

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

Sonntag
geschlossen

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 an einer ständig wechselnden Wochenkarte.

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

Bewerten Sie uns auf Google

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 Mezen	10,00
6er Mezen	29,00
9er Mezen	40,00

BABA GHANOUSH ^N



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

HOMMUS ^{N, H}



Pürierte Kichererbsen verrührt mit Sesampaste, 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

LÄBNEH ^{G, N}



Hausgemachter Frischkäse aus Joghurt, verfeinert mit einem Hauch Schwarzkümmel, rosa Beeren & Olivenöl

SÜSSE ZIEGE ^{G, O}



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

POTATOE AIOLI ^{G, M}

Würzige Kartoffelspalten mit einer hausgemachten Knoblauchcreme

MANCHEGO ^G



Spanischer Schafskäse begleitet mit marinierten Oliven & Paprika

PIMIENTOS DE PADRON ^{G, N}



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

SCHON GEWUSST ?

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} 	7,50
Mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Mango	
TOMATEN-GEMÜSE SUPPE ^H  	7,50
Tomaten-Gemüse Suppe nach mediterraner Art	
SUPPE À LA SCAMPI ^{12,D,L} 	8,50
Würzige Weißwein-Hummer-Knoblauchsuppe mit Riesengarnele & feinem Gemüse	

SALATE

GROSSER GEMISCHTER SALAT VITAL ^{L,M} 	10,50
Gebratenes Gemüse auf gemischtem Salat mit Curry-Senf Dressing	
SALAT ORIENT ^{G,O,M,12} 	11,50
Großer gemischter Salat mit gebratenem orientalischen Grillkäse, Cherrytomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika & gerösteten Mandeln verfeinert mit getrockneter Minze, Olivenöl & Zitrone, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT KARIBIK ^{M,12} 	11,50
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, frischen Mango-Stücken, Zucchini & Paprika, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT GINGER ^{M,12} 	11,50
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, frischen Melonen-Stücken, Zucchini & Paprika, gelöscht in Honig-Zitronen-Ingwer, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT MIDDLE EAST ^{G,O,M,12} 	11,80
Großer gemischter Salat mit gebratenen Kafta, Zwiebeln, Tomate, Zucchini & Paprika, geröstete Mandeln & mildem Ziegenkäse, serviert mit Curry-Senf Dressing	
SALAT SEASIDE ^{D,M,12} 	12,00
Großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken, Tomaten, Zucchini, Paprika & Zwiebeln, serviert mit Curry-Senf Dressing	

ENCHILADAS & FAJITAS

ENCHILADA VEGETARIA ^{A,G,H,L} **13,00**

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

ENCHILADA ARABIA ^{A,G,H,L} **14,50**

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

ENCHILADA DE POLLO ^{A,G,H,L} **14,50**

Tortilla gefüllt mit Hähnchenstreifen, verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen & mit Käse überbacken, serviert mit einem Salat- bouquet, Sour Cream & Avocado Cream

ENCHILADA KARIBIK ^{A,G,H,L} **16,00**

Tortilla gefüllt mit Hähnchenbrust, Curry-Ingwer Gemüse & mit Käse überbacken, serviert mit zwei gegrillten Riesengarnelen auf Pimientos, Sour Cream & Avocado Cream

FAJITA VEGETARIA ^{A,G,H,L} **15,50**

Gebratenes Gemüse, Drillingwürfel, 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} **16,50**

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} **16,80**

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 BUFFALO(arg. Herkunft) ^{A,G,H,L} **16,80**

Rinderstreifen 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,A} **9,80**

Vier Stück pikante Chicken Wings dazu eine Schale würzige Kartoffelspalten serviert mit Aioli Dip & Sweet Chili Sauce

ORIENT SPICY BURGER ^{A,L,M,G,N,H} **10,80**

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

HALLOUMI BURGER ^{A,L,M,G} **10,80**

Belegt mit Auberginenmus, gebratenem Grillkäse ,würzige Zucchini & Karotten, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

FINGERFOOD PLATTE ^{A,L,M,G} **18,00**

aus drei Riesengarnelen, vier Chickenwings, Kartoffelspalten, Salatbouquet, Aioli Dip, Sweet Chili Sauce & Zitronenspalten

CHEESE BURGER ^{A,L,M,G} **10,50**

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

DOUBLE CHEESE BURGER ^{A,L,M,G} **16,00**

100% Rinderfleisch (2 x 180gr) mit Käse, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

HAUPTGERICHTE

FRANZÖSISCHE PUTENLEBER PFANNE ^{L,E,M,12,A}

15,50

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

POLLO KARIBIK ^{M,L}

16,00

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

ORIENT TELLER ^{L,M,G}

17,50

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

VEGETARISCHE REISPFANNE ^{G,E,L}

14,50

In Olivenöl gebratener Gemüseris, garniert mit Halloumikäsewürfel, Tomaten, Pimientos & Mandeln in Zitronen-Minze-Knoblauch, serviert mit Harissa-Joghurt

AL MUNDO GRILL ^{L,H,M,12,A}

20,50

Verschiedene Variationen bestehend aus Hähnchenbrust, Riesengarnele Kafta & Sujuk auf gebratenem Gemüse in einer Tomaten-Salsa-Dijon Sauce, serviert mit Aioli-Dip & Kartoffelspalten

ZÜRICHER ^{A,G,C,L,M,12}

17,50

Zwei panierte Kalbsschnitzel auf gebratene Drillinge-Kartoffeln serviert mit Tomaten, Zwiebeln & Karotten in einer Dijon-Senf-Kräuter Sauce

SALMON PFANNE ^{D,L,12,A}

18,50

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

TRIPOLI REISPFANNE ^{G,E}

16,00

In Olivenöl gebratener Gemüseris mit Kafta & Mandeln in Zitronen-Minze-Knoblauch serviert mit Harissa-Joghurt

SPEZIALGERICHT

Nur Freitag bis Sonntag, sowie Feiertage.

KAFTA-LAMMFILET GRILLSPIESS ^{L,G,M,G,C}

Mixspieß aus Kafta* & neuseeländisches Lammfilet auf gebratene Drillinge-Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln & Karotten in einer Dijon-Senf-Kräuter Sauce

*(Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant)

1 PERSON

27,00

2 PERSONEN

49,00

SURF & TURF ^{L,G,D,M,A}

Gegrillter Rinderspiess mit drei Riesengarnelen auf einem Gemüsebett mediterraner Art serviert mit Aioli-Dip, Sweet-Chili Sauce, Drillinge Kartoffeln & Salatbouquet

1 PERSON

23,50

2 PERSONEN

44,00

PASTA

PENNE CHEESE <small>A,G,L,H,C</small>	11,50
Mit Cherrytomaten, Zucchini, Zwiebeln & Paprika in einer Tomaten-Käuter-Cheese-Sauce, dazu Schälchen marinierte Oliven	
PENNE ARABIA <small>L,A,C,G,H</small>	11.80
Auch vegetarisch möglich • mit Sujuc (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), & Cherrytomaten, Zucchini, Zwiebeln & Paprika in einer Tomaten-Kräuter-Sauce, serviert mit Harissa-Joghurt	
PENNE SHISHTAWUK <small>L,G,E,A,C</small>	12.00
Gegrillte Hähnchenmedaillons nach orientalischer Art mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in Zitronen-Knoblauch garniert mit fein geriebenem Manchego (spanischer Schafskäse)	
PENNE DIJON <small>L,G,A,C,M</small>	12,00
mit Kafta, Karotten, Zwiebeln & Tomaten in einer leicht pikanten Dijon-Senf-Kräuter-Sauce	

KINDERGERICHTE

PASTA KIDS <small>A,C,G</small>	6,00
Penne in Tomaten-Sauce mit Parmesan	
POTATOES KIDS <small>G</small>	6,00
Drillinge-Kartoffeln mit Sour Cream und Olivenöl	
KINDERSCHNITZEL <small>C,G,A,M</small>	7,50
Vom Kalb mit Steak Pommes Frites	

EXTRAS

Schälchen Jalapenos	2,00	3 Tortilla-Brote <small>A, C, G</small>	3,00
je Dip Sour Cream, Chili Paste, Avocado Cream	1,50	je Beilage Reis, Kräuter-Pellkartoffeln, Kartoffelspalten, Steak Pommes Frites	3,50

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT <small>(Beinhaltet Alkohol & Koffein) G,C,G,6,2,12,3</small>	7,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat aus einer Zartbitter Mokka-Schokolade auf einem Himbeerspiegel	
MOUSSE AU CHOCOLAT TRIFFT HIMBEERPARFAIT <small>(Beinhaltet Alkohol & Koffein) O,C,G,6,2,3,12</small>	7,50
Hausgemachte Mousse au Chocolat aus einer Zartbitter Mokka-Schokolade trifft Himbeerparfait mit Schokostreusel & Minze	
TARTUFO NUSS <small>G,C,E,O,6,2,12</small>	7,50
Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnuss & Baiserstücken, dazu ein Obstbouquet	
VANILLEPARFAIT TRIFFT MOUSSE AU CHOCOLAT <small>(Beinhaltet Alkohol) G,C,6,12</small>	7,50
Hausgemachte Mousse-Eis mit Vanille & 43er Likör, begleitet mit einer hausgemachten Mousse au Chocolat garniert mit feinem Espressopulver	
DESSERTPLATTE <small>(Beinhaltet Alkohol) G,C,E,O,6, 2,12</small>	19,80
Eine Desserplatte für ca. vier Personen nach Art des Hauses	

KÄSE

KÄSEPLATTE <small>G,C,E,2,O,A</small>	10,80
Käsevariation (insgesamt etwa 100gr Käse) von mild bis würzig, Obst, Feigensenf, Mandeln & Grissini	

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Zur Käseplatte oder Dessert empfehlen wir Ihnen einen Fassgereiften weißen Portwein (5cl)

5,80

WARME GETRÄNKE

für alle Kaffeesorten verwenden wir
hochwertige ital. Espresso-Kaffeebohnen

Espresso ³	2,00	Cappuccino ^{3,G}	3,00
Espresso Macchiato ^{3,G} mit Milchschaum	2,30	Milchkaffee ^{3,G}	3,50
Doppelter Espresso ³	3,00	Latte Macchiato ^{3,G}	3,90
Café Crema ³	2,90	Heiße dunkle Schokolade ^{G,6}	4,50
Mokka (orientalischer Kaffee) ³	3,50		

FRISCHE TEESORTEN

Unsere frischen Teesorten werden
im Glas serviert

Frischer Pfefferminz Tee mit frischen Pfefferminzblättern	4,30	Frischer Ingwer Tee mit frischem Ingwer & Honig	4,30
--	------	--	------

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-Blattmisch- ung mit dem pikanten Aromaöl der Bergamottfrüchte.	4,60	Früchte Tee Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Früchtemischung mit Hibiskusblüten, Apfel- stücken, Hagebutten- & Zitronenschalen & Aprikosen - Pfirsich-Aroma.	4,60
Ceylon Orange Pekoe ³ Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. mit frischem, feinherbem Aroma und typisch goldbrauner Tassenfarbe.	4,60	Kräutergarten Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras, Rotbusch, Minze & Süßholz, mit einem würzig-süßem Aroma.	4,60

PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco ^o (Italien trocken)	0,1l • 4,50 0,75l* • 22,00	Moet & Chandon Imperial Brut ^o Herkunft: Frankreich, Rebsorten: Pinot Meunier, Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay	0,75l* • 72,50
--	-------------------------------	---	----------------

*entspricht einer Flasche

BIER VOM FASS

König Pilsner ^G	0,4l • 4,20
Alster ^{2,6,9,G}	0,4l* • 3,80
Estrella Galicia ^{2,6,9,G}	0,3l* • 4,30

Wie schmeckt Estrella Galicia ? (Bier aus Spanien)
es ist ein angenehmes Lagerbier mit Hopfen-Geschmack.
Es wird mit hochwertigen Zutaten wie Pilsner-Malz und
geröstetem Malz, Mais und den bitteren Hopfensorten
Nugget und Perle Hallertau hergestellt. Die Herstellung
dieses untergärigen Lagerbiers dauert 20 Tage.

BIER AUS DER FLASCHE

Benediktiner Weizen ^G Hell / Dunkel	0,5l* • 4,60
Benediktiner Weizen ^G Alkoholfrei	0,5l* • 4,60
Köstritzer Kellerbier ^G Naturtrüb	0,5l* • 4,50
Bitburger ^G Alkoholfrei	0,33l* • 3,60

WASSER

Flasche Taunus Quelle (Classic)	0,25l • 2,80
Flasche Taunus Quelle (Naturell)	0,75l* • 6,50
Flasche Taunus Quelle (Medium)	0,75l* • 6,50

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,3,6,8,2,9}	0,2l* • 3,00
Coca-Cola Zero ^{1,3,6,8,2,9}	0,2l* • 3,00
Mezzo Mix ^{1,3,6,8,2,9}	0,2l* • 3,00
Sprite ^{2,6,9}	0,2l • 2,80
Sprite ^{2,6,9}	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)	3,20	4,70	3,20	4,70
Traubensaft (Direktsaft)	3,20	4,70	3,40	5,00
Orangensaft			3,40	5,00
Maracuja (Nektar)				
Rhabarber (Naturtrüb)				

THOMAS HENRY

Tonic Water ^{4,11,9,6} Flasche 0,2l	3,30
Ginger Ale ^{1,9,6} Flasche 0,2l	3,30
Wild Berry ^{1,9,6} Flasche 0,2l	3,30

CUCUMIS

Lavendellimonade ^{1,9,6} mit frischer Minze Flasche 0,33l	5,50
Gurkenlimonade ^{1,9,6} mit frischer Minze Flasche 0,33l	5,50

FRUCHTIG & SPRITZIG

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

FLASCHENWEINE

Jahrgänge können abweichen

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 | 2020 | 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 | 2018 | Rioja DOCa | 13,5% Vol.

Rebsorte: Viura

Rotwein

Binigrau Negre Obac¹²

0,75l* • 35,00

Im Glas fast schwarzes Rot. In der Nase betörende Aromen nach reifen Pflaumen &

Kirschkompott, aber auch Leder & erdige Noten. Am Gaumen samtig, gut eingebundene

Weinsäure & kräftiger Körper. Komplex & eindrucksvoll

Trocken | 2017 | Mallorca- Vi de la terra Mallorca | 14%

Rebsorte: Cabernet Sauvignon | Manto Negro | Merlot | Shiraz

Lan Reserva¹²

0,75l* • 39,00

Prachtvolles Bouquet nach roten Früchten, Vanille, Gewürze, einem

Hauch Kokos & Zedernholz, langen, genussvollen Nachklang

Trocken | 2015 | Reserva , Rioja DOCa | 13,5% Vol.

Rebsorte: Graciano | Tempranillo

Dona Maria¹²

0,75l* • 41,00

Eleganter, hoch expressiver Wein. Intensive rote Früchte, wuchtig am Gaumen. Langer Nachhall.

Trocken | 2018 | Portugal Alentejano | 14,5% Vol.

Rebsorte: Touriga Nacional | Petit Verdot

Mauro Cosecha¹²

0,75l* • 61,00

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 | 2019 | Castilla y León IGP | 14% Vol.

Rebsorte: Syrah | Tempranillo



OFFENE WEINE

Jahrgänge können abweichen

Weißwein

LaCrau Douro¹²

Fruchtbetonter Weißwein, Aromen von Zitrusfrüchten & grünen Äpfel

Trocken | 2021 | Douro DOC | 13% Vol.

Rebsorte: Godello | Malvoisie | Moscatel | Rabigato | Viosinho

0,1l 0,2l 0,5l 0,75l*

3,70 6,70 14,50 22,50

La Grana Dilla Verdejo¹²

Frischer Wein, Aromen von Orangenschalen, Apfel & Fenchel

Trocken | 2021 | Rueda DOP | 13% Vol.

Rebsorte: Verdejo | Sauvignon Blanc

3,90 7,10 15,50 23,50

Enate Chardonnay¹²

Das Bouquet ist opulent & changiert zwischen floralen & fruchtigen Tönen

Trocken | 2021 | Somontano DOP | 13,5% Vol.

Rebsorte: Chasselas Muscquè

4,30 7,90 16,80 25,50

Rosé

Bons Ventos Rosé¹²

Frischer, leichter Rosé mit Erdbeernoten und roter Johannisbeere

Trocken | 2021 | Portugal | 12,5% Vol.

Rebsorte: Castelao | Cabernet Sauvignon

0,1l 0,2l 0,5l 0,75l*

3,60 6,40 13,80 20,50

Enate Rosado¹²

Aromen von Rote Johannisbeere, Blutorange und leichte Würznoten

Trocken | 2021 | Rijoã DOC a | 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

4,20 7,70 16,50 25,00

Rotwein

Bons Ventos¹²

Intensive Fruchtnoten mit weichen Tannin & langen Abgang

Trocken | 2021 | Lisboa Portugal | 13% Vol

Rebsorte: Castelão | Camarate | Tinta Miúda | Touriga Nacional

0,1l 0,2l 0,5l 0,75l*

3,70 6,70 14,50 22,50

LaCrau Reserva Tinto¹²

Kraftvoller, moderner Reserva mit viel Frucht, weichem

Charakter & dezente Holznoten

Trocken | 2020 | Douro, Portugal | 14,5% Vol.

Rebsorte: Tinta Barroca | Tinta Roriz | Touriga France | Touriga Nacional

4,20 7,70 16,50 25,00

Enate Merlot / Cabernet Sauvignon¹²

Beschwingt & leicht, aromatischer Duft exotischer Früchte,

mit schönen Volumen.

Trocken | 2019 | Volvino de Espana | 13% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon | Merlot

4,20 7,70 16,50 25,00



GIN TONIC

Je ein ausgewählter Gin 4 cl mit
Tonic Water Thomas Henry

Bombay Dry	6,50
Bombay Sapphire	7,50
Malfy Gin Blutorange	8,00
Malfy Rosa	8,50
Malfy Original	8,00

Malfy Limone	8,00
Bulldock	8,80
Tanqueray No. 10	7,50
Hendricks	9,50
Gin Mare	10,50
Monkey 47	12,00
Ber Dry Gin	11,00
Roku Gin	8,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

China Town ^{6,1,9}	5,80
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, Havana 3 Years & Himbeermark	

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

COCKTAILS

Maracujasplit ^{1,2,11,6}	7,50
Wodka, Likör 43, Vanille Sirup, Maracujasaft & Orangensaft	

Frozen Himbeer-Minze Daiquiri ^{1,2,11,6}	8,50
Rum, Zitronensaft, Himbeersirup, Himbeermark & frische Minze	

Mai Tai ^{1,2,11,6}	8,50
73% Rum, brauner Rum, Apricot Likör, Mandelsirup, Zitronensaft & Ananassaft	

Green Galaxy ^{1,2,11,6}	7,50
Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft & Ananassaft	

Pina Colada ^{1,2,11,6,E}	7,50
Brauner Rum, Malibu Original, Kokossirup, Sahne & Ananassaft	

Mandel Colada ^{1,2,11,6,E}	7,50
Brauner Rum, Amaretto, Mandelsirup, Sahne & Ananassaft	

APERITIF

	5cl
Aperitivo Nonino ^{1,2}	4,70
Martini Dry ^{1,2}	4,00
Martini Bianco ^{1,2}	4,00

RUM

	2cl	4cl
Bacardi Ron ⁸	3,20	4,90
Botucal ¹²	3,80	6,70
Don Papa	4,10	6,70
Ron Zacapa	4,80	8,10

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Libanesische Arak (Anis) ¹	4,70	7,90
Baileys ¹	3,50	5,50
Amaretto	2,90	4,30
Averna	3,50	5,50
Sambucca	3,50	5,50
Limoncello	3,50	5,50

WODKA

	2cl	4cl
Smirnoff	3,00	4,50
Absolut	3,50	5,50
Niki Vodka	4,80	8,10

GRAPPA

	2cl	4cl
Hausmarke	3,50	5,50
Reserve	3,50	6,10
Chardonnay	4,50	7,10
Prosecco ^o	4,50	7,10

TEQUILA

	2cl	4cl
Patrón Silver ¹	4,80	8,10
Patrón Repasado ¹	4,80	8,10

OBSTBRAND

	2cl	4cl
Williamsbirne	3,50	5,50
Obstler	3,50	5,50
Mirabelle	3,50	5,50
Himbeergeist	3,50	5,50

COGNAC

	2cl	4cl
Remy Martin VSOP	4,80	7,60
Baron Otard	4,60	7,20

VETERANO

	2cl	4cl
Osborne	3,50	5,20
Osborne 103	3,50	5,20

WHISKEY

	2cl	4cl		2cl	4cl
Glenfiddish Single Malt 12y	3,40	5,30	Chivas Blended Scotch	4,80	8,10
SuntoryWhiskyToki	3,50	5,50	Whisky 12y		
Monkey Shoulder	3,10	4,70	Woodford Reserve	4,10	6,70
Dalwhinnie 15	3,90	6,30	Kuntucky Straight Rye Whisky		

Al Mundo

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