

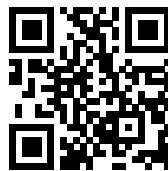
LUISE

Café & Bar

FRÜHSTÜCK: 9–13 UHR

À LA CARTE: 9–22 UHR

Gutscheine für die LUISE erhaltet Ihr
von unserem Servicepersonal.



LUISE-LEIPZIG.DE

Instagram: @cafeluisseipzig

Facebook: Café Luise



FRÜHSTÜCK

*vegetarisch **vegan

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK * 8

Croissant, ein Brötchen, Butter und hausgemachte Erdbeer- und Mango-Minz-Konfitüre, dazu eine Tasse Kaffee (Wenn Ihr lieber einen anderen Aufstrich mögt, gebt uns gern Bescheid.)

EIERSEMMLN * 9.3

Gebratene Semmeln in Ei geschwenkt, mit Tomaten und Mozzarella überbacken
wahlweise mit Honigschinken +1.3

ANTI-STRESS * 9.3

Zwei Scheiben Vollkorntoast, Rührei mit Schnittlauch, Frischkäse, Pfirsich- und Apfelspalten

📍 VON HIER 13.8

Nussschinken und Rindersalami vom Bauern Schicketanz aus Fremdiswalde, Maasdamer und Torgauer Weichling, ein gekochtes Ei, Konfitüre, je ein helles und ein dunkles Brötchen, dunkles Brot und Butter

ENGLISCH 16

Zwei Spiegeleier, Würstchen, gebratener Speck, Baked Beans, Grilltomate, Orangenmarmelade, Butter und Toast

SCHWEDISCH 17

Räucherlachs und Lachslocke mit Sahne-Meerrettich und Preiselbeeren, Honigschinken, Sanddorn-Chili-Frischkäse, ein gekochtes Ei, ein dunkles Brötchen, Toast, Knäckebrot und Butter

VITAL 14.8

Müsli, Naturjoghurt, Honigschinken-Röllchen gefüllt mit Sprossen-Rauke, Kräuter-Frischkäse, ein dunkles Brötchen, Vollkornbrot und Butter, dazu ein Glas Orangensaft (0,1l)

📍 FÜR ZWEI 32

Nussschinken und Rindersalami vom Bauern Schicketanz aus Fremdiswalde, Maasdamer und Torgauer Weichling, Paprikalyoner, Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, zwei gekochte Eier, zwei helle Brötchen, zwei dunkle Brötchen, zwei Croissants und Vollkornbrot, zwei Konfitüren (Mango-Minze und Erdbeere), Nutella, Butter und Obstsalat

AMERIKANISCHE PANCAKES * 10.8

mit Heidelbeeren & Sahne **oder** Ahornsirup & Obst

BAUERNFRÜHSTÜCK 10.5

Bratkartoffeln mit drei Eiern und Speck, Zwiebeln und Paprika, dazu saure Gurke

GEMÜSE-BAUERNFRÜHSTÜCK * 10.5

Bratkartoffeln mit drei Eiern und Champignons, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Tomate

Eierspeisen

RÜHREI * 6.8

Drei Eier, ein Brötchen (hell **oder** dunkel) und Butter

mit Käse* 7.5

mit Kräutern* 7

mit Speck 7.8

mit Tomate* 7.8

SPIEGELEIER * 6.8

Drei Eier mit Brot und Butter

mit Speck 7.8

mit Tomate und Zwiebel* 7.8

Extras

Ein gekochtes Ei * 1

Obstsalat ** 5

Obstsalat mit Naturjoghurt * 6.8

Obstsalat mit Naturjoghurt, Müsli & Honig * 7.8

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l 4.5



KLEINIGKEITEN

*vegetarisch **vegan

BRUSCHETTA *	8.8
Frisch geröstetes Steinofen-Brot mit getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikumpesto und Parmesan	
GERÖSTETES GEMÜSE **	10
mit Basilikumöl und Brot	
mit Ziegenfrischkäse, Schafskäse oder Parmesan*	+3
SÜSSKARTOFFEL-HUMMUS **	8.5
mit Sojajoghurt, Minze und frisch geröstetem Knoblauchbrot	
TÜRKISCHES HÄHNCHEN	10.5
mit Harissa gewürzte Hähnchenbruststreifen, Peperoni, Kirschtomaten und Frühllauch, dazu Minzdip, Paprikadip und Baba Ghanoush	
mit Rosmarinkartoffeln	+3.5
QUICHE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE *	9.5
Tomaten, Rosmarin und Basilikum	
QUICHE MIT RÄUCHERLACHS	9.8
Wildkräutern und Parmesan	

KIDS

*vegetarisch **vegan

BAMBINO *	6
Nudeln mit Tomatensauce	
PANZERKNACKER	7
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	
SEERÄUBER	7
Fischstäbchen mit Pommes Frites	
GOLDTALER *	6
Eierkuchen mit Apfelmus	

SUPPEN

*vegetarisch **vegan

GRÜNER BOHNENEINTOPF *	4.8 6.5
mit Kartoffeln und geröstetem Knoblauchbrot	
HÜHNER-NUDEL-TOPF	5 7
mit buntem Gemüse und Kürbiskernöl	
KARTOFFEL-KOKOS-CREMESUPPE **	3.8 5.5
mit Chili und Olivenöl	

Das Fleisch für alle unsere Geflügelgerichte beziehen wir vom Schönberger Geflügelhof Weber aus dem Zwickauer Land, einem Familienbetrieb mit besonders artgerechter Tierhaltung. Weitere regionale Partner unserer Firma findet ihr unter: www.dreitumspringer.de

SALATE

Bei unseren Salaten könnt ihr zwischen Joghurtdressing oder einer klassischen Vinaigrette mit Balsamico di Modena wählen.

*vegetarisch **vegan

POKÉ BOWL **	13.5
mit arabischem Blumenkohlsalat, Rote-Bete-Hummus, Avocado, Wildreis, Walnüsse, Sesam-Soja-Joghurt und marinierten Blattsalaten	
GEGRILLTE SÄCHSISCHE MAISHÄHNCHENBRUST	14.8
mit frischen Blattsalaten, Avocado und buntem Gemüse	
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE *	13.8
mit frischen Blattsalaten, roten Zwiebeln und Mangochutney	
LAUWARMER KARTOFFELSALAT *	10
mit Zucchini, Kürbis, Rucola und Cranberries	



HAUPTGERICHTE

*vegetarisch **vegan

- 📍 **HÄHNCHENKEULE TANDOORI** 16
mit rotem Gemüse-Curry und Basmatireis
- AUF DER HAUT GEBRATENES FORELLENFILET** 18
mit Spitzkohl-Karotten-Gemüse
und gebackenen Kartoffelspalten
- SÜSSKARTOFFEL-ROSENKOHL-PFANNE *** 14.5
mit roten Zwiebeln und Spiegelei
- SCHNITZEL NACH WIENER ART** 17
entweder mit Pommes Frites, Kartoffelsalat,
Kartoffelecken **oder** Rosmarinkartoffeln
- KARTOFFEL-BLUMENKOHL-CURRY **** 14.3
mit gerösteten Mandeln,
roten Zwiebeln und Soja-Minz-Joghurt

PASTA

*vegetarisch **vegan

- 📍 **GEGRILLTE STREIFEN VOM MAISHÄHNCHEN** 15.8
mit Gnocchi, Serrano-Schinken, Lauchzwiebeln,
Paprikarahm und Parmesan
- TAGLIATELLE MIT GEBRATENEM LACHS** 18
Wirsing, roten Zwiebeln, Orangenfilets und Buttersauce
- PENNE MIT LINSENBOLOGNESE **** 13.8
Schmorzwiebeln und Rucola
- Spaghetti "aglio e olio" * **12.8**

mit getrockneten Tomaten, Knoblauch,

Olivenöl und Parmesan

WRAPS

*vegetarisch **vegan

- 📍 **CHICKEN-WRAP** 10
mit marinierten Hähnchenbruststreifen, gegrillter Paprika,
Minz-Joghurt, Tomaten und Salat
- HALLOUMI-WRAP *** 10
mit gebackenem Halloumi, süßem Mais, roter Zwiebel,
BBQ-Sauce und Salat
- VEGGIE-WRAP **** 10
mit pikantem Röstgemüse, Sataysauce und Salat

BURGER

Wir servieren unsere Burger medium und empfehlen dazu Pommes Frites oder Kartoffelecken.

*vegetarisch **vegan

- FAT MAN** 11
Rindfleischburger mit gebratenem Bacon, Spiegelei,
Burgersauce, Cocktailsauce, Tomaten, Gurke und Salat
- FAT MAN MIT KÄSE** 11.5
Rindfleischburger mit Gouda, gebratenem Bacon, Spiegelei,
Burgersauce, Cocktailsauce, Tomaten, Gurke und Salat
- 📍 **CHICKEN-BURGER** 11
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, mit Avocado,
Röstzwiebeln, Burgersauce, Aioli, Tomaten, Gurke und Salat
- HALLOUMI-BURGER *** 11
mit gebackenem Halloumi, Preiselbeercreme, Burgersauce,
frischen Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Salat
- mit Pommes oder Kartoffelecken** **+3.5**



NACHSPEISEN

*vegetarisch **vegan

Desserts

CHEESECAKE * 7.5
mit Salzkaramell und Heidelbeeren

CRÉME BRÛLÉE * 6.5
mit glasierten Äpfeln

QUARKKEULCHEN * 7
mit Vanilleiscreme und Schlagsahne

R KUCHEN UND TARTELETTES

Eine selbst gebackene, leckere Auswahl findet Ihr in unserer Kuchenvitrine. Preise erfahrt Ihr von unseren Kellner*innen.

Crêpes

mit Zucker und Zimt * 7
mit Apfelmus * 7.5
mit Nutella und Banane * 8

Unsere hauseigene Konditorei produziert jeden Tag aufs Neue frische Leckereien, welche Ihr bei uns in der Vitrine völlig kalorienfrei bestaunen könnt. Wir raten Euch ausdrücklich zum Probieren, unsere kundigen Kellner*innen kennen jede einzelne Köstlichkeit beim Namen.



R Gar nicht weit von hier – in unserem Feinkostladen **RÖSELING** – bieten wir diese handgemachten Süßwaren neben vielerlei anderen schönen Dingen auch für den heimischen Teller an.

GETRÄNKEKARTE

LUISE
Café & Bar



KAFFEE & CO.

Unsere Kaffeebohnen werden in der „Brühbar“ in Leipzig geröstet, von uns frisch gemahlen und verarbeitet.

	klein groß
Kaffee Creme Brasilien, Indien, Uganda	2.6 4
Kaffee Creme – koffeinfrei Mexiko	2.6 4
Espresso Brasilien, Indien, Uganda	2.3 3.6
Espresso Macchiato	2.6 4
Espresso mit Vanille-Eis	3.5
Milchkaffee	4 5
Latte Macchiato	4 5
Cappuccino	4 5
Americano	4
Cortado	4

Alle unsere Heißgetränke sind auch mit Hafer-Drink erhältlich. Ihr könnt außerdem für 1 € mehr zwischen vielen verschiedenen Aromen wählen:
Haselnuss, Karamell, Kokos, Macadamia, Mandel, Vanille oder Zimt.

Kaffee mit Schuss

Amsterdamer Kaffee Eierlikör, Kaffee, Sahne	5.7
Kahlúa Java Kaffeelikör, Kaffee, Kakao, Sahne	6.3
Cuban Hot Coffee Rum, Kakaolikör, Kaffee, Rohrzucker	6.7
Irish Coffee Whiskey, Kaffee, Rohrzucker, Sahne	7
Baileys Coffee Baileys Irish Cream, Kaffee, Sahne	6.7



KAKAO & CO.

ERACLEA SCHOKOLADE 5.8

Der pure Genuss für alle Naschkatzen und auch -kater:
Eine warme, puddinggleiche, italienische Trinkschokolade, die wir besser auf die Dessertkarte schreiben sollten.
Bei uns wahlweise erhältlich in diesen ausgewählten Sorten:

- Salziges Karamell - Haselnuss - Orange-Zimt
- Weiß-Vanille - Pistazie - Bitter
- Chili - Ingwer-Zitrone - Kokos

Kakao	3.3 4.5
mit Sahne	+0.5

Caro Kaffee	
mit Wasser	3.2 4.6
mit Milch	3.8 5

Heiße Milch	2.8 4
mit Honig oder Flavour	+1

Kakao mit Schuss

Irish Cow Baileys Irish Cream, heiße Milch	5.8
Baileys Hot Chocolate Baileys Irish Cream, Kakao, Sahne ..	6.5
Kakao mit Vodka Vodka, Kakao, Sahne	5.8
Kakao mit Rum Rum, Kakao, Sahne	6.7
Kakao mit Amaretto Amaretto, Kakao, Sahne	6.7

Unseren Kaffee findet ihr – entweder gemahlen oder als ganze Bohne – genau wie die Eraclea-Trinkschokoladen auch für den heimischen Genuss in unserem Feinkostladen **RÖSELING** in der Gottschedstraße oder auf der Karl-Liebknecht-Straße im Angebot.





TEE

In der Kanne (0,45 l), auf Wunsch mit Honig oder Kandis

☞ Alle Teesorten sind auch im RÖSELING erhältlich. ☞

Schwarzer Tee

DARJEELING (100°C / 2-3 min) 6.8

FTGFOP1 First Flush Himalaya

Ausgesprochen vollmundiger Darjeeling mit feinem, ausgewogenem Charakter

EARL GREY (100°C / 3-5 min)..... 6.8

Schwarzer Tee aus Ceylon, Assam, Südindien, China
Bergamotte-Geschmack

INGWER-ZITRONE (100°C / 3-5 min)..... 6.8

Schwarzer Tee aus Ceylon, Südindien, China
Ingwer, Lemongras, Zitronenschalen, Zitronenecken

Grüner Tee (75-80°C / 2-3 min)

JAPAN SENCHA 6.8

Feinherber, hocharomatischer Sencha mit goldgelber Tasse

HIMBEER-JASMIN 6.8

Grüner Tee aus China Sencha

Jasmin, Lemongras, Himbeere, Jasmin Dragon Pearls,
Passionsblumenkraut, Bambusblätter

Rooibos (100°C / 7-10 min)

GUTE LAUNE 6.8

Rooibos Super Grade, Ananas, Weinbeere, Papaya,
Ringelblumen, Bourbon Vanille

MANGO-LEMONGRAS 6.8

Rooibos Super Grade, Lemongras, Kakaokernbruch,
Mango, Pfefferminze, Erdbeere, rosa Rosenknospen,
Mandarinenschalen, blaue Kornblumen, Aroniabeere

RAMBA ZAMBA 6.8

Rooibos Super Grade, Kakaokernbruch, Haselnuss,
Walnuss

FrüchteTee (100°C / 10-12 min)

ORANGE-PAPAYA 6.8

Apfel, Hibiskus, Papaya, Hagebutte, Orangenschalen,
Orangenspalten, Passionsblumenkraut, Orangenblüten

DUNKLE FRÜCHTEMISCHUNG 6.8

Apfel, Hibiskus, Holunderbeere, Hagebutte, Erdbeere,
Himbeere, Brombeerblätter, schwarze & rote Johannisbeere

Kräutertee (100°C / 5-10 min)

ALOE VERA 6.8

Lemongras, grüne Minze, Ingwer, Zitronenschalen, Pfeffer
schwarz, Süßholzwurzel, Aloe Vera

TULSI-ZITRONENMELISSE 6.8

Apfel, Tulsi, Ananas, Rooibos Super Grade, Lemongras,
Zimtstücke, Zitronenmelisse, Ringelblumen

AYURVEDA PUR 6.8

Zimtstücke, Ingwer, rosa Pfeffer, Nelke, Kardamom

Chai Indischer Gewürztee mit Milch, Hafer-Drink oder Wasser

SCHWARZTEE CHAI (100°C / 5 MIN) 6.8

Schwarzer Tee aus Ceylon, Südindien, China
Zimtstücke, Anis, Ingwer, Fenchel, Nelke, Kardamom

KAKAO CHAI (100°C / 5-10 MIN)..... 6.8

Kakaokernbruch (54%), Zimtstücke, Fenchel, Ingwer,
Orangenschalen und -ecken, Süßholzwurzel, rosa Pfeffer,
Kardamom

Weitere

FRISCHER AUFGUSS 0,3 l / 0,45 l 4.3 | 6.3

wahlweise mit Pfefferminzblättern oder Ingwer

GEBEUTELT 0,3 l 3

Früchte, Grün, Kamille, Kräuter, Pfefferminze, Schwarz

Heiße Zitrone 0,3 l 4.3



LIMONADEN

Hausgemachte Limonaden 0,4 l / 1,0 l

GURKE-BASILIKUM	5.3 13
Sodawasser, Gurke, Basilikum, Limette	
ZITRONENTEE-ZIMT	5.3 13
Sodawasser, Zitronentee, Zimt, Limette	
GRAPEFRUIT-HIBISKUS	5.3 13
Sodawasser, pink Grapefruit, Hibiskus, Limette	
ZITRONE	5.3 13
Sodawasser, frisch ausgepresste Zitrone	
HIMBEER-RHABARBER	5.3 13
Sodawasser, Himbeere, Rhabarber, Limette	

Limonaden 0,2 l / 0,4 l

Cola, Fanta, Spezi, Sprite Coca Cola	2.3 4.6
Indian Tonic Water Schweppes	2.5 5
Ginger Ale Schweppes	2.5 5
Bitter Lemon Schweppes	2.5 5
Wild Berry Schweppes	2.5 5
Spicy Ginger Ale Thomas Henry	3.2 6.4

In der Flasche

Kola Fritz 0,2 l	2.6
Kola zuckerfrei Fritz 0,2 l	2.6
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l	3
Effect Energy 0,2 l	3.6
Apfel-Kirsch-Holunder Fritz 0,33 l	3
Melone Fritz 0,33 l	3
Vitamalz 0,33 l	2.7
Club Mate 0,33 l	3.2
Bio Johannisbeer-Schorle Elsterschorle 0,33 l	4
Bio Apfel-Holunder-Schorle Elsterschorle 0,33 l	4

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



WASSER & SAFTIGES

Wasser

Lichtenauer still oder spritzig 0,2 l / 0,4 l / 0,75 l	2 4 5.7
Selters still oder spritzig 0,75 l	6.2

Säfte und Nektare 0,2 l / 0,4 l

SÄFTE	2.4 4.8
Ananas, Apfel (naturtrüb), Grapefruit, Orange, Tomate	
NEKTARE	2.4 4.8
Banane, Birne, Cranberry, Erdbeer, Johannisbeer (schwarz), Kirsche (sauer), Mango, Maracuja, Pfirsich, Rhabarber	
SCHORLE	2.4 4.8
Still oder spritzig, mit Saft oder Nektar nach Wahl	

Fruchtriesen 0,2 l

BANANEN-KÄMPFER	2.4
Mischung aus Bananennektar und schwarzem Johannisbeernektar	
MARACUJA-SPÄHER	2.4
Maracujanektar mit Orangensaft	
APFEL-WÄCHTER	2.4
Apfelsaft (naturtrüb), Johannisbeernektar und Orangensaft	
ERDBEER-KÖNIG	2.4
Erdbeernektar und Apfelsaft (naturtrüb)	
ORANGEN-HELD	2.4
Orangensaft mit Kirschnektar	
HEISSE FRÜCHTCHEN 0,2 l	5.5
<ul style="list-style-type: none"> • Birnennektar mit frischem Ingwer und Honig • Apfelsaft mit Rosinen, Zimtsirup und Sahne • Mangonektar mit Sahne • Rhabarbernektar mit Vanillesirup und Sahne • Kirschnektar mit Mandelsirup und Sahne 	

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



APERITIFS

Teaser

FIERO SPRITZ 0,1 l	5.5
Martini, wahlw. mit Tonic, Perlwein oder Soda	
BIANCO SPRITZ 0,1 l	5
Martini, wahlw. mit Tonic, Perlwein oder Soda	
HOLUNDER SPRITZ 0,25 l	9
St. Germain, Perlwein	
APEROL SPRITZ 0,25 l	7.3
Aperol, Perlwein, Soda	
HUGO 0,25 l	7
Perlwein, Holundersirup, Soda, Minze, Limette	

Lillet 0,25 l

Lillet Vive Lillet, Tonic, Erdbeere, Minze, Gurke	7
Lillet Berry Lillet, Wild Berry, Erdbeere	7
Lillet White Peach Lillet Rosé, White Peach, Pfirsich	7.5

Wermut 5 cl

Martini bianco, rosso, extra dry, fiero	4
Martini ambrato, rubino	5



BIERE

Vom Fass 0,3 l / 0,5 l

Jever	3 5
Spaten Hell	3 5
Budweiser	3 5
Haake Beck	3 5
Wernesgrüner	3 5
Störtebeker Atlantik Ale	3.5 5.8
Strongbow Cider	3.6 6
Köstritzer Schwarzbier	3 5
Franziskaner Weizenbier	3 5
Radler (Wernesgrüner, Sprite)	3 5
Diesel (Wernesgrüner, Coca Cola)	3 5
Krefelder (Köstritzer, Coca Cola)	3 5
Weizen mit Sprite, Cola oder Bananen-Nektar	3 5

Aus der Flasche

San Miguel 0,33 l	3.5
Becks 0,33 l	3
Becks blue (alkoholfrei) 0,33 l	3
Störtebeker Atlantik Ale (alkoholfrei) 0,33 l	3.5
Berliner Weisse 0,33 l	3.3
Berliner Weisse mit Himbeer oder Waldmeister 0,33 l	3.7
Lammsbräu Bio-Bier (glutenfrei) 0,33 l	4.7
Gose 0,5 l	5
Gose mit Himbeer oder Waldmeister 0,5 l	5.5
Franziskaner dunkel, kristall oder alkoholfrei 0,5 l	4.7



AUS LEIPZIG

Rittergut Döllnitz

GOSE 0,5 l **5**
Obergäriges Weizenbier, leicht salzig und säuerlich,
mit Koriander- und Pflaumenaromen

Auwald Destille

PFFF 4 cl **3.5**
Pfefferminzlikör aus feinsten Destillaten der Pfefferminze,
Zitrone und Orange

KRSCH 4 cl **3.5**
Kirschlikör, hergestellt aus der Maraska Kirsche und des
gerösteten Kirschkerns

Connewitzer Likörfabrik

RHABARBER 4 cl **3.5**
Likör aus allerfeinsten Zutaten und natürlich unglaublich viel
Rhabarber

Wilhelm Horn Markenspirituosен

LONG HORN 4 cl **6.8**
Klassischer Gin mit Anklängen von Lindenblüten, Koriander
und Lavendel

LEIPZIGER ALLASCH 4 cl **3.8**
Likör mit intensiven Kümmelaromen

KRÄUTER WILHELM 4 cl **3.8**
Kräuterlikör mit zarter Kaffeenote, weich und ausgewogen



PRICKELNDES

Sekt

Rieslingsekt 0,1 l DE | Pfalz, Weinhof Dietrich **4.8**
Saftig und frisch. Nach der Champagner-Methode
hergestellt. Elegante Perlage und spritzige Pfirsichfrucht.

Sekt auf Eis 0,15 l **6.3**

Sekt in der Flasche 0,75 l **28**

Perlwein

Fritz Müller 0,1 l DE | Rheinhessen, Fritz Müller **4**
Trocken, fruchtig, frisch und leicht - für den ehrlichen
Trinkspaß.

Fritz Müller auf Eis 0,15 l **5.3**

Fritz Müller in der Flasche 0,75 l **25**

Gespritzt

Weinschorle mit Hauswein 0,2 l **5.3**

Weinschorle mit Wein nach Wahl 0,2 l **5.8**



OFFENER WEIN

Alle Weine servieren wir Ihnen gerne auch als Schorle.

Weisswein Glas 0,2 l / Schoppen 0,25 l / Karaffe 0,5 l

HAUSWEIN DE Pfalz, Weingut Ellermann-Spiegel 5.3 | 6.7 | 13.4

Trockener Grauburgunder, ein Wunderbarer Wein für jeden Tag, der ansprechend und unkompliziert daherkommt. Saftig, süffig, weich und elegant zugleich mit typischem Burgunderschmelz.

PINOT "X" DE Pfalz, Weingut Bergdolt, Reif & Nett 5.8 | 6.3 | 14.6

Junger, frischer, rassiger Wein aus den Rebsorten Weißburgunder, Auxerois und Grauburgunder. Hellgelb, mit goldenen Reflexen und geringer Säure. Ein toller Wein für alle Gelegenheiten.

RIESLING „ROTER SCHIEFER“ DE Rheinhessen, Weingut Seebrich 7.5 | 9.5 | 19

Herrlich saftiger Wein - klare Rieslingfrucht nach Aprikose und Pfirsich mit mineralisch-salziger Würze vom rotliegendem Boden des Niersteiner Hangs.

GRÜNER VELTLINER "LÖSS" AUT Kamptal, Weingut Jurtschitsch 7.8 | 9.8 | 19.6

Helles Grüngelb - in der Nase intensives Bukett von Äpfeln und Stachelbeeren und am Gaumen fruchtig-mineralisch.

CHARDONNAY "HOLZFASS" DE Rheinhessen, Weingut Mühlenhof 8.5 | 10.6 | 21.2

Noten gelber Früchte mit einem Hauch Mandeln. Schöne Mineralität am Gaumen, dabei füllig und frisch zugleich - ein strahlend schöner Chardonnay. Der perfekter Begleiter für pikante Speisen.

CUVÉE „LA FLEUR“ DE Pfalz, Weingut Studier 7.8 | 9.8 | 19.6

Morio-Muskat und Ottonel-Muskat gepaart mit etwas Restsüße - ein unglaubliches Vergnügen für alle, die es etwas süßer mögen. Kategorie: Lieblingswein.

Rotwein Glas 0,2 l / Schoppen 0,25 l / Karaffe 0,5 l

HAUSWEIN ESP Kastilien, Bodegas Lopez-Mercier 5.3 | 6.7 | 13.4

Ein Cuvée aus Tempranillo, Syrah & Merlot. Sehr weicher und vollmundiger Tinto aus dem Herzen Spaniens mit schönen Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen und Thymian. Fein ausbalanciert - mit fruchtigem Finale.

PRIMITIVO "I TRATTURI" ITA Apulien, San Marzano 5.5 | 6.9 | 13.8

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Aroma nach Pflaumen und Schwarzkirschen. Würzig-milder Wein, der alles hat, was der Abend braucht. Feine Sache.

NERO D'AVOLA ITA Sizilien, Masseria Trajone 6.3 | 7.9 | 15.8

Üppiges Fruchtbukett nach Konfitüre und frischen Wacholderbeeren, kräftiger Körper mit samtweicher Struktur und warmem, rotfruchtigen Geschmack und dezenten Schokonoten, sehr harmonischer und zugänglicher Wein.

CAHORS "CLOS LA COUTALE" FRA Lottal, Bernedé 7.3 | 9.1 | 18.2

Ein weich-würziger Wein aus vollreifen Malbec-Trauben aus dem Südwesten Frankreichs mit den typischen Aromen von dunklen Früchten und sanften Tanninen. Ein sanfter, aber dennoch druckvoller Wein.

TINTO "CONDE VILLAR" POR Alentejo, Quinta das Arcas 5.3 | 6.7 | 13.4

Fruchtig und rund mit samtweichen Tanninen und Aromen, reifer dunkler Beeren und Schwarzkirschen.

CUVÉE „TODAY'S SPECIAL“ ITA Apulien, MoltoVino 6.3 | 7.9 | 15.8

Im Glas zeigt sich ein tiefes, dunkles Rot und in der Nase reife intensive Fruchtnoten von Sauerkirschen, Johannisbeeren und eine Prise schwarzer Pfeffer. Am Gaumen voll und üppig mit sanften Tanninen und delikater Fruchtsüße.





ROSÉ & FLASCHENWEIN

Alle Weine servieren wir Ihnen gerne auch als Schorle.

Roséwein Glas 0,2 l / Schoppen 0,25 l / Karaffe 0,5 l

ROSÉ SICILIA „PRINCIPE DE GRANATEY“ ITA Sizilien, Colomba Bianca . **5.3 | 6.7 | 13.4**

Delikater Duft nach roten Früchten, Granatapfel und frischer Grapefruit.

Die zarte Frucht im Einklang mit präsender aber dezenter Säure.

Ein sommerfrischer Rosé, der einfach nur gut schmeckt und Lust auf ein zweites Glas macht.

SAVE WATER DRINK ROSÉ** DE Rheingau, Weingut Fritz Allendorf **6.3 | 7.9 | 15.8**

Veganer Wein, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren,

auf der Zunge dann fruchtig, spritzig und lebendig mit viel Trinkfluss

- süffig und unkompliziert. Ein Rosé für den großen Weindurst.

Weißwein 0,75 l

CHARDONNAY „HOLZFASS“ DE Rheinhessen, Weingut Mühlenhof **32**

Noten gelber Früchte mit einem Hauch Mandeln.

Schöne Mineralität am Gaumen, dabei füllig und frisch zugleich

- ein strahlend schöner Chardonnay.

Der perfekte Begleiter für pikante Speisen.

Rotwein 0,75 l

MALBEC ROBLE 'LLAMA' ARG Mendoza, Familia Belasco de Baquedano **35**

Die Rebsorte Malbec, in den letzten Jahren der Aufsteiger überhaupt, hat

seine Stärken in seiner Weichheit und fruchtvollen Intensität. Ausgebaut

für einige Monate in kleinen Holzfässern. Ein Wein für viele Gelegenheiten.

SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ DE Baden, Weingut Julius Zotz **36**

Fruchtbetont und kernig mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen und

Kräutern. Rassige Eleganz mit feinkörniger Tanninstruktur.

Ein Wein mit Biss und Kraft - der perfekte Speisenbegleiter.



COCKTAILS

Klassiker

BELLINI **7.8**

Pfirsichlikör, Pfirsichnektar, Perlwein

CAIPIRINHA **7.5**

Cachaça, Limettenspalten, brauner Rohrzucker

FRANKFURT SOUR **7.5**

Amaretto, Johannisbeerlikör, Zuckersirup,

Apfelsaft, Zitronensaft

KIR ROYAL **6**

Johannisbeerlikör, Perlwein

PIMM'S CUP **7.3**

Pimm's No. 1, Gurke, Orangen- und Zitronenspalte,

Ginger Ale

LONG ISLAND ICE TEA **10**

Gin, Vodka, Rum, Orangenlikör, weißer Tequila,

Zitronen- und Orangensaft, Cola

PISCO SOUR **9.4**

Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup

Highballs

CAPE COD **7.5**

Vodka, Limettenspalten, Cranberrynektar

CUBA LIBRE **7.5**

Rum, Limettenspalten, Cola

DARK & STORMY **7.5**

Rum, Limettensaft, Spicy Ginger Ale

MOSCOW MULE **8.1**

Vodka, Limettensaft, Gurke, Spicy Ginger Ale

PINK GIN **8.8**

Rosé Gin, Limettensaft, Ginger Ale



Shots

- APFELSTRUDEL** 4
Kokos-Rum-Likör, Apfelsaft, Zimt
- GISELA** 3
Vodka, Lime Juice
- POLNISCHE RAKETE** 3.4
Vodka, Himbeersirup, Tabascosauce

Rum Drinks

- DAIQUIRI NATURAL** 7
Rum, Zuckersirup, Limettensaft
- DAIQUIRI FROZEN NATURAL** 7.5
Rum, Zuckersirup, Limettensaft & crushed ice
- FROZEN FRUIT DAIQUIRI** 10
mit Fruchtsaft und Früchten nach Wahl:
Brombeer, Erdbeer, Himbeer oder Mango
- MAI TAI** 10
Weißer und brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup,
Limetten- und Orangensaft, Ananassaft
- MOJITO** 8.3
Rum, frische Minze, weißer Rohrzucker,
Limettensaft, Sodawasser
- PINA COLADA** 8.8
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne und Fruchtsaft nach Wahl:
Ananas, Banane, Erdbeer, Kirsche, Mango oder Maracuja
- PLANTERS PUNCH** 9.2
Weißer und brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft,
Orangensaft, geriebene Muskatnuss

Gin Drinks

- BASIL SMASH** 9.5
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Basilikum
- LADY KILLER** 8.5
Gin, Orangenlikör, Ananassaft, Maracujanektar
- NEGRONI** 8.3
Gin, Martini Rubino, Campari
- SINGAPORE SLING** 9.2
Gin, Kirschlikör, Zuckersirup, Zitronensaft,
ein Dash Angostura, Sodawasser
- SUMMER COOLER** 8.5
Gin, Vanillesirup, Grenadine, Zitronensaft,
Rhabarbersaft, Sodawasser
- TOM COLLINS** 8
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Sodawasser
- WILD RHUBARB** 9
Gin, Rosensirup, Zitronensaft, Rhabarbersaft, Wild Berry
- FRENCH 75** 7.3
Gin, Orangenlikör, Perlwein, Zitronensaft, Zuckersirup

Whisky Drinks

- HORSE'S NECK** 8.5
Bourbon, Ginger Ale, ein Dash Angostura
- MANHATTAN** 7.5
Whisky, roter Wermut, ein Dash Angostura
- OLD FASHIONED** 8.6
Bourbon, Zuckersirup, ein Dash Angostura
- WHISKY SOUR** 8.3
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup





Vodka Drinks

APPLETINI	8
Vodka, Calvados, grüner Apfelsirup, Limetten- und Apfelsaft	
BLOODY MARY	7.5
Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Stangensellerie, Tabascosauce, Pfeffer, Salz	
COSMOPOLITAN	7.8
Vodka, Orangenlikör, Limettenensaft, Cranberrynektar	
DEATH BY CHOCOLATE	9.8
Vodka, Baileys Irish Cream, Kakaolikör, Schokoladeneis und Schokoladensirup, Schlagsahne	
SEX ON THE BEACH	8.8
Vodka, Pfirsichlikör, Limetten-, Ananassaft, Cranberrynektar	
WHITE RUSSIAN	7.5
Vodka, Kaffeelikör, Sahne, geriebene Muskatnuss	
ESPRESSO MARTINI	7
Vodka, Kaffeelikör, Espresso	

Tequila Drinks

EL DIABLO	7.5
Tequila, Johannisbeerlikör, Grenadine, Limettensaft, Ginger Ale	
MARGARITA NATURAL	7.3
Tequila, Zuckersirup, Limettensaft, Orangenlikör, Salzrand	
MARGARITA FROZEN NATURAL	7.5
Tequila, Zuckersirup, Limettensaft, mit Orangenlikör	
FROZEN FRUIT MARGARITA	10
Tequila, Zuckersirup, Limettensaft, mit Fruchtsaft und Früchten nach Wahl: Brombeer, Erdbeer, Himbeer oder Mango	
PALOMA	7.8
Tequila, pink Grapefruitsirup, Limettenensaft, Grapefruitsaft, Sodawasser	
TEQUILA SUNRISE	7.3
Tequila, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft	

Mocktails (alkoholfrei)

CHARLIE BROWN	6.3
Maracujanektar, Orangen- und Zitronensaft, Mandelsirup	
FRESHMAKER	6.8
Limettenspalten, Rohrzucker, frische Minze, Bitter Lemon	
IPANEMA GINGER	6.8
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	
MOJITO LIGHT	6.8
Frische Minze, weißer Rohrzucker, Limettensaft, Sodawasser	
STRAWBERRY KISS	6.3
Mango- und Maracujanektar, Orangen- und Zitronensaft, Erdbeersirup	
VIRGIN COLADA	6.8
Kokossirup, Sahne, Fruchtsaft nach Wahl: Ananas, Banane, Erdbeere, Kirsche, Mango oder Maracuja	

Smoothies

0,4 l

FROZEN SMOOTHIES	6.3
mit Fruchtsaft, Eiswürfeln und Sirup: wahlweise mit Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren oder Mango	



SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Wir servieren unsere Longdrinks mit 4 cl Spirituose, 20 cl Filler und Eis.

Getreide, klar 4 cl

Aquavit	4.5
Belvedere	7
Finlandia	4.5
Grasovka	4.5
Grey Goose	8
Russian Standard	4.5
Smirnoff	4.5
Stolichnaya	4.8
Owls Organic Vodka	3.5

Getreide, dunkel 4 cl

Jack Daniel's	6.5
Jim Beam	6.5

Zuckerrohr 4 cl

Bacardi Cuatro	5.8
Havana Club 3 anos	4.5
Havana Club 7 anos	5.8
Ron Zacapa Solera 23y	8.5

Likör 4 cl

Amaretto	4.5
St. Germain	7.5
Aperol	3.5
Baileys Irish Cream	3.8
Campari	3.8
Licor 43	4.5
Malibu	3.8
Southern Comfort	3.8
Cointreau	3.8

Obst 4 cl

Birne	5.5
Himbeere	4.8
Kirsche	4.8
Zwetschge	5.5
Pisco	4.8

Agave 4 cl

Cuervo Especial Silver	4.5
Cuervo Especial Gold	4.5

Kräuter & Wurzeln 4 cl

Averna	3.8
Becherovka	3.8
Jägermeister	3.5
Ramazzotti	4
Allasch	3.8
Kräuter Wilhelm	3.8

Cognac, Brandy und Weinbrand 4 cl

Carlos I	6.5
Grappa Nonino di Chardonnay	7.8
Grappa Prosecco & Moscato	4.8
Osborne Veterano	3.8
Remy Martin	9.5
Vecchia Romagna	3.8

Anis 4 cl

Ouzo 12	3.8
Pernod	3.8
Sambuca Molinari	3.8

Wacholder 4 cl

GORDON'S PINK ENG, London **3.8**
 Natürliche Süße von Himbeeren und Erdbeeren, sowie säuerlich-herbes Aroma von Johannisbeeren

BRICK GIN DE, Erfurt **4**
 Klarer Wacholder, leichte Zitrus- und Pfeffernoten, schön balanciert

BOMBAY SAPPHIRE ENG, London **4.8**
 Weich, Aromen von Pfeffer und der Frische von Zitronengras

BEEFEATER ENG, London **4.8**
 Mild, harmonisch, leicht süßlich und ölig

HAYMAN'S SLOE ENG, London **5.8**
 Frostig und süß, mit Aromen von Schlehen

TANQUERAY ENG, London **5.5**
 Ausgeprägte Zitrusnoten, leichte Würze, feinherbe Lakritze und dezenter Wacholder

LONG HORN DE, Leipzig **6.8**
 Klassischer Gin mit Anklängen von Lindenblüten, Koriander und Lavendel

HENDRICK'S SCO, Girvan **8.5**
 Sehr zart, floral mit geringem Wacholderaroma, dafür Gurke und Rose

MONKEY 47 DE, Schwarzwald **11.8**
 Harmonisch & komplex, frische Zitrusaromen und subtil bittere Fruchtigkeit

Filler 20 cl

Soda	2
Coca Cola, Sprite, Fanta	2.3
Saft / Nektar nach Wahl	2.4
Wild Berry, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale Schweppes	2.5
Tonic Water, Spicy Ginger Ale Thomas Henry	3.2
Effect Energy	3.6



WHISKY

als 2 cl, kein Eis

Anfänger

JAMESON IRE, Middleton **3**
Kräftig und trocken, leicht holzig mit etwas Zitrone
und frischen Früchten

BUSHMILLS – 10 JAHRE IRE, Bushmills **3.5**
Vielfältige Malznoten mit einem hauch Vanille
und Anklängen von Sherry

GLENMORANGIE – 10 JAHRE SCO, the Highlands **4**
Milde Vanille und süßes Malz verbinden sich
mit saftigen Früchten

Fortgeschrittene

GLENFIDDICH – 12 JAHRE SCO, Speyside **3.5**
Leicht rauchig, grüne Äpfel und Zimt,
süßes Karamell und trockene Fruchtigkeit

REDBREAST – 12 JAHRE IRE, Middleton **5.5**
Weich und ausgewogen, recht pfeffrig mit etwas Malz,
Spuren fruchtiger Sherrynoten

DALWHINNIE – 15 JAHRE SCO, the Highlands **4.3**
Leichter Blütenhonig mit Vanille, Heidekraut und etwas Torf

Experten

ARDBEG – 10 JAHRE SCO, Isle of Skye **5**
Sehr ausgewogener Torfrauch mit malziger Süße,
würzig und vollmundig

TALISKER – 10 JAHRE SCO, Isle of Skye **4**
Wärmender Torfrauch mit Küstensalz,
pfeffrig, leichte Zitrusnote

LAGAVULIN – 16 JAHRE SCO, Isle of Islay **8**
Kräftiger Torfrauch, trocken und süß,
dann holzig mit Anklängen von Meeresluft