

Al Mundo

C A F E - R E S T A U R A N T - B A R

SPEISEKARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag
16:00 - 23:00 Uhr

Sonn- & Feiertage
16:00 - 23:00 Uhr

Die Küche ist bis 22:00 Uhr geöffnet

Sie haben auch die Möglichkeit über Lieferando unsere
Speisen nach Hause liefern zu lassen.
Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Al Mundo

C A F E - R E S T A U R A N T - B A R

ÜBER UNS

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

Das 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

Folgen Sie uns & teilen Sie Ihren Besuch auf Instagram

Hier den QR-Code scannen



Alle Preise in Euro und der aktuellen Mehrwertsteuer

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1. Farbstoff | 5. Taurin | 9. Säuerungsmittel |
| 2. Konservierungsstoffe | 6. Süßungsmittel | 10. Verdickungsmittel |
| 3. Koffein | 7. Phenylalaninquelle | 11. Geschmacksverstärker |
| 4. Chinin | 8. Antioxidationsmittel | 12. Sulfite |
| A. Gluteninhalte | F. Sojabohnen | M. Senf |
| C. Eier | G. Milch | N. Sesamsamen |
| D. Fisch | H. Schalenfrüchte | O. Schwefeldioxide |
| E. Nüsse | L. Sellerie | P. Lupinen |



Vegan



Glutenfrei

VORSPEISEN-MEZZEN

Jede Mezze (serviert mit Hausbrot) 5,50
Drei ausgewählte Mezen 14,80

HAPPY HOUR AUF MEZZEN

Täglich von 20:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Drei ausgewählte Mezen 13,50

BABA GHANOUSH ^N

Gegrillte und pürierte Auberginen verrührt mit feiner Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl, garniert mit gerösteten Zwiebeln

HOMMUS TRIFFT ROTE BEETE ^{N, H}

Pürierte Kichererbsen verrührt mit Sesampaste, Rote Beete, frischer Zitrone & Olivenöl

HALLOUMIWÜRFEL ^G

Gebratener Halloumikäse (Käse aus Kuh-, Ziegen- & Schafmilch) mit Cherrytomaten in Zitronen-Kräuter-Knoblauch

RÖLLCHEN SPINAT ^{A, C, G}

Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln & Weichkäse, dazu Sour Cream

BESOFFENE MERGUEZ ^{D, 12, E}

gebratene orientalische Lammwürstchen mit Zwiebeln & Champignons in Rotwein-Balsamico

SÜSSE ZIEGE ^{G, O}

Milder Ziegenkäse mit getrockneten Pflaumen, geröstete Mandeln & einem Hauch Thymian-Honig

POTATOE HARISSA ^{G, M}

Würzige Kartoffelspalten mit einer hausgemachtem Sour Cream

OLIVIA ^{G, M}




Marienierte Oliven mit: Manchego (Spanischer Schafskäse)

PIMIENTOS DE PADRON



In Olivenöl, Knoblauch & Chili gebratene Minipaprika, garniert mit gemahlenem Meersalz

Als Mezen werden die Vorspeisen bezeichnet, die für die arabische Küche charakteristisch sind. Einen besonders starken Einfluss auf die Entwicklung der Mezze hatte die Küche der Türkei und des Libanons.

SUPPEN

ORANGEN-MANGO-INGWER SUPPE ^{L,M}	6,00
Mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Karotten	
GEMÜSE-TOMATEN SUPPE ^H  	5,80
Tomaten-Gemüse-Suppe nach mediterraner Art	
SUPPE À LA SCAMPI ^{12,D,L} 	7,50
Würzige Weißwein-Hummer-Knoblauchsuppe mit Riesengarnele & feinem Gemüse	

SALATE

GROSSER GEMISCHTER SALAT VITAL ^{L,M} 	8,80
Gebratenes Gemüse auf gemischtem Salat mit Curry-Senf-Dressing	
SALAT ORIENT ^{G,O,M,12} 	9,90
Großer gemischter Salat mit gebratenem orientalischen Grillkäse, Cherrytomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika & gerösteten Mandeln verfeinert mit getrockneter Minze, Olivenöl & Zitrone, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT KARIBIK ^{M,12} 	9,90
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, frischen Mango-Stücken, Zucchini & Paprika, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT GINGER ^{M,12} 	9,90
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, frischen Melonen-Stücken, Zucchini & Paprika, gelöscht in Honig-Weißwein-Ingwer, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT MIDDLE EAST ^{G,O,M,12} 	9,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Kafta, Zwiebeln, Tomate, Zucchini & Paprika, geröstete Mandeln & mildem Ziegenkäse, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT SEASIDE ^{D,M,12} 	10,80
Großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken, Tomaten, Zucchini, Paprika & Zwiebeln, serviert mit Curry-Senf Dressing	

ENCHILADAS & FAJITAS

ENCHILADA VEGETARIA ^{A,G,H,L} **11,00**

Tortilla gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour Cream & Avocado Cream

ENCHILADA CHAMPIGNONES ^{A,G,H,L} **11,00**

Tortilla gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Tomate, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour Cream & Avocado Cream

ENCHILADA DE POLLO ^{A,G,H,L} **12,50**

Tortilla gefüllt mit Hähnchenstreifen, verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour Cream & Avocado Cream

ENCHILADA ARABIA ^{A,G,H,L} **12,50**

Tortilla gefüllt mit Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem), verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour Cream & Avocado Cream

FAJITA VEGETARIA ^{A,G,H,L} **14,00**

Gebratenes Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour Cream, Avocado Cream & Tortilla-Brot

FAJITA DE POLLO ^{A,G,H,L} **14,80**

Gebratene Hähnchenstreifen mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour Cream, Avocado Cream & Tortilla-Brot

FAJITA TRIFFT DEN ORIENT ^{A,G,H,L} **14,80**

Kafta & Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem) mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour Cream, Avocado Cream & Tortilla-Brot

FAJITA MERGUEZ ^{A,G,H,L} **15,00**

Orientalische Lammwürstchen mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce, serviert in einer heißen Gußeisenpfanne dazu Sour Cream, Avocado Cream & Tortilla-Brot

FINGER FOOD

CHICKEN WINGS ^{L,M,G} **8,50**

Vier Stück pikante Chicken Wings dazu eine Schale würzige Kartoffelspalten serviert mit Avocado Cream & Sour Cream

ORIENT SPICY BURGER ^{A,L,M,G,N,H} **9,00**

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse, Kichererbsencreme & Chili, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

HALLOUMI BURGER ^{A,L,M,G} **9,00**

Belegt mit Avocadocreme, gebratenem Grillkäse & Zucchini, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

FINGERFOOD PLATTE ^{A,L,M,G} **16,00**

aus drei Riesengarnelen, vier Chickenwings, Kartoffelspalten, Salatbouquet, Auberginenum-Dip, Avocado-Cream & Zitronenspalten

CHEESE BURGER ^{A,L,M,G} **8,80**

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

NACKTER CHEESEBURGER ^{A,L,M,G} **8,50**

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse auf gebratenen Zwiebeln & Tomate serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

HAUPTGERICHTE

FRANZÖSISCHE PUTENLEBER  **13,00**
PFANNE L,O,M,12

Putenleberstreifen mit Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Apfelstücke & gerösteten Mandeln in einer Rosmarin-Rotwein Sauce, serviert mit Kartoffelspalten

POLLO KARIBIK M,L,12 **15,00**

Gegrillte Hähnchenmedaillons auf gebratenen Mangostücken, Zucchini, Zwiebeln, Karotten & Tomaten in einer Weißwein-Honig-Ingwer Sauce, serviert mit Reis

SCAMPI MEDITERRAN L,12,D  **19,00**

Fünf Riesengarnelen auf gebratenen Pimientos, Zwiebeln, Cherrytomaten & Kartoffelspalten in einer Tomaten Weißwein-Hummer-Kräuter-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne

ORIENT TELLER L,G,H  **16,00**

Kafta (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem) & Sujuk (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), auf einem Gemüsebett, zubereitet nach mediterraner Art, serviert mit Knoblauch-Joghurt-Dip & Reis

AL MUNDO GRILL L,H,12 **19,80**

Vier verschiedene Variationen bestehend aus einer Riesengarnele ,Hähnchenbrust, Kafta & Sujuk auf gebratenem Gemüse in einer grünen Pfeffer-Tomaten-Sauce, serviert mit Avocado Cream & Kartoffelspalten

ZÜRICHER A,G,C,L,M,12 **15,80**

Zwei panierte Kalbsschnitzel auf gebratenen Champignons, Zwiebeln, Karotten & Tomaten in einer grünen Pfeffer-Weißwein-Kräuter-Sauce, serviert mit Kartoffelspalten

SALMON PFANNE D,L,12 **17,00**

Lachsstücke mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Paprika & Zucchini, in einer Weißwein-Hummer-Knoblauch-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne

VEGETARISCHE REISPFANNE G,O,12 **13,00**

In Olivenöl gebratener Gemüsereis, Haloumikäsewürfel & Mandeln, in Zitronen-Minze-Knoblauch serviert mit Joghurt

SPEZIALGERICHT

Nur Freitag bis Sonntag, sowie Feiertage

NEUSEELÄNDISCHE LAMMHAXE L,G,H

geschmorte Lammhaxe auf eigener dunkler Rotweinsauce, serviert mit gebratenen Drillinge-Kartoffeln, Karotten, Tomaten & Zwiebeln

19,00

TRIPOLI GRILLSPIESS L,G,H

Mixspieß aus Kafta, argentinischem Rind & Sujuk*

**(Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), auf mediterranem Gemüsebett & Drillinge-Kartoffeln, serviert mit Joghurt-Dip & Zitronenspalten*

19,50

PASTA

PENNE AVOCADO A,G,L,H,12,C 9,80
Mit Cherrytomaten, Zucchini, Zwiebeln & Paprika in einer
Tomaten-Käuter-Cheese-Sauce, dazu Avocado Cream

PENNE ARABIA L,A,C,G,H,12 9,90
Auch vegetarisch möglich • mit Sujuc (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem
mit Knoblauch, leicht pikant), & Cherrytomaten, Zucchini, Zwiebeln &
Paprika in einer Tomaten-Kräuter-Sauce, serviert mit Joghurt

PENNE SHISHTAWUK L,G,O,A,C,12 10,50
Gegrillte Hähnchenmedaillons nach orientalischer Art mit Champignons,
Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in Zitronen-Knoblauch garniert mit
fein geriebenem Manchego (spanischer Schafskäse)

PENNE BEEF L,G,O,A,C,12 11,50
mit Rinderstreifen, Champignons, Zwiebeln & Tomaten
in einer pikanten Rotwein-Thymian-Sauce

KINDERGERICHTE

PASTA KIDS A,C,G 4,80
Penne in Tomaten-Sauce mit Parmesan

PASTA CHICKEN C,G 6,00
Penne mit gegrillter Hähchenbrust mit Cherrytomaten in Tomaten-Cheese-Sauce

KINDERSCHNITZEL C,G,A,M 6,50
Vom Kalb mit Pommes Frites

EXTRAS

Schälchen Jalapenos	1,00	3 Tortilla-Brote <small>A, C, G</small>	1,50
je Dip Sour Cream, Chili Paste, Avocado Cream	1,50	je Beilage Reis, Kräuter-Pellkartoffeln, Kartoffelspalten, Steak Pommes Frites	3,00

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT TRIFFT HIMBEERPARFAIT (Beinhaltet Alkohol & Koffein) O,C,G,6,2,3,12 **7,50**

Hausgemachte Mousse au Chocolat aus einer Zartbitter Mokka-Schokolade trifft Himbeerparfait mit Schokostreuseln & Minze

TARTUFO NUSS G,C,E,O,6,2,12 **6,80**

Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnuss & Baiserstücken, dazu karamellierte Apfelringe

BAILEYS-WALNUSS PARFAIT (Beinhaltet Alkohol) G,C,6,12 **7,80**

Hausgemachtes Mousse-Eis mit Baileys, Walnuss, serviert auf einer Mokkasauce , dazu Vanilleeis umhüllt mit Zimtmantel

EMPFEHLUNG

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Digestif.

Wählen Sie zwischen
**Rum, Obstbrand, Grappa,
Whiskey oder Cognac.**

BIER VOM FASS

König Pilsner ^G	0,4l · 3,70
Alster ^{2,6,9,G}	0,4l* · 3,50

BIER AUS DER FLASCHE

Benediktiner Weizen ^G Hell / Dunkel	0,5l* · 4,00
Benediktiner Weizen ^G Alkoholfrei	0,5l* · 4,00
Köstritzer Kellerbier ^G Naturtrüb	0,5l* · 3,80
König Pilsner ^G Alkoholfrei	0,33l* · 2,30

WASSER

Flasche L'eau Sans Souci (Naturell)	0,25l · 2,20
Flasche L'eau Sans Souci (Naturell / Medium)	0,75l* · 5,90
Mineralwasser (Adello mit Kohlensäure)	0,2l* · 1,60 0,4l · 3,00

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{1,3,6,8,2,9}	0,2l* · 2,90
Cola Zero ^{1,3,6,8,2,9}	0,2l* · 2,90
Fanta ^{2,6,9}	0,2l* · 2,90
Sprite ^{2,6,9}	0,2l · 2,50 0,4l · 3,50

* entspricht einer Flasche

SÄFTE & NEKTAR

Säfte auch als Schorle erhältlich

Wir beziehen unsere regionalen Säfte von der Marke Bauer Fruchtsaft

	0,25l	0,4l		0,25l	0,4l
Apfelsaft (Naturtrüb)	3,00	4,50	Orangensaft	3,00	4,50
Traubensaft (Direktsaft)	3,00	4,50	Maracuja (Nektar)	3,30	4,80
			Rhabarber (Naturtrüb)	3,30	4,80

THOMAS HENRY

Tonic Water ^{4,11,9,6} Flasche 0,2l	3,00
Ginger Ale ^{1,9,6} Flasche 0,2l	3,00
White Berry ^{1,9,6} Flasche 0,2l	3,00

CUCUMIS

Lavendellimonade ^{1,9,6} mit frischem Thymian Flasche 0,33l	4,50
Gurkenlimonade ^{1,9,6} mit frischer Minze Flasche 0,33l	4,50

FRUCHTIG & SPRITZIG

Summer Breeze ^{1,9,6} 5cl Gin, White Berry Thomas Henry & Minze	6,80	Prosecco Aperol ¹⁰ 4cl Aperol, Prosecco, Orangenscheibe	6,00
Hugo ¹⁰ 2cl Holunderblüten Sirup, Prosecco, Minze & Limettenspalten	6,00	Rosato Tonic ¹ 5cl Ramazzotti Rosado dazu Tonic Water Thomas Henry, Orangenscheibe und Minze	6,80

WARME GETRÄNKE

für alle Kaffeesorten verwenden wir
hochwertige ital. Espresso-Kaffeebohnen

Espresso ³	1,90	Cappuccino ^{3,G}	2,80
Espresso Macchiato ^{3,G} mit Milchschaum	2,00	Milchkaffee ^{3,G}	2,90
Doppelter Espresso ³	2,60	Latte Macchiato ^{3,G}	3,50
Cafe Crema ³	2,30	Heiße dunkle Schokolade ^{G,6}	3,70

FRISCHE TEESORTEN

Unsere frischen Teesorten werden
im Glas serviert

Frischer Pfefferminz Tee mit frischen Pfefferminzblättern	3,90	Frischer Ingwer Tee mit frischen Ingwer & Honig	3,90
--	------	--	------

EILLES · LOSER TEE

Unsere losen Teesorten werden
in Kännchen serviert

Earl Grey (Schwarzer Tee) ³ Loser, schwarzer Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Ceylon-Darjeeling-China-Blattmischung mit dem pikanten Aromaöl der Bergamottfrüchte.	3,90	Früchte Tee Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Früchtemischung mit Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- & Zitronenschalen & Aprikosen- Pfirsich-Aroma.	3,90
Assam (Schwarzer Tee) ³ Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen mit einem malzigen Aroma.	3,90	Kräutergarten Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras, Rotbusch, Minze & Süßholz, mit einem würzig-süßem Aroma.	3,90

PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco ^o (Italien trocken)	0,1l · 4,00 0,75l* · 19,50	Moët & Chandon Imperial Brut ^o Herkunft: Frankreich, Rebsorten: Pinot Meunier, Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay	0,75l* · 72,50
---	-------------------------------	---	----------------

*entspricht einer Flasche

Weißwein

*FLASCHENPREIS

Intuición¹²

0,75l* • 29,00

Fruchtiger Elegant floral-aromatischer Wein
Freuen Sie sich auf ein sinnliches Potpourri sommerlicher Aromen, mit perfekter Balance am Gaumen & einem beeindruckenden Endlos-Finale.
Elegant wie ein Sancerre, mit viel spanischer Lebensfreude.
Trocken | 2018 | Castilla y León IGP | 13% Vol.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Cune Real Blanco Reserva¹²

0,75l* • 32,00

Im Glas leuchtet er in einem blassen Gelb & offeriert im Bouquet attraktive Aromen von Birne und Apfel. Fein verbunden mit gut integrierten Würznoten.
Am Gaumen weich mit samtigen Tanninen und süßen Gewürzen
Trocken | 2017 | Rioja DOCa | 13,5% Vol.

Rebsorte: Viura

Mauro Godello¹²

0,75l* • 59,00

Reife gelbe Pfirsiche, delikate Kräuter & animierende Zitrusfrucht stimmen auf herrlich animierenden Weißwein-Genuss ein. Am Gaumen frisch, mit perfekt eingebundener, angenehmer Säure & einer fast salzig anmutenden Mineralität im Nachhall.
Trocken | 2017 | Castilla y León IGP | 13% Vol.

Rebsorte: Godello

Roséwein

Château Ksara Sunset¹²

0,75l* • 33,00

Dieser Wein hat eine intensive pinke Farbe mit dem Aroma roter Beeren und einem Hauch von Gewürzen. Im Mund hat er eine vollkommene lebendige Ausgewogenheit mit einem frischen Abgang.
Trocken | 2018 | Bekaa-Ebene, Zahle, Ksara | 13,5% Vol.

Rebsorte: Cabernet-Franc & Syra

Rotwein

Château Ksara Le Prieuré¹²

0,75l* • 33,00

Seine leuchtende, intensive rubinrote Farbe mit einem exotisch-fruchtigen Aroma sowie würzigen und Lakritznoten machen ihn zu einem unvergesslichen Wein.
Milde und geschmeidige Tannine am Gaumen.
Trocken | 2007 | Chateau Ksara - Bekaa, Libanon | 13% Vol.

Rebsorte: Carignan | Cinsault | Mourvèdre | Cabernet Sauvignon

Mauro Cosecha¹²

0,75l* • 47,00

Aromatischer Wein mit Noten von schwarzer Kirsche, Brombeere, Hauch von Muskatnuß, Lakritz & Tabak. Am Gaumen: Feine Balance aus Kraft & Eleganz mit vielen Beerenaromen. Langanhaltender Genuß, den im Abgang das starke Echo der Brombeere & schwarze Johannisbeere begleitet.
Trocken | 2016 | Castilla y León IGP | 14% Vol.

Rebsorte: Syrah | Tempranillo



OFFENE WEINE

Weißwein

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l*
LaCrau Douro¹²	3,30	6,50	14,00	22,00
Fruchtbetonter Weißwein, Aromen von Zitrusfrüchten & grünen Äpfel Trocken 2019 Douro DOC 13% Vol. Rebsorte: Godello Malvoisie Moscatel Rabigato Viosinho				
La Grana Dilla Verdejo¹²	3,50	6,90	15,00	23,00
Frischer Wein, Aromen von Orangenschalen, Apfel & Fenchel Trocken 2019 Rueda DOP 13% Vol. Rebsorte: Verdejo Sauvignon Blanc				
Enate Chardonnay¹²	3,90	7,70	16,00	25,00
Das Bouquet ist opulent & changiert zwischen floralen & fruchtigen Tönen Trocken 2019 Somontano DOP 13,5% Vol. Rebsorte: Chasselas Muscquè				

Rosé

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l*
Le Flammend¹²	2,50	5,00	11,50	
Frisch fruchtiger Wein mit dezenter Süße & abgerundeter Säure Trocken 2019 Frankreich 11,5% Vol. Rebsorte: Cuvée				
Enate Rosado¹²	3,80	7,50	16,00	25,00
Aromen von Rote Johannisbeere, Blutorange und leichte Würznoten Trocken 2019 Rijo DOC a 14% Vol. Rebsorte: Cabernet Sauvignon				

Rotwein

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l*
Bons Ventos¹²	3,00	6,00	13,00	19,00
Intensive Fruchtnoten mit weichen Tannin & langen Abgang Trocken 2018 Lisboa Portugal 13% Vol. Rebsorte: Castelão Camarate Tinta Miúda Touriga Nacional				
Enate Merlot / Cabernet Sauvignon¹²	3,70	7,50	15,50	24,50
Beschwingt & leicht, aromatischer Duft exotischer Früchte, mit schönen Volumen. Trocken 2017 Volvino de Espana 13% Vol. Rebsorte: Verdejo Sauvignon Blanc				
Ruelas Reserva¹²	3,20	6,40	14,00	21,00
Der Wein hat ein Preiselbeerbouquet mit Anklängen von Kirsche und Granatapfel. Das Geschmacksprofil ist eine mineralische Mischung mit Noten von Oliven und Lorbeerblättern. Trocken 2018 Portugal 13,5% Vol. Rebsorte: Syrah Tinta Roriz Touriga Nacional				



GIN TONIC

Je ein ausgewählter Gin 4 cl mit
Tonic Water Thomas Henry

Bombay Dry	6,00
Bombay Sapphire	6,80

Bulldock	7,50
Tanqueray No. 10	7,80
Hendricks	8,80
Gin Mare	8,90
Monkey 47	8,90
Ber Dry Gin	9,80

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Moskito ^{6,1,9}	5,80
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Ginger Ale	

China Town ^{6,1,9}	5,50
Orangenspalten, Limettenspalten, Himbeersirup & Ginger Ale	

Ipanema ^{6,1,9}	5,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker & Ginger Ale	

Evergreen ⁶	5,80
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Anassaft, Orangensaft & Minze	

CAIPIRINHA & MOJITO

Caipirinha ^{1,6}	6,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Cachaca	

Caipirinha 43er ^{6,1}	6,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, 43er Vanillelikör und Wodka	

Himbeer Mojito ⁶	7,00
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze , Havanna 3 Years & Himbeermark	

Mojito ⁶	6,80
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Havanna 3 Years	

COCKTAILS

Maracujasplit ^{1,2,11,6}	6,80
Wodka, Likör 43, Vanille Sirup, Maracujasaft & Orangensaft	

Frozen Himbeer-Minze Daiquiri ^{1,2,11,6}	7,50
Rum, Zitronensaft, Himbeersirup, Himbeermark & frische Minze	

Mai Tai ^{1,2,11,6}	7,50
73% Rum, brauner Rum, Apricot Likör, Mandelsirup, Zitronensaft & Anassaft	

Green Galaxy ^{1,2,11,6}	6,80
Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft & Anassaft	

Pina Colada ^{1,2,11,6,E}	7,00
Brauner Rum, Malibu Original, Kokossirup, Sahne & Anassaft	

Mandel Colada ^{1,2,11,6,E}	7,00
Brauner Rum, Amaretto, Mandelsirup, Sahne & Anassaft	

APERITIF

	5cl
Aperitivo Nonino ^{1,2}	4,50
Martini Dry ^{1,2}	3,80
Martini Bianco ^{1,2}	3,80

RUM

	2cl	4cl
Bacardi Ron ⁸	2,70	5,00
Botucal ¹²	3,70	6,50
Don Papa	4,00	7,00
Ron Zacapa	4,50	8,00

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Libanesische Arak (Anis) ¹	4,50	6,50
Baileys ¹	3,30	5,00
Amaretto	2,70	4,00
Averna	3,30	5,00
Sambucca	3,30	5,00
Limoncello	3,30	5,00

WODKA

	2cl	4cl
Smirnoff	2,70	4,00
Absolut	3,30	5,00
Niki Vodka	4,50	7,50

GRAPPA

	2cl	4cl
Hausmarke	3,20	5,50
Reserve	3,70	6,50
Chardonnay	4,00	7,50
Prosecco ⁰	4,00	7,00

TEQUILA

	2cl	4cl
Patrón Silver ¹	4,60	8,00
Patrón Repasado ¹	4,60	8,00

OBSTBRAND

	2cl	4cl
Williamsbirne	3,30	5,00
Obstler	3,30	5,00
Mirabelle	3,30	5,00
Himbeergeist	3,30	5,00

WHISKEY

	2cl	4cl
Dewars	3,30	5,50
Tullamore	3,50	4,00
Monkey Shoulder	3,80	6,70
Dalwhinnie 15	3,70	6,50
Penderyn Single Malt	3,70	6,50
Welsh Whiskey		

COGNAC

	2cl	4cl
Remy Martin VSOP	4,30	7,50
Baron Otard	4,00	6,00