



## VEGETARISCH / VEGAN

### Pimientos Nikkei ◡

VEGAN

Spanische Pimientos de Padron / Miso Dressing/  
Gochugaru / Sesam / Salzflocken  
7,50€

### Hausgemachtes Maisbrot ◡

VEGAN

4,50€

### Bio Kurkuma Soja Alioli ◡

VEGAN

mit Sesam und Kresse

3,50€

### Auberginen Dip Mutabal ◡

VEGAN

3,50€

### Möhren-Chipotle Alioli ◡

VEGAN

3,50€

### Causa al Pastor ◡

VEGAN

Kartoffelcremebällchen / Fleisch aus Erbsenprotein /  
Ananas-Achiote Chimichurri

13€

### Gostoso ◡

VEGAN

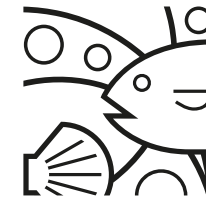
Frittierter Bio Tofu / hausgemachtes Latin-Kimchi / Mango

12,50€

warm



kalt



## FISCH

### Jollof ◡

Schwarzer Bioreis / Sofrito / Kaviar / Katsoubushi /  
Koriander / Bisque Soße

13,20€

### Oktohuela ◡

Pulpo Carpaccio / Mojo Verde / Parihuela Soße /  
eingelegte Pilze / frittierte Yuca / schwarze Oliven-Erde

16€

### Ceviche Popular ◡

Loup de Mer / Aji amarillo / Leche de Tigre /  
Süßkartoffelpüree

16€

### Batatas Fortuna ◡

frittierte BIO Runzelkartoffel / Saure Sahne / Rosinen /  
Walnüsse / Minze / Dill / Limette / Balsamico Essig

11,50€

### Coli ◡

VEGAN

Blumenkohl / Rote Bete-Hummus / Chemurla /  
gebackener Mais

13€

### Banana de Terra ◡

VEGAN

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

10,20€

### Beta No Meta ◡

VEGAN

Rote Beete Tatar / Pilze / Mango / Möhren-Chipotle

12,50€

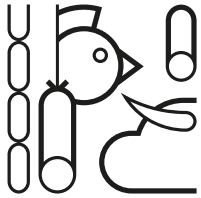
### Las Zanahorias ◡

geröstete Biomöhren / Honig / Fetacreme /  
Thymian / Pinienkerne

12,50€

INFO:

UNSER SALATDRESSING BEINHÄLTET FERMENTIERTE  
BIOZITRONE UND INDIAN PICKLES



## FLEISCH

Tosa Mi ☺

Rinderfilet / Huaicaina Soße / Erdnüsse /  
hausgemachtes Kurkuma Sauerkraut mit Ingwer  
16€

Chanchi ☺

Schweinebauch / Apfel-Kardamom-Kompott / Ayranschaum /  
Bernaise-Paella-Soße / Chicharron  
14,50€

Crudo ☺

südamerikanisches Rinderfilet-Tartar / Bio Eigelb /  
Anchovis / Kapern / Pickles  
14,70€



## DESSERT

Wechselndes Dessert,  
fragt bitte unser Personal.  
9€

Espresso Martini

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

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee Black Delight  
EL FLAMINGO

BIO WASHED  
Zartbitterschokolade / Walnuß / Karamell

Omni Roast

Colombia Planadas Washed Decaf

ENTKOFFEINIERT

Karamell, Pekannuss, samtweich

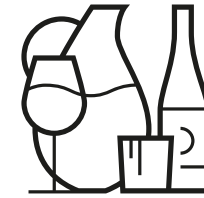
Espresso 2,50€  
Cappuccino 3,80€

Tee

1. Maistee aus Korea
2. Gerstentee aus Korea
3. Frische Minze
4. Ingwer

je 3,50€

Kännchen je 7€



## BIER

Jever Pilsener

vom Fass  
0.3 lt / 3,80€

Allgäuer Büble Helles

vom Fass  
0.3 lt / 4,20€

Jever Fun

alkoholfrei  
0.33 lt / 3,50€

## SOFT

Wasser

Flatrate Pro person 3,80€

still / spritzig  
0,5 lt / 3,40€ / 1 lt / 4,80€

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€

Champagner Lallier

WEISSER CHAMPAGNER / CHAMPAGNE GRAND CRU AOC / 12,5 % VOL  
PINOT NOIR 55% / CHARDONNAY 45 %  
Aÿ-CHAMPAGNE / FRANKREICH  
0,75 / 80€

Negroni Sbagliato / 10€

Martini / Campari / Crémant

Pisco Sour / 10€

VEGAN MÖGLICH

Bauza Pisco / Bio Ei / Limettensaft / Zuckersirup

Campari Sour / 12,50€

Campari / Gin / Limettensaft / Grapefruit / 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 / Spicy Salzrand

Old Cuban / 12,50€

Flor de Caña 12 / Minze / Limettensaft / Zuckersirup / Crémant

## MOCKTAIL

NON-ALCOHOL DRINKS

„El Uno“

Italian Orange Bitter / Tonic

„El Dos“

roter Wermut / Grapefruitsaft / Spicy Gingerbeer

„El Tres“

Wermut / Thymiansirup / Limettensaft / Soda

je 9,50€

## COCKTAILS & HIGHBALLS

Peanut Old Fashioned / 14,50€

mit Rum Flor de Caña 12 infundiert mit Erdnüssen

Popcorn Margarita / 11,50€

Tequila Infundiert mit Popcorn / Limettensaft / Zuckersirup

Ananas Daiquiry / 12,50€

Karamalisierte Ananas / Appleton Rum / Maraschino /  
Limettensaft / Zuckersirup

Mentalones / 12,50€

Trois Rivières Agricole / Limette / No-Milk-Minze-Sirup /  
Fritz Honigmelone

Pisco Piña / 11,50€

Chilenischer Pisco / Amaro Montenegro / Limettensaft  
Anjola Ananas-Limette

Whiskey Sour / 10€

Bourbon Whiskey / Limettensaft / Zuckersirup / Ei / Angostura

Tortuga / 13,50€

Mezcal / Bananenlikör / Limettensaft / Zimt / Spicy Ginger Beer

Dark'n'Stormy / 9€

Gosling Bermudas Rum / 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 / Kakao-Bitter

Wassermelonen Caipi / 11,50€

Cachaça / Wassermelonenpüree / Rohrzucker / Limetten

Gin Tonic / 11,50€

mit Hendrick's Gin

## ROTWEIN

### Mont Gras 2021

CHILE

45% CABERNET SAUVIGNON, 25% CARMENERE,  
20% SYRAH, 10% MALBEC

Ein wunderbarer, tief rubinroter Blend aus dem chilenischen Colchagua-Tal. In der Nase ein bemerkenswertes Zusammenspiel von reifen Früchten, Gewürzen und blumigen Noten, abgerundet von harmonisch integrierten Eiche-Noten.

Am Gaumen Aromen saftiger, reifer schwarzer Früchte und Nuancen von Vanille und getoasteter Eiche. Seidige Tannine und die dichte Textur machen den Wein zu etwas Besonderem.

0.15 lt / 6,50€ / 0.7 lt / 31€

### Malbec Felino trocken

BODEGAS LA ROSA/ MENDOZA ARGENTINA

Aromatisch mit reifen Himbeeren, Kakao und Anis, ein gewichtiger, reich texturierter Malbec.

Im Geschmack samtig, zeigt schwarze und rote Früchte in einem engen Geflecht, feine Noten von Karamell und Graphit machen Eindruck, ergänzen die geschmeidigen Tannine über ein langes Finish.

0.75 lt / 39€

## ROSÉ

### Santa Digna Sauvignon Rosé

MIGUEL TORRES / CHILE

Rassiger und erfrischender Cabernet Sauvignon-Rosé, animierend frisch am Gaumen, mit saftiger Frucht, die lang mit Beeren- und Zitrusnoten nachhallt.

0.15 lt / 6,50€ / 0.75 lt / 31€

## 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.

0,75 lt / 32€

### Werkstoff

BIO / VEGAN

CUVEE AUS SAUVIGNON BLANC & RIESLING  
WEINGUT MAX PFANNBECKER, RHEINHESSEN

Frisch, fruchtig, anregend und extrem süffig.

0.15 lt / 7€ / 0,75 lt / 34€

### Dreissigacker

GRAUBURGUNDER  
RHEINHESSEN

Ein Grauburgunder, der eleganten Art, der dem einnehmenden Duft von Äpfeln und Birnen wunderbare mineralische Noten zur Seite stellt. Das Geheimnis des Dreissigacker Grauburgunders ist der aufwändige Ausbau des Weins

0.15 lt / 7,8€ / 0.75lt / 37€

### Prachtstück QbA trocken

CHARDONNAY-WEISSBURGUNDER  
PFALZ / WEINGUT METZGER

Charmant, frisch: ein pures Trinkvergnügen.

Saftig und verspielt sowie unkompliziert mit einem Hauch Mineralität glänzt der Wein golden im Glas und das Bouquet entfaltet eine duftige Frische und Frucht von gelbem Steinobst.

0.15 lt / 7 € / 0.75 lt / 33€

### Riesling QbA trocken

WEINGUT WINTER / RHEINHESSEN

Am Gaumen Zitrone, Limette und Aprikosenmarmelade. Erfrischende Säure und gut eingebundene Mineralität machen diesen Wein zu einem Erlebnis.

0.15 lt / 7,20€ / 0.75 lt / 34€

SPIRITUOSEN 2cl

AGAVE

Tequila Espolon Blanco / 40% / 5,5€

Tequila Espolon Reposado / 38% / 7€

Mezcal Perro de San Juan / 42,4% / 6€

Montelobos Mezcal / 43,2% / 6€

WHISKEY

Glenfiddich 12 / 40%

2cl / 4,50€ / 4cl / 8€

SCHOTTLAND

Glenmorangie The Lasanta 12 / 43%

2cl / 5,50€ / 4cl / 10€

SCHOTTLAND

Glen Grant 12Y / 43%

2cl / 5,5 € / 4cl / 10€

SCHOTTLAND

Glen Grant 15Y / 50%

2cl / 7€ / 4cl / 13€

SCHOTTLAND

The Hakushu 12Y / 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% / 6€

BARBADOS & JAMAICA

Plantation XO 20th Anniversary / 43%

2cl / 6,5€

BARBADOS

Appleton 8 / 43%

2cl / 5,5€

JAMAICA

Santa Teresa 1976 / 40% / 7,50€

VENEZUELA

Ron Zacapa 23 / 40% / 7,50€

GUATEMALA

Flor de Caña 12 / 40% / 6,50€

NICARAGUA

mad'  
DEYO

Di-Sa / 18-24h  
Reservierungen unter  
040 209 186 49