



VEGETARISCH / VEGAN

Pimientos Nikkei °C

VEGAN

Spanische Pimientos de Padron/ Miso Dressing /
Gochugaru / Sesam / Salzflöcken

6,80€

Bio Kurkuma-Soja Alioli °C

VEGAN

mit Sesam und Kresse

3,50€

Aubergineneintopf Mutabal °C

VEGAN

3,50€

Möhren-Chipotle Alioli °C

3,50€

Gostoso °C

VEGAN

Frittierter Tofu / hausgemachtes Kimchi und Mango-Tartar

12,50€

Batatas Fortuna °C

Frittierte Runzelkartoffel / Saure Sahne / Rosinen / Walnüsse /
Minze / Dill / Limette / Balsamico Essig

11,50€

Wau Wau °C

VEGAN

Spitzkohl / Fermentierte-Ananas-Jalapeño-Marmelade /
Mandel / Erbsen-Guacamole

12,50€

warm



kalt

Banana de Terra °C

VEGAN

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

9,60€

Beta No Meta °C

VEGAN

Rote Beete Tartar / Aubergine / Mango / Möhren-Chipotle

12,40€

Las Zanahorias °C

geröstete bio Möhren / Honig / Fetacreme /
Thymian / Pinienkerne

12,50€

Tortilla Andina °C

VEGAN

vegane Eier (Neggst) /
andinischer "Chuño Jauja" getrocknete Kartoffel /
Mini-Mangold / Pilzemix /
andischer Mais "Mote" mit Pico de Gallo

12,50€

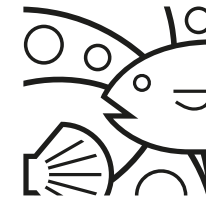
Fava °C

Saubohnen / fermentierte Fenchel / rote Zwiebeln /
Jalapeños / Dill / Sesam

10,50€

mit pochierem bio Ei

+2€



FISCH

Jollof °C

bio Schwarzereis / Sofrito / Kaviar / Katsoubushi /
Koriander / Bisque Soße

11,50€

Oktohuela °C

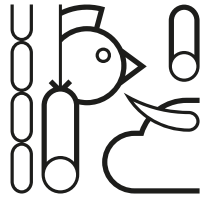
kross gebratener Pulpo Tentakel / frittierte Yuka /
Parihuela / Oliven-Chimichurri

16€

Ceviche Agua Chile °C

Kabeljau / Gambas / Aguacate / Jalapeno / Chicha de Jora /
Koriander / Gurke/ Süßkartoffel

15,20€



FLEISCH

Lammola °ĉ

Lammschulter / Mole-Glasur/
peruanische Kartoffelterrinen / Kräutersalat
14€

Chanchi °ĉ

Schweinebauch / Apfel-Kardamom-Kompott/ Ayranschaum /
Bernaise-Paella-Soße / Chicharron
13,50€

Crudo °ĉ

südameikanisches Tartar / in Soja eingelegte bio Gelbeier /
Anchovis / Kapern / Pickles / Römersalat
13,50€



DESSERT

Wechselndes Dessert,
fragt bitte unser Personal.
9,50€

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Black Delight
EL FLAMINGO

BIO WASHED

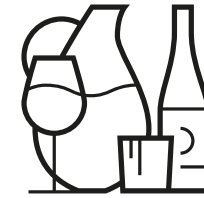
Zartbitterschokolade / Walnuß / Karamell

Espresso 2,50€
Cappuccino 3,80€

Tee

frische Minze
Ingwer
Maistee

je 3,50€



BIER

Jever Pilsener

vom Fass
0.3 lt / 3,80€

Allgäuer Büble

vom Fass
0.3 lt / 4,20€

Jever Fun

alkoholfrei
0.33 lt / 3,50€

SOFT

Wasser

0.5 lt / 3€ / 1 lt / 4,40€

Anjola

Bio-Limonade Ananas und Limette
3€

Fritz

Kola / Kola ohne Zucker / Honigmelone / Zitrone
je 3€

Agua de Jamaica

Hibiskus Eistee
0.25 lt / 3,80€

APERITIV

Crémant
0.15lt / 7€ / 0.75 / 32€

Negroni Sbagliato / 10€
Martini / Campari / Cremant

Pisco Sour / 10€
VEGAN MÖGLICH (AQUA FAVA)
Bauza Pisco / Bio Ei / Limettensaft / Zuckersirup

Lost'n'Tonic / 9,50€
Vintage Portwein / Tonic

Cynar Tonic / 9,50€
Artischockenlikör / Tonic / Orangenzeste

Margarita / 10€
Tequila / Limettensaft / Agave / Salzrand

Mezcal Margarita / 11,50€
Encantado Mezcal / Limettensaft / Agave / Salzrand

Old Cuban / 12,50€
Flor de Caña 12 / Minze / Limettensaft / Crémant

Mocktail / 9,50€
NON-ALCOHOL DRINKS

„El Uno“
Italian Orange Bitter / Tonic

„El Dos“
roter Vermouth / Grapefruitsaft / Spicy Gingerbeer

„El Tres“
weißer Vermouth / Zitronensaft / Thymian / Soda

COCKTAILS & HIGHBALLS

Cosmopolitan / 11€
Wodka / Cranberrysaft / Orangelikör / frischer Limettensaft

Manhattan / 12€
Bourbon / süßer Vermouth / Angostura Bitters

Boulevardier / 11€
Campari / süßer Vermouth / Bourbon

Old Fashioned / 12,50€
Bourbon / Zuckersirup / Angostura Bitters / Orange Bitters

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

Whiskey Sour / 10€
Bourbon Whiskey / Limettensaft / Zuckersirup / Ei / Angostura

Jalapeño Daiquiri / 11€
Jalapeño-Rum Infusion / Limettensaft / Agave

Tonkano / 10,50€
Chilenischer Pisco / Tonka / Limettensaft / Bitters / Ginger Ale

Tortuga / 13,50€
Mezcal / Bananenlikör / Limettensaft / Zimt / Spicy Ginger Beer

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

Negroni / 10€
Campari / Gin / Martini Bitter

Espresso Martini / 13,50€
Flor de Caña 12 / Flor de Caña Spresso / Espresso / Zuckersirup

Gin Tonic / 11,50€
mit Hendrick's Gin

ROTWEIN

Baron de Ley Corte Mayor
Rioja Reserva

SPANIEN
GRACIANO / MATURANA / TEMPRANILLO 2017
Üppig, kräftig und reif. Aromen von Vanille und Kokos
erzählen von seiner langen Reifezeit im Holz.
Dunkle, satte Fruchtaromen auf einem Toffee.
0.75lt / 35€

Gamla Merlot

GOLA HÖHEN, ISRAEL
MERLOT 2019
Wenn dunkle Früchte auf Würze treffen, Brombeeren auf Marzipan
und sich ein kraftvoller Wein von seiner sanften Seite zeigt,
dann ist es der einzigartige Merlot von den Golanhöhen.
Eine geschmackliche Begegnung von Israel und Kalifornien.
0.75lt / 42€

Casa de Mouraz Planet Nina Tinto

BIO
DÃO, PORTUGAL
CUVÉE AUS VERSCHIEDENEN REBSORTEN 2019
Bei Sara und António Lopes Ribeiro aus dem Dão wird
die handwerkliche Tradition der portugiesischen
Weinherstellung noch gelebt. So werden die Trauben
für diese Cuvée mit den Füßen extrem sorgfältig gestampft,
bevor sie 2 Wochen spontan vergären und später
im Stahltank ausgebaut werden. Statt Sulfite setzen die Winzer
auf Kastanienblüten. Ein ganzer Strauß autochthoner
Rebsorten kommt hier ganz natürlich zum Blühen. Frisch,
animierend und aromatisch extrem komplex. Alte Reben ganz jung.
0.15lt / 8€ / 0.75lt / 38€

Lobetia

LA MANCHA, SPANIEN
TEMPRANILLO 2021
Kirschrot mit violetten Reflexen.
Frischer harmonischer Geschmack mit fruchtigen Kirscharomen.
Anhaltend und intensiv am Gaumen.
0.15lt / 6,40€ / 0.75lt / 30€

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€

Dino

RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND

MÜLLER-THURGAU 2021

Frisch und lebendig, klar und mit dem feinen Duft von Wiesenkräutern küsst hier eine Birne die Aprikose. Ein echtes Plädoyer für Müller-Thurgau

0.15lt / 5,20€ / Karaffe 0.5lt / 16€

Bone Dry

PFALZ / DEUTSCHLAND

RIESLING 2021

Im renommierten, immer jung gebliebenen Weingut Reichsrat von Buhl steht man auf trockene Weine.

Dieser Bone Dry Riesling ist eine echte Ansage.

100% Riesling, unter 0,4g Restzucker.

Ultimativ, knochentrocken und dabei unglaublich fruchtig!

0.15lt / 7,20€ / 0.75lt / 34€

Mehling

BIO

PFALZ / DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER 2021

Ein Schluck für Schluck überraschender Grauburgunder mit schönem Schmelz. Mineralisch und voller weicher Fruchtaromen, wie Williams-Christ Birnen, die mit nussigen Noten spielen, ist dieser Grauburgunder ebenso tief wie frisch.

Ein „frischer Sommerregen auf weichem Waldboden“

0.15lt / 7€ / 0.75lt / 33€

CHAMPAGNER

Lallier R.O18

Sehr frisch und Lebhaft beginnend erinnert er an saftige, helle Früchte.

Sein Abgang ist lang, präzise und hinterlässt einen zarten Eindruck.

70€

ROSÉ

Quai

BIO

RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND
PORTUGIESE, SPÄTBURGUNDER 2021

Die renommierten Winzer Katharina Wechsler und Kai Schätzel haben hier alles gegeben, um Schluck für Schluck berausende Lebensfreude ins Glas zu bringen.

Portugieser und etwas Spätburgunder,

beschwingt und aromatisch – mineralisch tief und fruchtig.

Gekühlte Himbeeren, Erdbeeren, und ein paar Johannisbeeren zeichnen diesen frischen Bio Rosé geschmacklich aus.

0.15lt / 6,20€ / 0.75lt / 32€

Oenos Poze Nature

MAKEDONIA / GRIECHENLAND 2020

XINAMAVRO

Von über 30 Jahre alten Xinomavro-Rebstöcken, einer autochthonen Rebsorte, stammen die Trauben für diesen temperamentvollen Roséwein, der sich als wahres

Geschmackswunder offenbart. Eine absolute Entdeckung, was das unglaubliche Aromenspektrum dieses frisch-fruchtig-pikanten Weines anbelangt:

Waldbeeren treffen auf Cranberry, getrocknete Tomaten auf Kräuternoten, reife Erdbeeren auf Kirschen und Orangen.

Lebendig und Schluck für Schluck überraschend.

Gemacht vom griechischen Starwinzer Apostolos Thymiopoulos in Zusammenarbeit mit Oenos Nature.

0.75lt / 38€

SPIRITUOSEN 2cl

AGAVE

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

Cascahuin Tequila Tahona extra Anejo / 43% / 7€

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

Mezcal Artesanal Escantado Espadin / 43% / 5€

Montelobos Mezcal / 43,2% / 5,50€

Whiskey

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€

JAPAN

Zuckerrohr

Botucal / 40% / 6€

VENEZUELA

Clément Martinique / 40% / 5€

FRANKREICH

Don Papa Baroko / 40% / 6€

PHILIPPINES

Plantation Pineapple Stiggins' Fancy / 40% / 4€

BARBADOS & JAMAICA

Santa Teresa 1976 / 40% / 7,50€

VENEZUELA

Ron Zacapa 23 / 40% / 7,50€

GUATEMALA

Flor de Caña 12 / 40% / 6,50€

NICARAGUA