



PERSONAL MENUE

- YOUR CHOICE -

3 GERICHTE AUS DER KARTE
PLUS DESSERT

39€

warm



kalt

WARMER ODER KALTE SPEISE?

An den Symbolen könnt ihr
es immer gleich erkennen.



APPETIZER

Pimientos Nikkei ^{f,n} VEGAN - °C

Spanische Pimientos de Padron /
Miso Dressing / Gochugaru / Sesam
8,5€

Hausgemachtes Maisbrot ^a VEGAN - °C

4,5€

Kurkuma Soja Alioli ^{f,n} VEGAN - °C

3,5€

Auberginen Mutabal ⁿ VEGAN - °C

3,5€

Möhren-Chipotle Dip ⁿ VEGAN - °C

3,5€



VEGETARISCH / VEGAN

Gostoso ^{f,a} VEGAN - °C
Frittierter Tofu / Mango /
hausgemachtes Latin-Kimchi
12,5€

Banana de Terra ^h VEGAN - °C
Bananen-Gnocchi / Süßkartoffel /
Möhren / rotes Curry / Kokosmilch / Paranuss
11,5€

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

Lachs Tiradito ^{f,l,n} VEGAN - °C
Veganer Lachs / Kürbis / Avocado /
Habanero Leche de Tigre
13€

Papas Enrolladas ^h VEGAN - °Ĉ
Süßkartoffelroulade / Spinat / Walnüsse /
Kürbiskerne / Hafer Creme á la Cuisine /
13€

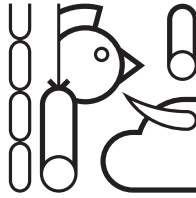
Wau Wau ^h VEGAN - °Ĉ
Gebackener Spitzkohl / Jalapeño Marmelade /
Mandel / Erbsenguacamole /
Salat
12,5€

Coli ⁿ VEGAN - °Ĉ
Blumenkohl / Rote Beete Hummus /
gebackener Mais /
Chermoula / Salat
12,5€

La Novia Verde ^o VEGAN - °Ĉ
Spinat / gebackene Paprika / fermentierte Tomate /
Salat / gepickelte Zwiebeln / gebratener Lauch /
Olivenöl / Balsamico
10€

INFO:

UNSER SALATDRESSING BEINHÄLTET FERMENTIERTE
BIO-ZITRONE UND INDIAN PICKLES



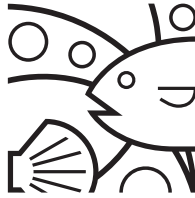
FLEISCH

Latino Bobbo ^{e,a,g,o,m} 라틴 키스 - °C
(*latinos küsschen*)

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

Crudo ^{m,d} - °C

Südamerikanisches Rinderfilet-Tatar
„altes Familienrezept“
Tomaten / Anchovis / Kapern /
Perlzwiebeln / Gewürzgurke / Senf
16€



FISCH

Jollof ^{d,b,g} - °C

knuspriger schwarzer Reis / Kaviar /
Katsuobushi / Koriander / Bisque Soße
13,5€

Ceviche ^d - °C

Heilbutt / Leche de Tigre / Süßkartoffelpüree /
Feigen / Koriander
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

Banana Crème Brûlée ^{o.g} - ^{o.h}
mit Suspiro Limeño Eis
10,5€

FLÜSSIGES DESSERT

Peanut Old Fashioned
(kräftig/herb/leicht süß)
Flor de Caña 12J. mit Infusion aus gerösteten Erdnüssen/
Black Walnut Bitter/Salzlösung/Zuckersirup



Espresso Martini
(kräftig/herb/süffig)
Flor de Caña 12 / Flor de Caña Spresso /
Espresso / Zucker / Kakao-Bitter



”
BIBARIUM
“



DRINK-O-METER



ALKOHOLFREI



EASY-PEASY



STARTER



MEDIUM



RICH & BOOZY

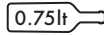


BOOOOOZY

APERITIF

Champagner Lallier

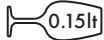
WEISSER CHAMPAGNER / CHAMPAGNE GRAND CRU AOC
PINOT NOIR 55% / CHARDONNAY 45 %
Aÿ-CHAMPAGNE / FRANKREICH



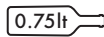
80 €

Crémant de Loire

MICHEL LAURENT



8 €



38 €

Pisco Sour

(fruchtig/frisch)

Malpaso Pisco/ Limette/ Zucker/ Eiersatz



11,5 €

Lost & Tonic

(fruchtig/herb)

Roter Portwein/ Tonic Water



10 €

Cynar Tonic

(süßlich/herb)

Artischockenlikör/ Tonic Water



10 €

Negroni

(süßlich/bitter)

Tanqueray Gin/ Campari/ Cinzano 1757 Wermut



11 €

Negroni Sbagliato

(süßlich/bitter)

Cinzano 1757 Wermut/ Campari/ Crémant



11 €

Campari Sour

(bitter/herb/sauer)

Tanqueray Gin/ Campari/ Limette/ Grapefruit/
Thymiansirup/ Eiersatz



13 €

MOCKTAILS

NON - ALCOHOL DRINKS

El Uno

Tenqueray Gin 0,0 / Rosmarinsirup /
Limette / Schweppes Pomegranate / Soda



10€

El Dos

Martini Vibrante / Pink Grapefruitsaft /
Spicy Ginger



10€

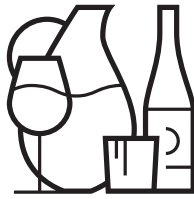
El Tres

Martini Floreale / Limette /
Thymiansirup / Soda



10€

DD



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.
3,9€

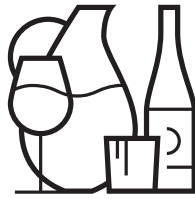
Wasser still / spritzig
0.5lt 3,5€
1.0lt 5€

Anjola
Limonade Ananas & Limette
0.33lt 3,5€

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

Schweppes
Dry Tonic Water / Ginger Beer /
White Peach / Pomegranate
0.2lt 3,5€

Agua de Jamaica
hausgemachter Hibiskuseistee
0.25lt 3,8€



WEISSWEIN

Vitis Blanco (trocken)

AZUL Y GARANZA BODEGAS / D.O. NAVARRA
CUVÉE AUS GARNACHA & VIURA

Belebend mit frischem, vollem Körper; Noten von Ananas, Grapefruit und grünem Apfel, moderate Säure

 0.15lt 7,5€

 0.75lt 36€

Falcata Blanco (trocken)

PAGO CASA GRAN / DOP VALENCIA
CUVÉE AUS GEWÜRZTRAMINER & MUSCAT

Fruchtbetonter und harmonischer Wein, aromatische Rebsorten, trocken ausgebaut; Noten von Honig, sehr dezent und nicht aufdringlich

 0.15lt 7,5€

 0.75lt 36€

Brisat (trocken)

CELLER ENTRE VINYES / Penedés spanischer Wein
Xarel-lo, 100% alte Xarel-lo Reben, Orange Wein

14 Tage auf der Miasche vergoren und in der Amphore ausgebaut, viel Grip ohne Schwere und Bitterkeit; Noten von Orangenzesten, steinig und würzig

 0.15lt 8,5€

 0.75lt 40€

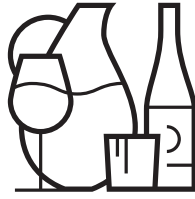
Riesling (trocken)

WEINGUT KESSELRING / PFALZ
100% FRUCHTIG MARKANTER RIESLING

feine Balance und sehr ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure, Pfirsich, Zitrusnoten, etwas Exotik, Honigmelone

 0.15lt 8€

 0.75lt 38€



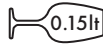
WEISSWEIN

Grauburgunder (trocken)

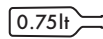
WEINGUT KESSELRING / PFALZ

100% GRAUBURGUNDER

Kräftiger Grauburgunder mit zarten Würznoten; körperreich und mit weicher Säure und viel Frucht am Gaumen; gelber Apfel, Honigmelone, geröstete Mandel und Sandelholz



8€



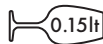
38€

Sauvignon Blanc (trocken)

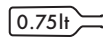
WEINGUT KNEWITZ / RHEINHESSEN

SAUVIGNON BLANC (100%) / VDP GUTSWEIN

Spontanvergoren mit Ausbau im Edelstahl- und Holzfass, leicht grünliche Reflexe und sehr klar, feine Säure mit richtigem Trinkfluss, ein feiner leiser Vertreter; Noten von Stachelbeere, Brenn-Nessel und einer leichten Würze



8,5€



40€

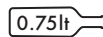


Geheimrat J. Spätlese (trocken)

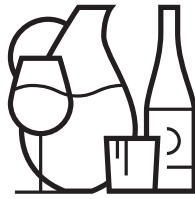
WEINGUT WEGELER / RHEINGAU

RIESLING (100%) AUS 15 ERSTE GEWÄCHS LAGEN

Großer Klassiker und einer der bekanntesten Weine aus dem Rheingau, Wegeler hat aus seinen besten Parzellen einen großen Wein kreiert, im Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut, typische Rieslingaromatik mit toller Frische, kraftvoll und saftig mit einer herben Mineralik; Noten von Aprikosen und Äpfeln mit leichter Salzzitrone, dann noch etwas Minze



60€



ROSÉ

Azul y Garanza Rosa (trocken)
AZUL Y GARANZA BODEGAS / D.O. NAVARRA
CUVÉE AUS TEMPRANILLO & GARNACHA

Frischer, fruchtiger Rosado mit einer leichten herben Note;
Noten von Zitrusfrüchten und einer tollen Aromatik von
Waldbeeren

 0.15lt 7,5€

 0.75lt 36€

ROTWEIN

La Sapata Babeasca (trocken)
WEINGUT CRAMA DELTA DUNARII / DOC PODGORIA SARICA
NIULITEL RUMÄNIEN
BABEASCA NEAGRA (100%)

Gehaltvoller und eleganter Rotwein aus der autochthonen
Rebsorte Babeasca Neagra, beeindruckend lang und
komplex, frisches Mundgefühl und finessenreich; Noten
von Johannisbeeren, Sauerkirschen und Pflaumen

 0.15lt 7,5€

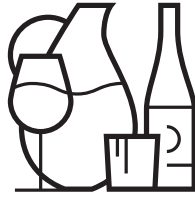
 0.75lt 36€

Falcata Tinto (trocken)
PAGO CASA GRAN / DOP VALENCIA
CUVÉE AUS GARNACHA TINTORERA, SYRAH & MONASTRELL

Gehaltvoller und eleganter Wein, Garnacha Tintoerra
ist eine der wenigen Trauben mit rotem Fruchtfleisch, ein
Wein mit kraftvoller Eleganz und feiner Frische, sanftes
Tannin; Noten von Holunderbeeren, Brombeeren und roten
Früchten

 0.15lt 8€

 0.75lt 38€



PÉT-NAT / SCHAUMWEIN

La Sapata Babeasca PetNat Rosé (trocken)
WEINGUT CRAMA DELTA DUNARII / DOC PODGORIA SARICA
NIULITEL RUMÄNIEN
BABEASCA NEAGRA (100%)

Ein erfrischend wilder Pét-Nat, feine Perle mit ordentlich
Druck, Pét-Nat mit der typischen leichten Hefetrübung,
kurze Maischestandzeit, dadurch eine zarte erfrischende
Bitternote; Noten von Rhabarber und Himbeere

 0.15lt 8€

 0.75lt 38€

Arche Modo Mio PetNat Bianco (trocken)
WEINGUT PLANI ARCHE DE FILIPPO / UMBRIEN
TREBBIANO SPOLETINO (100%)

Elegant mit viel Mundgefühl und Druck, zarte Rauchnoten,
schöne Würzigkeit und sehr animierend, feiner Duft nach
Hefen, Pomelo und Grapefruit

 0.75lt 40€



COCKTAILS & HIGHBALLS

Peanut Old Fashioned

(kräftig/herb/leicht süß)

Flor de Caña 12J. mit Infusion aus gerösteten Erdnüssen/
Black Walnut Bitter / Salzlösung / Zuckersirup



15 €

Espresso Martini

(kräftig/herb/süffig)

Flor de Caña 12 / Flor de Caña Spresso /
Espresso / Zucker / Kakao-Bitter



14 €

New Orleans Mai Tai

(kräftig/fruchtig)

Appelton 8 / Trois Rivières Agricole /
Orgeat / Grand Marnier / Limette /
Caribbean Pineapple Likör / Peychaud's Bitter



13 €

Latin Berries

(fruchtig/sauer)

Malpaso Pisco / Limette / Weißer Wermut / Vanille
Himbeere / Orange-Bitter / Eiersatz



13 €

Popcorn Margarita

(süß/sauer/salzig)

Popcorn infused Tequila / Limette /
Zucker / Salzrand



13 €

Tommy's Margarita

(sauer/salzig)

Tequila / Limette / Agave / Salzrand



13 €

Mezcal Margarita

(rauchig/sauer)

Perro de San Juan Mezcal / Limette /
Agave / Chili-Salzrand



13 €

Whiskey Sour

(herb/fruchtig/sauer)

Wild Turkey 101 Bourbon / Limette / Zucker /
Eiersatz / Orange-Bitter



14 €

Pisco Piña

(fruchtig)

Pisco / Amaro Montenegro / Limette /
Anjola Ananas-Limette



12 €

Dark & Stormy

(kräftig/herb)

Gosling Bermuda Rum / Limette /
Angostura Bitter / Spicy Ginger



12 €

Spicy Manzana

(fruchtig/rauchig)

Tequila / Perro de San Juan Mezcal /
Limette / Ingwersirup /
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder / Chili-Salzrand



12 €

London Peach Time

(fruchtig/frisch)

Tenqueray Gin / Schwarzteesirup /
Limette / Schweppes White Peach



12 €

Gin Tonic

(spritzig/herb)

Wähle deinen Gin:

Elephant Dry Gin 45% / Elephant Strength 57% /
Elephant Sloe Gin 35% / Elephant Orange Cocoa 40% /
Los Apostoles Mate Gin 40,5%

Dazu 0,2l Schweppes Dry Tonic



12 €

KAFFEE

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€
& ENKOFFEINIERT

TEE

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

Kanne Tee
frischer Ingwer / Minze
Maistee aus Korea / Gerstentee aus Korea
6€



MEZCAL

Perro de San Juan / 43%

2cl

5€



Siete Misterios Doba-Yej

100% ESPADIN AGAVE / 44%

2cl

8€

Siete Misterios Ensemble

MISCHUNG AUS ESPADIN & TEPEZTATE AGAVE / 45%

Zweifach in Kupferbrennblase destilliert. Noten von reifen Zitrus- und tropischen Früchten mit einer ausbalancierten floralen Note, sowie Pfirsich

1cl

7€

2cl

13,5€

Siete Misterios Ancestral

100% ESPADIN AGAVE / 48%

Zweifach im Tontopf destilliert. Kristallin und leuchtend, mit silbernen Nuancen und kraftvollem Körper. Fruchtige Aromen von Beeren, Banane, Lakritze und zarter Hauch von Oliven, Weihrauch und feuchter Erde. Er neigt dazu, sich an der Luft zu verbessern und entwickelt seine fruchtige und blumige Kraft.

1cl

7,5€

2cl

14€

Siete Misterios Pechuga

100% ESPADIN AGAVE / 47%

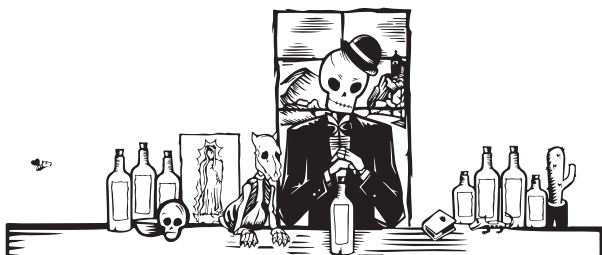
Dreifach in der Kupferbrennblase destilliert. Vor der dritten Destillation werden der Mischung Früchte und Gewürze hinzugefügt. Eine rohe Hähnchenbrust wird ebenfalls in der Destillationsanlage aufgehängt und der gesamte Dampf strömt über das Hähnchen, bevor es in den endgültigen Vorratsbehälter überführt wird. Jedes Jahr werden hiervon nur etwas über 200 Flaschen produziert.

1cl

11€

2cl

20€



TEQUILA

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

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€
	4cl	13€

ZUCKERROHR

Botucal Reserva VENEZUELA / 40%	2cl	6,2€
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€

SHOCHU

Sanwa Iichiko Silhouette SHOCHU / JAPAN / 25%	2cl	4€
Satsuma Shuzo Kannoko SHOCHU / JAPAN / 25,2%	2cl	5,5€
Hatsushio SHOCHU / JAPAN / 25%	2cl	6€
Iichiko Special SHOCHU / JAPAN / 30%	2cl	8,5€