



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 Qualität, 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.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: Bar, EC, Visa, Mastercard und American Express

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

„Lesebrille vergessen? Kein Problem - wir helfen gerne aus.“



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser MAGNUS Imperial Still	0,25 l	2,90
Mineralwasser MAGNUS Imperial Still	0,75 l	6,90
Mineralwasser MAGNUS Imperial Feinperlig	0,25 l	2,90
Mineralwasser MAGNUS Imperial Feinperlig	0,75 l	6,90
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
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	4,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	4,00
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,00



HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT SODA

Linn's Limonade mit Holundersirup, frischer Minze und Limettensaft	0,3 l	6,50
Tropical Limonade mit Ananas und Kokos	0,3 l	6,50
Limonade mit Guave Drachenfrucht und Maracuja	0,3 l	6,50
Basil-Lime Limonade	0,3 l	6,50
Grapefruit-Berry Breeze	0,3 l	6,50
Ginger-Mint Limonade	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
Drachenfrucht	3,50	4,50
Mango	3,50	4,50
Maracuja	3,50	4,50



APERITIF

„deseo® Spritz“ erfrischend und fruchtig, ein perfektes abgestimmtes süßherbes Geschmackserlebnis, deseo® in jedem Moment		9,50
„deseo® Spritz“ -alkoholfrei Frisch, leicht & aromatisch Hugo leicht, frisch und sehr angenehm im Geschmack.		9,50
Hugo alkoholfrei		9,50
„Tinto de Verano“ Spanisches Getränk mit Rotwein und Limonade		9,50
Martini Bianco on the rocks	4 cl	5,50
Chandon Garden Spritz – Spritziger Schaumwein mit natürlichem Orangen-Bitterlikör aus valencianischen Orangen	0,75 l	45,00



COCKTAILS / SOURS

Margarita mit Teremana Tequila on the rocks	12,00
„deseo® Carajillo“ Espresso mit Brandy on the rocks	12,00
Espresso Martini	12,00
„deseo® Pornstar“ Martini mit unserem Afterwork Caramel Vodka	12,00
Whiskey Sour mit Johnnie 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
Basil Smash mit Gin Sul on the rocks	12,00
Piña Colada on the rocks, laktosefrei	12,00



DRAUGHT BEER

Carlsberg	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
Carlsberg 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
Proa Cava brut Vallformosa - Katalonien, Spanien Rebsorten: Parellada, Viura, Xarel-Lo Brioche, Banane, reifer Apfel, Aprikose und Galia-Melone. Ein ganzer Korb voller Früchte und dazu herrliches Prickeln.	7,00	45,00
Proa Cava brut Rosado Vallformosa - Katalonien, Spanien Rebsorten: Garnacha, Trepas Brioche, Himbeere, Erdbeere und dazu ein fantastisches Prickeln. Als Aperitif oder auch zu einem ganzen Menü ein toller Begleiter.	8,00	52,00
Champagner Ruinart Blanc de Blanc - Champagne, Frankreich 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.		119,00
Champagner Ruinart Rosé Brut - Champagne, Frankreich 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.		129,00

CHAMPAGNER

0,75 l

Veuve Clicquot Brut - Champagne, Frankreich

79,00

Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Trockenes Prickeln, schöne Briochenoten und angenehm dezente Fruchtnoten.

Veuve Clicquot Rosé Brut - Champagne, Frankreich

95,00

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.

Moët & Chandon Ice Impérial - Champagne, Frankreich

85,00

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!

Dom Pérignon Jahrgangs-Champagner - Champagne, Frankreich

255,00

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.



ROTWEIN

0,15 l

0,75 l

deseo® Rotwein Cuvée Bio, Vegan Rheinhessen, Deutschland

8,00

32,00

Rebsorten: Pinot Noir, Dornfelder, Merlot

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.

Krohn Tinto Douro DOC, Portugal

6,50

26,00

Rebsorte: Touriga Nacional

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.

Terrazas De Los Andes Malbec - Mendoza, Argentinien

11,00

44,00

Rebsorte: Malbec

Sein Aroma mit einem Hauch Veilchen kombiniert mit Aromen satter, roter Marmelade und reifen Pflaumen lädt auf einen ersten Genuss ein.



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 Fruchttannine und mild-würziger Abgang.

Schola Sarmienti Criteri Primitivo Salento - Apulien, Italien

9,00

36,00

Rebsorte: Primitivo

Ein herrlicher Primitivo mit moderaterem Alkoholgehalt, dennoch dicht und fruchtig. Der Criteri repräsentiert die traditionelle Stilistik des Primitivo.

La Roccaile Côtes - Cuvée, Côtes du Rhône, Frankreich

9,00

36,00

Rebsorten: Syrah, Mourvèdre, Grenache

Dieser Wein strahlt mit seiner einzigartigen Intensität und seiner ausgeprägten, saftigen Fülle. Das feine und vielseitig ausgeprägte Aroma nach frischen Früchten und Beeren macht diesen Rotwein herrlich unkompliziert. Sehr würzig am Gaumen mit intensivem Nachhall.

WEISSWEIN

0,15 l

0,75 l

De Stefani - Redentore - Veneto, Italien

9,00

36,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Dieser wohlschmeckende Weißwein verführt mit seiner hellgelben Farbe und seinem aromatischen Duft mit Noten von Jasmin, Pfirsich und Minze. Erfrischend mit ausbalancierter Mineralität.

Conde Valdemar - Rioja, Spanien

9,50

38,00

Rebsorte: Tempranillo

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.

Clos de la Fontaine - Muscadet Sevre - Loire, Frankreich

9,00

36,00

Rebsorte: Melon de Bourgogne

Die über fünfzig Jahre alten Reben der Domaine liefern streng selektionierte Trauben für diesen Muscadet. Hell in der Farbe mit feinen gelben Reflexen, zeigt er ein elegantes Aroma mit floralen und mineralischen Noten. Am Gaumen frisch, lebendig und voller Finesse.



WEISSWEIN

0,15 l

0,75 l

„deseoo® gourmet“ Cuvée Bio, Vegan - Rheinhessen, Deutschland

8,50

34,00

Rebsorten: Riesling / Sauvignon Blanc

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.

„deseoo® gourmet“ Bio - Rheinhessen, Deutschland

8,50

34,00

Rebsorte: Grauburgunder

Feine Fruchtaromen von weißem Pfirsich und Birne sowie einer schönen Länge und Komplexität.

Lagarto Pintado Fresh Edition Cuvée - Vinho Verde, Portugal

6,50

26,00

Rebsorten: Arinto, Loureiro

Aromatische Nase mit Zitrusfrüchten und floralen Noten, aus denen Birne und Limette hervorstechen. Lebendige Säurestruktur, die für viel Frische sorgt, gehaltvoll am präsenten Gaumen.



ROSÉWEIN	0,15 l	0,75 l
„deseoo® gourmet“ Cuvée Bio - Rheinhessen, Deutschland	8,50	34,00
Rebsorten: Cuvée: Spätburgunder, Merlot Ein Rosé wie aus dem Bilderbuch: tiefes Rosé, verführerisches Frucht-aroma und eine angenehme Restsüße. Beim ersten Schluck schon Lust auf das zweite Glas!		
Lagarto Pintado Fresh Edition Cuvée - Vinho Verde, Portugal	6,50	26,00
Rebsorten: Espadeiro Tinto, Padeiro 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.		
Doppio Passo - Rosato Puglia, Italien	6,50	26,00
Rebsorten: Primitivo Handverlesene Trauben und doppelte Gärung verleihen diesem Wein seinen intensiven, fruchtigen Roségeschmack, der an Brombeeren und Johannisbeere erinnert.		



ROSÉWEIN	0,15 l	0,75 l
Château d'Esclans Whispering Angel Cotes de Provence, Frankreich	11,00	44,00
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.		
Minuti Prestige - Provence, Frankreich	11,00	44,00
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.		



KALTE VERSUCHUNGEN

Pata Negra Schinken Ibérico de Bellota, 36 Monate gereift, dazu Ciabatta 22,50

Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten Ibérico mit internationaler Käseauswahl, dazu Ciabatta 19,50

Serrano Schinken, Reserva 20 Monate gereift, dazu Ciabatta 14,50

Gemischter Käseteller aus aller Welt, dazu Ciabatta 18,00

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

Marinierte Sardellenfilets „Boquerones en Vinagre“ mit Knoblauch, Sherry-Essig, Olivenöl und Petersilie 8,00

Büffel-Mozzarella mit Rucola im Serranomantel und einer leichten Orangen-Honig-Vinaigrette 12,00

Zucchini-Räucherlachs-Röllchen mit Apfelstreifen, Zwiebeln und Limetten-Dressing 12,00

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

Rindertatar Klassisch zubereitet, ohne Ei - dazu Knoblauch-Kräuterbrot 12,00

Carpaccio mit Rucola, Grana Padano, Olivenöl - dazu Ciabatta 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 und Honig-Limetten-Knoblauch-Dressing 9,90

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

Libanesischer Taboulehsalat 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

Frisch gehobelter Trüffel 6,00

Serrano Schinken Portion 3,50

Pata Negra Bellota Portion 5,00



FLEISCHESLUST

„Chorizospieße“ Gegrillte spanische Paprikawurst 9,90

Frische Datteln im Speckmantel 9,00

Gegrilltes Neuseeländisches Lammfilet ca. 100 g auf Roquefortsauce
dazu Kräuter-Knoblauch Brot 15,50

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet ca. 100 g mit frischem Cremespinat und Kräuterbutter,
dazu Kräuter-Knoblauch Brot 15,50

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Brandy-Rotwein-Sauce 9,90

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

„Albondigas“ Hausgemachte Hackbällchen 100% Rind in fruchtiger Tomatensauce 9,50

Gegrillte Aubergine mit Rinderhackfleisch 100% Rind, cremiger Tomatensauce und Käse gratiniert 9,50

Gefüllte Trüffel-Gnocchi in Weißwein-Sauce mit hauchdünnen Serranoscheiben 9,90

„deseo® Cheeseburger“ mit Dry Aged Beef-Patty 100% Rind, Salat, karamellisierten Zwiebeln
und Burger-Sauce 9,50 - auf Wunsch mit Bacon + 2,00

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



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 7,50

„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

Kartoffelstampf mit frisch gehobeltem Trüffel 12,50

Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Honig und Rucola 9,50

Ziegenkäse-Kartoffelgratin mit Röstzwiebeln on Top 7,50



VEGETARISCHE & VEGANE LEIDENSCHAFT

Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilz in Salbei-Sauce und Grana Padano 9,50

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

Gebackener Schafskäse auf karamellisierten Zwiebeln 8,00

„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 9,00

Avocado im Knuspermantel mit Rucola, Cherrytomaten, grünem Pesto, Schafskäse und fruchtiger Mangosauce 10,50

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



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

Gebratenes Lachsfilet ca. 100 g, mit Weißweinsauce auf Babyspinat 12,50

„Boquerones“ Frittierte ganze ausgezeichnete Sardellen 8,50

Jakobsmuscheln mit Zitronengras-Kokossauce 15,50

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



PASTA VERFÜHRUNG

Genießen Sie Pasta ganz nach Ihrem Geschmack!

Unsere köstlichen Pastagerichte basieren auf Penne, frischen Lauchzwiebeln, aromatischen Champignons und fein gehobeltem Grana Padano.

Die Pasta Ihrer Wahl

Vegetarisch leicht, aromatisch und voller Geschmack 9,50

Mit Garnelen mediterran und elegant 12,50

Mit Hähnchenbrustfilet saftig, herzhaft und fein abgestimmt 11,00

Unser Special für echte Trüffelliebhaber

Tartufo veredelt mit frisch geriebenem Trüffel – ein Genuss für anspruchsvolle Feinschmecker 12,50



DIE PASTA-SAUCE IHRER WAHL

Orientalische Safransauce

Aromatisch - Exotisch - Fein-würzig

Fruchtige Tomatensauce

Mediterran - Leicht - Frisch

Cremige Weißweinsauce

Samtig - Elegant - Fein abgestimmt

Feurige Chipotlesauce

Rauchig - Pikant - Intensiv

Würzige Roquefortsauce

Kräftig - Cremig - Charaktervoll

Elegante Brandy-Rotweinsauce

Aromatisch - Tief - Luxuriös

Toppings zur Pasta:

Gegrillte Black Tiger Garnelen Stück 3,00

Gegrillte Hähnchenbrust Stück 3,00

Frisch gehobelter Trüffel 6,00

Serrano Schinken Portion 3,50

Pata Negra Bellota Portion 5,00



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-Chili Dip -vegan 3,50

Portion hausgemachte Trüffel-Mayonnaise 3,50

Portion Knoblauch-Kräuter Brot 2,50

Portion Ciabatta 1,00



Alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich (4cl)

GIN

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

VODKA

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

TEQUILA

Teremana Blanco	2 cl	4,50
Teremana Reposado	2 cl	5,50
Teremana Añejo	2 cl	6,50
Don Julio Reposado	2 cl	7,00



RUM

Don Papa Baroko	2 cl	4,50
Barcadi Oro	2 cl	3,50

WHISKY

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

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	4,50
Ziegler alter Zwetschgenbrand	2 cl	8,00



GRAPPA

Grappa lo Chardonnay di Nonino	2 cl	5,00
--------------------------------	------	------

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	3,50
Drambuie edler Scotch Whisky-Likör on the rocks	2 cl	3,50
Frangelico Haselnuss-Likör on the rocks	2 cl	3,50
Molinari Sambuca weiß	2 cl	3,50

KRÄUTER-LIKÖR

Averna	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Túnel de Mallorca, medium	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50



KAFFEE-SPEZIALITÄTEN/ TEE

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

SÜSSES NACHSPIEL

Mascarpone-Creme mit Himbeeren und weißen Schokoraspeln	9,00
Churros mit warmer dulce de leche und Schokoladen-Sauce	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
Obstsalat mit Agavensirup und gerösteten Walnüssen Vegan	8,50

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.