

# CHILLI CLUB



**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,j,3</sub> | Curry Dip<sub>3</sub> | Lemon Wasabi Dip<sub>1,2,3,k</sub>

### STARTER

#### FRÜHLINGSROLLEN HUHN<sub>a1,f</sub>

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

#### THAI CHICKEN SATAY MIT SPICY ERDNUSSSAUCE<sub>j,2,4,a,e,f</sub>

#### BEEF SATAY „TOKYO STYLE“<sub>j,a1,f</sub>

#### 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<sub>i</sub>

#### GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN<sub>a1,b,g,j</sub>

Kräutergremolata<sub>k</sub>

#### GEBACKENE THAI ENTE<sub>a1,c,f,k,j</sub>

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<sub>a1,g,h,9</sub>

Ein Mix unserer Desserts.

**PRO PERSON € 61**  
(AB 4 PERSONEN)

# SUSHI

## CHOPPED BEEF ROLL

€ 17,50

flambiertes Tatar vom Black Angus Beef<sub>a1,f,k</sub> | rote Zwiebeln |  
Frühlingslauch | Bergpfeffer | Tempura-Garnele<sub>a1,b</sub> | Togarashi Mayo<sub>3,k</sub> |  
Kimchi Sesam<sub>1,a1,f,k</sub> | Frühlingslauch | Shiso | Spicy Teriyaki<sub>a1,f,k</sub>

## SCAMPI YUKI

€ 17,50

Sashimi vom Lachsfilet | Tempura Garnele<sub>a1,b</sub> |  
Gurke | Mango Chili Dip<sub>a1,c,j,3</sub> | Schnittlauch | Cherry-Yaki Sauce<sub>a1,f,k</sub>

## UNAGI PRAWN

€ 17,50

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>

## SPICY SALMON

€ 16,50

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

## CREAMY SALMON

€ 16,50

Superior Lachsfilet<sub>a1</sub> | Frischkäse<sub>g</sub> | Avocado | Gurke | Tobiko<sub>d</sub>

## CHILLI CLUB'S CALIFORNIA

€ 17,50

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 Mayo<sub>a1,c,j,3</sub>

## JOSHI'S PRAWN

€ 16,50

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Garnelen<sub>b</sub> | grüner Spargel |  
Avocado | Schnittlauch | Teriyaki Sauce<sub>a,f</sub>

## CRISPY TUNA

€ 16,50

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Yellowfin Thunfisch | Paprika |  
Avocado | Tobiko<sub>d</sub> | Teriyaki Sauce<sub>a,f</sub>

## PRINCE

€ 15,50

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Lachsfilet | Paprika |  
grüner Spargel | Mango Chili Dip<sub>a1,c,j,3</sub> | Sesam

## CRISPY CHICKEN

€ 15,50

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Hähnchenbrustfilet | Avocado |  
Lauch | Sesam | New Style Sauce<sub>a,f,k</sub>

Chopped Beef Roll





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

## SUSHI

**GREEN „DUCK“ ROLL** **VEGAN** € 15,50

gebackene vegane pulled „Duck“<sub>f</sub> | Gurke | Frühlingslauch |  
Spicy Teriyaki<sub>1,a1,f,k,3</sub> | Kimchi Sesam<sub>1,a1,f,k</sub>

**VEGAN „CHICKEN“ ROLL** **VEGAN** € 15,50

vegane „Chicken“ Stripes<sub>a1,f</sub> | Paprika | Gurke | Kimchi Sesam<sub>1,a1,f,k</sub> |  
Mango Chutney | Spicy Mayo<sub>a1,c,j,3</sub> | Frühlingslauch

**CRISPY VEGAN** **VEGAN** € 15,50

im Tempuramantel gebacken<sub>a1</sub> | Avocado |  
grüner Spargel | Rucola | Mango Chili Dip<sub>3</sub>

**CREAMY VEGGIE** **VEGGIE** € 15,50

Frischkäse<sub>g</sub> | Gurke | Avocado | Avocado Topping |  
Mango Chili Dip<sub>a1,c,j,3</sub> | Togarashi Mayo<sub>3,k</sub> | Shiso

**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<sub>a1</sub> gebacken | Avocado |  
Topping: Sashimi vom Superior Lachsfilet | Sashimi vom Unagi |  
Sashimi von der Avocado | Kimchi Sesam<sub>1,a1,f,k</sub> | Seaweed Wakame<sub>1,f,k</sub>  
& Sashimi Cubes vom Yellowfin Thunfisch | Togarashi Mayo<sub>a1,c,k,j</sub> |  
Cherry-Yaki Sauce<sub>a1,f,k</sub>

# 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<sub>a1,b</sub>
- Nigiri Mix

# STARTER

## BROTMIX **VEGGIE**

€ 9,50

CHILLI CLUB Bröt<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 Dip<sub>1,2,3,k</sub>

## EDAMAME BEANS **VEGAN**

€ 9,50

gedünstete ganze japanische Bohnen<sub>a1,f,k</sub> |  
grobes Meersalz | Zitrone

## SPICED EDAMAME **VEGAN**

€ 9,50

gedünstete ganze japanische Bohnen<sub>a1,f,k</sub> |  
Sesam-Ingwermarinade & Soja<sub>a1,f,k</sub>

## TOM YUM GUNG

€ 12

thailändische Gemüsebrühe<sub>a1,f,k</sub> | Garnelen<sub>d</sub> | Chili | Paprika |  
Tomate | Sojasprossen | Kokosmilch | Koriander |  
Frühlingslauch | Sesam

## FRÜHLINGSROLLEN

€ 11

Huhn<sub>a1,f</sub> | Mango Chili Dip<sub>a1,c,j,3</sub>

## THAI CHICKEN SATAY

€ 13,50

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

## BEEF SATAY „TOKYO STYLE“

€ 14,50

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

## GYOZA MIX **auch sortenrein bestellbar**

€ 11

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

**SHARE YOUR FOOD**

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





# STICKS & TAPAS

## (ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN) | € 29,50

### FRÜHLINGSROLLEN

Huhn<sub>a1,f</sub>

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

### KING PRAWN SATAY

gegrillte Garnelen<sub>b</sub> | schwarzer Bergpfeffer | Chili Teriyaki<sub>a1,f</sub>

### THAI CHICKEN SATAY<sub>j</sub>

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

### BEEF SATAY „TOKYO STYLE“<sub>j</sub>

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

### INGWER SESAM VINAIGRETTE<sub>a1,f,k</sub>

### MANGO CHILI DIP<sub>a1,c,j,3</sub>

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

marinierter, würziger Krautsalat

# CHEFS SIGNATURE DISHES

## DUCK STREETFOOD STYLE

€ 23

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

## KING PRAWN THAI STYLE

€ 31

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>

## SOY SALMON

€ 28

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>

## BEEF TATAKI „NAHM TOK STYLE“

€ 34

300g Rumpsteak vom Black Angus | rote Zwiebeln | Gurke | Frühlingslauch | Chili Minz Dressing<sub>j,k</sub> | Koriander | Asia Pancakes<sub>a1</sub>

# MODERN ASIA

## SURF 'N' TURF

€ 39

200g Rinderfilet vom Black Angus | drei Garnelen<sub>b</sub> | Asia Hollandaise<sub>a,c,f,g,i</sub>

## 12 HOUR BEEF

€ 32

Sous-Vide gegart | Black Angus Beef | schwarzer Bergpfeffer | Black Barbecue Sauce<sub>1,2,a1,f,i,j</sub>

## THAI ENTE

€ 30

gebacken<sub>a</sub> | Honig Teriyaki Lack<sub>a1,f,k</sub> | Kräuter Topping<sub>j</sub>

### BITTE WÄHLEN SIE EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN:

- Grüner Spargel mit Blumenkohl, Edamame & Sesambutter<sub>g,k</sub>
- Jasminreis
- Sweet Potato Fries mit Mango Chili Dip<sub>a1,c,j,3</sub>
- Kleine Wokkartoffeln<sub>k</sub> in Gremolata<sub>k</sub> mit Frühlingslauch & Meersalz
- Mariniertes Wokgemüse<sub>a1,f,k</sub> mit Kokosmilch | Zucchini | Paprika | rote Zwiebeln | Möhren | Pak Choi
- Chilli Club's Loaded Fries mit roten Zwiebeln | Koriander | Chili | Frühlingslauch | gerösteter Sesam | Sesam & Lemon Wasabi Dip<sub>1,2,3,k</sub>
- Blattsalat mariniert mit Kräutervinaigrette<sub>j</sub> | Gurken | Cherrytomaten | Kresse

# BOWLS & SALAD

## CHILLI CLUB BOWL

€ 21

Sashimi von Lachs und Thunfisch | Gurken | Avocado |  
Cherrytomaten | Seaweed Wakame<sub>1,4,k</sub> | Tobiko<sub>d</sub> | Shiso | Schnittlauch |  
Kimchi Sesam<sub>1,a1,f,k</sub> | Sushireis | Teriyaki Sauce<sub>a1,f</sub> | New Style Sauce<sub>a,f,k</sub>

## SALMON BOWL

€ 22

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

## SURF 'N' TURF BOWL

€ 22

Black Angus Beef Satay | Prawn Satay<sub>b</sub> | marinierte Möhre<sub>a1,f,k</sub> |  
Asia Gurkensalat<sub>j,k</sub> | Mukimame<sub>f,k</sub> | Chilli Club Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub> |  
Seaweed Wakame<sub>1,f,k</sub> | spicy Wasabi-Erdnüsse<sub>a1,e,f</sub> | Perl-Couscous |  
Ponzu Sauce<sub>a1,f</sub> | Lemon Wasabi Mayo<sub>1,2,3,k</sub>

## CRISPY CHICKEN BOWL

€ 21

Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel<sub>a1</sub> | Mukimame<sub>f,k</sub> |  
Cherrytomaten | Tandoori Blumenkohl | Chilli Club Coleslaw<sub>2,4,a,e,k</sub> |  
geröstete Erdnüsse mit Chili & Limette<sub>a1,e,k</sub> | Chili Teriyaki<sub>a1,f</sub> |  
Jasminreis | Spicy Erdnusssauce<sub>2,4,a,e,f</sub>

## CAESAR SALAD

€ 18

Römersalat | mariniertes Hähnchenbrustfilet | Cherrytomaten |  
Gurken | gehobelter Parmesan<sub>g</sub> | geröstete Cashewkerne |  
Caesar Dressing<sub>1,11,a1,c,g,j</sub> | Chilli Club Brot<sub>a1,k</sub>

**UNSERE BOWLS UND UNSER SALAT SIND AUCH  
VEGAN UND VEGETARISCH ERHÄLTlich.**



Salmon Bowl

# CURRIES & WOKS

## CHILLI'S BUTTER CHICKEN

€ 22,50

Hähnchenbrustfilet aus dem Ofen in würziger Joghurt-Buttermarinade<sub>g</sub> | Kokos-Tomatensud<sub>g</sub> | Ingwer | Paprika | Pak Choi | Blumenkohl | Frühlingslauch

## MUMBAI CURRY

€ 22

gelbes Curry | Superior Lachsfilet | Garnelen<sub>b</sub> | Blumenkohl | Mukimame<sub>f,k</sub> | Möhren | Paprika

## PEANUT BUTTER BEEF CURRY

€ 22

Erdnuss-Kokos Curry<sub>a1,e,f,k</sub> | Black Angus Beef Stripes | Möhren | Paprika | Mukimame | Zucchini | Spitzkohl | Frühlingslauch | geröstete Erdnüsse

## WIR SERVIEREN UNSERE CURRIES MIT JASMINREIS!

## RED THAI WOK

€ 22,50

Black Angus Beef | Thai Mango | Zucchini | Paprika | Möhren | Spitzkohl | Sprossen | pikante Red Thai Currysauce

## ROASTED DUCK WOK

€ 22,50

glasierte Thai Ente<sub>a1</sub> | Pak Choi | Mukimame<sub>f,k</sub> | Paprika | Möhren | Spitzkohl | Sprossen | Teriyaki<sub>a1,f</sub>

## CRISPY CHICKEN WOK

€ 22

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

## BEI UNSEREN WOKS WÄHLEN SIE ZWISCHEN JASMINREIS ODER CHINESISCHEN NUDELN.<sub>a</sub>

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.

5 „Chicken“ Stripes<sub>a1,f</sub> + € 11,50

200g Pulled „Duck“<sub>f</sub> + € 11,50

120g „Steak“<sub>f</sub> + € 11,50

160g Portion Räuchertofu gegrillt, + € 11,50

160g Portion Crispy Tofu<sub>a1,f</sub> + € 11,50



## DESSERTS

### HOT CHOCOLATE

€ 11

heißer, saftiger Schokoladenkuchen<sub>a,c,g,h</sub> |  
flüssiger Schokoladenkern | Tonkabohneneis<sub>c,g</sub>

### CHILLI CLUB CRÈME BRULÉE

€ 10

weiße Schokolade<sub>c,g</sub> | Espressobohne<sub>g</sub> | Nutellaeis<sub>f,g,h2</sub>

### CHILLI'S APPLE TARTE

€ 10

knuspriger Mürbeteig<sub>a1,c,g</sub> gefüllt | hausgemachter Apfelkompott  
vom Granny Smith | Crumble<sub>a1,g</sub> | Toffee-Karamell Sauce<sub>g</sub> |  
Vanilleeis<sub>c,g</sub>

### HAUSGEMACHTES SORBET UND EIS<sub>g</sub>

Kugel € 2,90

### CHILLI CLUB DESSERTVARIATION<sub>a1,g,h,9</sub>

€ 23

Ein Mix unserer Desserts

# SPARKLING

## **BOUVET CRÉMANT DE LOIRE BRUT EXCELLENCE ROSÉ**

Bouvet-Ladubay | Loire | Frankreich

0,10L € 6,10

0,75L € 40

## **MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT**

Montelvino | Venetien | Italien

0,10L € 5,90

0,75L € 38

## **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 € 53

0,75L € 85

## **MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL**

frisch | fruchtig | intensiv

0,75L € 94

## **MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ**

köstlich | lebhaft | erfrischend

0,75L € 99

## **RUIPART BRUT ROSÉ**

aromatisch | fruchtig | elegant

0,75L € 135

## **RUIPART BLANC DE BLANC**

trocken | knackig | frisch

0,75L € 135



# ROSÉWEINE

## WEINGUT PFAFFMANN × CHILLI CLUB: EXKLUSIVE KOMPOSITION

### CHILLI CLUB EDITION – MERLOT ROSÉ

Karl Pfaffmann | Pfalz | Deutschland  
Rebsorte: Merlot, 12,5% Vol.  
jung | charakterstark | elegant

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 € 8,20

0,75L € 30

### PASSITIVO ROSATO DI PRIMITIVO

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

0,20L € 8,20

0,75L € 30

### MIRAVAL ROSÉ CÔTES DE PROVENCE

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

0,75L € 47

### AIX ROSÉ MAISON SAINT AIX

Maison Saint Aix | Provence | Frankreich  
Rebsorte: Grenache, Syrah, Cinsault, 13% Vol.  
frisch | fruchtig | spritzig

0,75L € 45

1,50L € 88



# OFFENE WEISSWEINE

## DEUTSCHLAND

**CHILLI CLUB EDITION – WEIßBURGUNDER** 0,20L € 7,50  
Andreas Bender | Mittelmosel-Ruwer | Deutschland 0,75L € 26  
Rebsorte: Weißburgunder, 13% Vol.  
angenehm frisch | feine Frucht | mineralische Note

**KATHARINA WECHSLER** NACHHALTIG ANGEBAUT 0,20L € 8,50  
**RIESLING** 0,75L € 31  
Katharina Wechsler | Rheinhessen | Deutschland  
Rebsorte: Riesling, 12,5% Vol.  
feine & saftige Frucht | eingebundene Säure | kräftige Mineralik

**DR. LOOSEN ROTSCHEIFER RIESLING** 0,20L € 8,50  
Dr. Loosen | Pfalz | Deutschland 0,75L € 31  
Rebsorte: Riesling, 12% Vol.  
eindrucksvoll | fruchtig | weich

**LOERSCH GLIMMERSCHIEFER RIESLING feinherb** 0,20L € 7,90  
Loersch | Mosel | Deutschland 0,75L € 29  
Rebsorte: Riesling, 10% Vol.  
leicht | rassig | würzig

**LORENZ & SÖHNE LIEBESSPIEL fruchtsüß** 0,20L € 7,90  
Lorenz & Söhne | Nahe | Deutschland 0,75L € 29  
Rebsorte: Siegerrebe, Muskateller, 8,2% Vol.  
verführerisch | verspielt | intensiv

**VON WINNING GRAUBURGUNDER** 0,20L € 7,90  
von Winning | Pfalz | Deutschland 0,75L € 29  
Rebsorte: Grauburgunder, 12% Vol.  
frisch | spannend | elegante Struktur

**PPAFFMANN SILBERBERG GRAUBURGUNDER** 0,20L € 8,20  
Karl Pfaffmann | Pfalz | Deutschland 0,75L € 30  
Rebsorte: Grauburgunder, 13,5% Vol.  
feinsaftig | lebendig | frisch

**DR. LOOSEN WEIßBURGUNDER** 0,20L € 8,20  
Dr. Loosen | Pfalz | Deutschland 0,75L € 30  
Rebsorte: Weißburgunder, 12% Vol.  
ausgewogen | aromatisch | animierende Säure

**LORENZ & SÖHNE PUNKTLANDUNG  
WEIßBURGUNDER** 0,20L € 7,90  
Lorenz & Söhne | Nahe | Deutschland 0,75L € 29  
Rebsorte: Weißburgunder, 12,5% Vol.  
klar | animierend | frisch

# OFFENE WEISSWEINE

## DEUTSCHLAND

### VON WINNING SAUVIGNON BLANC II

von Winning | Pfalz | Deutschland  
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12,5% Vol.  
exotisch | aromatisch | feinfruchtig

0,20L € 7,90

0,75L € 29

### BASSERMANN-JORDAN SAUVIGNON BLANC

Bassermann-Jordan | Pfalz | Deutschland  
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 12% Vol.  
trocken | fruchtig | aromatisch

0,20L € 8,20

0,75L € 30

### GROH „GROHSARTIG“

#### WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY

Groh | Rheinhessen | Deutschland  
Rebsorte: Chardonnay, Weißburgunder, 12,5% Vol.  
fruchtbetont | körperreich | angenehme Säure

0,20L € 7,90

0,75L € 29

### METZGER „PRACHTSTÜCK“ BLANC DE NOIR

Metzger | Pfalz | Deutschland  
Rebsorte: Spätburgunder, 12% Vol.  
feinfruchtig | finessenreich | animierende Eleganz

0,20L € 7,90

0,75L € 29

## ÖSTERREICH

### HAGN GELBER MUSKATELLER

Hagn | Niederösterreich | Österreich  
Rebsorte: Gelber Muskateller, 12% Vol.  
animierend | fruchtig

0,20L € 8,50

0,75L € 31

### HAGN GRÜNER VELTLINER HUNDSCHUPFEN

Hagn | Niederösterreich | Österreich  
Rebsorte: Grüner Veltliner, 13%  
ausgeprägte Frucht | tief strukturierter Körper | kraftvoll & elegant

0,20L € 8,80

0,75L € 32

### MAYER AM PFARRPLATZ ASIA CUVÉE

Mayer am Pfarrplatz | Wien | Österreich  
Rebsorte: Grüner Veltliner, Riesling,  
Sauvignon Blanc, Traminer, Weißburgunder, 12,5% Vol.  
verführerische Frucht | feine Restsüße | betörender Duft

0,20L € 8,20

0,75L € 30

# OFFENE WEISSWEINE

## ITALIEN

### ALTÛRIS PINOT GRIGIO DOP

Altùris | Friaul | Italien

Rebsorte: Pinot Grigio, 12,5% Vol.

üppiges Bouquet | am Gaumen saftig | aromatisch

0,20L € 8,20

0,75L € 30

### SAN MARZANO TIMO VERMENTINO

San Marzano | Apulien | Italien

Rebsorte: Vermentino, 13% Vol.

frische Frucht | elegant | dezenter Schmelz

0,20L € 7,90

0,75L € 29

### MANDRAROSSA CHARDONNAY LAGUNA SECCA

Settesoli | Sizilien | Italien

Rebsorte: Chardonnay, 13% Vol.

frisch | fruchtbetont | körperreich

0,20L € 7,90

0,75L € 29

### LUGANA "LA MUSINA" SARTORI

Sartori | Verona | Italien

Rebsorte: Trebbiano, 12,5% Vol.

unverwechselbar | frisch | fruchtig

0,20L € 8,70

0,75L € 32

## 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 € 7,90

0,75L € 29

### 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 € 7,70

0,75L € 28

### VILLA DES CROIX VIOGNIER

Villa des Croix | Languedoc | Frankreich

Rebsorte: Viognier, 13% Vol.

wenig Säure | aromatisch | mineralisch

0,20L € 7,90

0,75L € 29

## SPANIEN

### PACO Y LOLA NO. 12 ALBARIÑO

Adega e Viñedos Paco y Lola | Rías Baixas | Spanien

Rebsorte: Albariño, 12,5% Vol.

frisch am Gaumen | perfekt ausbalanciert | intensive Frucht

0,20L € 8,50

0,75L € 29

# WEISSWEIN FLASCHE | 0,75L

## DEUTSCHLAND

**LOERSCH TRITTENHEIMER** € 35  
**APOTHEKE KABINETT fruchtsüß**

Loersch | Mosel | Deutschland  
Rebsorte: Riesling, 9% Vol.  
feine Süße | fruchtige Säure | langer fruchtiger Nachhall

**MAXIMIN GRÜNHAUS RIESLING ABTSBERG** € 65  
**GROSSES GEWÄCHS**

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

**VON WINNING HAARDTER BÜRGERGARTEN RIESLING** € 49

von Winning | Pfalz | Deutschland  
Rebsorte: Riesling, 12% Vol.  
erfrischend | frische Säure | filigran

**MUTMACHA! DER WEISSE** € 32

Andreas Bender | Mosel | Deutschland  
Rebsorte: Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, 12,5% Vol.  
erfrischend | ausgewogene Säure | ausdrucksstark

**WITTMANN WEIßBURGUNDER** **NACHHALTIG ANGEBAUT** € 47

Wittmann | Rheinhessen | Deutschland  
Rebsorte: Weißburgunder, 12% Vol.  
elegant | fruchtig | filigran

**MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER** € 40

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

## ÖSTERREICH

**TEMENT KALK & KREIDE** **NACHHALTIG ANGEBAUT** € 51

**SAUVIGNON BLANC**  
Tement | Südsteiermark | Österreich  
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13,5% Vol.  
komplex | saftig | elegant

**TEMENT RIED ZIEREGG KAPELLE** **NACHHALTIG ANGEBAUT** € 115

**SAUVIGNON BLANC**  
Tement | Südsteiermark | Österreich  
Rebsorte: Sauvignon Blanc, 13,5% Vol.  
fruchtig | mineralisch | nuancenreich – ein Wein von außergewöhnlicher Klasse

# WEISSWEIN FLASCHE | 0,75L

## 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 | Lombardien | Italien

Rebsorte: Trebbiano, 13% Vol.

fruchtig | elegant | frische Säure

## FRANKREICH

### REVERDY SANCERRE LES CAILLOTES

€ 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

Andreas Bender | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Merlot, 13,5% Vol.

volle Frucht | angenehmes Bouquet | vollmundig & intensiv

0,20L € 7,50

0,75L € 26

### PFAFFMANN SPÄTBURGUNDER

Pfaffmann | Pfalz | Deutschland

Rebsorte: Spätburgunder, 13,5% Vol.

trocken | fruchtig | aromatisch

0,20L € 7,70

0,75L € 28

## ITALIEN

### FARNESE FANTINI SANGIOVESE

Farnese | Apulien | Italien

Rebsorte: Sangiovese, 12,5% Vol.

ausgewogen | intensiv | sanfte Tannine

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 € 8,20

0,75L € 30

## FRANKREICH

### PETITE SIRENE BORDEAUX

Giscours | Bordeaux | Frankreich

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

fruchtbetont | strukturiert

0,20L € 8,20

0,75L € 30

### VILLA DES CROIX PINOT NOIR

Villa des Croix | Languedoc | Frankreich

Rebsorte: Pinot Noir, 12,5% Vol.

seidig | aromatisch | würzig

0,20L € 7,90

0,75L € 29

# OFFENE ROTWEINE

## SPANIEN

**EMILIO MORO FINCA RESALSO** 0,20L € 7,90  
Emilio Moro | Ribera del Duero | Spanien 0,75L € 29  
Rebsorte: Tempranillo, 14,5% Vol.  
reiche Frucht | hochelegant strukturiert | harmonisch am Gaumen

**CONDE VALDEMAR CRIANZA RIOJA** 0,20L € 7,90  
Conde Valdemar | Rioja | Spanien 0,75L € 29  
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 | 0,75L

## 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,  
Cabernet Franc und Sangiovese, 14,5% Vol.

2021 € 229

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% Vol.  
weiche 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 | 0,75L

## 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

€ 53

#### COTES DU RHONE ROUGE

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

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



# FASSBIERE

## BECK'S<sub>a3</sub>

frisch | pur | echt

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

## HAAKE BECK KRÄUSEN<sub>a1,a3</sub>

naturtrüb | nordisch | fein-gelb

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

## FRANZISKANER<sub>a1,a3</sub>

frisch | dezent | würzig

0,30L € 3,90

0,50L € 5,90

# FLASCHENBIERE

## BECK'S<sub>a3</sub>

frisch | pur | echt

0,33L € 3,90

## CORONA CERO – ALKOHOLFREI<sub>a3</sub>

mild | elegant | leicht

0,355L € 4,50

## TIGER BEER<sub>a3</sub>

asiatisch | frisch | tiefgolden

0,33L € 3,90

## TSING TAO<sub>a3</sub>

leicht | mild | trocken

0,33L € 3,90

## CORONA<sub>a3</sub>

mild | blumig | leicht

0,355L € 5,50

## FRANZISKANER ALKOHOLFREI<sub>a1,a3</sub>

belebend | erfrischend | alkoholfrei

0,50L € 5,90

## FRANZISKANER DUNKEL<sub>a1,a3</sub>

vollmundig | samtig | weich

0,50L € 5,90

# HOMEMADE LEMONADES | 0,40L

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

# HOMEMADE ICE TEAS | 0,40L

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](http://gastroconsulting-shop.de)

# PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

## **BELLINI**

Moët Imperial Black | Pfirsich

€ 10,90

## **LILLET CLUB**

Moët Imperial Black | Lillet Blanc | Gurke

€ 10,90

## **OLD CUBAN**

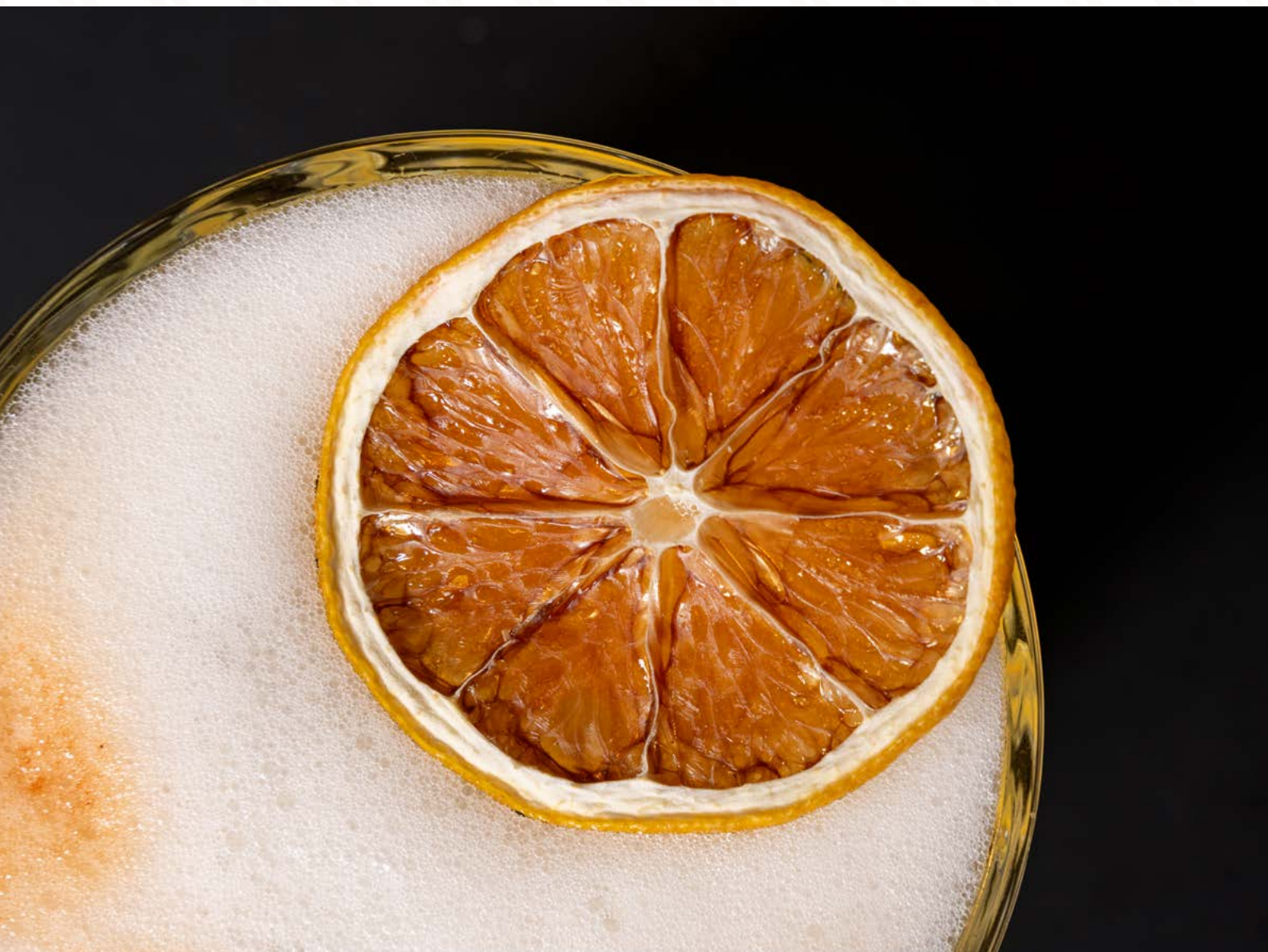
Moët Imperial Black | Ron Pampero Blanco |  
Limettensaft | Minze

€ 10,90

## **PORNSTAR MARTINI**

Moët Imperial Black | Stolichnaya Vodka |  
Passoa | Maracujasaft | Vanillesirup<sub>1,2</sub>

€ 10,90



# PRE & AFTER DINNER COCKTAILS

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



## FIZZES & SOURS

<b>APEROL SOUR</b> Aperol <sub>1</sub>   Orange   Zucker   Zitrone   Fee Foam <sub>2</sub>	€ 9,90
<b>CAPO SOUR</b> Vecchio Amaro del Capo <sub>m</sub>   Zitronensaft   Fee Foam <sub>2</sub>	€ 9,90
<b>FRANGELICO SOUR</b> Frangelico   Zucker   Zitrone   Fee Foam <sub>2</sub>	€ 9,90
<b>WHISKEY SOUR</b> Maker's Mark   Zucker   Zitrone   Fee Foam <sub>2</sub>	€ 9,90
<b>GIN FIZZ</b> auch alkoholfrei möglich Tanqueray Gin   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,90
<b>MELON FIZZ</b> Melonenlikör <sub>1</sub>   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,90
<b>RHABARBER FIZZ</b> Rhabarberlikör <sub>1</sub>   Zucker   Zitrone   Soda	€ 9,90

# CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

<b>CAIPIRINHA</b> Pitu Cachaça   Limettensaft   weißer Rohrzucker	€ 9,90
<b>CARRIBEAN SPLASH</b> Jamaica Rum   Zitronensaft   Ingwersirup   Pink Grapefruit	€ 9,90
<b>FROZEN APEROL</b> Aperol <sub>1</sub>   Orangensaft   Triple Sec   Zitronensaft	€ 9,90
<b>FROZEN MANGO DAIQUIRI</b> Ron Pampero Blanco   frischer Zitronensaft   Mango <sub>1,3,f</sub>   Mangosaft <sub>3</sub>   Zucker	€ 9,90
<b>FROZEN MANGO MARGARITA</b> Jose Cuervo Silver   Triple Sec   Limettensaft   Mango <sub>1,3,f</sub>   Mangosaft <sub>3</sub>	€ 9,90
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b> Ron Pampero Blanco   Zitronensaft   Erdbeeren	€ 9,90
<b>FROZEN STRAWBERRY MARGARITA</b> Jose Cuervo Silver   Triple Sec   Limettensaft   Erdbeeren	€ 9,90
<b>GIN BASIL SMASH</b> Tanqueray Gin   Basilikum   Limettensaft   Zuckersirup	€ 10,50
<b>HERBSTBLÜTE</b> Stolichnaya Vodka   Holunderblütensirup   Zitronensaft   Maracujasaft   Orangensaft	€ 9,90
<b>LIGHTS OF HAVANA</b> Melonenlikör <sub>1</sub>   Malibu   frischer Limettensaft   Orangensaft   Ananassaft <sub>3</sub>	€ 9,90
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> Tanqueray Gin   Stolichnaya Vodka   Triple Sec   Jose Cuervo Silver   Ron Pampero Blanco   Zitronensaft   Coca-Cola <sub>1,3,9,11</sub>	€ 12
<b>LYNCHBURG LEMONADE</b> Jack Daniel's   Triple Sec   Sprite <sub>11</sub>   Limettenspalten	€ 9,90
<b>MAI TAI</b> Ron Pampero Blanco   Jamaica Rum   Triple Sec   Mandel <sub>h1</sub>   Limettensaft   Ananassaft <sub>3</sub>   Old Pascas 73%	€ 12

# CARIBBEAN & FANCY COCKTAILS

## MOJITO

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

€ 10,90

## MOSCOW MULE

Stolichnaya Vodka | Limettensaft | Ginger B.

€ 9,90

## PIÑA COLADA

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

**GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT?  
HAUPTSACHE VIRGIN!**



# GIN | 4cl

<b>SLAIT GIN</b> 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
<b>MITNIG 58</b> 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
<b>ROKU GIN</b> Osaka, Japan, 43% Vol. Botanicals: Kirschblüte   Yuzu   Pfeffer	€ 8,50
<b>HUMBOLDT</b> Bremen, Deutschland, 43% Vol. Botanicals: Congona   Angostura   Guaraná   Piment	€ 9
<b>FREIGEIST alkoholfrei</b> 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
<b>GIN SUL</b> Hamburg, Deutschland, 43% Vol. Botanicals: Zimt   Piment   Lavendel   Rose	€ 9,50
<b>BROCKMAN GIN</b> London, England, 40% Vol. Botanicals: Zimt   Brombeere   Blaubeere   Koriander	€ 9,50
<b>HENDRICK'S</b> Girvan, Schottland, 41,3% Vol. Botanicals: Gurke   Zitrone	€ 9
<b>MONKEY 47</b> Schwarzwald, Deutschland, 47% Vol. Botanicals: 47 verschiedene wie Zitrone   Orange   Lavendel	€ 9,50



# SLAIT GIN

**Bremens pfeffrige Antwort  
in der facettenreichen  
Welt des Gins.**

Der Name „SLAIT“ ist niederdeutsch und bezeichnet das Einschlagen der Uferpfähle, die für die Uferbefestigung sorgten. Hier an der Weser wurde Anfang 2020 die Idee eines etwas kantigen, pfeffrigen Gins geboren.

**Herkunft: Bremen, Deutschland, 45% Vol.**

# VODKA | 4cl

HAKU VODKA	€ 8
GREY GOOSE	€ 10
BELVEDERE	€ 10

# RUM | 4cl

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 | 4cl

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 | 4cl

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 | 2cl

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



## **OBSTBRÄNDE** | 2cl

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

# GRAPPA | 2cl

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

# BITTERS, ANISÉES & LIKÖRE | 4cl

<b>CAMPARI<sub>1</sub></b>	€ 5
<b>BAILEYS</b>	€ 5
<b>SAMBUCA</b>	€ 5
<b>RAMAZZOTTI</b>	€ 5
<b>AVERNA</b>	€ 5
<b>FERNET BRANCA</b>	€ 5
<b>VECCHIO AMARO DEL CAPO<sub>m</sub></b>	€ 5
<b>FRANGELICO<sub>1</sub></b>	€ 5
<b>LIKÖR 43</b>	€ 5

# VERMOUTH | 5cl

<b>MARTINI BIANCO<sub>1</sub> / ROSSO<sub>1</sub> / EXTRA DRY<sub>1</sub></b>	€ 5
---	-----

# SOFTS

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

**ALLE SÄFTE UND NEKTARE  
AUCH ALS SCHORLE**

0,40L € 4,50

# COFFEE

**I.O**  
100% caffè

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

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

# TEA

**KCO**

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

# HOMEMADE TEA

<b>PFEFFERMINZTEE MIT FRISCHER MINZE</b>	€ 4,60
<b>INGWERTEE MIT FRISCHEM INGWER</b>	€ 4,60
<b>TEE MIT FRISCHER MINZE UND LIMETTE</b>	€ 4,90
<b>TEE MIT FRISCHEM INGWER UND ZITRONE</b>	€ 4,90
<b>TEE MIT FRISCHER MINZE UND FRISCHEM INGWER</b>	€ 4,90

# CHILLI CLUB



**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, (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