

Welt aus...

**māā'**  
**DEYO**

...Genuss an!

# APERITIF

## Champagner Lallier

WEISSER CHAMPAGNER / CHAMPAGNE GRAND CRU AOC

PINOT NOIR 55% / CHARDONNAY 45 %

Aÿ-CHAMPAGNE / FRANKREICH

 80€

## Crémant

 7,5€

 36€

- |   |  |
|---|--|
|  | Pisco Sour . . . . . 11€<br>Malpaso Pisco / Limette / Zucker /<br>Eiersatz                         |
|  | Lost & Tonic . . . . . 10€<br>roter Portwein / Tonic Water   |
|  | Cynar Tonic . . . . . 10€<br>Artischockenlikör / Tonic Water                                       |
|  | Negroni Sbagliato . . . . . 11€<br>Cinzano 1757 Wermut / Campari /<br>Crémant                      |
|  | Campari Sour. . . . . 13€<br>Campari / Gin / Zuckersirup /<br>Limette / Pink Grapefruit / Eiersatz |
|  | Old Cuban. . . . . 14€<br>Flor de Caña 12 / Minze / Zuckersirup /<br>Limette / Crémant             |

# COCKTAILS



- |   |  |
|---|--|
|    | Peanut Old Fashioned . . . . . 15€<br>Flor de Caña 12 infused mit gerösteten<br>Erdnüssen / schwarzer Walnuss-Bitter /<br>Salzlösung / Zuckersirup     |
|    | Espresso Martini . . . . . 14€<br>Flor de Caña 12 / Flor de Caña Spresso /<br>Espresso / Zucker / Kakao-Bitter   |
|    | New Orleans Mai Tai . . . . . 13€<br>Appelton Signature / Trois Rivières Agricole /<br>Orgeat / Grand Marnier / Limette /<br>Caribbean Pineapple Likör |
|  | Latin Berries . . . . . 13€<br>Malpaso Pisco / Limette / Noilly Prat /<br>Himbeere / Orange-Bitter / Eiersatz  |
|  | Popcorn Margarita . . . . . 13€<br>Popcorn infused Tequila / Limette /<br>Zucker / Salzrand  |
|  | Mezcal Maragrta . . . . . 13€<br>Perro de San Juan Mezcal / Limette /<br>Limette / Agave / Chili-Salzrand  |
|  | Tommys Margarita . . . . . 12€<br>Tequila / Limette / Agave / Salzrand   |
|  | Whiskey Sour . . . . . 13€<br>Bourbon / Limette / Zucker /<br>Eiersatz / Orange-Bitter   |
|  | Negroni . . . . . 11€<br>Gin / Campari / Cinzano 1757 Wermut   |

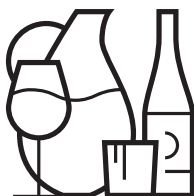
## HIGHBALLS

- |   |  |
|---|--|
|    | Pisco Piña . . . . . 12€<br>Pisco / Amaro Montenegro / Limette /<br>Anjola Ananas-Limette                        |
|    | Dark ´n´ Stormy . . . . . 10€<br>Gosling Bermuda Rum / Limette /<br>Angostura Bitter / Spicy Ginger              |
|    | Mentalones . . . . . 12€<br>Trois Rivières Agricole / Limette / Minze /<br>Zucker / Fritz Honigmelone            |
|   | Spicy Manzana . . . . . 12€<br>Tequila / Limette / Ingwersirup /<br>Fritz Apfel-Kirsch-Holunder / Chili-Salzrand |
|  | Gin Tonic . . . . . 12€<br>mit Hendrick ´s Gin   |

## MOCKTAILS

NON - ALCOHOL DRINKS

- |   |  |
|---|--|
|  | El Uno . . . . . 9,5€<br>Italian Orange Bitter / Tonic Water                     |
|  | El Dos. . . . . 9,5€<br>Martini Vibrante / Pink Grapefruitsaft /<br>Spicy Ginger |
|  | El Tres . . . . . 9,5€<br>Martini Floreale / Limette /<br>Thymiansirup / Soda    |



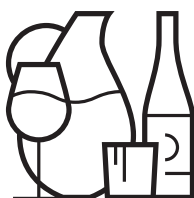
## BIER

Jever Pilsener vom Fass  
0.3lt 4€

Allgäuer Büble Helles vom Fass  
0.3lt 4,5€

Jever Fun ALKOHOLFREI  
0.33lt 4€





## SOFT

Wasser Flatrate p.P.  
3,8€

Wasser still / spritzig  
0.5lt 3,4€  
1.0lt 4,8€

### Anjola

BIO Limonade Ananas & Limette  
0.33lt 3,5€

### Fritz

Kola / ohne Zucker / Honigmelone /  
Zitrone / Apfel-Kirsch-Holunder  
0.2lt 3,5€

### Schweppes

Dry Tonic Water / Spicy Ginger  
0.2lt 3,5€

### Agua de Jamaica

hausgemachter Hibiskuseistee  
0.25lt 3,8€

# ROTWEIN

Quatro 2021

MONT GRAS / COLCHAGUA VALLEY / 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.

 0.15lt 7€

 0.75lt 34€

Corte Mayor Rioja Reserva - trocken  
BODEGA BARÓN DE LEY/ SPANIEN

Auf der Bodega Barón de Ley werden Weine im klassisch-elegantem Stil der Rioja erzeugt. Die rubinrote Corte Mayor Reserva erzählt davon mit ihrem verführerischen Duft von Kirschen, Pflaumen, schwarzem Tee, Vanille und Zigarrenkiste. Ihre Tannine sind fein, schmecken reif und erinnern an weiches Lakritz. Eine hochwertige Reserva von einem Erzeuger, der zur Spitze dieses exklusiven Gebiets zählt.

 0.75lt 41€

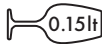
# ROSÉ

Santa Digna - Cruz de los Andes  
Cabernet Sauvignon Rosé - trocken

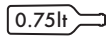
VEGAN

MIGUEL TORRES / CHILE

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



7€



34€





# WEISSWEIN

## Riesling QbA trocken WEINGUT WINTER / RHEINHESSEN

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

 0.15lt 7,5 €

 0.75lt 36 €

## Dreissigacker - trocken 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  
aufwendige Ausbau des Weins.

 0.15lt 8 €

 0.75lt 38 €



# WEISSWEIN

Werkstoff - trocken BIO & VEGAN  
CUVEE AUS SAUVIGNON BLANC & RIESLING  
WEINGUT MAX PFANNBECKER, RHEINHESSEN

Frisch, fruchtig, anregend und extrem süffig.

 0.15lt 7,5€

 0.75lt 36€

Prachtstück QbA - trocken  
CHARDONNAY-WEISSBURGUNDER  
PFALZ / WEINGUT METZGER

Ein grandioser, lebhafter Wein voller Frucht und Charakter; glänzt golden im Glas und das Bouquet entfaltet eine duftige Frische und enorme Frucht von gelbem Steinobst. Würzigkeit akzentuiert die Charakteristik, am Gaumen wirkt er saftig und verspielt sowie unkompliziert mit einem Hauch Mineralität.  
Charmant, frisch: ein pures Trinkvergnügen.

 0.15lt 7,5€

 0.75lt 36€



# HEISSGETRÄNKE

UNSERE BOHNE:  
BLACK DELIGHT - MEXICO EL FLAMINGO  
Profil: Zartbitterschokolade / Walnuss / Karamell

BIO-WASHED

Americano . . . . .	3€
Espresso . . . . .	2,8€
Espresso Doppio . . . . .	4,2€
Espresso Macchiato . . . . .	3,0€
Cappuccino . . . . .	4,5€

AUCH MIT SOJAMILCH + 0,50€&  
ENKOFFINIERT

## Glas Tee

frische Minze / frischer Ingwer /  
Maistee aus Korea / Gerstentee aus Korea  
3,5€

## Kanne Tee

frische Minze / frischer Ingwer /  
Maistee aus Korea / Gerstentee aus Korea  
6€

## TEQUILA

Espolon Blanco / 42%	2cl	4€
Espolon Reposado / 43%	2cl	4,5€
Cazadores Reposado / 40%	2cl	3,5€

## MEZCAL

Perro de San Juan / 43%	2cl	5€
Montelobos / 43,2%	2cl	6€

## WHISK(E)Y

Glen Grand 12Y SINGLE MALT SCHOTTLAND - SPEYSIDE / 40%	2cl	6€
	4cl	11€
Glen Grand 15Y SINGLE MALT SCHOTTLAND - SPEYSIDE / 50%	2cl	7,1€
	4cl	13€
Glenmorangie Lasanta 12Y SINGLE MALT SCHOTTLAND - HIGHLANDS / 43%	2cl	6€
	4cl	11€
The Hakushu 12Y SINGLE MALT JAPAN - SUNTORY / 43%	2cl	9,2€
	4cl	18€

# ZUCKERROHR

Botucal Reserva VENEZUELA / 40%	2cl	6,2€
Don Papa Baroko PHILLIPINES / 40%	2cl	6,1€
Plantation Pineapple BARBADOS & JAMAICA / 40%	2cl	6€
Plantation XO BARBADOS & JAMAICA / 40%	2cl	7,3€
Santa Teresa 1976 VENEZUELA / 40%	2cl	7,1€
Ron Zacapa 23Y GUATEMALA / 40%	2cl	8€
Flor de Caña 12Y NICARAGUA / 40%	2cl	6,7€



warm



kalt

## WARME ODER KALTE SPEISE?

An den Symbolen könnt ihr  
es immer gleich erkennen.



## VEGETARISCH / VEGAN

Pimientos Nikkei VEGAN - °C

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

8,3€

Hausgemachtes Maisbrot VEGAN - °C

4,5€

Bio Kurkuma Soja Alioli VEGAN - °C

mit Sesam und Kresse

3,5€

Auberginen Dip Mutabal VEGAN - °C

3,5€

Möhren-Chipotle Alioli VEGAN - °C

3,5€

Gostoso VEGAN - °C  
Frittiertes BIO-Tofu / Mango /  
hausgemachtes Latin-Kimchi  
12,5€

Batatas Fortuna - °C  
Frittierte BIO-Runzelkartoffeln /  
Saure Sahne / Rosinen / Walnüsse /  
Minze / Dill / Limette /  
Balsamico Essig  
12€

Banana de Terra VEGAN - °C  
Bananen-Gnocchi / Süßkartoffel /  
Möhren / rotes Curry / Kokosmilch /  
Achioteöl / Paranuss  
11€

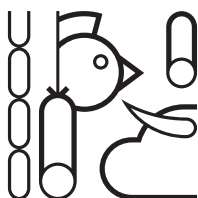
Beta No Meta VEGAN - °C  
Rote Beete Tatar / Aubergine / Pilze  
12,5€

Las Zanahorias - °C  
geröstete BIO-Möhren / Honig /  
Fetacreme / Thymian /  
Pinienkerne  
12,5€

Süßkartoffelroulade VEGAN - °C  
*(optional mit saurer Sahne)*  
Bio-Süßkartoffel / Mangold / Steckrübe /  
Walnüsse / Kürbiskerne / Hafer Creme Cuisine /  
Salat / Cacho de cabra  
12,5€

### INFO:

UNSER SALATDRESSING BEINHÄLTET FERMENTIERTE  
BIO-ZITRONE UND INDIAN PICKLES



## FLEISCH

Latino Bbobbo 라틴 키스 - °C  
(latinos küsschen)

Rosa Tafelspitz / Kurkuma-Sauerkraut mit Ingwer /  
Koreanische Machasauce / Erdnüsse /  
Huancaína Mayo  
16€

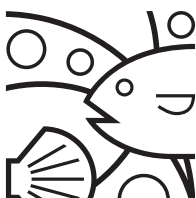
Chanchi - °C

Schweinebauch / Apfel-Kardamom-Kompott /  
Ayranschaum / Bernaise-Paella-Soße /  
Chicharron  
14,5€

Crudo - °C

südamerikanisches Rinderfilet-Tatar  
15€





## FISCH

Jollof - °C

Schwarzer **BIO**-Reis / Sofrito / Kaviar /  
Katsuobushi / Koriander / Bisque Soße  
13,5€

Pulpo en el Bosque - °C

Pulpo / Mojo Verde /  
Parihuela Soße / eingelegte Pilze /  
schwarze Oliven-Erde  
16,5€

Ceviche Popular - °C

Loup de Mer / Salsa Verde / Leche de Tigre /  
Süßkartoffelpüree / Feigen  
16€

### CEVICHE FACT

In Peru gilt Ceviche heute als Nationalgericht.  
Im Land wird seit 2008 jährlich am 28. Juni der  
nationale Ceviche-Tag begangen, der aber nicht  
den Status eines Feiertags hat.



## DESSERT

### WECHSELNDES DESSERT

Fragt bitte unser Personal.

9€

## FLÜSSIGES DESSERT



Espresso Martini . . . . . 14€  
Flor de Caña 12 / Flor de Caña Spresso /  
Espresso / Zucker / Kakao-Bitter



Peanut Old Fashioned . . . . . 15€  
Flor de Caña 12 infused mit gerösteten  
Erdnüssen / schwarzer Walnuss-Bitter /  
Salzlösung / Zuckersirup

