

Al Mundo

CAFE • RESTAURANT • BAR

**Genießen Sie jeden
Sonntag sowie an allen Feiertagen unsere liebevoll,
zubereiteten Frühstücks-Teller-Variationen
mit handgemachten Brötchensorten.
Immer von 10 – 15 Uhr ...
Wir freuen uns auf Ihren Besuch**

Öffnungszeiten

Montag - Samstag	16:00 - 00:00
Sonntag	10:00 - 00:00
Feiertage	10:00 - 00:00

Küche ist bis 23:00 Uhr geöffnet

**Sie haben jetzt auch die Möglichkeit, über foodora unsere
Speisen nach Hause liefern zu lassen. Bei Fragen stehen
wir gerne zur Verfügung.**



CAFE • RESTAURANT • BAR

Mitten im schönen Charlottenburg
das Leben genießen & den stressigen Alltag
einfach vergessen.

Restaurant Al Mundo ein Ort, an dem wir mediterranen
Lebensstil & Lebensfreude vermitteln wollen.
Ein Ort, an dem Sie mit allen Sinnen genießen können.

Als Café - Bar- Restaurant bieten wir Ihnen stets
Frisches & Abwechslungsreiches aus der Küche & perfekt
zubereitete, erfrischende Cocktails.

Weil wir die Individualität unserer Gäste schätzen, arbeiten wir
für Sie eine ständig wechselnde Wochenkarte zu.

Reservierungen zu besonderen Anlässen oder Festlichkeiten
sind selbstverständlich auch möglich.
Dafür steht ein separater Kaminraum zur Verfügung

Alle Preise in EURO und der aktuellen Mehrwertsteuer

1. Mit Farbstoff
2. Koffeinhaltig
3. Antioxidationsmittel
4. Säuerungsmittel/n
5. Mit Konservierungsmittel

6. Mit Süßstoff
7. enthält eine Phenylalaninquelle
8. Chininhaltig

9. Stabilisatoren
10. Geschwärzt
12. Enthält eine Phenylalaninquelle
13. Taurin

- A. Gluteninhalt
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse

- F. Sojabohnen
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- L. Sellerie

- M. Senf
- N. Sesamsamen
- O. Schwefeldioxide
- P. Lupinen

Sonntag ist Frühstückzeit sowie an allen Feiertagen 10 bis 15 Uhr

Rührei (besteht aus drei Eiern)^{G,G} serviert mit Brötchen & Butter

Rührei Natur dazu Schälchen Oliven	4,50
Rührei Kräuter dazu Schälchen Oliven	4,80
Rührei Cheese mit Kräutern, Tomate dazu Schälchen Oliven	5,00
Rührei Sujuc mit Kräutern, Kartoffeln & Tomate dazu Schälchen Oliven	6,00
Rührei Lachs mit Kräutern mit sahnigem Meerrettich	6,00
Rührei Bauer mit Kräutern, Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzgurken & Tomate	6,00

Fitness Frühstück^{G,G,H}

Naturjoghurt mit Obst, Mandeln und Bio-Müsli, Honig, Frischkäse und **wahlweise Hähnchenbrust oder Käse**, serviert mit zwei dunklen Brötchen & frisch gepressten Orangensaft 0,11

6,00

Lachs Frühstück^{G,A,O}

Vier Scheiben Räucherlachs mit einem Hauch gemahlenem Pfeffermix & Kräutern, sahniger Meerrettich und Oliven serviert mit zwei verschiedenen Brötchen & Butter

6,00

Französisches Etagere Frühstück^{G,G,H}

Drei warme mini Butter-Croissants (französischer Art), ein Brötchen serviert mit zwei verschiedenen Marmeladesorten, Schälchen süßer Quark, franz. Weichkäse, würziger Schnittkäse & Butter

6,80

Kleines Single Frühstück^{G,C} auch **wahlweise nur Käse bzw. Wurst möglich**

Ital. Salami, ital. Mortadella, Hähnchenbrust, Serranoschinken, Ziegenkäse, franz. Brie, würziger Schnittkäse, Kräuterfrischkäse, Konfitüre & Obst serviert mit einem gekochten Ei, zwei verschiedenen Brötchensorten & Butter

7,50

Das Genießer Frühstück Al Mundo^{G,G,H,D}

Vollmundiger Schnittkäse, würziger Schnittkäse, frz. Weichkäse, Kräuterfrischkäse, milder Ziegenkäse, ital. Salami, ital. Mortadella, Hähnchenbrust, luftgetrockneter spanischer Serranoschinken, eine Scheibe Räucherlachs, Konfitüre, Schälchen Eiweißschock, gekochtes Ei, zwei Brötchen und Mini-Croissants sowie wahlweise zwischen einem Glas Prosecco (0,11) oder frisch gepressten Orangensaft (0,11)

Für eine Person 9,80

Für zwei Personen 18,00

Süsse Sünde

Crêpe Eiffel ^{C, G, H}	4,00
Eierkuchen garniert mit einem Obstbouquet & Mandeln wahlweise verfeinert mit einer Karamell-Sauce oder Apfelmus mit Puderzucker,	
Sweet Puffer ^{A, C, G, S}	4,50
Drei Karoffelpuffer mit Apfelmus und Obst	
Frühstück Paris ^{C, G}	4,50
Drei warme mini Butter-Croissants (französischer Art), serviert mit zwei verschiedenen Marmeladesorten und Naturfrischkäse	
Eiweißchock (Quarkspeise) ^{C, G, H}	5,00
Besteht aus cremig verrührtem Magerquark, Schmand, Zimt, Vanille & Honig garniert mit frischem Obst & Mandeln	

Brunch ab 12 bis 15 Uhr

Salmon Puffer ^{A, C, D, G}	8,50	
Zwei Kartoffelpuffer belegt mit Avocado-Creme, Salatblatt, Tomaten & Räucherlachs serviert mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet		
Brunch Frühstück ^{O, H, G, C, A, M}		
Besteht aus Blätterteigröllchen gefüllt mit Rindergehacktem, gebackenem milden Ziegenkäse mit getrockneten Pflaumen und Mandeln, Avocado- Creme, Oliven mit marinierter Hähnchenbrust, zwei ital. Wurstsorten, vollmundiger Schnittkäse, Marmelade, Butter, zwei Brötchen und Hausbrot serviert mit einem Glas Prosecco (0,1l) oder frisch gepressten Orangensaft (0,1l)		
	Für eine Person	11,50
	Für zwei Personen	21,00

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l	2,50
Frisch gepresster Orangensaft mit Mango 0,2l	3,20

Angebot in Verbindung eines Frühstücks

Prosecco Glas 0,1l	2,00
--------------------	------

Extras

Marmelade	0,60
Nutella ^{C, G, H}	0,60
Brötchen	0,80
Freiland-Ei	1,00
Zwei Mini Croissants ^{C, G}	1,00
Brotkorb (verschiedene Brotsorten) ^{C, G, H, A}	2,50

Da wir jedes einzelne Frühstück frisch zubereiten, viel Freude & Liebe hineinstecken, kann es manchmal ein bisschen länger dauern.

Wir bitten um ihr Verständnis & wünschen einen genussvollen Appetit
Ihr Al Mundo Team

Orientalische Vorspeisen

Jede Mezza (serviert mit Hausbrot)
Drei ausgewählte Mezzen

4,90 Euro
13,50 Euro

Happy Hour auf Mezzen Täglich von 20:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Drei ausgewählte Mezzen

11,50 Euro

Drei ausgewählte Mezzen inkl. 0,5l Wein

20,00 Euro

(zur Auswahl: **Bons Ventos, Riesling oder Flamand Rosé**)

- **Baba Ghanoush** ^{N,O}
gegrillte und pürierte Auberginen verrührt mit feiner Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl
- **Hommus** ^{N,O,H}
pürierte Kichererbsen verrührt mit feiner Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl garniert mit 100 % gebratenem Rindergehacktem & Zwiebeln
- **Olivia** ^{G,H} (auch vegetarisch möglich)
gebratene Paprika, Zwiebeln, Oliven & Shishtawuk (marinierte Hähnchenbrust nach orientalischer Art) in Zitronen – Knoblauch & fein geriebenem Parmesan
- **Halloumiwürfel** ^{G,O}
gebratener Halloumikäse (Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch) mit Sherry Tomaten in Zitronen-Kräuter -Knoblauch
- **Gamba Gamba** ^{H,A,D,O}
gebratene Kleingarnelen mit Zucchini & Zwiebeln in Weißwein-Hummer-Knoblauch
- **Süße Ziege** ^{L,M,P}
milder Ziegenkäse mit getrockneten Pflaumen, gerösteten Mandeln und einem Hauch Thymian-Honig
- **Avocado-Creme Paste** ^{L,G}
Avocado-Creme mit klein gehackten Paprika (leicht pikant)
- **Cheeseball** ^{A,E,G}
Frischkäse verrührt mit Kräutern, einem Hauch Parmesan, Zitronensaft & Olivenöl nach Art des Hauses dazu eine Knoblauch-Baguettescheibe
- **Besoffene Merguez** ^{G,E,M}
gebratene Merguez (Lamm Würstchen) mit Champignons, Mandeln und Sherry Tomaten in Honig-Balsamico-Rotwein
- **Potatoe Harrisa** ^{A,C,G}
würzige Knoblauch-Kartoffelspalten mit einem Joghurt-Knoblauch-Dip
- **Bulgur** ^{A,H,L,O}
Bulgurweizen mit Gemüse nach orientalischer Art dazu Joghurt-Knoblauch-Dip

Suppen

Orangen-Mango-Ingwer Suppe ^{L,G,A} mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Karotten	5,20
Kafta-Kichererbsen-Suppe ^{L,P} (auch vegetarisch möglich) leichte, würzige Tomaten-Kräuter-Suppe mit Kafta, Zwiebeln & Kichererbsen	5,80
Suppe á la Gamba ^{A,D,L,O} Würzige Weißwein-Hummer- Knoblauchsuppe mit Kleingarnelen mit Gemüse	6,00

Salate

Großer gemischter Salat ^{L,P} Gemischter Salat mit Curry-Senf Dressing	5,50
Salat Orient ^{G,P} großer gemischter Salat mit gebratenen orientalischem Grillkäse, Sherry Tomaten, Karotten, Paprika und gerösteten Mandeln verfeinert mit getrockneter Minze, Olivenöl und Zitrone, serviert mit Joghurt-Kräuter-Dressing	8,80
Salat Apollo ^{L,P} großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika & Cherry Tomaten serviert mit Curry-Senf Dressing	8,80
Salat Karibik ^{L,P} großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Paprika, Zucchini & frischen Mango-Stücken, serviert mit Curry-Senf Dressing	9,00
Salat Almanya ^{L,P} großer gemischter Salat mit gebratener Putenleber, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Apfelstreifen & gerösteten Mandeln, serviert mit Joghurt-Kräuter-Dressing	8,80
Salat Middle East ^{L,P,H} großer gemischter Salat mit gebratenen Kafta, Zwiebeln, Paprika, geröstete Mandeln & mildem Ziegenkäse, serviert mit Curry-Senf Dressing	9,50
Salat Seaside ^{L,P} großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken, Paprika, Zucchini & Zwiebeln, serviert mit Curry-Senf Dressing	9,90

Short Order für den kleinen Hunger

Italia Caprese ^{E, G}	7,50
Tomatenscheiben, mariniertes Bio-Mozzarella-Würfel, Avocado-Creme, Oliven & geröstete Mandeln	
Chicken Wings ^{A, G, P, L, C}	8,50
Vier Stück pikante Chicken Wings dazu eine Schale würzige Kartoffelspalten serviert mit Avocado Dip und Sour-Cream	
Der Vegetarier ^{A, G, N, C}	9,80
Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Falafel dazu Sesamdip, Knoblauchbrote & gebackener Weichkäse mit mariniertem Zucchini & Zwiebeln	
Tripoli Teller ^{A, G, P, L, CN}	9,80
Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Rindergehacktem, Zwiebeln, Paprika & Sour-Cream dazu Kafta (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem) mit gebratenen Kichererbsen, Paprika & Zwiebeln in Tomaten-Knoblauch-Salsa serviert mit Sesamdip	

Enchilada @ Fajita

Enchilada Vegetaria ^{A, G, P, L, C, H}	9,80
Tortilla gefüllt mit verschiedenem Gemüse & mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream	
Enchilada de Pollo ^{A, G, P, L, C, H}	10,80
Tortilla gefüllt mit Hähnchenstreifen, verschiedenem Gemüse & mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream	
Enchilada Arabia ^{A, G, P, L, C, H}	10,80
Tortilla gefüllt mit Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem), verschiedenem Gemüse, Kichererbsen & mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream	
Fajita Vegetaria ^{A, G, P, L, C, H}	10,80
Gebratenes Gemüse in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot	
Fajita de Pollo ^{A, G, P, L, C, H}	12,80
Gebratene Hähnchenstreifen mit verschiedenem Gemüse in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot	
Fajita trifft den Orient ^{A, G, P, L, C, H}	13,00
Kafta & Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem) mit verschiedenem Gemüse und Kichererbsen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot	
Fajita Calf ^{A, G, P, L, C, H}	14,50
Gebratene, zarte Kalbsstreifen mit verschiedenem Gemüse in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot	

Finger Food

Hamburger ^{N, G, M}	7,50
100% Rinderfleisch (140gr) serviert mit Steak Pommes Frites	
Cheese Burger ^{N, G, M}	8,50
100% Rinderfleisch mit Käse, serviert mit Steak Pommes Frites	
Orient Burger ^{N, G, M}	8,00
belegt mit Sesamsauce, Avocado-Cream, gebratenen Halloumi & Zucchini in Knoblauch-Zitrone serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup	
Shishtawuk Burger ^{N, G, M}	8,80
belegt mit Sesamsauce, gegrillter Hähnchenbrust mit Zucchini & Käse, serviert mit Steak Pommes Frites	

Auf Wunsch kann zum Finger Food ein kleiner gemischter Salat für 2,50 € bestellt werden

Kindergерichte

Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{G, G, A}	4,00
Penne in Tomaten-Sauce ^{G, G, A}	4,00
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites ^{G, G, A, M, L}	5,80

Extras

Schälchen Jalapenose	0,50
je Dip (Sour-Cream, Avocado-Cream, Chili Paste ...)	0,60
Tortilla Brote ^{A, C, G}	0,90
je Beilage (Reis, Kräuter-Pellkartoffeln, Country Potatoes, Steak Pommes)	3,00

Hauptgerichte

Französische Putenleber Pfanne ^{L,E,G,O}	12,00
Putenleberstreifen mit grünen Bohnen, Karotten, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in einer Thymian-Rotwein Sauce, serviert mit Kartoffelspalten	
Pollo Al Karibik ^{L,O,M}	13,00
gegrillte Hähnchenmedaillons auf gebratenen Mangostücken, Paprika, Zucchini, Cherrytomaten und Zwiebeln in einer Orangen-Mango Sauce, verfeinert mit Ingwer, serviert mit Kokosreis	
Pollo Pfanne Mediterran (auch vegetarisch möglich) ^{L,G,P,O}	13,80
gegrillte Hähnchenmedaillons auf Gemüse und gebratene Kräuter-Pellkartoffeln in einer Koriander-Tomaten-Sauce garniert, serviert in einer Gußeisenpfanne mit geriebenem Käse	
Züricher ^{A,G,C,L,O}	14,80
Zwei panierte Kalbsschnitzel auf gebratenen Champignons, Zwiebeln & Tomaten in einer grünen Pfeffer-Noilly-Prat-Sauce, serviert mit Kartoffelspalten	
Lachs Pfanne Mediterran ^{G,P,L,G,D}	15,50
Lachsstücke mit Gemüse und gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Weißwein-Hummer-Knoblauch-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne dazu Oliven	
Merguez Pfanne Mediterran ^{L,G,P,O}	15,50
Merguez (Lammwürstchen) mit gebratenem Gemüse in einer Rotwein-Tomaten-Kräuter-Sauce, serviert mit Kartoffelspalten	
Orient Teller ^{N,L,O,G,H}	15,50
Kafta (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem) & Sujuk (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), auf einem Gemüsebett mit Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Kräuter Sauce, zubereitet nach mediterraner Art, serviert mit Knoblauch-Joghurt-Dip & Reis	
Lamm Pfanne Mediterran ^{G,P,L,G,O}	16,00
Zerlegte Lammhaxe auf Prinzessbohnen, Zwiebeln, Tomaten, Karotten und Mandeln und gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Tomaten-Honig-Senf-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne mit geriebenem Weichkäse	
Buffalo-Kafta-Spieß ^{L,M,O,G}	16,80
gegrillter Rinder-Kafta-Spieß (Rind: argentinischer Herkunft) auf Prinzessbohnen, Tomaten, Karotten & Zwiebeln in einer Honig-Senf Sauce, serviert mit Kartoffelspalten & geriebenem Weißkäse	
Al-Mundo Grill ^{L,G,H}	18,00
Vier verschiedene Fleisch-Variationen bestehend aus Hähnchenmedaillon, Rinderspieß, Kafta und Sujuc auf gebratenem Gemüse in einer grünen Pfeffer-Tomaten-Salsa-Sauce serviert mit Kartoffelspalten und Avocado Dip	

**ANGEBOT - kleiner gemischter Salat für 2,50 € - ANGEBOT
nur in Verbindung eines Gerichtes**

Unsere Specials

Diese gelten nur Freitag bis Sonntag & an den Feiertagen, sowie für Vorbestellungen

Calf Calvados ^{M,L}	16,00
gegrilltes Kalbsfleisch auf gebratenen Apfelscheiben, Zucchini, Zwiebeln, Karotten und Tomaten in einer Weißwein Honig-Ingwer Sauce, serviert mit Reis	
Geschmorte Lammhaxe ^{G,L,M,D,O}	17,00
Neuseeländische Lammhaxe auf einer grünen Pfeffer-Rotwein-Sauce serviert mit gebratenen Pellkartoffeln, Prinzessbohnen, Zwiebeln & Tomaten in Knoblauch-Kräuterbutter	
Surf & Turf ^{O,L,D}	18,00
gegrillter Rinderspieß vom Entre-Côtes (argentinische Herkunft) auf gebratenen Kleingarnelen & Gemüse in einer Weißwein-Hummer-Knoblauch-Sauce serviert mit Kartoffelspalten	

Pasta

Penne Dijon ^{L,G,M,O}	9,00
mit Hähnchenstreifen, Gemüse und Mandeln in einer Tomaten-Honig-Senf Sauce garniert mit geriebenem Weichkäse	
Penne Arabia ^{L,M,G,H} (auch vegetarisch möglich)	9,80
mit Sujuc (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), und Gemüse in einer Tomaten-Kräuter Sauce garniert mit kaltem Knoblauch-Joghurt	
Penne Shishtawuk ^{L,G,O,E}	9,80
gegrillte Hähnchenmedaillons nach orientalischer Art mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in Zitronen-Knoblauch garniert mit fein geriebenem Parmesan	
Penne Gamba ^{L,G,D,A}	10,50
Gebratene Kleingarnelen mit Gemüse in einer Weißwein-Hummer-Knoblauch-Sauc	

Dessert

Crêpe de la Cannelle ^{G, C, A, E, O, 6} 6,00

Crêpe garniert mit karamellisiertem Meeressalzmandeln und Apfelwürfeln serviert mit einer in Zimt umhüllten Vanille-Eis Kugel

Mousse au Chocolat trifft Himbeer-Minze-Parfait ^{H, M, O, C, G, 6, 2} 6,00

Hausgemachte Mousse au Chocolat aus einer Zartbitter Schokolade und arabischem Kardamom-Kaffee trifft Mousse-Eis mit Himbeeren, Minze und Schokosplitter

Creme à la Cannelle ^{G, H, O, 6, E} 6,00

cremig verrührter Schmand verfeinert mit Zimt, Vanille und Honig garniert mit Obst, getrockneten Pflaumen und gerösteten Mandeln

Mango-Basilikum Parfait ^{G, H, O, 6} 6,00

Hausgemachtes Mousse-Eis mit Mango, Basilikum und einem Hauch Chilischoten an Heidelbeersauce

Al Mundo Etagere Platte ^{H, M, O, C, G, 6}
(Platte optimal für 3-4 Personen) 15,00

Bestehend aus Parfait Variationen, Mousse au Chocolat, Creme à la Cannelle, Vanilleeis & Obst

Wir empfehlen zum Dessert ein Digestif, den Sie aus unserer separaten Karte entnehmen können

Warme Getränke

für alle Kaffeesorten verwenden wir hochwertige ital. Espresso-Kaffeebohnen

Espresso ²	1,90
Cortado ² Espresso mit warmer Milch	2,00
Espresso ² Macchiato mit Milchschaum	2,00
Doppelter Espresso ²	2,60
Cafe Crema ²	2,10
Cappuccino ²	2,60
Milchkaffee ²	2,90
Milchkaffeeschale ²	4,50
Latte Macchiato ²	3,30
Latte Macchiato ² mit Caramel	3,60
Heiße weiße Schokolade	3,00
Heiße dunkle Schokolade	3,00
Schoko Mocca ² mit Espresso	3,50
Chai Latte ²	3,50
Oak heart (3cl) à la chocolat, ^{6,0} Rum mit heißer Schokolade	5,50

Eilles - Loser Tee

Unsere losen Teesorten werden in Kännchen serviert

Earl Grey (Schwarzer Tee) Loser, schwarzer Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Ceylon-Darjeeling-China-Blattmischung mit dem pikanten Aromaöl der Bergamottfrüchte.	3,50
Assam (Schwarzer Tee) Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen mit einem malzigen Aroma.	3,50
Grüner Tee Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Tee aus Mittelasien mit weichem Aroma und süß-herber Note.	3,50
Früchte Tee Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Fruchtemischung mit Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- und Zitronenschalen und Aprikosen- Pfirsich-Aroma.	3,50
Kräutergarten Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras, Rotbusch, Minze und Süßholz, mit einem würzig-süßem Aroma.	3,50
Frischer Pfefferminz Tee (serviert im Glas) mit frischen Pfefferminzblättern	3,50
Frischer Ingwer Tee (serviert im Glas) mit frischen Ingwer & Honig	3,50
Frischer Minze-Thymian-Ingwer Tee (serviert im Glas) mit frischen Pfefferminzblättern, Thymianzweig & Ingwer	3,50
Frischer Pfefferminz Tee nach orientalische Art (serviert im Glas) mit frischen Pfefferminzblättern & einem Hauch orientalisches Rosenwasser	3,50

Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser (Gerolsteiner, Flasche 0,25l)			2,00
Stilles Wasser (Coralba, Italien, Flasche 0,75l)			5,50
	0,2 l	0,4 l	0,75 l*
Mineralwasser (Coralba, Italien mit Kohlensäure)			5,50
Mineralwasser (Adello mit Kohlensäure)	1,70	3,00	
Coca Cola ^{1, 2, 4}	2,20	3,50	
Cola Zero ^{1, 2, 4, 6, 7, 13}	2,20	3,50	
Sprite ⁴	2,20	3,50	
Fassbrause ¹	2,20	3,50	

* entspricht einer Flasche

Säfte auch als Schorle erhältlich

	0,2 l	0,4 l	
Apfelsaft (naturtrüb) ³	2,20	3,80	
Orangensaft	2,20	3,80	
Mango (Nektar) ⁵	2,30	3,80	
Maracuja (Nektar) ^{5, 9}	2,30	3,80	
Cranberry (Nektar) ^{1, 4}	2,30	3,80	
Rhabarber (Nektar)	2,30	3,80	

Cucumis & Thomas Henry

Kräuter Limonade Cucumis (Flasche 0,33l)			
Lavendellimonade mit frischer Minze			3,30
Gurken Limonade Cucumis (Flasche 0,33l)			3,30
Ultimate Grapefruit Thomas Henry (Flasche 0,2l)			2,70
Tonic Water Thomas Henry (Flasche 0,2l)			2,70
Ginger Ale Thomas Henry (Flasche 0,2l)			2,70

Prosecco

	0,1 l	0,75 l*
Prosecco (Italien trocken)	3,90	16,00

Fruchtig und Spritzig

Wein Spritz	0,1 l Weißwein, 0,1 l Mineralwasser, Eiswürfel	3,80
Martini Bianco/Fierro Tonic¹	5cl Martini, Tonic Water Thomas Henry	5,50
Hugo¹	2cl Holunderblüten Sirup, Prosecco, Minze	5,50
Prosecco Aperol¹	4cl Aperol, Prosecco, Orangenscheibe	5,50
Aperol Rhabarber Spritz¹	4cl Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco	5,60

Weine

	0,2 l	0,5 l	0,75 l*
Weißwein:			
Riesling (Pfalz, trocken)	4,90	11,00	
Rioja (Spanien, trocken)	5,90	13,00	18,00
Mesa (Spanien, Verdejo/Sauvignon, trocken), 13,0 % vol	5,50	12,00	17,00
Rot:			
Rioja (Spanien, trocken)	4,90	11,00	
Lumos - Tempranillo (Spanien, trocken)	5,50	12,00	17,00
Bons Ventos (Portugal, trocken)	5,90	13,00	18,00
Rosé:			
Mesa Rosado (Spanien, Tempranillo, trocken), 12,5 % vol	5,90	13,00	19,50
Le Flamand (Frankreich, trocken)	4,90	11,00	

Weinempfehlung:

Empeno (Spanien, 2014, Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Shiraz)

Crianza (trocken), 13,5 % vol	21,00
Reserva (trocken, kräftig), 13,5 % vol	28,00

*** entspricht einer Flasche**

Bier vom Fass

	0,25 l	0,4 l
König Pilsner	2,40	3,50
Alster	2,20	3,30

Biere aus der Flasche

Erdinger Weizen Hell	0,5 l	3,80
Erdinger Weizen Kristall	0,5 l	3,80
Erdinger Weizen Dunkel	0,5 l	3,80
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,80
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,80
König Pilsner Alkoholfrei	0,33 l	2,80

Mix Getränke

Oak Cola^{1,2,4}	4cl Oakheart, Cola	5,50
Cuba Libre^{1,2,4}	4cl Havana Club 3years, Cola	5,90
Moscow Mule^{1,4}	4cl Smirhoff Wodka, Limettensaft, Gurken & Spicy Ginger Ale	7,00
Horses Neck^{1,4}	4cl Whiskey Dewars, Zitrone & Ginger Ale	7,50
Henry´s Palama^{1,4}	4cl Tequila Patrón, Limetten & Ultimate Grapefruit	9,80

Gin Tonic Je ein ausgewählter Gin 4cl mit Tonic Water Thomas Henry

Auswahl:

Bombay Dry	5,50
Bombay Sapphire	6,50
Hendricks	8,50
Berliner Brandstifter	8,50
Monkey	8,80

Non Alcoholic Cocktails

Happy Hour – 17:00 – 20:00 – Alle Cocktails 4,90 €

Sportsman Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Maracujasaft & Ananassaft	5,00
China Town Orangenspalten, Limettenspalten, Himbeersirup & Ginger Ale	5,00
Moskito Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Ginger Ale	5,00
Ipanema Limettenspalten, brauner Rohrzucker & Ginger Ale	5,00

Alcoholic Cocktails

Green Galaxy Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft & Ananassaft	6,00
Water Melon Man Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Grenadine & Orangensaft	6,00
Maracujasplit Wodka, Likör 43, Vanille Sirup, Maracujasaft & Orangensaft	6,00

Coladas

Pina Colada Sahne, Kokos-Sirup, Malibu Rum, Rum & Ananassaft	6,00
Baileys Colada Sahne, Kokos-Sirup, Malibu Rum, Baileys & Ananassaft	6,00

Caipirinha & Mojito

Caipirinha 6,00

Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Cachaca

Caipirinha Razz 6,00

Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Barcardi Razz & Sprite

Mojito 6,50

Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Havanna 3 Years

Mojito Razz 6,00

Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Barcardi Razz & Sprite

Daiquiri Frozen

Daiquiri Mango Maracuja 6,00

Daiquiri Mango-Maracuja, Barcardi, Zitronensaft, Maracujasirup & Mangomark

Daiquiri Himbeer-Minze 6,50

Barcardi Razz, Zitronensaft, Himbeersirup, Himbeermark & frische Minze

No Happy Hour Cocktails

Planter's Punch 7,00

73 % Rum, Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine & Orangensaft

Mai Tai 7,50

73 % Rum, brauner Rum, Apricot Likör, Mandelsirup, Zitronensaft & Ananassaft