



VEGETARISCH / VEGAN

Pimientos Nikkei ◌

Pimientos de Padron / Miso Dressing / Korean Chili-Flocken /
Sesam / Salzflöckchen
6,50€

Hausgemachtes Maisbrot ◌

MIT GLUTEN

4,50€

Kurkuma Alioli und Sesam ◌

VEGAN

Bio Erbsenprotein

2,80€

Gazpacho Verde ◌

VEGAN

Gurke / Basilikum / Paprika / Kokoscream / Olivenöl /
Essig / Sellerie / Knoblauch

4,50€

Mini Marokkosalat ◌

VEGAN

Möhren / Harissa / Rosinen / Minze / Koriander

4,50€

mit Labneh + 0.50€

Coli ◌

VEGAN

Blumenkohl /

Chemurla (Marokkanisches Kräuter- & Gewürzdressing) /
Rotebeete Hummus / gerösteter Mais / Salat

11€

warm



kalt

Anden Salat ◌

VEGAN

Weiß, rote und schwarze bio Quinoa / mini Kartoffel /
eingelegtes Gemüse / Mojo verde / Brokkoli

11€

Banana da Terra ◌

VEGAN

Bananen-Gnocchi / Süßkartoffel / Möhren / rotes Curry /
Kokosmilch / Achioteöl / Paranuss

9,60€

Vohari ◌

VEGAN

Rote Beete Tartar / Mango / Bulgur / Erbsen /
Sambal oelek & Ajvar Dressing / Salat / Möhren-Chipotle Alioli

11,80€

Corazon de Melon ◌

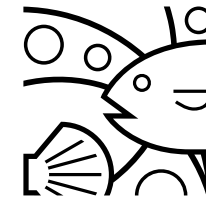
Fermentierte Wassermelone mit Hibiskus /
Quinoa / Feta / Mandel

12€

Las Zanahorias ◌

Geröstete Minimöhren / Honig / Fetacreme / Thymian /
Cumin / Pinienkerne

12,50€



FISCH

El Rey Ceviche ◌

Kabeljau & Pulpo / Leche de Tigre
15€

Jollof ◌

Bio Schwarzkreis / Sofrito / Koriander / Kaviar /
Katsoubushi / Fumet-Sahne Soße

11€

Causa ◌

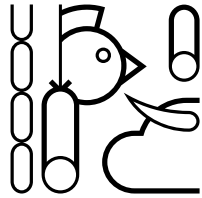
Lila Kartoffel / Erbsen Guacamole /
Panka und gelbe Chili / Thunfisch Ceviche

13€

Labskaus Tiradito ◌

Rote Beete / Jakobsmuscheln /
Rocoto Leche de Tigre / Rollmops

13€



FLEISCH

Lengua y Pulpo 🍷

SURF&TURF

Kalbszunge / Pulpo / Crudites / Alioli / Olivenerde
13,50€

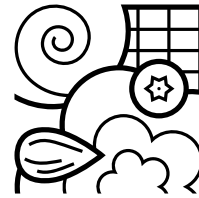
Johari 🌶️

SCHARFFFFFI!

Rindertartar / Ajvardressing / Eigelb / Salat /
Möhren-Chipotle Alioli
12,80€

Lammola 🍷

Lammschulter mit Mole gebacken (6 Stunden) /
Creole Kartoffelpüree / Ajo Negro-Joghurtsoße
13€



DESSERT

La Cabra loca

Ziegenkäseeis / Karamell / Salz / Schokoglasur /
Buchweizen-crumble
10€

Paloma de Pasion

Pavlova / weiße Schokolade-Garnache / Passionsfrucht /
Beeren der Saison
10 €

Unsere Getränke- Empfehlung

Apricot Affair

APRICOT, PEACH & CARDAMOM SOUR 7%
TWO CHEF'S BREWING
AMSTERDAM
0,33lt / 5,80€

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Black Delight

EL FLAMINGO

BIO WASHED

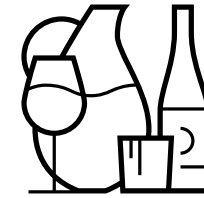
Zartbitterschokolade / Walnuß / Karamell

Espresso 2,5€
Cappuccino 3,8€

Tee

frische Minze
Ingwer
Maistee (Korea)
Gerstentee (Korea)

je 3,50€



BIER

Jever Pilsner

vom Fass

0,3 lt / 3,30€ / 0,4 lt / 4,20€

Allgäuer Büble

vom Fass

0,3 lt / 3,60€

Jever Fun

alkoholfrei

0,33 lt / 3,80€

SOFT

Wasser

0,5 lt / 2,50€ / 1 lt / 3,80€

Anjola

Bio-Limonade Ananas und Limette

Fritz

Kola / Kola ohne Zucker / Honigmelone / Zitrone
je 2,80€

Apfelschorle

Deméter Apfelsaft / Hof Würme
0,25 lt / 3,50€

Agua de Jamaica

Hibiskus Eistee
0,25 lt / 3,80€

APERITIV

Negroni Spagliato / 9€
Martini / Campari / Cremant

Pisco Sour / 10 €
VEGAN MÖGLICH
Chilenischer Pisco / Limettensaft / Zuckersirup

Lost'n'Tonic / 9,5€
Vintage Portwein / Tonic

Tinto de Verano / 15€
Karaffe 0,5 lt
Rotwein / Fritz-Limo

Mexikan Tinto de Verano / 20€
Karaffe 0,5 lt
Rotwein / Fritz-Limo / Mezcal

Margarita / 9,50€
Tequila / Limettensaft / Agavensirup

Old Cuban / 11,50€
Rum Bacardi 8 / Minze / Limettensaft / Cremant

Cremant
0,15lt / 7€ / 0,75 / 32€

Mocktail / 8,5€
NON-ALCOHOL DRINKS

"EL UNO"
Italian Orange Bitter Tonic

"El Dos"
Roter Vermouth / Grapefruitsaft / Gingerbeer

"EL Tres"
Weisser Vermouth / Zitronensaft / Thymian / Soda

COCKTAILS & HIGHBALLS

Pisco Piña / 11,50€
Chilenische Pisco / Amaro Montenegro / Limettensaft /
Anjola Ananas-Limette

Humoso Melón / 12,50€
Mezcal / Limettensaft / Angostura / Fritz-Limo Honigmelone

Whiskey Sour / 9,50€
Bourbon Whiskey / Limettensaft / Zuckersirup

Jalapeño Daiquiri / 10,50€
Flor de caña infundiert mit Jalapeños / Limettensaft / Agave

Bitter Grapes / 9,50€
Martini Bitter / Limettensaft / Grapefruit Soda

Tonkano / 10€
Chilenischer Pisco / Tonka / Limettensaft / Bitters / Ginger Ale

Tortuga / 10€
Mezcal / Bananenlikör / Limettensaft / Zimt / Spicy Ginger

Dark'n'Stormy / 9€
Gosling Bermudas Rhum / Limettensaft /
Spicy Ginger / Angostura Bitters

Negroni / 10€
Campari / Gin / Martini Bitter

Espresso Martini / 13,50€
Bacardi 4 / Zuckersirup / Espresso / Khalua

Paloma / 9,50€
Tequila Patron Silver / Grapefruit Soda

Longdrinks / 9€
Rum Cola - Gin Tonic

ROTWEIN

Gemischter Satz
WEINGUT SPÄTROT, THERMENREGION 13,5%
Intensive Beerenfrucht im Geruch und am Gaumen.
0,15lt / 5,20€ / 0,5lt / 17€

Pais Granitico 2018
CHILE
Helles Rot, schöne würzige Art, fein, angenehme Länge,
leichte Tannine
0,75lt / 39€

The Velvet Devil 2019
USA
MERLOT 89%, CABERNET SAUVIGNON 10%, MALBEC 1%
CHARLES SMITH
Wein mit einem dunklen rubinroten Farbton, der sich auf Noten
von schwarzen Pflaumen und Kirschen öffnet und mit
einem Hauch Kakao angereichert ist.
Am Gaumen ist es reiner Samt, wie der Name schon sagt,
von großer Konzentration und Trinkbarkeit.
Es ist so gut, dass es so aussieht, als ob es
vom Teufel selbst gemacht wurde.
0,75lt / 40€

Viña Cobos Malbec Felino 2020
ARGENTINIEN
Im Fass Charaktervoll ausgebaut, trocken und vollmundig
mit blumigem Bouquet, straffen Tanninen und
langem Abgang mit Noten von Karamell.
0,15lt / 8,20 / 0,75lt / 39€

ROSÉ

Vintage Rose Spumante
0,15lt / 5,5€

WEISSWEIN

Cabernet Blanc Pet Nat

BIO

FRANK BROHL | MOSEL | DEUTSCHLAND

Grüne Paprika in der Nase, süffig-hefige Frucht am Gaumen, fertig ist der easy-drinking Pet Nat, der auch für Einsteiger geeignet ist

0,75lt / 30€

Werkstoff

BIO / VEGAN

CUVEÉ AUS SAUVIGNON BLANC & RIESLING
WEINGUT MAX PFANNEBECKER, RHEINHESSEN

Frisch, fruchtig, anregend und extrem süffig.

0,15lt / 7€ / 0,75lt / 34€

“Dreissigacker”

BIO

GRAUBURGUNDER

WEINGUT JOCHEN DREISSIGACKER, RHEINHESSEN

Elegant fruchtig, mit Duft von Birnen und Äpfeln.

0,15 lt/ 7,5€ / 0,75lt / 36€

EVE

CHARLES SMITH | USA | CHARDONNAY

Der Weißwein aus den USA leuchtet im Glas gelb mit grünem Schimmer. Er duftet wunderbar anregend fruchtig.

Noten von Honeycrisp-Äpfeln, Nashi-Birnen, Limette und Zitronenquark, gepaart mit Nuancen von weißen Blüten und grünem Tee ergeben ein herrliches Bouquet.

0,75lt / 40€

Kung Fu Girl

CHARLES SMITH | USA | RIESLING

Der Charles Smith Kung Fu Riesling

ist im Herzen ein reiner und knackiger Riesling. Aromen von weißen Pfirsichen spielen mit zitrusartiger Säure am Gaumen, der weiche Abgang ist lang und frisch.

0,75lt / 40€

Cremant

LAURENT LOIR

0,15 lt / 7,5€ / 0,75lt / 28€

SPIRITUOSEN 2cl

ZUCKERROHR

Botucal / 40% / 6€

Venezuela

Barcelo Imperial / 38% / 7€

Republica Dominicana

Clément Martinique / 40% / 5€

Frankreich

Don Papa / 40% / 5€

Phillipines

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% / 5,50€

Venezuela

Ron Zacapa 23 / 40% / 7,50€

Guatemala

Flor de caña 12 / 40% / 6,50€

Nicaragua

Ron Abuelo “Tawny Port Cask Finish” / 40% / 6,50€

Panama

Bacardi Ron 8 Anos Reserva Superior / 40% / 4,50€

Puerto Rico

Bacardi Ron Gran Reserva Diez / 40% / 6,50€

Puerto Rico

AGAVE

Cascahuin Tequila Tahona Blanco / 42% / 5,50€

Cascahuin Tequila Tahona Extra añejo / 43% / 7€

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

Mezcal Artesanal Encantado espadin / 43% / 5€

Patron Reposado / 40% / 5€

Patron añejo/ 40% / 6,50€

Montelobos / 43,2% / 5,50€

Traube

Pisco Mal Paso Pedro Jimenez / 40% / 8€

Whisky

Glenfiddich 12 / 40%

2cl / 4,50€ / 4cl / 8€

Schottland

Glenmorangie The Lasanta 12 / 43%

2cl / 5,50€ / 4cl / 10€

Schottland

The Hakushu 12 / 43%

2cl / 7,50€ / 4cl / 14€