SPESSO

Pizzeria Kitchen Bar

Mit liebe von morgens bis abends!

GETRÄNKE & SPEISEKARTE

SCHLEMMERBUFFET

SONNTAG UND FEIERTAGE 18,90 € 10:00-13:00

FÜR KINDER UNTER 10 JAHRE HALBER PREIS

Mehr Infos über unser Buffet www.spesso.de

Cafe-spesso@t-online.de

MO–FR 12:00-15:00 Flotter wechselnder Mittagstisch

Frühstück á la carte MO-SA 9:30-12:00

Hausgemachte Focaccia belegt mit Italienischen Spezialitäten. Sauerteigbrot von süß bis herzhaft.

Eierspeisen, Sweet Bowls, offenfrische Buttercroissants

-Ab 21:00 auf Cocktails Happy Hours 7,95 Alkoholfreie Cocktails 6,95

-Täglich ab 17:00 – 19:00 Zwei Aperol Spritz + Chips 15€

SUPERFOOD BOWLS

ALOHA BOWL 18,90
Gegrilltes Lachsfilet / Vollkornreis / Rotkraut / Avocado / Salatmix / karamellisierte Zwiebeln / Wakame (Meeralge) / Möhren / Sesam Szechuan Gurken / frischer Koriander / Teriyaki-Soja-Topping

FALAFEL BOWL 17,50 vegan
Falafel / Vollkornreis / Salatmix / Edamame / karamellisierte Zwiebeln / Möhren / Rotkraut / Avocado / Sesam / Hummus-Topping

POLLO BOWL 17,90
Gegrillte Hähnchenbruststreifen / Vollkornreis / Rote Beete / Salatmix / Fetakäse / Paprika / Möhren / Sesam / Hummus-Topping

MARE BOWL 18,50
Gegrillte Garnelen / Salatmix / Wakame (Meeralge) / Edamame / Avocado / Vollkornreis / Szechuan Gurken / frischer Koriander / Sesam / Teriyaki-Soja-Topping

THE BIG BAKED POTATO

INSALATONE

vegan **BUNTER KNACKIGER SALAT 11,90**
Bunter Blattsalat / Gurken / Strauchtomaten / rote Zwiebeln / frische Paprika / Senf-Olivenöl-Dressing

EXTRA TOPPINGS

Gegrilltes Hähnchenfiletstreifen 6,90
Gegrilltes Lachsfilet 6,90
Gegrillte Gambaretti 6,90
BURRATINA 5,50

INSALATA POLLO 16,50
Blattsalate / Kirschtomaten / Hähnchenfiletstreifen / Paprikastreifen / Grana Padano DOP / Senf-Olivenöl-Dressing

INSALATA ATINA 15,50
Blattsalate / Gurken / Strauchtomaten / frische Paprika / griech. Oregano / Zwiebeln / Oliven / Fetakäse / Senf-Olivenöl-Dressing

GROSSE OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM UND SALAT 11,50
Wahlweise mit:
GEGRILLTES GEMÜSE + 5,50
GEGRILLTE HÄHNCHENFILETSTREIFEN + 5,90
GEGRILLTES LACHSFILET +6,90
GEGRILLTE GAMBARETTI 6,90

EXTRA GROSSE PORTION
POMMES FRITES 6,50

SÜSSKARTOFFELPOMMES 7,90
WAHLWEISE DAZU: KETCHUP oder MAYO

ANTIPASTI & LITTLE THINGS

Zu Salaten und Antipasti gibt es unsere hausg. Focaccia dazu

Verde

PIZZA PANE 7,90
Pizzabrot mit Knoblauch / Olivenöl / Oregano / Aioli-Dip

CREMA DI POMODORO 7,90
Ital. Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum

vegan

BRUSCHETTA DI POMODORO (3 Scheiben) 8,50
Tomaten / Knoblauch / Basilikum / Olio Extra Vergine

BAKED FETA 12,90 GREEK FETA
Feta / Kirschtomaten / Zwiebeln / Oliven / Oregano
Olio Extra Vergine

AVOCADO & BURRATINA 15,50
Karamellisierte Avocado / Burratina / Kirschtomaten
Rucola / Basilikum

ZIEGENKÄSE & ROTE BEETE 15,90
Karamellisierter Ziegenkäse / frittierter Rucola / Walnüsse /
Rote Beete Carpaccio / Olio Extra Vergine

Carne

RINDERCARPACCIO 15,50
Rindfleisch / Rucola / Grana Padano / Olio Extra Vergine

ANTIPASTI DELLO CHEF 18,90
Gegrillte Zucchini / Paprika / Burratatina / Basilikumpesto /
Serrano Schinken / Salami Milano / Salami picante /
Taggiasca Oliven

BAKED GAMBARETTI 15,50
6 Garnelen (ohne Schale) / Knoblauch
/ Chili / Olio Extra Vergine / hausgemachte Foccacia

FALAFELBÄLLCHEN AL POMODORO PICANTE 14,90
Falafel / Knoblauch / Chili / Olivenöl
Kirschtomatensauce / Pommes Frites

vegan

Karte über Allergenen Zutaten bitte beim Personal anfordern

UNSER TIPP Glutenfreier Pizzateig 4,90

UNSER TIPP Veganer Käse +1,50

PIZZA

32cm La Grande

Pizza Verde

MARGHERITA 12,90
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Basilikum

SPINACI 13,90
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Spinat / Knoblauch

VERDURE GRIGLIATA 14,90
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte
gegrilltes Gemüse / Olio Extra Vergine / Knoblauch

FUNGHI 13,90
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Champignons

ROSE MARY 16,50 UNSER TIPP
Kirschtomatensaue / Mozzarella Fresca / Kirschtomaten
frisches Basilikum / Olio Extra Vergine

Pizza Carne

SPESSO 16,50
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Spinat / Knoblauch
Tomatenwürfel / Hähnchenbruststreifen / Olio Extra Vergine

UNSER TIPP **SANTORIN 16,50**
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Fetakäse
Paprikastreifen / Champignons / Taggiasca Oliven aus Ligurien
Salami picante Spianata / rote Zwiebeln

GRANDE CALZONE 15,50
Mozzarella fior di latte / Hinterschinken
Kirschtomatensauce / Champignons

VERONA KISS 16,50 UNSER TIPP
Bianca
Mozzarella fior di latte / knuspriger Bacon / Preiselbeeren /
Gorgonzola DOP / karamellisierte Birnen

PIZZA 4 FORMAGGI 14,90
Bianca
Mozzarella fior di latte / Grana Padano DOP
Gorgonzola / Mozzarella

PROSCIUTTO E FUNGHI 14,90
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte
Hinterschinken / Champignons

SALAMI NAPOLI 14,50
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Salami Napoli

SERRANO A RUCOLA 16,90
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Serrano Schinken
Rucola / gehobelter Grana Padano DOP / Olio Extra Vergine

DONNA PICCANTE 15,50
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte
Salami piccante Spianata / Taggiasca Oliven aus Ligurien

Pizza Mare

TONNO 15,50
Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte
Thunfischfilet al'olio / rote Zwiebeln / Olio Extra Vergine

PIZZA MARE 17,90
Bianca
Gambaretti / Norwegischer Lachs / Mozzarella fior di latte
rote Zwiebeln / Knoblauch / Olio Extra Vergine

EXTRAS FÜR DIE PIZZA

Champignons 1,50 / Thunfisch 2,00
Gorgonzola 2,00 / Grana Padano 2,00
/ Gemüse 2,00 / Feta 2,00
Knoblauch 1,00 / Salami 2,00 /
Chili 1,00 / Mozzarella 2,00 /
Zwiebeln 1,00 / Oliven 1,50 /
Gekochter Schinken 2,00 / Serano 2,50

PASTA

PASTA MANIFATTURA

Rigatoni

Linguine

Pasta Verde

RIGATONI ARRABIATA 13,50
mit feuriger Kirschtomatensauce

RIGATONI POMODORO 13,50
Kirschtomatensauce / Knoblauch / Basilikum

LINGUINE AGLIO E OLIO 13,50
Linguine / Knoblauch / Peperoncini
Olio Extra Vergine / Petersilie

PASTA PESTO GENOVESE 14,50 UNSER TIPP
Linguine / hausgemacht. Pesto Genovese / Basilikum
ital. Hartkäse / Olio Extra Vergine

LINGUINE BAKED FETA 15,90
Kirschtomaten / Zwiebeln / Baked Feta / Olio Extra Vergine

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI 16,50
Gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat / Sahne / ital. Hartkäse

BURRATINA 16,50
Linguine / Burratina / Kirschtomaten / Basilikum

Pasta Carne

LINGUINE ALLA CARBONARA 15,50
Speck / Eigelb / Sahne / ital. Hartkäse / grober Pfeffer

TORTELLINI PROSCIUTTO É PANA 15,90
Hinterschinken / Sahne / ital. Hartkäse / grober Pfeffer

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 14,90
Hausgemachte Bolognese, Hackfleisch / Knoblauch
Rotwein / Zwiebeln / ital. Hartkäse

UNSER TIPP
Kleiner Beilagensalat 3,90

LASAGNE DELLA NONNA 15,50 UNSER TIPP
Hackfleisch / Bechamelsauce / Mozzarella

LINGUINE CON POLLO 17,90
Hähnchenbrustfilet / Zwiebeln / Paprikastreifen
Sahne / Chili-Orangen-Sauce / ital. Hartkäse

Pasta Mare

LINGUINE GAMBERETTI 19,90
Gambas / Knoblauch / Peperoncini / Kirschtomaten
Chili / Sahnesauce

LINGUINE CON SALMONE 19,90
Lachs / Kirschtomaten / Knoblauch / Sahnesauce

EXTRA TOPPINGS
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5,90
Gegrilltes Lachsfilet 6,50
Gegrillte Gambaretti 6,50
Burratina 5,50

Bambini

bis 11 Jahre

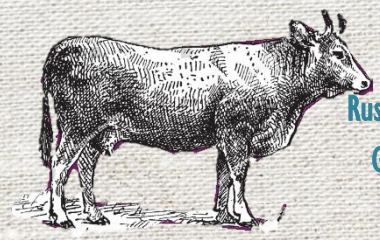
PASTA MIT TOMATENSAUCE 7,50
PIZZA MARGHERITA 7,90
PIZZA SALAMI 8,50
HÄHNCHENNUGGETS MIT CUTFRIES 7,50
KINDER EISBECHER 4,50

BURGERS

Alle Burger sind tutti completti inklusive Mayo und Ketchup zum Dippen, und eine Beilage nach Wunsch
Pommes Frites oder ein kleiner Beilagensalat (Sweet Potato Fries +1,90)

BURGERMASTER CLASSIC 17,50
Rustic-Bun / Grünzeug / 100% Black Angus Beef / Gewürzgurke
rote Zwiebeln / Fleischtomate / hausg. Burger Sauce

SPESSO CHILI CHEESE BURGER 17,90
Rustic-Bun / Grünzeug / 100% Black Angus Beef / Gewürzgurke
rote Zwiebeln / Cheddar / Fleischtomate / Chili-Cheese Sauce



BROOKLYN FIRE BURGER 17,90
Rustic-Bun / Grünzeug / 100% Black Angus Beef / Cheddar / Bacon
Gewürzgurke / karamellisierte Zwiebeln / Jalapeños / BBQ Sauce

VEGAN LUCIA 16,90 vegan
Rustic-Bun / Gemüse Patty / Gewürzgurke / Fleischtomate
karamellisierte Zwiebeln / Jalapeños / Grünzeug / Hummus Topping

CRISPY CHICKEN DINNER BURGER 17,90
Rustic-Bun / Grünzeug / Crispy Hähnchenfilet / Rotkraut /
karamellisierte Zwiebeln / Avocado / Sweet Chili Sauce

ZICKENBURGER 17,90 UNSER TIPP
Rustic-Bun / Grünzeug / 100% Black Angus Beef / Ziegenkäse
Preiselbeeren / Fleischtomate / rote Zwiebeln

DIPS & TOPPINGS

EXTRA

TRÜFFELMAYO 1,50
BBQ SAUCE 1,50
KETCHUP 1,20
MAYO 1,20
EXTRA CHEDDAR 2,30
KNUSPRIGER BACON 2,50
JALAPENOS 1,50
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN 1,50
CRISPY HÄNCHENFILET 5,90

UNSER TIPP
Kleiner Beilagensalat
3,90

Classics

POLLO ALLA SICILIANA 19,90
Hähnchenfilet / Kirschtomaten / Oliven / Chili
Kapern / Marktgemüse / Kartoffeln

HÄHNCHENFILET GEGRILLT 18,90
Hähnchenfilet / Champignonrahmsauce und Cutfries

GROSSES KNUSPER-SCHWEINESCHNITZEL CLASSIC 19,90
Schweineschnitzel mit Cutfries, und Preiselbeeren

GROSSES KNUSPER-SCHWEINESCHNITZEL 19,90
Mit Champignonrahmsauce und Cutfries

RIESEN CURRYWURST 12,50
mit hausgemachter Currysauce und knusprige Cutfries

PASTRIES

WERFEN SIE EINEN BLICK IN UNSERE KUCHENVITRINE

DOLCI

TIRAMISU 6,90 echt italienisch

TORTA DI FRUTTI DI BOSCO mit Mango Sorbet 7,90
Typisch ital. Käsekuchen Waldfrüchten auf köstlichem Mürbeteigboden

TORTA DI MELE (APFELTARTE) 5,50
Feiner Mürbeteigboden mit saftiger Apfelfüllung, Walnüssen und Rosinen und Sahne

UNSER TIPP Kugel Vanilleeis dazu 1,50

TORTA DI CROSTATA DELLA NONNA 5,50
Feiner Mürbeteigboden gefüllt mit Vanille-Zitronencreme

UNSER TIPP Kugel Vanilleeis dazu 1,50

TORTA DI MOUSSE AU CHOCOLATE mit Waldbeerensorbet 7,90
Mousse au Chocolate Torte

TORTA DI PISTACCHIO 7,90
Beste Cheescake von Palermo bis New York
PISTAZIEN CHEESECAKE mit Mango Sorbet
Cheesecake auf feinen Mürbeteigboden mit echten Pistazien Mousse

WARMES SCHOKO-SOUFFLÉ mit Waldbeerensorbet 7,90

Affogato al caffé 5,90
Vanilleeis / Schuss Espesso

GANZE TORTEN FÜR JEDEN ANLASS AUF VORBESTELLUNG

WE ALL NEED friends TO SHARE

Karte über Allergenen Zutaten bitte beim Personal anfordern

Auf der Suche nach einer Geschenkidee? Gutschein

GETRÄNKE

COFFEE

	KLEIN	GROSS
CAFE CREMA	3,90	5,20
CAPPUCCINO	4,10	5,80
CAFE LATTE		5,90
LATTE MACCHIATO	4,60	6,20
ESPRESSO / DOPPIO	2,95	4,50
CAFE CREMA Entkoffeiniert	3,90	5,20
FLAT WHITE mit doppeltem Espresso und Milchschaum	5,20	
ESPRESSO MACCHIATTO	3,30	
FREDDO ESPRESSO Double Espresso Eiswürfel	5,60	
MOCCACCINO (SCHOKOLADE/ESPRESSO/MILCH)		5,80
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,60	6,30
CHAI LATTE Indien Chai mit heißer Milch	4,90	
MATCHA LATTE Gemahlener grüner Tee / geschäumte Milch	5,70	
HEISSGETRÄNKE-EXTRAS		
EXTRA ESPRESSO SHOT	2,00	
EXTRA HAFERMILCH / LAKTOSEFREIE	0,90	
FLAVOUR	0,90	
VANILLE/KARAMELL/HASELNUSS/KOKOS	0,90	

PREMIUM TEES

DARJEERLING FIRST FLUSH	3,70
FRÜCHTETEE HIBISKUS, HOLUNDER JOHANNISBEERE	3,70
GRÜNTEE JAPANISCHER SENCHA	3,70
KAMILLE GANZE BLÜTEN	3,70

FRISCHE TEES

FRISCHER INGWER & ORANGE	4,80
FRISCHE MINZE	4,50
FRISCHER INGWER & MINZE	4,90

SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO FLASCHE		0,25L	3,70	
SAN PELLEGRINO FLASCHE		0,75L	7,60	
AQUA PANNA Flasche		0,25L	3,70	
AQUA PANNA Flasche		0,75L	7,60	0,5L
AFRI COLA	Flasche	0,33L	4,10	5,60
AFRI COLA ZERO	Flasche	0,33L	4,10	5,60
FANTA		0,3L	3,90	5,60
SPRITE		0,3L	3,90	5,60
SPEZI (COLA / FANTA)		0,3L	3,90	5,60

INFUSED WATER

	0,5l	1,0L
INFUSED MENTA LIMEN PRICKELNDES WASSER, GURKE, FRISCHE MINZE, LIMETENSCHEIBE	4,90	7,90
INFUSED FRUIT PRICKELNDES WASSER, FRÜCHTE DER SAISON, FRISCHE MINZE, ORANGENSCHEIB	4,90	7,90
INFUSED INGWER-GURKE PRICKELNDES WASSER FRISCHER INGWER UND GURKENSCHEIBEN	4,90	7,90

ICED TEA

HOMEMADE	0,40l
HIMBEER-PFIRSICH EISTEE PFIRSICHEISTEE, LEMONSQUASH, BEERENMIX, MINZE	5,95
GRANATAPFEL ROSMARIN EISTEE EISTEE, LEMONSQUASH, GRENADINESIRUP, ROSMARIN, LIMETTENSCHEIBE	5,95
HOLUNDER-MINZE EISTEE EISTEE, LEMONSQUASH, HOLUNDER SIRUP, FRISCHE MINZE	5,95
MANGO MANDARINE EISTEE, LEMONSQUASH, MANDARINENSYRUP, ORANGENSCHALE	5,95

HOMEMADE LEMONADES

	0,40L	5,95
PINKGRAPEFRUIT Lemonsquash, Pink Grapefruitsirup, Soda, Minze und Orangenscheibe		
STRAWBERRY LEMONADE Lemonsquash, Erdbeersirup, Soda, Limette, frische Minze		
FRESH GARDEN Lemonsquash, Basilikum, Gurkensirup, Soda, Gurkenscheiben, Zitronenscheibe und Möhren		

BIRRE FASSBIER

	0,30L	0,50L
WARSTEINER / vom Fass	3,95	6,10
ALSTER Bier/Zitronenbrause	3,95	6,10
OBERBRÄU hell vom Fass	3,95	6,10
KÖNIG LUDWIG Hefeweizen vom Fass		6,10
KÖNIG LUDWIG FL.Hefeweizen alkoholfrei		6,10
KÖNIG LUDWIG FL. dunkel		6,10
WARSTEINER ALKOHOLFREI Flasche 0,33L		4,20

SPRITZIGES / APERITIF

	0,20l
APEROL SPRITZ Prosecco / Soda / Aperol /Orangenscheibe	8,50
HUGO Prosecco / Soda / Minze / Limette / Holundersirup	8,50
WILD BERRY LILLET Wild Berry / Schweppes / Waldbeeren	8,50
LIMONCELLO SPRITZ Zitronenlikör / Soda / Prosecco / Zitrone	8,50
SARTI SPRITZ Sarti Rosa / Prosecco / Soda / Limette	8,50
CAMPARI SPRITZ Campari / Prosecco / Soda / Orange	8,95

SÄFTE / SCHORLEN & CO

SÄFTE

	0,20L
APFEL	3,85
ORANGE	3,85
BANANE	3,85
KIRSCHE	3,85
MARACUJA	3,85
RHABARBER	3,85
ANANAS	3,85
KIBA	3,85
JOHANNISBEERE	3,85
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST 0,20l	5,50

SCHORLEN

	0,25l	0,40l
APFELSCHORLE, MARACUJASCHORLE,	3,80	5,70
RHABARBERSCHORLE, ANANASSCHORLE,	3,80	5,70
KIRSCHSCHORLE, JOHANNISBEERSCHORL	3,80	5,70
ORANGENSCHORLE	3,80	5,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Flasche	0,2l
GINGER ALE		4,20
BITTER LEMON		4,20
TONIC WATER		4,20
RED BULL	Dose 0,25l	4,50

SENZA ALCOL

Alkohol-frei

	0,20L	
SAN BITTER AUF EIS Mit Orange / Soda		4,30
CRODINO AUF EIS Mit Orange / Soda		4,30
PINK LADY Wild Berry / Soda / Waldbeeren / Minze		5,90

Karte über Allergenezutaten bitte beim Personal anfordern

VINI BIANCHI APERTI

WEINSCHORLE	0,20L	5,60
CHARDONAY Ein Duft von Muskat	0,20l	6,50
PINOT GRIGIO VENETO IGT Fruchtige Note nach Zitrusfrüchte	0,20l	6,50
SAUVIGNON BLANC DRAMINO UNSER TIPP Aromen von Mango und Zitrone	0,20L	7,90
RIESLING RHEINGAU ALLENDORF Leicht perlig, fruchtiges Bouquet	0,20L	7,90
VINO ROSATO CUVÉE PRESTIGE Aromen von Aprikosen	0,20L	7,50
VERMENTINO DI SARDIGNA ARVALI DOC Note von tropischen Früchten feinerSäurespiegel	0,20L	7,90

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

LUGANA FRATI D.O.C.G Aromen von Früchten, Minze und Zitronen	0,75L	36,90
RIESLING RHEINGAU ALLENDORF Leicht perlig, fruchtiges Bouquet	0,75L	26,90
SAUVIGNON BLANC DRAMINO UNSER TIPP Aromen von Mango, und Papaya	0,75L	27,90
VERMENTINO DI SARDIGNA ARVALI DOC Note von tropischen Früchten, elegant und feiner Säurespiegel	0,75L	32,90
MANZ CHARDONNAY RESERVE UNSER TIPP Ein Duft von Muskat, Honigmelone und Blumen	0,75L	39,90

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

ROSÉ CUVEÉ PRESTIGE UNSER TIPP Aroma von Aprikosen und Kirschblüten	0,75L	25,90
CA´MAIOL ROSERI RIVIERA DEL GARDA Aromen nach Limette, Apfel und Thymian	0,75L	32,90

VINI ROSSI APERTI

SYRAH DELLA CORTE ALTAVILLA UNSER TIPP Fruchtiger Charakter mit Noten von Vanille und Gewürzen 100% Syrah	0,20L	8,50
PRIMITIVO NEPRICA D.O.C APULIEN UNSER TIPP Intensive, tiefdunkle Farbe, Duft nach schwarzer Johannisbeere, Kakao und Röstaromen	0,20L	7,90
MERLOT IGT VENETO Aromen von Kirschen und Quitten	0,20L	6,50
MONTEPULCIANO Duft nach schwarzen Kirschen	0,20l	6,50
MOMPERTONE KUNOTTO ALBA 60% Barbera, 40% Syrah Barrique Cuvée	0,20L 0,10L	10,90 6,50

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

PRIMITIVO NEPRICA D.O.C APULIEN Duft von roten Früchten und schwarzen Kirschen	0,75L	29,90
MUSEUM RESERVA Weingut Baron de Lay 100% Tempranillo 24 Monate im Barriquefass gereift	0,75L	36,90
SYRAH ALTAVILLA DELLA CORTE UNSER TIPP Fruchtiger Charakter mit Noten von Vanille und Gewürzen 100% Syrah	0,75L	32,90
MOMPERTONE KUNOTTO ALBA 60% Barbera 40% Syrah Barrique Cuvée	0,75L	39,90

SPUMANTI

PROSECCO	0,10L	4,95
PROSECCO AUF EIS	0,20L	7,90
PROSECCO FLASCHE	0,75L	26,90
FERRARI PERLE TRENTODOC	0,75L	69,00
CREMANT DE LOIRE ROSÉ UNSER TIPP Lachsrosa, fruchtig nach roter Beere	0,75L	36,90

COCKTAILS

SEX ON THE BEACH	Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft Orangensaf	9,90
PINA COLADA	Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	9,90
ERDBEER COLADA	Rum, Ananassaft, Erdbeersirup, Sahne	10,50
ZOMBIE	Cointreau, weißer Rum, Limettensaft, Orangensaft	10,90
CAIPIRINHA	Cachaca, Limettensaft, Limetten, Rohrzucker	9,50
MOJITO	Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker	9,90
MOSCOW MULE	Wodka, Ginger Beer, Limetten, Gurke	10,50
HIMBEER-MOJITO	Rum, Limetten, Minze, Himbeeren, Rohrzucker	10,50
ERDBEER-MOJITO	Rum, Limetten, Minze, Erdbeeren, Rohrzucker	10,50
WHISKEY SOUR	Canadian Club, Limettensaft, Eiweiß, Zucker	9,90
COSMAPOLITAN	Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	9,90
ESPRESSO MARTINI	Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker	12,50
GIN BASIL SMASH	Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Basilikum	10,50
APEROL SOUR	Aperol, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	10,50
NEGRONI	Campari, Martini Rosso, Hendrick's Gin	10,50

MOCKTAILS ALKOHOFREI

IPANEMA	Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Ginger Ale	8,90
CARIBBEAN	Maracujasaft, Ananassaft, Mangosirup, Limetten, Minze	8,90
VIRGIN PINA COLADA	Kokossirup, Sahne, Grenadine, Ananassaft	8,90
VIRGIN MOJITO	Limettensaft, Limetten, Minze, Ginger Ale	9,90

CLASSIC LONGDRINGS

JOHNNIE WALKER COLA	9,90
JACK DANIEL´S COLA	9,90
CUBA LIBRE LIMETTE, HAVANA CLUB, COLA	9,50
BACARDI COLA	9,50
VODKA LEMON	9,50
JIM BEAM COLA	9,40

COGNAG & BRANDIES

HENNESSY V.S.O.P 40%	2cl	6,20
REMY MARTIN 40%	2cl	5,70
CALVADOS 40%	2cl	4,40

YOUR GIN TONIC

Zu allen Gin Tonics servieren wir 4 cl Gin und Thomas Henry Tonic

GORDON´S PREMIUM PINK 47% mit Himbeeren	9,90
HENDRICK´S 44% mit Gurkenzeste	12,90
TANQUERAY LONDON DRY 47,3% mit Limettenspalte	10,90
GIN MARE 42,7% mit Orange und Rosmarin	14,50
GIN MONKEY 47% mit Orangenzeste	14,50
GIN SUL 43% mit Orangenzeste und Rosmarin	12,90
GIN BOMBAY SAPHIRE 40% mit Zitrone serviert	10,90

RUM & WODKA

HAVANNA CLUB 7 Jahre 40%	2cl	5,50
BACARDI 8 Jahre 40%	2cl	5,50
PYRAT RUM XO Reserva 15 Jahre 40%	2cl	5,90
BOTUCAL 40%	2cl	5,90
ABSOLUT VODKA 40%	2cl	3,50

GRAPPA

GRAPPA PREZIOSA 42%	2cl	3,90
GRAPPA AMARONE Barrique 43%	2cl	8,90
GRAPPA NONINO 42%	2cl	6,90

WHISKYS

GLENMORANGIE SCOTCH WHISKY 18 Year 43%	2cl	11,50
JOHNNIE WALKER Black Lable 40%	2cl	4,80
JACK DANIEL´S 40%	2cl	4,80
JIM BEAM 40%	2cl	3,60
HIGHLAND PARK 12 45%	2cl	6,20

DIGESTIFS / LIKÖRE

JÄGERMEISTER 35%	2cl	3,20
AVERNA 32%	2cl	3,20
LIMONCELLO 28%	2cl	3,20
RAMAZZOTTI 30%	2cl	3,20
SAMBUCA 40%	2cl	3,20
TEQUILA SILVER	2cl	3,50
OUZO 12 40%	2cl	3,10
BAILEYS 17 %	4cl	4,00
MARTINI BIANCO 14%	5cl	5,50