



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im *deseo*[®].

deseo[®] bedeutet übersetzt so viel wie Wunsch, Begehren, Verlangen.

Im *deseo*[®] 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	6,00
Tropical Limonade mit Ananas und Kokos	0,3 l	6,00
Drachenfrucht Limonade mit Guave und Maracuja	0,3 l	6,00
Basil-Lime Limonade	0,3 l	6,00
Grapefruit-Berry Breeze	0,3 l	6,00
Ginger-Mint Limonade	0,3 l	6,00
Agua de Jamaica / Hibiskus Limonade	0,3 l	6,00

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“		8,50
erfrischend und fruchtig, ein perfekt abgestimmtes süßherbes Geschmackserlebnis, deseo® in jedem Moment		
„deseo® Spritz“ -alkoholfrei		8,50
frisch, leicht & aromatisch		
Hugo leicht, frisch und sehr angenehm im Geschmack.		8,50
Hugo alkoholfrei		8,50
„Tinto de Verano“ Spanisches Getränk mit Rotwein und Limonade		8,50
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	0,33 l	4,00
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 Zwickel	0,33 l	4,50



CAVA & CHAMPAGNER

0,1 l 0,75 l

Proa Cava brut Vallformosa - Katalonien, Spanien

6,00 39,00

Rebsorten: Parellada, Viura, Xarel-Lo

Brioche, Banane, reifer Apfel, Aprikose und Galia-Melone. Ein ganzer Korb voller Früchte und dazu herrliches Prickeln.

Proa Cava brut Rosado Vallformosa - Katalonien, Spanien

6,00 39,00

Rebsorten: Garnacha, Trepát

Brioche, Himbeere, Erdbeere und dazu ein fantastisches Prickeln. Als Aperitif oder auch zu einem ganzen Menü ein toller Begleiter.

Champagner Ruinart Blanc de Blanc - Champagne, Frankreich

119,00

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.

Champagner Ruinart Rosé Brut - Champagne, Frankreich

129,00

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.



CHAMPAGNER

0,75 l

Veuve Clicquot Brut - Champagne, Frankreich

75,00

Rebsorten: Cuvée - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Trockenes Prickeln, schöne Briochenoten und angenehm dezente Fruchtnoten.

Veuve Clicquot Rosé Brut - Champagne, Frankreich

89,00

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

75,00

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!



ROTWEIN

0,15 l

0,75 l

deseo® Rotwein Cuvée Bio, Vegan Rheinhessen, Deutschland

6,90

27,60

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.

Nodus - Capellana Crianza Tinto d'Autor, D.O. Utiel-Requena, Spanien

6,50

26,00

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Tempranillo

Sieben Monate in amerikanischer Eiche gereift, vereint dieser Charaktervolle Wein, die Kraft des Cabernet mit der Frucht und Fülle des Tempranillo. In der Nase verführen Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren, begleitet von feinen Röstnoten. Am Gaumen vollmundig und harmonisch.

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

9,00

36,00

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 Sarmienti Criteri Primitivo Salento - Apulien, Italien

8,50

34,00

Rebsorte: Primitivo

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

La Roccaile Cotes - Cuvée, Côtes du Rhône, Frankreich

7,00

28,00

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

8,50 34,00

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.

Nodus - Capellana Blanco, Spanien

5,90 23,60

Rebsorte: Macabeo

Dieser angenehme und ausgewogene Wein wird aus einer Auswahl von Macabeo-Trauben gekeltert, die einen angenehm langen Abgang am Gaumen erzeugen. Es ist ein vollendeter Wein, elegant und reich an Aromen.

Clos de la Fontaine - Muscadet Sevre - Loire, Frankreich

8,50 34,00

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**

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

6,90 27,60

Rebsorten: Riesling / Sauvignon Blanc

Leichtfüßig und komplex präsentiert sich dieser knackige 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.

„deseo® gourmet“ Bio - Rheinhessen, Deutschland

7,50 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

5,90 23,60

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

„deseo® gourmet“ Cuvée Bio - Rheinhessen, Deutschland

6,90

27,60

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

5,90

23,60

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.

Nodus - Capallana Rosé - D.O. Utiel-Requena, Spanien

5,90

23,60

Rebsorten: Tempranillo

Dieser Capallana Rosado, begeistert mit seiner frischen, jugendlichen Persönlichkeit und mediterranem Charakter. Die Tempranillo-Trauben wachsen auf rund 700 Metern Höhe, wo starke Temperaturunterschiede ideale Bedingungen für aromatische, ausdrucksstarke Weine schaffen.



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 Ibérico-Wurst- und Schinkenspezialitäten mit internationaler Käseauswahl, dazu Ciabatta 18,00

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 9,00

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

„Guacamole“ aus cremigen mexikanischen Avocados mit Schafskäse-Topping - dazu unsere hausgemachten und knusprigen, Totopos aus Mais-Tortillas 8,50

Zucchini-Räucherlachs-Röllchen mit Apfelstreifen, Zwiebeln und Limetten-Dressing 10,50

Rote Beete-Carpaccio mit Schafskäse, gerösteten Walnüssen und frischem Thymian, dazu Honig-Limetten-Dressing mit Knoblauch 10,50

Carpaccio mit Rucola, Grana Padano, Olivenöl - dazu Ciabatta 12,00

Rindertatar Klassisch zubereitet, ohne Ei - dazu knuspriges Knoblauch-Kräuterbrot 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 2,50

Gegrillte Hähnchenbrust Stück 2,50

Serrano Schinken Portion 3,00

Pata Negra Bellota Portion 5,00

Mit Rinderfiletstreifen – zart gebraten 5,00

Hähnchenfilet-Streifen in Panko-Sesam-Panade Stück 3,00



FLEISCHESLUST

„Chorizospieße“ Gegrillte spanische Paprikawurst 9,50

Orientalische frische Datteln handgerollt, umhüllt vom knusprigen 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 7,50

„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 9,50

„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 9,00



VEGETARISCHE & VEGANE LEIDENSCHAFT

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

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

„Tortilla Española“ Spanisches Omelette mit Schafskäse, Cherrytomaten, Basilikum und Bio-Ei 8,00

Rosmarinkartoffeln in Butter angebraten mit rotem Mojo-Dip - auch als vegan 7,50

„Quesadilla“ Weizenmehltortilla mit Käse aus der Pfanne mit grünem Mojo-Dip 6,50

„Pan Tomate“ geröstetes Tomatenbrot mit geriebenem Manchego - auch als vegan 6,50

Gebackene Manchego-Ecken mit Preiselbeermarmelade 9,50

Kartoffelstampf mit Butter und frischer Muskatnuss 7,50

Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Honig und Rucola 8,50

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 7,00

Gebackener Schafskäse auf karamellisierten Zwiebeln 7,50

„Quesadilla“ Weizenmehltortilla mit Schafskäse, Spinat und rotem Mojo-Dip 8,00

„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 und Hummus, dazu 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 11,00

„Boquerones“ Frittierte ganze ausgenommene Sardellen 8,50

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 7,50

Mit Garnelen mediterran und elegant 11,00

Mit Hähnchenbrustfilet saftig, herzhaft und fein abgestimmt 9,50

Mit Rinderfiletstreifen – zart gebraten und vollmundig im Geschmack 11,00

DIE PASTA-SAUCE IHRER WAHL

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 2,50

Gegrillte Hähnchenbrust Stück 2,50

Frisch gehobelter Trüffel 5,00

Serrano Schinken Portion 3,00

Pata Negra Bellota Portion 5,00

Hähnchenfilet-Streifen in Panko-Sesam-Panade
Stück 3,00



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 1,50



SÜSSES NACHSPIEL

Mascarpone-Creme mit Himbeeren und weißen Schokoraspeln 8,50

Churros wahlweise mit cajeta, süße, cremige Milchkaramellcreme aus México oder Schokoladen-Sauce 8,50 - auf Wunsch extra Sauce + 1,50

Crema Catalana 8,00

Schokoladensoufflé mit flusigem Kern ca. 15 Min. Zubereitungszeit 8,50
auf Wunsch mit Mascarpone- Creme + 2,50

Panna Cotta mit warmen Waldfrüchten - je nach Saison mit frischen Erdbeeren 8,50

Cremiger Eisgenuss in eigener Frucht-Schale serviert - Kokos oder Orange 7,00

Obstsalat mit Agavensirup und gerösteten Walnüssen - vegan 7,50



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



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
Pisco el Gobernador	2 cl	4,50



RUM

Don Papa Baroko	2 cl	4,50
Bacardi 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

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.