ola kalá

CAFEBAR | RESTAURANT

HERZLICH
WILLKOMMEN

Fingerfood von 11.00 bis 23.00 Uhr

150. FINGERFOODTELLER FÜR EINE PERSON A,E,M

frittierte Kartoffeln, Onion Rings, Mozzarella Sticks, Avocado, Mozzarella Bites, Jalapeno, Camembert, Kartoffel-Kroketten, Barbecue Sauce und Mustard Mayonnaise Sauce

10,90€

151. FINGERFOODTELLER FÜR ZWEI PERSONEN A,E,M

frittierte Kartoffeln, Onion Rings, Mozzarella Sticks, Avocado, Mozzarella Bites, Jalapeno, Camembert, Kartoffel-Kroketten, Barbecue Sauce und Mustard Mayonnaise Sauce

20,50€

Snacks von 11.00 bis 23.00 Uhr

200. TOASTBROT CLUB SANDWICH A,M,E,2,8

mit Hähnchenstreifen, Bacon, Mix Salat, Kirschtomaten, Käse, Senf-Mayonnaise und frittierten Kartoffeln

10,90€

201. BIFTEKI-PITA A,M

Tortillas-Pita mit Bifteki, Tomaten und Käsepaste

9,80€

202. GYROS PITA A,M

Tortillas-Pita mit Gyrosfleisch, Tzatziki, Zwiebeln und Tomaten

8,50€

Vorspeisen

250. MIX KÄSE TELLER VOM GRILL [G,M]
Halloumi (zypriotischer Käse), Mastelo Käse von Chios, Feta Käse mit Pita und Olivenöl (Extra Vergine)
10,90€

251. ZUCCHINI STICK [M,2]
Zucchini, frittert mit Joghurtsoße
7,90€

252. GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE [M]
mit Manouri und gegrilltem Käse mit Balsamico Dressing
10,50€

253. HALLOUMI [A,M,2]
gegrillter Zypriotischer Käse mit Rucola, Balsamico Dressing und Pita Fladenbrot
8,90€

254. SAGANAKI FETA FYLO [M]
gebacken im Blätterteig, Rucola und Bacon
8,90€

255. OCTAPUS SALAT
12,50€

256. KNOBLAUCHBROT [A,M]
mit Tzatziki
5,20€

257. SPANAKOPITA [A,M,2]
hausgemachter Blätterteig mit Spinat, Fetakäse und Tzatziki
8,50€

258. PITA [A]
mit oder ohne Knoblauch
2,20€

259. TZATZIKI [M]
5,20€

260. GEGRILLTE PEPERONI [A]
und 2 Stück Knoblauchbrot
6,90€

Salate

GERICHTE VON
11.00 BIS 14.30 UHR
UND VON
17.00 BIS 23.00 UHR

300. GRIECHISCHER BAUERN SALAT [M]
Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oregano, Lauchzwiebeln
10,50€

301. CAESAR SALAT [M,2]
mit Eisbergsalat, Hähnchenfilet, Bacon, Croûton, Parmesan und hausgemachter Dressingsoße
14,50€

302. THUNFISCH SALAT [G,M,2]
gemischter Salat, rote Zwiebeln, Cocktailtomaten, Kapern und hausgemachte Dressingsoße
12,50€

303. CALAMARI SALAT [G,M]
gegrillte Baby-Calamari vom Grill, Mix Salat, Cocktailtomaten, Rucola und hausgemachte Dressingsoße
13,90€

305. OLA KALA SALAT [G,M]
gemischter Salat mit Calamari und Gambas vom Grill mit hausgemachter Dressingsoße
17,90€

306. GYROS SALAT [G,M]
gemischter Salate mit Gyros mit hausgemachter Dressingsoße
13,50€

Hausgemachte Burger

von 11.00 bis 23.00 Uhr

350. CHEESEBURGER [A,M]
mit Tomaten, Käse, Gewürzgurken, Eisbergsalat und frittierten Kartoffeln
11,90€

351. B.B.Q. BURGER [M,A,2]
mit Rindfleisch, Tomaten, Käse, Gewürzgurken, Feldsalat, Zwiebeln, Bacon, BBQ-Sauce und frittierten Kartoffeln
12,90€

352. VEGETARISCHER BURGER [A,M]
mit Tomaten, Käse, Onion Rings, gegrilltem Gemüse, Eisbergsalat und frittierten Kartoffeln
13,50€

353. CHICKENBURGER [A,M]
mit Tomaten, Mayonnaise, Senf, Rucola, Hackfleisch von Hünchen und frittierten Kartoffeln
12,90€

354. GYROS BURGER [A,M]
mit Mix Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Gyros und Fetakäse
13,90€

Suppe

400. BIO GEMÜSESUPPE
6,50€

401. BIO KÜRBISSUPPE
6,50€

402. BIO TOMATENSUPPE [5,8]
6,50€

óla kalá

CAFEBAR | RESTAURANT

Pizza

450. PIZZA MARGHERITA A,M,2
mit Tomatensauce, Käse,
Basilikum, Mozzarella
8,90€

451. PIZZA EL GRECO A,M,4
mit Tomatensauce, Tomatenstücken,
Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln,
Schafskäse, geriebenem Käse, Oregano
VEGETARISCH
10,50€

452. PIZZA SPECIAL A,2
mit Tomatensauce, Käse, Champignons,
Bacon, Paprika, Oregano
11,50€

453. PIZZA VEGETARISCH A, M,2
Tomatensauce, Mozzarella,
gegrilltes Gemüse, Olivenöl
und frische Champignons, Peperoni
10,90€

454. PIZZA TONNO A, G
Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln,
Peperoni und Lauchzwiebeln
12,50€

455. PIZZA GYROS A,M
Tomatensauce, Gyrosfleisch,
Zwiebeln, Fetakäse
12,90€

456. PIZZA PHILADELPHIA A,M,2,5,8
Philadelphia, Kochschinken, Rucola
13,50€

457. PIZZA SALAMI A,M,2,5,8
Tomatensauce, Salami, Mozzarella,
Olivenöl (Extra Vergine), Peperoni
10,90€

458. PIZZA QUATTRO FORMAGGI A,M,2
Gorgonzola, Parmesan, Gouda, Mozzarella
13,90€

459. PIZZA OLA KALA A,M,1,2,5,8
Mozzarella, Prosciutto, Grana Padano,
Bacon, frische Champignons
14,50€

460. PIZZA CAPRICCIOSA A,M,1,2,4,5,8
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto,
frische Champignons, Oliven, Paprika
13,00€

461. PIZZA PROSCIUTTO A,M,1,2,5,8
Tomatensauce, Mozzarella,
Vorderschinken
10,50€

Nudelgerichte

500. EL GRECO [M,4]
Linguine in Tomatensauce, Kapern, Paprikamix, Fetakäse, Oliven und Oregano
10,50€

501. SPAGHETTI CARBONARA [2,8]
mit Bacon und Champignons
11,50€

503. CASARECCE [M]
mit Hähnchenfilet, rote Paprika und Parmesan
13,50€

504. CASARECCE QUATTRO FORMAGGI [M]
mit Gorgonzola, Parmesan, Gouda und Kefalotiri
13,90€

505. TAGLIATELLE [G]
mit Lachs und Zucchini in weißer Vodkasoße
15,90€

506. GARIDOMAKARONADA [C]
Linguine mit Garnelen und Kirschtomaten
17,50€

507. BOLOGNESE
Linguine mit Hackfleisch
9,90€

508. PENNE ARRABIATA
mit pikanter Tomatensauce
9,90€

Risotto Reisnudeln

550. RISOTTO-TRÜFFEL
mit Wildchampignons und Trüffelöl
13,90€

551. KRITHAROTO LACHS [G]
griechische Reisnudeln mit Lachsfilet
16,90€

552. KRITHAROTO GEMÜSE VEGAN
griechische Reisnudeln mit Gemüse
16,50€

Vom Backofen

GERICHTE VON
11.00 BIS 14.30 UHR
UND VON
17.00 BIS 23.00 UHR

600. VEGETARISCHE MOUSAKA
griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten in Béchamelsauce
16,50€

Aus dem Meer Fischgerichte

650. CALAMARI GRILL G
gerillte Baby-Calamari mit frittierten Kartoffeln, Cocktailtomaten und Beilagensalat
19,90€

651. GAVROS SARDINEN G
mit Tzatziki, Kartoffeln und Beilagensalat
16,90€

652. LACHS VOM GRILL G
mit gegrilltem Gemüse und Beilagensalat
20,50€

653. GAMBAS VOM GRILL G
Scampi mit gegrilltem Gemüse und Beilagensalat
24,90€

654. FISCHPLATTE G
3 Baby-Calamari, 2 Scampi, 1 Lachs mit gegrilltem Gemüse und Beilagensalat
23,50€

Fleischgerichte

700. HÄHNCHENFILET
mit frittierten Kartoffeln,
hausgemachte Soße und Beilagensalat
17,50€

701. SCHWEINEFILET Á LA CREME
mit Champignons, Kartoffeln,
Grillgemüse und Beilagensalat
19,50€

702. SOUVLAKI KONTOSOUVLI Á LA GRIECHISCHE ART [M]
Schweinefleisch mit frittierten
Kartoffeln, Pita, Joghurtsauce
und Beilagensalat
18,90€

703. KOTOPOULO-KONTOSOUVLI HÄHNCHEN SOUVLAKI Á LA GRIECHISCHE ART
mit frittierten Kartoffeln
und Beilagensalat
18,90€

704. LAMMKRONE
5 Stück mit Rosmarinkartoffeln,
gerilltem Gemüse und Beilagensalat
25,50€

705. GYROS [A,M]
mit Kartoffeln, Tzatziki, Pita und Salat
16,50€

706. GYROS SPEZIAL
in feiner Weißweinsauce mit Paprika
und Zwiebeln mit Kartoffeln
17,50€

707. GYROS OLA KALA [M]
mit Fetakäse, Rucola und Kartoffeln
16,50€

708. GYROS METAXA [M]
mit Käse überbacken, Metaxasauce,
Kartoffeln und Salat
16,90€

Mix Teller

750. GRILLPLATTE [M,6]
Souvlaki Schweinespieß, Hähnchenfilet, Rinderfrikadelle mit Kartoffeln, pikanter Käsepaste und Beilagensalat
20,50€

751. CALAMARI BIFTEKI [G,M]
Baby-Calamari vom Grill, Rinderhackfleisch Bifteki mit frittierten Kartoffeln, pikanter Käsemousse-Paste und Beilagensalat
17,50€

752. CALAMARI SOUVLAKI [G,M]
Baby-Calamari vom Grill mit Schweinespieß Souvlaki, frittierten Kartoffeln, pikanter Käsemousse-Paste und Beilagensalat
17,90€

753. GYROS CALAMARI [G]
mit Baby-Calamari, Kartoffeln und Salat
17,90€

754. CALAMARI GAMBAS [G]
Baby-Calamari, Scampi vom Grill, mit gegrilltem Gemüse
21,50€

Nachspeisen

von 11.00 bis 23.00 Uhr

800. TIRAMISU [M]
hausgemacht, mit 1 Kugel Vanille Eis
6,50€

801. BANOFFEE
Biscuits-Dulce de leche, Schoko, Sahnecreme mit Vanille Eis
6,50€

802. APFELSTRUDEL
mit 1 Kugel Vanille Eis
5,90€

803. GALAKTOBOUREKO [A,M]
Blätterteig mit Grießcremefüllung und dazu eine Kugel Vanilleeis
6,50€

804. SCHOKO-SOUFFLE
mit flüssiger Creme, Vanille und Sahnecreme
6,50€

805. GRIECHISCHER JOGHURT [B,M,2]
mit Honig und Walnüssen
5,90€

Kaffee

10. TASSE KAFFEE CREMA [7]
3,20€

11. ESPRESSO [7]
2,50€

12. ESPRESSO DOPPIO [7]
3,50€

13. ESPRESSO MACCHIATO [7]
2,80€

14. FREDDO ESPRESSO [7]
(GRIECHISCHE ART) KALT
3,50€

15. FREDDO CAPPUCCINO [M,7]
(GRIECHISCHE ART)
3,90€

16. FRAPPE [7]
3,50€

17. CAPPUCCINO [M,7]
3,80€

18. CAPPUCCINO DOPPIO [M,7]
4,80€

19. LATTE MACCHIATO [M,7]
4,20€

Tee KEO

22. DARJEELING
In den hochgelegenen Teegärten vor dem Himalayagebirge wachsen die feingliedrigen Blätter für diesen zart-blumigen Keo. In der Tasse präsentieren sie ihren feinen und eleganten Geschmack.
3,80€

23. GRÜNER TEE
Wie ein warmer Sommerregen in den saftig-grünen Hochlandebenen Chinas: So lässt sich der Geschmack von diesem zarten Keo erleben. Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.
3,80€

24. CHAI TEE

In Indien hat jede Familie ein eigenes Rezept für ihren Chai – das Geheimnis dabei sind die Gewürze aus dem Morgenland, die auch diesem Keo seinen einzigartigen Chai-Charakter verleihen. Köstlich dazu: warme Milch und Honig!

3,80€

25. MORINGA

Kein Wunder, dass alle diesen Keo wollen: Seine zarten Blätter stammen vom „Wunderbaum" Moringa Oleifera, dem vitalisierende und heilende Kräfte zugeschrieben werden. Die Frische der Blätter und fruchtige Aromen machen diesen Tee einfach wunderbar.

3,80€

26. PFEFFERMINZE – BIO*

Dieser erfrischende Keo begeistert als heißer Klassiker oder auch als Eistee-Variation. Mit kühler Leichtigkeit wird die Pfefferminze stets zum herrlichen Getränk mit belebender Wirkung.

3,80€

27. KRÄUTERHARMONIE – BIO*

Hektik? Stress? Nicht mit diesem Keo. Die harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und erfrischendem Apfel sorgt für Entspannung.

3,80€

28. ROOIBOS VANILLE – BIO*

In diesem Keo trifft der zart-aromatische Rooibos aus Südafrika auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr harmonische Verbindung, die durch feine Vanillestückchen noch intensiver erlebbar wird.

3,80€

29. WALDBEERE

Dieser Keo hat die saftigsten Früchte vom Waldspaziergang mitgebracht: Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde.

3,80€

30. ORANCUJA – BIO*

Fruchtig, fruchtiger, Keo: prall gefüllt mit frischen Orangen- und Maracuja-Aromen. Die Hibiskusblüte spendiert dazu ihr leuchtendes Rubinrot. Sensationell auch als Eistee an heißen Tagen!

3,80€

* NACHHALTIG ANGEBAUT

In der Saison

31. ERDBEER-ZITRONENGRAS

Aromatische Erdbeeren und feines Zitronengras bestimmen den Geschmack dieses köstlichen Früchtetees: Dieser erfrischende Keo überrascht mit zarter Süße und intensiven fruchtigen Aromen.

3,80€

32. PFLAUME-ZIMT

Dieser Keo erinnert an Omas Pflaumenkuchen: fruchtig und fein-würzig, wärmend und einfach köstlich.

3,80€

Weine

33. WEINSCHORLE J

0,3 L 5,50€

34. ASKITIKOS WEISS J

Der Askitikos Weißwein von Tsililis wird aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Assyrtiko vinifzziert. Ein intensiver fruchtiger Wein mit blumigen Aromen und geschmeidigen Abgang.

0,2 L 5,90€

0,75 L FLASCHE 21,00€

35. ASKITIKOS ROT J

Der Askitikos Rotwein wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah vinifiziert. Der Rotwein reift für 6 Monate in Eichenfässern. Ein Wein mit intensiven Aromen nach roten Früchten, würzigen Vanillenuancen und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich mit rundem Abgang.

0,2 L 5,90€

0,75 L FLASCHE 21,00€

36. ASKITIKOS ROSÉ J

Der Askitikos Rosewein wird aus den Rebsorten Muscat, Agiorgitiko und Syrah vinifiziert. Ein frischer Rose mit intensiven fruchtigen Aroman nach roten Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein rund mit einer balancierten Säure.

0,2 L 5,90€

0,75 L FLASCHE 21,00€

37. (BIO) THEOPETRA CABERNET ROT J

Der trockene Rotwein wird aus Trauben der antiken thessalischen Rebsorte Limniona sowie der internationalen Syrah und Cabernet Sauvignon gewonnen. Die Rotwein Cuvee ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen, würzigen Aromen nach Muskatnuss, Nelken und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Theopetra BIO-Wein von Tsililis vollmundig und einem feinwürzigen und komplexen Finish.

0,2 L 6,90€

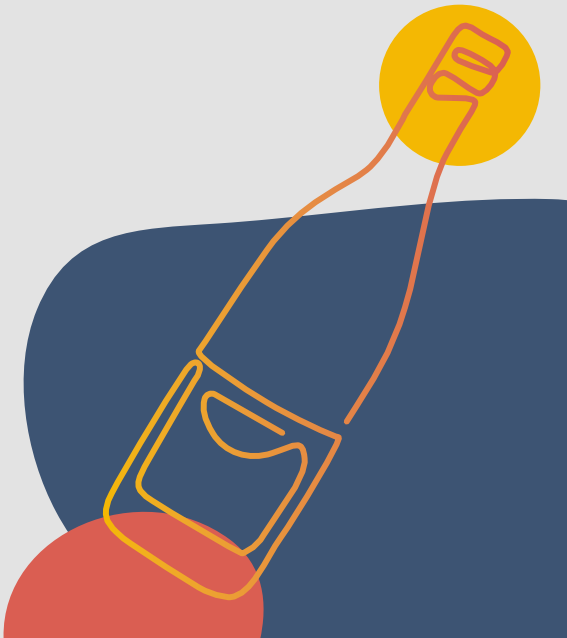
0,75 L FLASCHE 24,90€

38. (BIO) THEOPETRA WEISS J

Der intensiv hellfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen nach Bergamotte und Grapefruit sowie blumige Aromen von Zitrus zu einem wundervollen Genusserlebnis. Am Gaumen wirkt der Weißwein rund, weist eine knackige Säure auf und ist von einem langen mineralischen Abgang geprägt.

0,2 L 6,90€

0,75 L FLASCHE 24,90€



Weine

39. MALAGOYZIA ALPHA ESTATE WEISS [J]

Der Malagouzia von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Aromen von Pfirsich, Citrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

0,2 L 6,90€

0,75 L FLASCHE 24,90€

48. BALTHASAR RESS RIESLING [J]

Extrem süffiger und erfrischender Wein. Erinnert an ein Fruchttörtchen.

0,75 L FLASCHE 29,50€

49. BOSINAKIS MANTINIA [J]

Verlockende Kupferfarbe, blumig, fruchtig trockener Weißwein voller Frucht- und Zitronenaromen

0,75 L FLASCHE 28,50€

50. DAFNIOS VIDIANO [J]

Rebsorte: Vidiano - Heraklion/Kreta
Goldene Farbe mit grüngelben Reflexen, Aromen von Blüten und Zitrusfrüchten

0,75 L FLASCHE 26,50€

51. NEMEA PALIVOU [J]

Tiefrote Farbe. Animierender Duft von Schokolade, Kakao, Kaffee, Kirsche und Pflaume mit einer reichen Zusammensetzung.

0,75 L FLASCHE 25,50€

52. AMETHYSTOS ROT – DOMAINE LAZARIDI [J]

Markant und vollmundig im Geschmack. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil.

0,75 L FLASCHE 35,00€

53. XINOMAVRO – THEOPETRA [J]

Dank seinem besonderen, intensiven Charakter, der sich aus dem Aroma von roten Früchten, Tomate und Olive ergibt, hat Xinomavro eine ständig steigende Anzahl von treuen Freunden in Griechenland und im Ausland.

0,75 L FLASCHE 28,50€

Sekt, Champagner, Prosecco

60. THEOPETRA APRILIS ROSE [J]

0,75 L FLASCHE 27,90€

61. BIANCO NERO SPARKLING WEISS [J]

Der BiancoNero Weiß ist ein toller Schaumwein, hergestellt aus Trauben der Sorte Muscat de Hambourg. Er zeichnet sich durch blumige Aromen von Rosen- und Zitronenblüten, fruchtige Aromen von Pfirsich und Mandarine aus und hinterlässt ein Gefühl von weißem Tee. Ein toller Aperitif der aber auch zu Früchten, Meze und Desserts passt.

0,2 L FLASCHE 6,90€

62. BIANCO NERO SPARKLING ROSÉ [J]

Der BiancoNero Rose ist ein fruchtiger Schaumwein aus der Rebsorte Muscat de Hambourg. Er zeichnet sich durch fruchtige Aromen von Erdbeere, Himbeere und Kirsche kombiniert mit einem Hauch Vanille aus. Angenehm und verspielt kann man ihn als Aperitif oder mit einem Dessert trinken.

0,2 L FLASCHE 6,90€

63. VALDO PROSECCO [J]

extra trocken

0,2 L FLASCHE 6,90€

64. CRÉMANT WEISS [J]

Hellgolden im Glas besticht dieser Crémant vor allem durch seine feine Perlage und das harmonisch-fruchtige Bouquet mit Honiganklängen. Ein rassiger, ausgewogener, frischer Schaumwein mit viel Finesse und langem Abgang. 91 Punkte Feinschmecker.

0,75 L FLASCHE 30,50€

65. CRÉMANT ROSÉ [J]

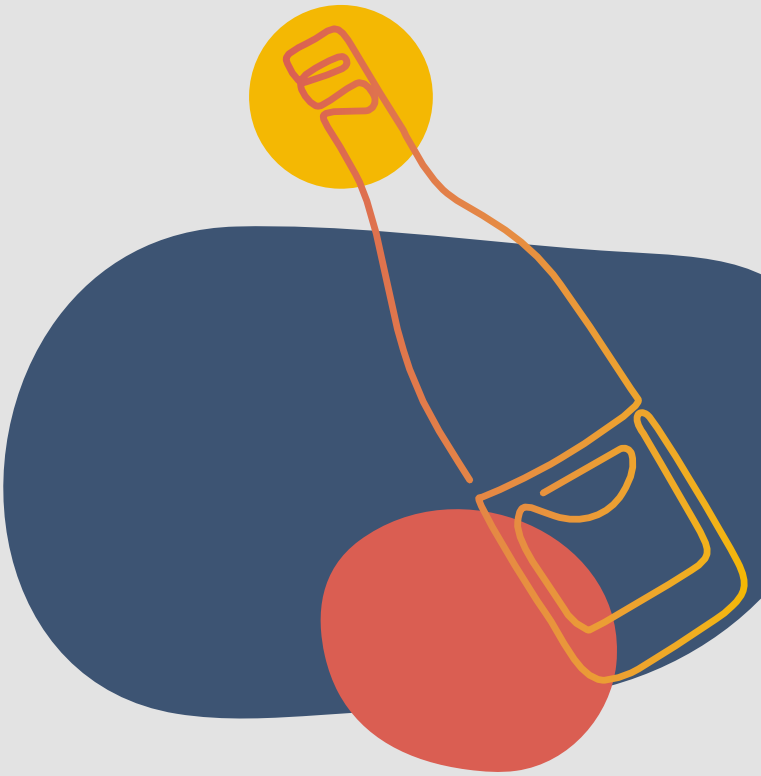
Ein heller Rosé mit leicht violetten Reflexen und mit einer feinen Perlage. Am Gaumen wiederholen sich die Fruchtaromen des Duftes und der Geschmack ist fein.

0,75 L FLASCHE 30,50€

66. GLAS SEKT [J]

weiß oder rosé

0,1 L FLASCHE 3,90€



Biere

Erl

70. HELLES VOM FASS
0,5 L 4,20€

71. BÜGELWEISSE
0,5 L 4,30€

72. DUNKLE WEISSE
0,3 L 4,30€

73. LEICHTE WEISSE
0,5 L 4,30€

74. PILS
0,3 L 3,80€

75. DUNKLES BIER
0,5 L 4,30€

Krieger

76. URWEISSE
0,5 L 4,30€

77. ALKOHOLFREIE WEISSE
0,5 L 4,30€

78. ALKOHOLFREIES HELLES
0,5 L 4,20€

79. RADLER [6,8]
0,5 L 4,20€

80. RUSSENHALBE [1,8]
0,5 L 4,30€

81. COLAWEISSE [1,6,7,8]
0,5 L 4,30€

82. GOASS MASS [1,6,7,8]
0,5 L 5,00€
1 L 10,00€

Spirituosen

Vodka mit Eiswürfel

901. ABSOLUT
4 CL 4,00€

902. GREY GOOSE
4 CL 5,90€

903. BELVEDERE
4 CL 5,90€

904. BELUGA
4 CL 5,90€

Gin mit Eiswürfel

905. GIN HUDSON
4 CL 5,90€

906. GOLD EDITION
4 CL 6,90€

907. BLACK EDITION
4 CL 6,90€

908. MATAROA BLUE
4 CL 6,90€

909. MATAROA PINK
4 CL 6,90€

Likör

910. DISARONNO ORIGINALE
4 CL 3,60€

911. TENTURA CLASSIC
4 CL 3,50€

912. MASTIC
4 CL 3,50€

913. CAMPARI
4 CL 4,50€

914. AVERNA
4 CL 4,00€

Kräuterlikör

915. RAMAZZOTTI
4 CL 4,50€

916. JÄGERMEISTER
4 CL 4,00€

Whiskey

MIT EISWÜRFEL

917. JOHNNIE WALKER® RED LABEL
4 CL 5,50 €

918. JOHNNIE WALKER® BLACK LABEL
4 CL 6,50€

919. JOHNNIE WALKER® GOLD LABEL
4 CL 7,50€

920. JOHNNIE WALKER® GREEN LABEL
4 CL 7,50€

921. CHIVAS REGAL
4 CL 7,00€

922. JAMESON
4 CL 5,50€

923. GRANT'S
4 CL 6,00€

924. DEWARS
4 CL 6,00€

925. JACK DANIEL'S
4 CL 6,50€

926. CARDHU
4 CL 7,50€

927. DIMPLE GOLDEN SELECTION
4 CL 7,50€

Longdrinks

928. WHISKEY COLA
JOHNNIE WALKER® RED LABEL / Cola
6,90€

929. VODKA ABSOLUT LEMON [8,9]
Vodka Absolut / Bitter Lemon
6,90€

930. GIN TONIC
Gin Hudson / Tonic Water
6,90€

Cocktails 0,3 L

931. CAIPIRINHA
Pitu / Limettensaft / Limetten / Rohrzucker
0,3 L 7,90€

932. CUBA LIBRE [1,6,7,8]
Havana Club / Cola / Limettensaft / Limetten
0,3 L 7,90€

933. LADY KILLER [8]
Gin / Amaretto / Apricot Brandy / Ananassaft / Maracujasaft
0,3 L 7,90€

934. MOJITO
Havana Club / Sodawasser / Limetten / Rohrzucker / Minze
0,3 L 7,90€

935. PINA COLADA [M,8]
Brauner Rum / Weißer Rum / Kokossirup / Sahne / Ananassaft
0,3 L 7,90€

936. GOLDEN COLADA [M,8]
Brauner Rum / Weißer Rum / Galliano / Kokoslikör / Sahne / Ananassaft
0,3 L 7,90€

937. SEX ON THE BEACH [8]
Vodka / Peachtree / Limettensaft / Zitronensaft / Grenadine / Orangensaft
0,3 L 7,90€

938. TEQUILA SUNRISE [8]
Tequila weiß / Zitronensaft / Limettensaft / Grenadine / Orangensaft
0,3 L 7,90€

939. SWIMMING POOL [M,8]
Rum / Vodka / Sahne / Ananassaft / Kokoslikör / Blue Bols
0,3 L 7,90€

940. TOUCH DOWN [M,8]
Vodka / Apricot Brandy / Limettensaft / Grenadine / Zitronensaft / Maracujasaft
0,3 L 7,90€

941. LONG ISLAND ICE TEA [1,6,7,8]
Gin / Weißer Rum / Vodka / Triple Sec / Zitronensaft / Orangensaft / Cola / Zucker
0,3 L 8,90€

942. MAI TAI [8]
Weißer Rum / Brauner Rum / Lemon Heart / Apricot Brandy / Mandelsirup / Limettensaft / Zitronensaft / Orangensaft
0,3 L 8,90€

943. ZOMBIE [8]
Weißer Rum / Brauner Rum / Lemon Heart / Cherry Brandy / Grenadine / Zitronensaft / Orangensaft
0,3 L 8,90€

944. BAYEROL [2,6]
Prosecco / Soda / Bayerol / Orange
0,3 L 5,90€

945. HUGO [2,6, J]
Prosecco / Holundersirup / Soda / Minze
0,3 L 6,90€

946. BERRY LILLET [6, J]
Prosecco / Lillet / Schweppes Russian Wild Berry
0,3 L 6,90€

Alkoholfreie Getränke

950. ADELHOLZENER MINERALWASSER

0,25 L	2,50€
0,5 L	3,80€
0,75 L	6,20€

951. STILLES WASSER ADELHOLZENER

0,25 L	2,50€
0,5 L	3,80€
0,75 L	6,20€

952. TAFELWASSER

0,4 L	3,50€

953. COLA [1,6,7,8]

0,25 L	2,80€

954. SPEZI [6,7,8]

0,25 L	2,80€
0,4 L	4,00€

955. FANTA [6,8]

0,25 L	2,80€
0,4 L	4,00€

956. COCA COLA [1,6,7,8]

0,33 L FLASCHE	3,80€

957. COCA COLA LIGHT [1,6,7,8]

0,33 L FLASCHE	3,80€

958. SPRITE[8]

0,4 L	3,90€

959. COCA COLA ZERO [1,6,7,8]

0,33 L FLASCHE	3,80€

960. BITTER LEMON [8]

0,4 L	4,00€

Säfte

962. ORANGENSAFT [8]

0,4 L	4,20€

963. TRAUBENSAFT [8]

0,4 L	4,20€

Alkoholfreie Getränke

Nektare

694. APFELNEKTAR

0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€

965. ANANASNEKTAR [8]

0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€

967. JOHANNISBEERNEKTAR [8]

0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€

968. MARACUJANEKTAR [8]

0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€

969. BANANENNEKTAR [8]

0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€

970. BAKI (BANANE-KIRSCHE) [8]

0,25 L	3,00€
0,4 L	4,20€

Schorlen

971. APFELSCHORLE

0,4 L	4,00€

972. JOHANNISBEERSCHORLE [8]

0,4 L	4,00€

973. TRAUBENSCHORLE [8]

0,4 L	4,00€

974. ORANGENSCHORLE [8]

0,4 L	4,00€

975. KIRSCHSCHORLE [8]

0,4 L	4,00€

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.
Alle unsere Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. phosphathaltig . 2. Konservierungsstoff . 3. Nitritpökelsalz . 4. geschwärzt, geschwefelt
5. Geschmacksverstärker . 6. Farbstoff . 7. koffeinhaltig . 8. Antioxidationsmittel . 9. Chininhaltig
A. glutenhaltiges Getreide . B. Schalenfrüchte . C. Krebstiere / Krebstiererzeugnisse . E. Eier / Ei-Erzeugnisse . G. Fisch / Fischerzeugnisse
M. Milch / Milcherzeugnisse . J. Schwefeloxid, Sulfite . S. Soja / Soja-Erzeugnisse

AUF
WIEDERSEHEN

Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat
und möchten uns herzlichst von Ihnen verabschieden.
Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen!