

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 Brotscheiben & Butter

mit Kräutern dazu Schälchen Oliven	4,50
mit Kräutern, Käse & Tomate dazu Schälchen Oliven	5,50
mit Kräutern u. Sujuc dazu Schälchen Oliven	5,90
mit Kräutern zwei Scheiben Lachs & sahniger Meerrettich mit rote Beete	6,00

Mozzarella Caprese^{G, H, O, G, A}

Mozzarella mit Tomatenscheiben und gerösteten Mandeln verfeinert mit Olivenöl und getrockneter Minze serviert mit einem Avocado-Creme Dip

6,00

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

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

6,50

Fitness Frühstück^{C, 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 mit rote Beete und Oliven serviert mit zwei verschiedenen Brötchen & Butter

6,00

Käse Frühstück^{G, H, C}

Würziger Schnittkäse, französischer Weichkäse, marinierte Mozzarellakugeln, Oliven, milder Ziegenkäse, vollmundiger Schnittkäse, Kräuterfrischkäse, Konfitüre & Obst serviert mit einem gekochten Ei und zwei verschiedenen Brötchensorten & Butter

7,80

Wurst Frühstück^{M, G}

italienische Salami, luftgetrockneter spanischer Serranoschinken, italienische Mortadella, Hähnchenbrust, Salami mit Pfeffermantel, Schälchen marinierte Oliven & Obst serviert mit einem gekochten Ei, zwei verschiedenen Brötchensorten & Butter

7,80

Das Genießer Frühstück Al Mundo ^{C, 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 Eiweißschok, gekochtes Ei, zwei Brötchen und Mini-Croissants sowie wahlweise zwischen einem Glas Prosecco (0,1l) oder frisch gepressten Orangensaft (0,1l)

Für eine Person	9,80
Für zwei Personen	18,00

Das kleine Tapas-Frühstück ^{O, H, G, C, A, M}

Besteht aus Kräuterfrischkäse garniert mit geriebenem Weißkäse, Kichererbsenmus mit Sesampaste, Avocado-Creme verrührt mit Schmand und Oliven mit einer Serranoschinkenhaube serviert mit Brot

Für eine Person	9,50
Für zwei Personen	16,00

Süsse Sünde

Crêpe Eiffel ^{C, G, H}

Eierkuchen garniert mit einem Obstbouquet & Mandeln

wahlweise verfeinert mit einer Karamell-Sauce oder Apfelmus mit Puderzucker,

4,00

Frühstück Paris ^{C, G}

Drei warme mini Butter-Croissants (französischer Art), serviert mit zwei verschiedenen Marmeladesorten und Naturfrischkäse

4,50

Eiweißschok (Quarkspeise) ^{C, G, H}

Besteht aus Magerquark & Schmand verrührt mit Zimt, Vanille, Honig, frischem Obst & Nüssen

5,00

Säfte

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

Extras

Marmelade	0,60
Nutella ^{C, G, H}	0,60
Brötchen	0,80
Freiland-Ei	1,00
Zwei Mini Croissants ^{C, G,}	1,00

Angebot in Verbindung eines Frühstücks

Prosecco Glas 0,1l	2,00	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	4,90 Euro
Drei ausgewählte Mezzen	12,50 Euro

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

Drei ausgewählte Mezzen	9,80 Euro
Drei ausgewählte Mezzen inkl. 0,5l Wein (zur Auswahl: Bons Ventos, Riesling oder Flamand Rosé)	18,00 Euro

- **Tagesmezza**
wechselnde Tagesmezza
- **Hommus**^{N,O}
pürierte Kichererbsen verrührt mit feiner Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl
serviert mit orientalischem Brot
- **Olivia**^{G,H}
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
- **Kafta Aglio**^{E,H,M}
Kafta (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem) mit gebratenen Kichererbsen, Paprika & Zwiebeln in
Tomaten-Knoblauch-Salsa serviert mit Joghurt-Minze-Dip
- **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)
- **Falafel Röllchen**^{A,G,G}
Falafelmasse in Blätterteigröllchenmantel serviert mit Sesampaste – Dip
- **Röllchen Arabia**^{A,C,G}
Blätterteigröllchen gefüllt mit Rindergehacktem, Zwiebeln und Paprika serviert mit Zitronenspalten
- **Besoffene Merguez**^{C,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-Harissa-Dip

Suppen

Gemüse-Tomaten-Suppe ^{L,P}	4,90
pikante Tomaten-Gemüse-Kräuter Suppe garniert mit kaltem Basmatireis	
Zwiebel- Suppe ^{A,G,L,C}	4,90
nach mediterraner Art serviert mit gratiniertem Käse-Brot (separat)	
Kafta-Kichererbsen-Suppe ^{L,P}	5,80
würzige Tomaten-Kräuter-Suppe mit Kafta, Zwiebeln & Kichererbsen	
Orangen-Mango-Ingwer Suppe ^{L,G,D,A}	6,00
mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Karotten, garniert mit Räucherlachs	

Salate

Großer gemischter Salat ^{L,P}	5,50
Gemischter Salat mit Curry-Senf Dressing	
Salat Orient ^{G,P}	8,80
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	
Salat Apollo ^{L,P}	8,80
großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika & Cherry Tomaten serviert mit Curry-Senf Dressing	
Salat Karibik ^{L,P}	9,00
großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Paprika, Zucchini & frischen Mango-Stücken, serviert mit Curry-Senf Dressing	
Salat Ginger ^{L,P}	9,00
großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Melone, Paprika, Zucchini & Mandeln gelöscht in Ingwer-Honig serviert mit Curry-Senf Dressing	
Salat Almanya ^{L,P}	8,80
großer gemischter Salat mit gebratener Putenleber, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Apfelstreifen & gerösteten Mandeln, serviert mit Joghurt-Kräuter-Dressing	
Salat Middle East ^{L,P,H}	9,50
großer gemischter Salat mit gebratenen Kafta, Zwiebeln, Paprika, geröstete Mandeln & mildem Ziegenkäse, serviert mit Curry-Senf Dressing	
Salat Merguez ^{L,P,M}	9,50
großer gemischter Salat mit gebratenen Lamm-Würstchen (Merguez), Zucchini, Zwiebeln, Paprika & gerösteten Mandeln, serviert mit Curry-Senf Dressing	
Salat Seaside ^{L,P}	9,90
großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken, Paprika, Zucchini & Zwiebeln, serviert mit Curry-Senf Dressing	

Short Order

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	
Enchilada Vegetaria ^{A, G, P, L, C, H}	9,00
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 Merguez ^{A, G, P, L, C, H}	13,00
Gebratene Merguez (Lammwürstchen) mit verschiedenem Gemüse in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot	
Fajita del Mare ^{A, G, P, L, C, H}	14,00
Gebratene Lachststücke mit verschiedenem Gemüse in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot	
Fajita Lamb ^{A, G, P, L, C, H}	15,00
Gebratenes Gemüse mit geschmortem Lamm in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot	

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

Hauptgerichte

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	
Pork Pfanne Mediterran ^{G, P, L, G, O}	12,50
Filetspitzen mit Gemüse und gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Koriander-Tomaten-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne mit mildem Knoblauch-Joghurt	
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 mildem Knoblauch-Joghurt	
Lachs Pfanne Mediterran ^{G, P, L, G, D}	15,00
Lachsstücke mit Gemüse und gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Koriander-Tomaten-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne mit mildem Knoblauch-Joghurt	
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	
Züricher ^{A, G, C, L, O}	11,80
Zwei panierte Schnitzel (vom Schweinefilet) auf einer Champignon-Weißwein-Sahne Sauce, serviert mit Pommes Frites	
Pollo Al Karibik ^{L, O}	13,00
gegrillte Hähnchenmedaillons auf gebratenen Mangostücken, Paprika, Zucchini und Zwiebeln in einer Orangen-Mango Sauce, verfeinert mit Ingwer, serviert mit Reis	
Pork Calvados ^{M, L}	14,50
Schweinefiletmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben, Zucchini, Zwiebeln, Karotten und Tomaten in einer Weißwein Honig-Ingwer Sauce, serviert mit Reis	
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	
Al-Mundo Grill ^{L, G, H}	16,80
Vier verschiedene Fleisch-Variationen bestehend aus Hähnchenmedaillon und Filetspieß (vom Schwein), Kafta und Sujuk auf gebratenem Gemüse & gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer pikanten Tomaten-Salsa Sauce, serviert und Joghurt-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

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	
Scampi Pfanne ^{G,L,M,D,O}	18,00
Vier Riesengarnelen mit Gemüse und gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Koriander-Tomaten-Sauce serviert mit mildem Knoblauch-Joghurt, serviert in einer Gußeisenpfanne	
Surf & Turf ^{O,L,D}	19,80
gegrilltes Entrecôte (argentinische Herkunft) auf einer grünen Pfeffer-Rotwein-Sauce, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Cherrytomaten, Kräuter-Pellkartoffeln & zwei Riesengarnelen	

Pasta

Penne Vegetaria ^{L,H,G,O}	8,50
mit Gemüse in einer pikanten Tomaten-Kräuter Sauce garniert mit Parmesan und Olivenöl	
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}	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	

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 Avocado-Cream, gebratenen Halloumi & Zucchini in Knoblauch-Zitrone serviert mit Steak Pommes Frites & Joghurt-Harissa-Dip	
Shishtawuk Burger ^{N, G, M}	8,80
gegrillte Hähnchenbrust zubereitet nach orientalischer Art, Käse serviert mit Steak Pommes Frites & Joghurt-Harissa-Dip	

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

Kindergерichte

Eierkuchen mit Apfelmus ^{G, G, A}	3,00
Penne in Tomaten-Sauce ^{G, G, A}	4,00
Kinderschnitzel mit Pommes Frites ^{G, G, A, M, L}	4,50

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

Dessert

Crêpe del 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 à la Orient ^{H, M, O, C, G, 6, 2}	6,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat aus einer Zartbitter Schokolade und arabischem Kardamom-Kaffee	
Himbeer-Minze-Rosmarin Parfait ^{G, H, O, 6}	6,00
Hausgemachtes Mousse-Eis mit Himbeeren, Minze, Rosmarin und Schokosplitter	
Honig-Zitronen-Thymian Parfait ^{G, H, E, O, 6}	6,00
Hausgemachtes Mousse-Eis mit Zitronen-Thymian & gerösteten Mandeln auf Weißweindatteln	
Mango-Basilikum Parfait ^{G, H, O, 6}	6,00
Hausgemachtes Mousse-Eis mit Mango, Basilikum und einem Hauch Chilischoten an Heidelbeersauce	
Mediterrane Dessertplatte ^{H, M, O, C, G, 6}	
(Platte optimal für 3-4 Personen)	15,00
Bestehend aus Parfait Variationen, Mousse au Chocolat, Zimtquark & 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
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)	3,50
Loser, schwarzer Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Ceylon-Darjeeling-China-Blattmischung mit dem pikanten Aromaöl der Bergamottfrüchte.	
Assam (Schwarzer Tee)	3,50
Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen mit einem malzigen Aroma.	
Grüner Tee	3,50
Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Tee aus Mittelasien mit weichem Aroma und süß-herber Note.	
Früchte Tee	3,50
Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Fruchtemischung mit Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- und Zitronenschalen und Aprikosen- Pfirsich-Aroma.	
Kräutergarten	3,50
Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras, Rotbusch, Minze und Süßholz, mit einem würzig-süßem Aroma.	
Frischer Pfefferminz Tee (serviert im Glas)	3,50
mit frischen Pfefferminzblättern	
Frischer Ingwer Tee (serviert im Glas)	3,50
mit frischen Ingwer & Honig	
Frischer Minze-Thymian-Ingwer Tee (serviert im Glas)	3,50
mit frischen Pfefferminzblättern, Thymianzweig & Ingwer	
Frischer Pfefferminz Tee nach orientalische Art (serviert im Glas)	3,50
mit frischen Pfefferminzblättern & einem Hauch orientalisches Rosenwasser	

Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser (Gerolsteiner, Flasche 0,25l) 1,80

Stilles Wasser (Gerolsteiner, Flasche 0,75l) 4,90

	0,2 l	0,4 l	0,75 l*
Mineralwasser (Gerolsteiner)	1,70	3,00	4,90
Coca Cola ^{1, 2, 4}	2,00	3,50	
Cola Zero ^{1, 2, 4, 6, 7, 13}	2,00	3,50	
Sprite ⁴	2,00	3,50	
Fassbrause ¹	2,00	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	2,20	3,80
Maracuja (Nektar) ^{5, 9}	2,20	3,80
Cranberry (Nektar) ^{1, 4}	2,20	3,80
Rhabarber (Nektar)	2,20	3,80

Cucumis & Thomas Henry

Kräuter Limonade Cucumis (Flasche 0,33l)
Lavendellimonade mit frischem Thymian 3,10

Gurken Limonade Cucumis (Flasche 0,33l)
Gurkenlimonade mit frischer Minze 3,10

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)	3,50	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	4,90
Prosecco Aperol¹	4cl Aperol, Prosecco, Orangenscheibe	5,50
Hugo¹	2cl Holunderblüten Sirup, Prosecco, Minze	4,90
Red Boa^{1,4}	4cl Pussanga mit Grapefruit Limonade Thomas Henry	4,90
Aperol Rhabarber Spritz¹	4cl Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco	5,50

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
Lumos (Spanien, trocken)	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:			
Lumos (Spanien, trocken)	5,90	13,00	19,50
Le Flamand (Frankreich, trocken)	4,90	11,00	
Weinempfehlung:			
Prometus (2015, Tempranillo, trocken, kräftig)			27,50

* entspricht einer Flasche

Bier vom Fass

	0,25 l	0,4 l
König Pilsner	2,20	3,30
Alster	2,00	3,00

Biere aus der Flasche

Erdinger Weizen Hell	0,5 l	3,30
Erdinger Weizen Kristall	0,5 l	3,30
Erdinger Weizen Dunkel	0,5 l	3,30
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,30
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 Havanna 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	5,00
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Maracujasaft & Ananassaft	
China Town	5,00
Orangenspalten, Limettenspalten, Himbeersirup & Ginger Ale	
Moskito	5,00
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Ginger Ale	
Ipanema	5,00
Limettenspalten, brauner Rohrzucker & Ginger Ale	

Alcoholic Cocktails

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

Coladas

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

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	