



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im deseoo.

deseoo bedeutet übersetzt so viel wie Wunsch, Begehren, Verlangen.

Im deseoo vereinen wir traditionelle und neu interpretierte Tapas-Kreationen der internationalen Küche.

Unser Ziel ist es, mit unseren vielfältigen Gerichten ein Geschmackserlebnis für Sie zu schaffen, das in Erinnerung bleibt und Ihren Wunsch nach gehobener und klassisch-eleganter Küche erfüllt. Das spiegelt sich insbesondere auch in der Zubereitung unserer Speisen wieder, bei der unser Hauptaugenmerk auf Frische, Sorgfalt und Liebe zum Detail liegt.

Aufgrund dieses hohen Qualitätsstandards kann es bei vollem Hause zu Wartezeiten kommen. Wir bitten Sie daher um Verständnis, falls es gelegentlich zu kleinen Verzögerungen kommen sollte.

Unsere Speisen und Getränke bieten wir Ihnen übrigens auch zum Mitnehmen an.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 17:00 bis 23:00 Uhr

Küche schließt um 22:00 Uhr.

Wir akzeptieren folgende Karten: EC, Visa, Mastercard und American Express

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser MAGNUS Imperial Still	0,25 l	2,80
Mineralwasser MAGNUS Imperial Still	0,75 l	6,50
Mineralwasser MAGNUS Imperial Feinperlig	0,25 l	2,80
Mineralwasser MAGNUS Imperial Feinperlig	0,75 l	6,50
Coca-Cola	0,2 l	3,50
Coca-Cola Zero	0,2 l	3,50
Sprite	0,2 l	3,50
Mezzo-Mix	0,2 l	3,50
Coleman Bitter Lemon	0,2 l	4,00
Coleman Ginger Ale	0,2 l	4,00
Coleman Pink Grapefruit	0,2 l	4,00
Coleman Tonic Water	0,2 l	4,00
Coleman Wildberry	0,2 l	4,00
Eistee Coldleaf Pfirsich	0,33 l	4,00
Eistee Coldleaf Zitrone	0,33 l	4,00

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Linn's Limonade mit Holundersirup, frischer Minze und Limettensaft	0,3 l	6,50
Tropical Limonade mit Ananas, Kokos und Maracuja	0,3 l	6,50
Wild Guave Drachefrucht, Maracuja und Soda	0,3 l	6,50

SAFT & SCHORLE GRANINI

	Als Saft	Als Schorle
	0,2 l	0,3 l
Rhabarber	3,50	4,50
Apfel Trüb	3,50	4,50
Schwarze Johannisbeere	3,50	4,50
Kirsche	3,50	4,50
Drachenfrucht	3,50	4,50
Mango	3,50	4,50
Maracuja	3,50	4,50

APERITIF

„Deseo Spritz“		9,00
erfrischend und fruchtig, ein perfektes abgestimmtes süßherbes Geschmackserlebnis, deseo in jedem Moment		
Hugo		9,00
Hugo alkoholfrei		9,00
„Tinto de Verano“ Spanisches Getränk mit Rotwein und Limonade		9,00
Martini Bianco on the rocks	4 cl	5,00
Chandon Garden Spritz on the rocks	0,15 l	12,00
	Flasche	48,00

COCKTAILS / SOURS / LONGDRINKS

Margarita mit Teremana Tequila on the rocks		12,00
„deseo Carajillo“ Espresso mit Brandy on the rocks		12,00
Espresso Martini mit Belvedere Vodka		12,00
Pornstar Martini mit Belvedere Vodka		12,00
Whiskey Sour mit Johnny Walker Black Label		12,00
Pisco Sour mit Pisco El Gobernador		12,00
Tequila Sour Mit Teremana Tequila		12,00
Gin Sour mit Gin Sul		12,00
Paloma mit Teremana Tequila und Pink-Grapefruit Soda		12,00
Skinny Bitch mit Belvedere Vodka		12,00

DRAUGHT BEER

Carslberg	0,4 l	5,50
Brooklyn Lager	0,25 l	4,50

Flaschenbier

Estrella Galicia	0,2 l	3,00
Erdinger Weißbier	0,33 l	4,50
Erdinger Alkoholfrei	0,33 l	4,50
Lübzer 0,0% Alkoholfrei	0,33 l	4,00
Lübzer Naturradler Zitrone	0,33 l	4,00
Kronenburg Blanc 1664	0,33 l	4,50
Ratsherrn Mildes	0,33 l	4,50

CAVA & CHAMPAGNER	0,1 l	0,75 l
<p>Proa Cava brut Vallformosa - Katalonien, Spanien</p> <p>Rebsorten: Parellada, Viura, Xarel-Lo Brioche, Banane, reifer Apfel, Aprikose und Galia-Melone. Ein ganzer Korb voller Früchte und dazu herrliches Prickeln.</p>	7,00	45,00
<p>Proa Cava brut Rosado Vallformosa - Katalonien, Spanien</p> <p>Rebsorten: Garnacha, Trepát Brioche, Himbeere, Erdbeere und dazu ein fantastisches Prickeln. Als Aperitif oder auch zu einem ganzen Menü ein toller Begleiter.</p>	8,00	52,00
<p>Champagner Ruinart Blanc de Blanc - Champagne, Frankreich</p> <p>Rebsorte: Chardonnay Brioche, Mandel und Minze lassen sich beim Einatmen erkennen. Am Gaumen dominieren fruchtige Nuancen von Nektarine, Aprikose und Mirabellen den Champagner. Das Finale des Blanc de Blancs besitzt eine mittlere Länge.</p>		119,00
<p>Champagner Ruinart Rosé Brut - Champagne, Frankreich</p> <p>Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir Der Champagner hat eine pink-goldene Farbe und eine feine, langlebige Perlage. Diese Attribute machen den fruchtigen Ruinart Rosé zu einem Geheimtipp unter Kennern und Liebhabern. In der Nase lassen sich zarte, subtile Fruchtaromen erahnen. Vor allem rote Früchte - Johannisbeere, Kirsche, Himbeere und wilde Erdbeere - bilden das komplexe Bouquet des Champagners.</p>		129,00

CHAMPAGNER	0,75 l
Veuve Clicquot Brut - Champagne, Frankreich	79,00
<p>Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Trockenes Prickeln, schöne Briochenoten und angenehm dezente Fruchtnoten.</p>	
Veuve Clicquot Rosé Brut - Champagne, Frankreich	95,00
<p>Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Als erstes Champagnerhaus kreierte Veuve Clicquot einen Rosé Champagner. Dieser zart kupferfarbene Rosé zeigt sich in der Nase großzügig und fein. Am Gaumen besticht er durch fruchtigfrische Aromen von Himbeeren, Waldbeeren und reifen Kirschen.</p>	
Moët & Chandon Ice Impérial - Champagne, Frankreich	85,00
<p>Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Moët & Chandon Ice Imperial hat viel Fruchtigkeit, Frische und Eleganz. Moët Ice Impérial ist der erste und einzige Champagner, der mit Eis getrunken werden kann!</p>	
Dom Pérignon Jahrgangs-Champagner - Champagne, Frankreich	255,00
<p>Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Chardonnay Kaum ein anderer Champagner steht derart für Luxus und Perfektion wie Dom Pérignon - benannt nach dem legendären Benediktinermönch „Dom Pierre Pérignon“, welcher Ende des 17. Jahrhunderts in der Abtei Hautvillers für den Wein verantwortlich war.</p>	

ROTWEIN	0,15 l	0,75 l
<p>deseo Rotwein Bio, Vegan Rheinhessen, Deutschland</p> <p>Rebsorten: Pinot Noir, Dornfelder, Merlot</p> <p>Dichtes, dunkles Rot im Glas. Vielschichtige Nase, in der sich Noten von Waldfrüchten, Pflaumen und Vanille entdecken lassen. Am Gaumen elegant mit langem, präsentem Abgang und samtweichen Tanninen.</p>	8,00	32,00
<p>Krohn Tinto Douro DOC - Portugal</p> <p>Rebsorte: Touriga Nacional</p> <p>Die rote Cuvée zeigt im Glas ein dunkles Burgunderrot, im facettenreichen Aroma Noten von dunklen Beeren und Wildsträuchern. Würzig am Gaumen, ausgewogener, lebhafter, fast mineralischer Geschmack mit herrlichem Abgang.</p>	6,50	26,00
<p>Terrazas De Los Andes Malbec - Mendoza, Argentinien</p> <p>Rebsorte: Malbec</p> <p>Sein Aroma mit einem Hauch Veilchen kombiniert mit Aromen satter, roter Marmelade und reifen Pflaumen lädt auf einen ersten Genuss ein.</p>	11,00	44,00
<p>Bodega Numanthia Termes - Toro, Spanien</p> <p>Rebsorte: Tinta de Toro</p> <p>Am Gaumen entfalten sich frische und ausbalancierte Noten mit einem dominanten Früchtegeschmack, der begleitet wird von Pflaumen- und Himbeeraromen. Der Abgang ist lang und verweilend mit Kakaonoten.</p>		69,00

ROTWEIN	0,15 l	0,75 l
Baron de Ley - Rioja, Spanien	9,50	38,00
Rebsorte: Tempranillo		
Imposantes Aroma von schwarzen Früchten, Tabak und Pfeffer. Spuren von Zimt, Karamell und Lakritze. Sehr ausgewogen. Fein gegliederte Fruchtannine und mild-würziger Abgang.		
Schola Sarmenti Critero Primitivo Salento - Apulien, Italien	8,00	32,00
Rebsorte: Primitivo		
Ein herrlicher Primitivo mit moderaterem Alkoholgehalt, dennoch dicht und fruchtig. Der Critero repräsentiert die traditionelle Stilistik des Primitivo.		
Conde Valdemar Reserva - Rioja, Spanien		55,00
Rebsorten: Cuvée: Tempranillo, Mazuelo, Graciano		
Kirschrot im Glas, in der Nase Heidel- und Brombeer-, sowie Gewürz- und Röstnoten, am Gaumen ein animierendes Fruchtspiel, fein-würzige Noten und samtiges Tannin mit sehr langem Nachhall.		

WEISSWEIN	0,15 l	0,75 l
<p>Palacio de Bornos - Rueda, Spanien</p> <p>Rebsorte: Verdejo</p> <p>Kräftiges Aroma, frisch, sortentypisch, mit Noten von exotischen Früchten und reifem Apfel. Angenehme Säure. Vielschichtig, ausgewogen, rund, geschmackvoll, fein.</p>	7,50	30,00
<p>De Stefani - Redentore - Sauvignon Blanc -Veneto, Italien</p> <p>Rebsorte: Sauvignon Blanc</p> <p>Dieser wohlschmeckende Weißwein verführt mit seiner hellgelben Farbe und seinem aromatischen Duft mit Noten von Jasmin, Pfirsich und Minze. Erfrischend mit ausbalancierter Mineralität.</p>	8,50	34,00
<p>Conde Valdemar Blanco - Rioja, Spanien</p> <p>Rebsorte: Tempranillo</p> <p>Der Wein verströmt intensive, sortentypische Fruchtnoten von Pfirsich, Aprikose und Ananas. Ausgeglichen und gut aufeinander abgestimmt. Im Mund ist er sehr körperlich, animierend frisch und einhüllend.</p>	9,50	38,00

WEISSWEIN	0,15 l	0,75 l
<p>„deseo gourmet“ Riesling Bio, Vegan - Rheinhessen, Deutschland</p> <p>Rebsorten: Riesling / Sauvignon Blanc</p> <p>Leichtfüßig und komplex präsentiert sich dieser knackig und leichte Weißwein am Gaumen. Durch seine lebendige Fruchtsäure präsentiert sich der Sauvignon Blanc & Riesling am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Das Finale dieses reifungsfähigen Weißweins aus der Weinbauregion Rheinhessen begeistert schließlich mit beachtlichem Nachhall.</p>	8,00	32,00
<p>„deseo gourmet“ Grauer Burgunder Bio - Rheinhessen, Deutschland</p> <p>Rebsorte: Grauburgunder</p> <p>Feine Fruchtaromen von weißem Pfirsich und Birne sowie einer schönen Länge und Komplexität.</p>	8,00	32,00
<p>Lagarto Pintado Fresh Edition - Vinho Verde, Portugal</p> <p>Rebsorten: Cuvée: Arinto, Loureiro</p> <p>Aromatische Nase mit Zitrusfrüchten und floralen Noten, aus denen Birne und Limette hervorstechen. Lebendige Säurestruktur, die für viel Frische sorgt, gehaltvoll am präsenten Gaumen.</p>	6,00	24,00

ROSÉWEIN	0,15 l	0,75 l
<p>„deseo gourmet“ Spätburgunder Bio - Rheinhessen, Deutschland</p> <p>Rebsorten: Cuvée: Spätburgunder, Merlot</p> <p>Ein Rosé wie aus dem Bilderbuch: tiefes Rosé, verführerisches Frucht-aroma und eine angenehme Restsüße. Beim ersten Schluck schon Lust auf das zweite Glas!</p>	8,00	32,00
<p>Lagarto Pintado - Vinho Verde, Portugal</p> <p>Rebsorten: Cuvée: Espadeiro Tinto, Padeiro</p> <p>Frischer, fruchtiger Rosé mit lebendiger Säure aus dem Vinho Verde. Zeigt sich im Glas mit einem erdbeerfarbenen Rosa. Aromatisches, fruchtiges Bukett mit Noten von Brombeeren, Erdbeeren und Guave.</p>	6,50	26,00
<p>Château d'Esclans The Pale - Provence, Frankreich</p> <p>Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah</p> <p>Er präsentiert sich erfrischend und lebendig, mit einer wunderbaren Balance zwischen zarter Frucht und lebhafter Säure. Die Textur ist angenehm weich, und die zurückhaltende Mineralität führt zu einem eleganten und langanhaltenden Abgang.</p>		44,00

ROSÉWEIN	0,15 l	0,75 l
Château d'Esclans Whispering Angel Cotes de Provence - Provence, Frankreich	12,00	48,00
<p>Rebsorten: Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren Am Gaumen leicht und dennoch würzig intensiv, nach roten Früchten und der typischen Provence Würze, die auf sensationelle Weise mit Säure, Frucht und Spritzigkeit harmoniert. Dieser wohl berühmteste Roséwein der Provence verfügt über eine unvergleichliche Anmut.</p>		
Minuti Prestige - Provence, Frankreich	11,00	44,00
<p>Rebsorten: Grenache, Tibouren, Cinsault, Syrah Im Glas zeigt sich der Wein im hellen Lachsrosa. Das Bouquet duftet nach Honigmelone und Blüten, mit einem zarten Hauch Erdbeere und Himbeere im Hintergrund. Der Wein ist frisch, kraftvoll und finessenreich, sehr gut ausbalanciert und elegant, mit fruchtigem Nachhall.</p>		
Chateau Minuti Roset et Or - Provence, Frankreich	12,00	48,00
<p>Rebsorten: Grenache, Tibouren Hellrosa Farbe mit kristallklaren Reflexen, besonders intensiv in der Nase mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Im Mund ist es unglaublich frisch und gleichzeitig komplex und zeigt feine Noten von rosa Grapefruit und weißem Pfirsich.</p>		



KALTE VERSUCHUNGEN

Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten Ibérico mit internationaler Käseauswahl 17,50

Pata Negra Schinken Ibérico de Bellota, 36 Monate gereift 22,00

Serrano Schinken, Reserva 20 Monate gereift 13,00

Gemischter Käseteller aus aller Welt 15,00

Oktopus in Sherry-Essig „Pulpo a la Vinagreta“ 10,00

Marinierte Sardellenfilets „Boquerones en Vinagre“ mit Knoblauch, Sherry-Essig, Olivenöl und Petersilie 7,50

Büffel-Mozzarella mit Rucola im Serranomantel und einer leichten Orangen-Honig-Vinaigrette 11,50

Zucchini-Räucherlachs-Röllchen mit Apfelstreifen, Zwiebeln und Limetten-Dressing 11,50

Rote Beete-Carpaccio mit Schafskäse, gerösteten Walnüssen und frischem Thymian, dazu Honig-Limetten-Dressing mit Knoblauch 12,00

GRÜNER GAUMENSCHMAUS

Rucola-Salat mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen, frisch gehobeltem Grana Padano und Balsamico-Dressing - auch als vegan 9,90

Babyspinat-Salat mit Ziegenfrischkäse, Cherrytomaten, Olivenöl, gerösteten Walnüssen und Sylter Dressing 9,90

Fenchel-Melonen-Salat mit Schafskäse, Minze, Honig-Limetten-Dressing und Knoblauch 9,90

Burrata mit Rucola, Babyspinat, Cherrytomaten, grünem Pesto, gerösteten Pistazien und Himbeerdressing 12,50

Libanesischer Tabouleh Salat mit Petersilie, Tomaten, Lauchzwiebeln, Bulgur, Zitronensaft, Olivenöl und knusprigem Lavash-Brot - vegan 9,90

Toppings zum Salat:

Gegrillte Black Tiger Garnelen Stück 3,00

Gegrillte Hähnchenbrust Stück 3,00

Serrano Schinken Portion 3,50

Pata Negra Bellota Portion 5,00



FLEISCHESLUST

„Chorizospieße“ Gegrillte spanische Paprikawurst 9,50

Frische Datteln im Speckmantel 9,00

Gegrilltes Neuseeländisches Lammfilet ca. 100 g auf Roquefortsauce 14,90

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet ca. 100 g mit frischem Cremespinat und Kräuterbutter 14,90

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Brandy-Rotwein-Sauce 9,50

„Quesadilla“ Weizenmehltortilla mit Käse und Serrano aus der Pfanne mit grünem Mojo-Dip 8,50

„Albondigas“ Hausgemachte Hackbällchen 100% Rind in pikanter Tomatensauce 9,00

Gegrillte Aubergine mit Rinderhackfleisch 100% Rind, cremiger Tomatensauce und Käse gratiniert 9,00

Gefüllte Trüffel-Gnocchi in Weißwein-Sauce mit hauchdünnen Serranoscheiben 9,50

„deseo Cheeseburger“ mit Dry Aged Beef-Patty 100% Rind, Salat, karamellisierten Zwiebeln und Burger-Sauce 9,50

Hähnchenfilet-Streifen in Panko-Sesam-Panade mit Green-Sweet-Chili-Dip 9,90

Brokkoli mit cremiger Weißweinsauce, gerösteten Pinienkernen, Serrano und Raclettekäse gratiniert 9,90

Penne in cremiger Safran Sauce, Lauchzwiebeln, Champignons, gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Grana Padano 10,50



VEGETARISCHE & VEGANE LEIDENSCHAFT

Gebratene Champignons in Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie - vegan 7,50

Patatas Bravas mit cremiger Tomaten-Joghurt-Sauce - auch als vegan 7,50

„Tortilla Española“ Spanisches Omelette mit Schafskäse, Cherrytomaten, Basilikum und Bio-Ei 9,50

Rosmarinkartoffeln in Butter angebraten mit rotem Mojo-Dip - auch als vegan 7,00

„Quesadilla“ Weizenmehltortilla mit Käse aus der Pfanne mit grünem Mojo-Dip 7,50

„Pan Tomate“ geröstetes Tomatenbrot mit geriebenem Manchego auch - als vegan 7,00

Gebackene Manchego-Ecken mit Preiselbeermarmelade 9,90

Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Honig und Rucola 8,90

Ziegenkäse-Kartoffelgratin mit gerösteten Zwiebeln on Top 7,50



VEGETARISCHE & VEGANE LEIDENSCHAFT

Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilz in Salbei-Sauce und Grana Padano 9,00

„Pimientos de Padrón“ Bratpaprika in Olivenöl mit grobem Meersalz - vegan 7,50

Gebackener Schafskäse auf karamellisierten Zwiebeln 7,50

„Quesadilla“ Weizenmehltortilla mit Schafskäse, Spinat und rotem Mojo-Dip 8,50

„Papas a la francesa“ knusprige Pommes mit geriebenem Manchego-Käse und Trüffelmayonnaise 9,50

Brokkoli mit cremiger Weißweinsauce, gerösteten Pinienkernen und Raclettekäse gratiniert 8,50

Avocado im Knuspermantel mit Rucola, Cherrytomaten, grünem Pesto, Schafskäse und fruchtiger Mangosauce 10,00

Hausgemachte Falafeln mit Hummus, Guacamolecreme, Sesamsauce und „Pico de Gallo“ - pikante Tomaten-Salsa 9,50

Penne in cremiger Safran Sauce mit Champignons, Lauchzwiebeln und Grana Padano 8,50



FISCHMOMENTE

„Gambas al Ajillo“ Black Tiger Garnelen pikant in Knoblauch-Olivenöl 12,50

Gegrillte Black Tiger Garnelen in Chipotle-Sahnesauce scharf 12,50

Black Tiger Garnelen in Bierteig mit Cocktail-Dip 12,50

Gebratene Calamaretti mit Knoblauchöl, frischer Petersilie und Cherrytomaten - pikant 12,00

Penne in cremiger Safran Sauce mit Champignons, Lauchzwiebeln, Garnelen und Grana Padano 12,50

Gebratenes Lachsfilet ca. 100 g, mit Weißweinsauce auf Babyspinat 11,90

„Boquerones“ Frittierte ganze ausgenommene Sardellen 8,50

Jakobsmuscheln mit Zitronengras-Kokossauce 15,50

Mediterrane Fischpfanne, Lachsfilet, Garnelen und Calamaretti in einer feinen Crème fraîche-Tomatensauce mit Koriander und Babyspinat 12,50

KLEINE SCHMEICHELEIEN

Schale Oliven 3,50

Portion hausgemachte Alioli 3,50

Portion hausgemachtes Mojo Rojo -vegan 3,50

Portion hausgemachtes Mojo Verde 3,50

Portion hausgemachter Cocktail Dip 3,50

Portion hausgemachter Green-Sweet-Chilli Dip -vegan 3,50

Portion hausgemachte Trüffelmayo 3,50



GIN

Gin Sul	2 cl	4,50
Hendrick's	2 cl	4,50

VODKA

Belvedere	2 cl	4,50
-----------	------	------

TEQUILA

Teremana Blanco	2 cl	4,00
Teremana Reposado	2 cl	5,00
Teremana Añejo	2 cl	6,00
Don Julio Reposado	2 cl	7,00

RUM

Don Papa Baroko	2 cl	4,50
Eminente Reserva 7 Años	2 cl	6,50

WHISKY

Glenmorangie 10 Jahre Single Malt	2 cl	5,50
Johnny Walker Black Label	2 cl	4,00

BRANDY

Carlos I	2 cl	4,50
Cardenal Mendoza	2 cl	5,50

COGNAC

Hennessy V.S.	2 cl	5,00
---------------	------	------

Obstler

Schladerer Williams Birne	2 cl	4,00
Ziegler alter Zwetschgenbrand	2 cl	8,00

GRAPPA

Grappa lo Chardonnay di Nonino	2 cl	4,50
--------------------------------	------	------

LIKÖR

Licor 43 Cuarenta y Tres on the rocks	2 cl	3,50
---------------------------------------	------	------

AfterWork Vodka Caramelo Licor on the rocks	2 cl	3,50
---	------	------

Baileys Original Irish Cream on the rocks	2 cl	3,00
---	------	------

Drambuie Whisky-Likör on the rocks	2 cl	4,00
------------------------------------	------	------

Frangelico Haselnuss-Likör on the rocks	2 cl	3,00
---	------	------

Molinari Sambuca weiß	2 cl	3,00
-----------------------	------	------

KRÄUTER-LIKÖR

Averna	2 cl	3,00
--------	------	------

Ramazotti	2 cl	3,00
-----------	------	------

Túnel de Mallorca, medium	2 cl	3,50
---------------------------	------	------

Jägermeister	2 cl	3,00
--------------	------	------

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,50
Cortado	4,00
Doppelter Cortado	6,00
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	5,50
Cafe Crema	4,50
Frischer Minztee	5,00
Alle Kaffee-Spezialitäten auch koffeinfrei	

SÜSSES NACHSPIEL

Mascarpone-Creme mit Himbeeren und weißen Schokoraspeln	9,00
Crema Catalana	8,50
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern ca. 20 Min. Zubereitungszeit	9,00
mit Mascarpone-Creme Topping	13,00
Panna Cotta mit warmen Waldfrüchten - je nach Saison mit frischen Erdbeeren	9,00
Cremiger Eisgenuss in eigener Frucht-Schale serviert - Kokos oder Orange	7,00

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.