</b>
SCHWEPPES GINGER ALE <sub>1,3</sub>	0,20L <b>€ 3,20</b>
FEVER TREE INDIAN TONIC <sub>10</sub>	0,20L <b>€ 3,90</b>
FEVER TREE MEDITERANEAN TONIC <sub>10</sub>	0,20L <b>€ 3,90</b>
RED BULL <sub>9,11,14</sub>	0,25L <b>€ 4,50</b>
GRANINI SÄFTE  APFEL NATURTRÜB <sub>3</sub>   ANANAS <sub>3</sub>   ORANGE	0,25L <b>€ 3,50</b>
GRANINI NEKTAR RHABARBER   MARACUJA   BANANE <sub>3</sub>   KIRSCHE   MANGO <sub>3</sub>   CRANBERRY	0,25L <b>€ 3,50</b>

ALLE SÄFTE UND NEKTARE AUCH ALS SCHORLE 0,40L **€ 4,50** 



ESPRESSO <sub>9</sub>	€ 2,50
ESPRESSO MACCHIATO <sub>9,9</sub>	€ 3,20
FLAT WHITE <sub>9,9</sub>	€ 3,90
CAPPUCCINO <sub>9,g</sub>	€ 3,90
LATTE MACCHIATO <sub>9,9</sub>	€ 4,30
KAFFEE,	€ 2,90
HEISSE SCHOKOLADE <sub>g</sub>	€ 4,50

Alternativ sind alle Kaffeespezialitäten gegen einen Aufpreis von 0,80 € mit Haferdrink erhältlich.

### TEA KCO

DARJEELING - NACHHALTIG ANGEBAUT   FAIRTRADE aromatisierter schwarzer Tee Bergamotte	€ 3,70
<b>GRÜNER TEE – NACHHALTIG ANGEBAUT   FAIRTRADE</b> grüner Tee	€ 3,70
WEISSER TEE EXOTIK aromatisierte Teemischung Ananas-Papaya	€ 3,70
MORINGA Kräutertee mit Granatapfel	€ 3,70
ORANCUJA erfrischend fruchtige Teemischung	€ 3,70

## **HOMEMADE TEA**

PFEFFERMINZTEE MIT FRISCHER MINZE	€ 4,60
INGWERTEE MIT FRISCHEM INGWER	€ 4,60
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







Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR. Bilder in dieser Karte sind Serviermuster. Hinweis für Allergiker: Alle Speisen können Spuren von Sesam, Nüssen, Gluten, Knoblauch, Senf 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, (j) 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,