



APPETIZER

Shiriki

drei verschiedene Salate

11,50€

Brot extra

3,50€

VEGETARISCH / VEGAN

Chibé

Saubohnen / Sesam / Jalapenos / Dill / Olivenöl / Pickel Onions

9,20€

mit Soft Boiled Egg (Biodynamisch. Vom Hof Würme)

10,70€

Banana da Terra

Bananen-Gnocci / Kurkuma / Süßkartoffel / Möhren /
Achioteöl / Kokosmilch / Paranuss

9,20€

Coli

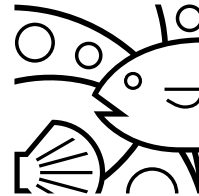
Blumenkohl / Chemurla / Rotebeete Hummus /
Salat / Salzzitrone

12,50€

Corazon de Melón

Fermentierte Wassermelone mit Hibiskus / Quinoa /
Fetakäse / Mandel / Wasserkresse

12,50€



FISCH

Ceviche Uganda

Grav-Viktoriabarsch / Sellerie-Taco /
Süßkartoffel / Rocoto Leche de tigre

12,50€

mit Pulpo

15,20€

Bâ

Kürbis-Ravioli / Ingwer / Chili /
Pulpo / Onion Water Soße / Mojo Rojo

11,80€

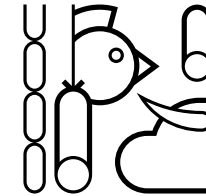
ohne Pulpo

9,80€

Jollof

Schwarzreisgericht / Sofrito / Koriander / Kaviar /
Katsoubushi / Fumet-Sahne Soße

9,50€



FLEISCH

Jukumu

Rinderroulade / Pflaume in Portwein / Mirepoix Sambal /
Ras al Hanout-Creolle Pure

11,80€

Chanchito Amazonico

Schweinebauch / Milipap-Cream / Rote Bete-Tapiocacrunch /
Ingwer-Kardamom Apfelmus

11,80€

Johari

African Rindertartar /
in Ingwer und Soja eingelegtes Eigelb /
Chipotle / Salat

12,80€



DESSERT

Friend to Friend

Kunäfah / Mezcal Sirup / Chile Ancho /
Griechischer Joghurt-Eis / Pistazie
8,50€

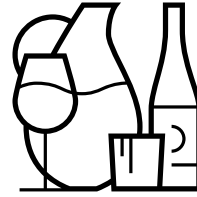
El Gran Volcan

Coulant aus Guanaja Valrhona / Schokolade /
Salz / Bourbon Vanille-Eis
8,50€

Unsere Spirituosen-Empfehlung

Santa Teresa 1796

Rum aus Venezuela



BIER

Jever Pilsner

vom Fass
0,3 lt / 3€ / 0,4 lt / 4€

Allgäuer Büble

vom Fass
0,3 lt / 3,5€

Jever Fun

alkoholfrei
0,33 / 3€

Bio Alsterwasser 2%

0,3 lt / 3€

SOFT

Agua de Jamaica

Hibiskus Eistee
0,25lt / 3,50€

Apfelschorle

Deméter Apfelsaft / Hof Würme
3,50€

Wasser

0,5 lt / 2€ / 1 lt / 3,50€

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Black Delight

Espresso – Beanice

25% Brasilien Volta Macaco / 25% Columbien tyrona
25% Nicaragua momotombo / 25% Uganda Ngoma
Espresso 2€ / Capuccino 3€

Barraquito

Kondensmilch, Likör 43, Espresso, Milchschaum, Zimt.
5,50€

Tee

frische Minze / Ingwer / je 3,80€

COCKTAILS & HIGHBALLS

Pisco Sour / 8,50€

Chilenischer Pisco / Limettensaft / Zuckersirup

Whiskey Sour / 9€

Wild Turkey 101 Proof Bourbon Whiskey /
Limettensaft / Zuckersirup

Old Fashioned / 12€

Wild Turkey / Angostura / Orange Bitter.

Jalapeño Daiquiri / 10,5€

Flor de Caña infundiert mit Jalapeños / Limettensaft / Agave

Mai Tai / 13,5€

Trois Rivere/ Leblon / Bacardi 4 / Smith&Cross /
Limettesaft / Mandelsirup / Dry Curaçao

Bitter Grapes / 7,5€

Martini Bitter/ Lime / Grapefruit Soda

Tonkano / 9€

Pisco Malpaso / Tonka / Limette / Bitters / Ginger Ale

Tortuga / 13,50€

San Cosme Mezcal / Bananenlikör / Limette /
Zimt / Spicy Ginger

Dark 'n' Stormy / 8,50€

Gosling Bermudas Rhum 40%Vol / Limettensaft /
Spicy Ginger Beer / Angostura Bitters

Kingston Negroni / 12,50€

Smith & Cross / Martini Rubio / Martini Bitter/ Martini Ambranto
/ Plantation Pineapple / Angostura-Choc-Orange Bitter

Espresso Martini / 13,50€

Bacardi 4 / Zuckersirup /Espresso /
Kaffe drip / Patron Kaffelikor

Longdrinks / 9€

Piscicola - Rum Cola - Gin Tonic

WEISSWEIN

Werkstoff

WEINGUT MAX PFANNEBECKER, RHEINHESSEN
(BIO, VEGAN)

Cuveé aus Sauvignon Blanc & Riesling
Frisch, fruchtig, anregend & extrem süßig

0,15 lt / 6€ / 0,75 lt / 29€

"Dreissigacker" Grauburgunder

WEINGUT JOCHEN DREISSIGACKER, RHEINHESSEN
(BIO)

Elegant fruchtig, mit Duft von Birnen und Äpfeln

0,15 lt / 7,20€ / 0,75 lt / 35€

Schittler Muskateller 2019

Leicht und feinherb mit dezenter Restsüße

0,15 lt / 6€ / 0,75 lt / 29€

Bordeaux blanc 2020

CHÂTEAU PENIN

Aromen von weißem Pfirsich, rosa Grapefruit und Veilchen,
geschmeidig, intensiv und erfrischend
mit toastigem Touch, perfekt zu Meeresfrüchten.

0,15 lt / 6,50€ / 0,75 lt / 32€

Beaumont Chenin Blanc 2019

SOUTH AFRICA

Im Glas leuchtend und frisch. Duft nach grüner Melone,
Apfel und Aprikosenblüte. Am Gaumen wiederholt
sich das Apfelaroma, Ananas ist spürbar
mit einer gewissen Würze. Gut eingebundene Säure
mit einer schönen Länge.

0,75 lt / 35€

CHAMPAGNER

De Saint-Gall Chardonnay Pinot Noir

PREMIER CRU

CHAMPAGNE FRANKREICH

70% Chardonnay der Côte des Blancs
30% Pinot Noir der Montagne de Reims
Goldgelb, sehr feiner, beständiger Schaum. Vollmundig,
frisch und sehr harmonisch. Zitrusfruchtig im Duft
mit angenehmen Reifetönen. 2-3 Jahre auf der Hefe ausgebaut.
Der ideale Aperitif-Champagner!

0,75 lt / 66€

ROTWEIN

Gemischter Satz rot 2017

WEINGUT SPAETROT, THERMENREGION 13,5%
Intensive Beerenfrucht im Geruch und am Gaumen

0,15 lt / 4,80€

Château Penin 2018 Cabernet Franc.

Ein feiner, frischer und eleganter Wein, wirkt luftig
und schmeckt intensiv ohne schwer zu sein
und hat ein sortentypisches Bouquet von roten Früchten,
Pfefferwürze und leichter grüner Paprika.

0,15 lt / 6,50€ / 0,75 lt / 30€

Kékfrankos 2018

WEINGUT WENINGER, SOPRON 12,5%

Biodynamisch.

Intensive Beerenfrucht im Geruch und am Gaumen

0,75 lt / 34€

Viña Cobos Malbec Felino 2018

ARGENTINIEN

Im Fass charaktervoll ausgebaut. Trocken und vollmundig
mit blumigem Bouquet, straffen Tanninen
und langem Abgang mit Noten von Karamell.

0,75 lt / 37€

Klump / Meyer-Näkel Spätburgunder

„Hand in Hand“

Trocken und ausbalanciert.

Ein Spätburgunder mit Substanz, Tiefe und einnehmender Eleganz.

0,75 lt / 42€

Chateau Musar 2009

Cabernet Sauvignon

CARIGNAN, CINSAULT

LIBANON

Der Mythos.

Voluminös und kräftig, pikant und würzig, seidig und aromatisch.

0,75 lt / 65€

ROSÉ

Rósza Pezsovits MXXVIII

WEINGUT WENINGER, SOPRON/BURGENLAND

Biodynamisch.

Syrah vom Gneiss aus Ungarn
vermählt sich mit Sankt Laurent und Pinot Noir
vom Kalk aus Österreich. Mit Wildheit und viel Würze,
ein Hauch Rauchigkeit und kühle Kräuternoten,
Eukalyptus und Johannisbeere.
0,15 lt / 5,20€ / 0,75 lt / 25€

LIKÖRWEIN

Allesverloren Fine Old Vintage 20,5%

SÜDAFRIKA

Lieblich, vollmundig und seidig.
Aromen von Honig, roten Beeren, Fruchtekuchen und Tabak.
5 cl / 5€

SPIRITUOSEN 2cl

ZUCKERROHR

Bacardi 4 Jahre / 40% / 2,80€

Puerto Rico

Botucal / 40% / 6€

Venezuela

Brugal 1888 / 40% / 7€

Dominikanische Republik

Clément Martinique / 40% / 5€

Frankreich

Compagnie des Indes Guyana Diamond 8 / 43% / 7€

Guayana

Don Papa / 40% / 4,50€

Phillipines

Equiano African-Caribbean Rum / 43% / 6€

Barbados

El Ron Prohibido / 40% / 6,50 €

Mexiko

Flor de Caña 4 Jahre / 40% / 3,50€

Nicaragua

Flor de caña 12 Jahre / 40% / 6,50€

Nicaragua

Paranubes Aguardiente Oaxaca / 54% / 5€

Oxaca Mexico

Plantation Barbados XO Extra Old / 40% / 5,50€

Barbados

Plantation Pineapple Stiggins Fancy / 40% / 4€

Barbados & Jamaica

Pyrat XO Reserve Caribbean Spirit / 40% / 6,50€

Guayana

Riviere du Mat XO / 42% / 6€

La Reunion

Santa Teresa 1796 / 40% / 5€

Venezuela

Ron Zacapa 23 / 40% / 7,50€

Guatemala

Ron Centenario Fundacion 20 / 40% / 6€

Costa Rica

Bacardi Ron 8 Anos Reserva Superior / 40% / 3,50€

Puerto Rico

Bacardi Ron Gran Reserva Diez / 40% / 5€

Puerto Rico

AGAVE

Tequila Reposado Arete / 38% / 5€

Mezcal Alipús San Luis del Rio / 47,6% / 6€

Mezcal Artesanal Encantado Espadín / 43% / 5€

Patrón Reposado 100% Agave / 40% / 5€

Patrón Anejo 100% Agave / 40% / 6,50€

TRAUBE

Cascajal Mosto Verde Italia / 41% / 5€

Pisco Malpaso Pedro Jimenez / 40% / 6€

Pisco Malpaso Icono / 40% / 8€

GETREIDE

Bain's Cape Mountain Single Grain Whisky / 40% / 3€

Bombay Sapphire Star of Bombay / 47,5% / 4,50€

Grey Goose Vodka / 40% / 4,50€



VEGETARISCH / VEGAN

Chibé

Saubohnen / Sesam / Jalapenos / Dill / Olivenöl / Pickel Onions
9,20€

mit Soft Boiled Egg (Biodynamisch. Vom Hof Würme)
10,70€

Banana da Terra

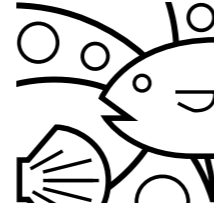
Bananen-Gnocci / Kurkuma / Süßkartoffel / Möhren /
Achioteöl / Kokosmilch / Paranuss
9,20€

Coli

Blumenkohl / Chemurla / Rotebeete Hummus /
Salat / Salzzitrone
12,50€

Corazon de Melón

Fermentierte Wassermelone mit Hibiskus / Quinoa /
Fetakäse / Mandel / Wasserkresse
12,50€



FISCH

Ceviche Uganda

Grav-Viktoriabarsch / Sellerie-Taco /
Süßkartoffel / Rocoto Leche de tigre
12,50€

mit Pulpo
15,20€

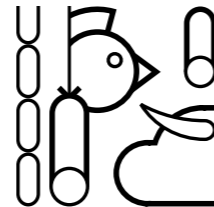
Bã

Kürbis-Ravioli / Ingwer / Chili /
Pulpo / Onion Water Soße / Mojo Rojo
11,80€

ohne Pulpo
9,80€

Jollof

Schwarzreisgericht / Sofrito / Koriander / Kaviar /
Katsoubushi / Fumet-Sahne Soße
9,50€



FLEISCH

Jukumu

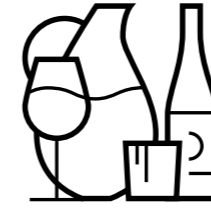
Rinderroulade / Pflaume in Portwein / Mirepoix Sambal /
Ras al Hanout-Creolle Pure
11,80€

Chanchito Amazonico

Schweinebauch / Milipap-Cream / Rote Bete-Tapiocacrunch /
Ingwer-Kardamom Apfelmus
11,80€

Johari

African Rindertartar /
in Ingwer und Soja eingelegtes Eigelb /
Chipotle / Salat
12,80€



BIER

Jever Pilsner

vom Fass
0,3 lt / 3€ / 0,4 lt / 4€

Allgäuer Büble

vom Fass
0,3 lt / 3,5€

WEISSWEIN

Werkstoff

WEINGUT MAX PFANNEBECKER, RHEINHESSEN
(BIO, VEGAN)
Cuveé aus Sauvignon Blanc & Riesling
Frisch, fruchtig, anregend & extrem süffig
0,15 lt / 6€ / 0,75 lt / 29€

"Dreissigacker" Grauburgunder

WEINGUT JOCHEN DREISSIGACKER, RHEINHESSEN
(BIO)
Elegant fruchtig, mit Duft von Birnen und Äpfeln
0,15 lt / 7,20€ / 0,75 lt / 35€

ROSÉ

Rósza Pezsovits MCMXVIII

WEINGUT WENINGER, SOPRON/BURGENLAND
Mit Wildheit und viel Würze,
ein Hauch Rauchigkeit und kühle Kräuternoten,
Eukalyptus und Johannisbeere.
0,15 lt / 5,2€ / 0,75 lt / 25€

ROTWEIN

Château Penin 2018 Cabernet Franc.

Fein, frisch und elegant.
Ein sortentypisches Bouquet von roten Früchten,
Pfefferwürze und leichter grüner Paprika.
0,15 lt / 6,5€ / 0,75 lt / 30€

COCKTAIL/HIGHBALL

Empfehlung

Pisco Sour /

Chilenischer Pisco / Limettensaft / Zuckersirup
8,50€

Tortuga /

San Cosme Mezcal / Bananenlikör / Limette /
Zimt / Spicy Ginger
13,50€

Dark 'n' Stormy

Gosling Bermudas Rhum 40%Vol / Limettensaft /
Spicy Ginger Beer / Angostura Bitters
8,50€

Espresso Martini

Bacardi 4 / Zuckersirup / Espresso /
Kaffe drip / Patron Kaffelikör
13,50€

māā' DEYO

Mi-So / 18-24h

Reservierungen unter

040 209 186 49