

*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  
2. Konservierungsstoffe  
3. Koffein  
4. Chinin

5. Taurin  
6. Süßungsmittel  
7. Phenylalaninquelle  
8. Antioxidationsmittel

9. Säuerungsmittel  
10. Verdickungsmittel  
11. Geschmacksverstärker  
12. Sulfite

A. Gluteninhalte  
C. Eier  
D. Fisch  
E. Nüsse

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

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



Vegan



Glutenfrei

## VORSPEISEN-MEZZEN

Jede Mezze (serviert mit Hausbrot)	5,50
3er Mezenen	15,50
6er Mezenen	29,00
9er Mezenen	40,00

### BABA GHANOUSH <sup>N</sup>

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

### HOMMUS TRIFFT ROTE BEETE <sup>N, H</sup>

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

### HALLOUMIWÜRFEL <sup>G</sup>

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

### RÖLLCHEN SPINAT <sup>A, C, G</sup>

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

### SWEET PEEPER TIFFT CHAMPIGNONS <sup>6, 12, E, G</sup>

gebratene Kräuter-Mandel-Champignons, serviert mit Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse

### SÜSSE ZIEGE <sup>G, O</sup>

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

### POTATOE HARISSA <sup>G, M</sup>

Würzige Kartoffelspalten mit einer hausgemachtem Sour Cream

### OLIVIA <sup>G, M</sup>

Marienierte Oliven mit: Manchego (Spanischer Schafskäse)

### PIMIENTOS DE PADRON




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

**Als Mezenen 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

---

<b>ORANGEN-MANGO-INGWER SUPPE</b> <sup>L,M</sup>	6,50
Mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Karotten	
<b>GEMÜSE-TOMATEN SUPPE</b> <sup>H</sup>  	6,30
Tomaten-Gemüse-Suppe nach mediterraner Art	
<b>SUPPE À LA SCAMPI</b> <sup>12,D,L</sup> 	8,00
Würzige Weißwein-Hummer-Knoblauchsuppe mit Riesengarnele & feinem Gemüse	

---

## SALATE

---

<b>GROSSER GEMISCHTER SALAT VITAL</b> <sup>L,M</sup> 	9,50
Gebratenes Gemüse auf gemischtem Salat mit Curry-Senf-Dressing	
<b>SALAT ORIENT</b> <sup>G,O,M,12</sup> 	10,50
Großer gemischter Salat mit gebratenem orientalischen Grillkäse, Cherrytomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika & gerösteten Mandeln verfeinert mit getrockneter Minze, Olivenöl & Zitrone, serviert mit Curry-Senf Dressing	
<b>SALAT KARIBIK</b> <sup>M,12</sup> 	10,50
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, frischen Mango-Stücken, Zucchini & Paprika, serviert mit Curry-Senf Dressing	
<b>SALAT GINGER</b> <sup>M,12</sup> 	10,50
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, frischen Melonen-Stücken, Zucchini & Paprika, gelöscht in Honig-Weißwein-Ingwer, serviert mit Curry-Senf Dressing	
<b>SALAT MIDDLE EAST</b> <sup>G,O,M,12</sup> 	10,50
Großer gemischter Salat mit gebratenen Kafta, Zwiebeln, Tomate, Zucchini & Paprika, geröstete Mandeln & mildem Ziegenkäse, serviert mit Curry-Senf Dressing	
<b>SALAT SEASIDE</b> <sup>D,M,12</sup> 	11,00
Großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken, Tomaten, Zucchini, Paprika & Zwiebeln, serviert mit Curry-Senf Dressing	

---

## ENCHILADAS & FAJITAS

---

**ENCHILADA VEGETARIA** <sup>A,G,H,L</sup> **11,50**

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

**ENCHILADA CHAMPIGNONES** <sup>A,G,H,L</sup> **11,50**

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

**ENCHILADA DE POLLO** <sup>A,G,H,L</sup> **13,00**

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

**ENCHILADA ARABIA** <sup>A,G,H,L</sup> **13,00**

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** <sup>A,G,H,L</sup> **15,00**

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** <sup>A,G,H,L</sup> **15,80**

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** <sup>A,G,H,L</sup> **15,80**

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 LACHS** <sup>A,G,H,L</sup> **16,50**

Lachsstücke 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** <sup>L,M,G</sup> **8,80**

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

**ORIENT SPICY BURGER** <sup>A,L,M,G,N,H</sup> **9,50**

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

**HALLOUMI BURGER** <sup>A,L,M,G</sup> **9,50**

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

**FINGERFOOD PLATTE** <sup>A,L,M,G</sup> **16,50**

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

**CHEESE BURGER** <sup>A,L,M,G</sup> **9,00**

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

**NACKTER CHEESEBURGER** <sup>A,L,M,G</sup> **8,80**

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

---

## HAUPTGERICHTE

---

**FRANZÖSISCHE PUTENLEBER**  **14,50**  
**PFANNE** <sup>L,O,M,12</sup>

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

**POLLO KARIBIK** <sup>M,L,12</sup> **16,00**

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

**SCAMPI MEDITERRAN** <sup>L,12,D</sup>  **19,80**

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

**ORIENT TELLER** <sup>L,G,H</sup>  **16,80**

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** <sup>L,H,12</sup> **19,80**

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

**ZÜRICHER** <sup>A,G,C,L,M,12</sup> **16,50**

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

**SALMON PFANNE** <sup>D,L,12</sup> **18,50**

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

**VEGETARISCHE REISPFANNE** <sup>G,O,12</sup> **13,50**

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

---

## SPEZIALGERICHT

---

Nur Freitag bis Sonntag, sowie Feiertage

**TRIPOLI GRILLSPIESS** <sup>L,G,H</sup>

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

---

<b>PENNE CHEESE</b> <small>A,G,L,H,12,C</small>	<b>10,50</b>
Mit Cherrytomaten, Zucchini, Zwiebeln & Paprika in einer Tomaten-Käuter-Cheese-Sauce, dazu Avocado Cream	
<b>PENNE ARABIA</b> <small>L,A,C,G,H,12</small>	<b>10,80</b>
<b>Auch vegetarisch möglich</b> • mit Sujuc (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), & Cherrytomaten, Zucchini, Zwiebeln & Paprika in einer Tomaten-Kräuter-Sauce, serviert mit Joghurt	
<b>PENNE SHISHTAWUK</b> <small>L,G,O,A,C,12</small>	<b>10,80</b>
Gegrillte Hähnchenmedaillons nach orientalischer Art mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in Zitronen-Knoblauch garniert mit fein geriebenem Manchego ( spanischer Schafskäse )	
<b>PENNE BEEF</b> <small>L,G,O,A,C,12</small>	<b>11,80</b>
mit Rinderstreifen, Champignons, Zwiebeln & Tomaten in einer pikanten Rotwein-Thymian-Sauce	

---

## KINDERGERICHTE

---

<b>PASTA KIDS</b> <small>A,C,G</small>	<b>4,80</b>
Penne in Tomaten-Sauce mit Parmesan	
<b>PASTA CHICKEN</b> <small>C,G</small>	<b>6,00</b>
Penne mit gegrillter Hähchenbrust mit Cherrytomaten in Tomaten-Cheese-Sauce	
<b>KINDERSCHNITZEL</b> <small>C,G,A,M</small>	<b>6,50</b>
Vom Kalb mit Pommes Frites	

---

## EXTRAS

---

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



---

## 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

**MANGO-MARACUJA PARFAIT TRIFFT KOKOS** (Beinhaltet Alkohol) G,C,6,12 **7,80**  
Hausgemachte Mousse-Eis mit Mango & Maracuja, verfeinert mit Basilikum & einem Hauch Chilli, serviert mit Kokoseis

### EMPFEHLUNG

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Digestif.

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

## WARME GETRÄNKE

für alle Kaffeesorten verwenden wir  
hochwertige ital. Espresso-Kaffeebohnen

Espresso <sup>3</sup>	2,00	Cappuccino <sup>3,G</sup>	2,90
Espresso Macchiato <sup>3,G</sup> mit Milchschaum	2,20	Milchkaffee <sup>3,G</sup>	3,00
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	2,60	Latte Macchiato <sup>3,G</sup>	3,70
Cafe Crema <sup>3</sup>	2,50	Heiße dunkle Schokolade <sup>G,6</sup>	3,90

---

## FRISCHE TEESORTEN

Unsere frischen Teesorten werden  
im Glas serviert

Frischer Pfefferminz Tee mit frischen Pfefferminzblättern	4,00	Frischer Ingwer Tee mit frischen Ingwer & Honig	4,00
--	------	--	------

---

## EILLES • LOSER TEE

Unsere losen Teesorten werden  
in Kännchen serviert

<b>Earl Grey</b> (Schwarzer Tee) <sup>3</sup> Loser, schwarzer Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Ceylon-Darjeeling-China-Blattmischung mit dem pikanten Aromaöl der Bergamottfrüchte.	4,00	<b>Früchte Tee</b> Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Fruchtemischung mit Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- & Zitronenschalen & Aprikosen- Pfirsich-Aroma.	4,00
<b>Assam</b> (Schwarzer Tee) <sup>3</sup> Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen mit einem malzigen Aroma.	4,00	<b>Kräutergarten</b> Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras, Rotbusch, Minze & Süßholz, mit einem würzig-süßem Aroma.	4,00

---

## PROSECCO / CHAMPAGNER

<b>Prosecco</b> <sup>o</sup> (Italien trocken)	0,1l • 4,50 0,75l* • 19,80	<b>Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b> <sup>o</sup>	0,75l* • 72,50
---	-------------------------------	--	----------------

\*entspricht einer Flasche

Herkunft: Frankreich, Rebsorten: Pinot Meunier,  
Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay

## BIER VOM FASS

König Pilsner <sup>G</sup>	0,4l • 3,80
Alster <sup>2,6,9,G</sup>	0,4l* • 3,60

## BIER AUS DER FLASCHE

Benediktiner Weizen <sup>G</sup> Hell / Dunkel	0,5l* • 4,30
Benediktiner Weizen <sup>G</sup> Alkoholfrei	0,5l* • 4,30
Köstritzer Kellerbier <sup>G</sup> Naturtrüb	0,5l* • 4,00
Bitburger <sup>G</sup> Alkoholfrei	0,33l* • 2,80

## 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* • 1,80 0,4l • 3,00

## SOFTDRINKS

Coca Cola <sup>1,3,6,8,2,9</sup>	0,2l* • 3,00
Cola Zero <sup>1,3,6,8,2,9</sup>	0,2l* • 3,00
Fanta <sup>2,6,9</sup>	0,2l* • 3,00
Sprite <sup>2,6,9</sup>	0,2l • 2,80 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 <sup>4,11,9,6</sup> Flasche 0,2l	3,20
Ginger Ale <sup>1,9,6</sup> Flasche 0,2l	3,20
Wild Berry <sup>1,9,6</sup> Flasche 0,2l	3,20

## CUCUMIS

Lavendellimonade <sup>1,9,6</sup> mit frischer Minze   Flasche 0,33l	4,90
Gurkenlimonade <sup>1,9,6</sup> mit frischer Minze   Flasche 0,33l	4,90

## FRUCHTIG & SPRITZIG

Summer Breeze <sup>1,9,6</sup> 5cl Gin, Wild Berry Thomas Henry & Minze	7,50	Prosecco Aperol <sup>10</sup> 4cl Aperol, Prosecco, Orangenscheibe	6,50
Hugo <sup>1,0</sup> 2cl Holunderblüten Sirup, Prosecco, Minze & Limettenspalten	6,50	Rosato Tonic <sup>1</sup> 5cl Ramazzotti Rosado dazu Tonic Water Thomas Henry, Orangenscheibe und Minze	7,50

## Weißwein

\*FLASCHENPREIS

### Intuición<sup>12</sup>

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 Reserva<sup>12</sup>

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 Godello<sup>12</sup>

0,75l\* • 59,00

Reife gelbe Pflirsiche, 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 Sunset<sup>12</sup>

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 Prieuré<sup>12</sup>

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 Cosecha<sup>12</sup>

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 Beereneraromen. 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*
<b>LaCrau Douro<sup>12</sup></b>	3,50	6,70	14,20	22,20
Fruchtbetonter Weißwein, Aromen von Zitrusfrüchten & grünen Äpfel Trocken   2019   Douro DOC   13% Vol. Rebsorte: Godello   Malvoisie   Moscatel   Rabigato   Viosinho				
<b>La Grana Dilla Verdejo<sup>12</sup></b>	3,70	7,10	15,20	23,20
Frischer Wein, Aromen von Orangenschalen, Apfel & Fenchel Trocken   2019   Rueda DOP   13% Vol. Rebsorte: Verdejo   Sauvignon Blanc				
<b>Enate Chardonnay<sup>12</sup></b>	4,10	7,90	16,20	25,20
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*
<b>Le Flammend<sup>12</sup></b>	2,70	5,20	11,70	
Frisch fruchtiger Wein mit dezenter Süße & abgerundeter Säure Trocken   2019   Frankreich   11,5% Vol. Rebsorte: Cuvée				
<b>Enate Rosado<sup>12</sup></b>	4,00	7,70	16,20	25,20
Aromen von Rote Johannisbeere, Blutorange und leichte Würznoten Trocken   2019   Rijoá DOC a   14% Vol. Rebsorte: Cabernet   Sauvignon				
<b>Bons Ventos Rosé<sup>12</sup></b>	3,30	6,40	13,70	20,70
Frischer, leichter Rosé mit Erdbeernoten und roter Johannisbeere Trocken   2020   Portugal   12,5% Vol. Rebsorte: Castelao   Cabernet Sauvignon				

### Rotwein

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l*
<b>Bons Ventos<sup>12</sup></b>	3,20	6,20	13,20	19,20
Intensive Fruchtnoten mit weichen Tannin & langen Abgang Trocken   2018   Lisboa Portugal   13% Vol. Rebsorte: Castelão   Camarate   Tinta Miúda   Touriga Nacional				
<b>Enate Merlot / Cabernet Sauvignon<sup>12</sup></b>	3,90	7,70	15,70	24,70
Beschwingt & leicht, aromatischer Duft exotischer Früchte Trocken   2017   Volvino de Espana   13% Vol. Rebsorte: Verdejo   Sauvignon Blanc				



## GIN TONIC

Je ein ausgewählter Gin 4 cl mit  
Tonic Water Thomas Henry

**Bombay Dry** 6,10  
**Bombay Sapphire** 6,90

**Bulldock** 7,60  
**Tanqueray No. 10** 7,90  
**Hendricks** 8,90  
**Gin Mare** 9,00  
**Monkey 47** 9,00  
**Ber Dry Gin** 9,90

---

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**Moskito**<sup>6,1,9</sup> 5,80  
Limettenspalten, brauner Rohrzucker,  
Minze & Ginger Ale

**China Town**<sup>6,1,9</sup> 5,50  
Orangenspalten, Limettenspalten,  
Himbeersirup & Ginger Ale

**Ipanema**<sup>6,1,9</sup> 5,50  
Limettenspalten, brauner Rohrzucker  
& Ginger Ale

**Evergreen**<sup>6</sup> 5,80  
Limettenspalten, brauner Rohrzucker,  
Anassaft, Orangensaft & Minze

---

## CAIPIRINHA & MOJITO

**Caipirinha**<sup>1,6</sup> 6,50  
Limettenspalten, brauner Rohrzucker,  
Cachaca

**Caipirinha 43er**<sup>6,1</sup> 6,50  
Limettenspalten, brauner Rohrzucker,  
43er Vanillelikör und Wodka

**Himbeer Mojito**<sup>6</sup> 7,00  
Limettenspalten, brauner Rohrzucker,  
Minze, Havanna 3 Years & Himbeermark

**Mojito**<sup>6</sup> 6,80  
Limettenspalten, brauner Rohrzucker,  
Minze & Havanna 3 Years

---

## COCKTAILS

**Maracujasplit**<sup>1,2,11,6</sup> 6,80  
Wodka, Likör 43, Vanille Sirup,  
Maracujasaft & Orangensaft

**Frozen Himbeer-Minze Daiquiri**<sup>1,2,11,6</sup> 7,50  
Rum, Zitronensaft, Himbeersirup,  
Himbeermark & frische Minze

**Mai Tai**<sup>1,2,11,6</sup> 7,50  
73% Rum, brauner Rum, Apricot Likör,  
Mandelsirup, Zitronensaft & Anassaft

**Green Galaxy**<sup>1,2,11,6</sup> 6,80  
Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft,  
Maracujasaft, Orangensaft & Anassaft

**Pina Colada**<sup>1,2,11,6,E</sup> 7,00  
Brauner Rum, Malibu Original,  
Kokossirup, Sahne & Anassaft

**Mandel Colada**<sup>1,2,11,6,E</sup> 7,00  
Brauner Rum, Amaretto, Mandelsirup, Sahne &  
Anassaft

## APERITIF

	5cl
Aperitivo Nonino <sup>1,2</sup>	4,60
Martini Dry <sup>1,2</sup>	3,90
Martini Bianco <sup>1,2</sup>	3,90

## RUM

	2cl	4cl
Bacardi Ron <sup>8</sup>	2,80	5,10
Botucal <sup>12</sup>	3,80	6,60
Don Papa	4,10	7,10
Ron Zacapa	4,60	8,10

---

## SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Libanesische Arak (Anis) <sup>1</sup>	4,60	6,60
Baileys <sup>1</sup>	3,40	5,10
Amaretto	2,90	4,20
Averna	3,40	5,10
Sambucca	3,40	5,10
Limoncello	3,40	5,10

## WODKA

	2cl	4cl
Smirnoff	2,80	4,10
Absolut	3,40	5,10
Niki Vodka	4,60	7,60

---

## GRAPPA

	2cl	4cl
Hausmarke	3,30	5,60
Reserve	3,80	6,60
Chardonnay	4,10	7,60
Prosecco <sup>o</sup>	4,10	7,10

## TEQUILA

	2cl	4cl
Patrón Silver <sup>1</sup>	4,70	8,10
Patrón Repasado <sup>1</sup>	4,70	8,10

---

## OBSTBRAND

	2cl	4cl
Williamsbirne	3,40	5,10
Obstler	3,40	5,10
Mirabelle	3,40	5,10
Himbeergeist	3,40	5,10

## WHISKEY

	2cl	4cl
Dewars	3,40	5,60
Tullamore	3,60	4,10
Monkey Shoulder	3,90	6,80
Dalwhinnie 15	3,80	6,60
Penderyn Single Malt	3,80	6,60
Welsh Whiskey		

---

## COGNAC

	2cl	4cl
Remy Martin VSOP	4,40	7,60
Baron Otard	4,10	6,10