



„Wer sich selbst und andre kenne,
wird auch hier erkennen:
Orient und Okzident
sind nicht mehr zu trennen.
Sinnig zwischen beiden Welten
sich zu wiegen, lass ich gelten;
also zwischen Ost und Westen
sich bewegen, sei's zum besten.“

(Zitat aus dem West-östlichen Divan von J.W. v. Goethe)

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserem Restaurant Saray.

Saray ist ein altpersisches Wort und bedeutet soviel wie „das Heim“ oder „das Haus“ und ist somit ein Ort an dem man sich wohlfühlen soll. Auch wir wünschen uns, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, unsere Speisen und Getränke genießen, sich zurücklehnen und eine Auszeit vom Alltag nehmen. Dafür werden wir unser Möglichstes tun.

Wir servieren Ihnen in unserem Restaurant hauptsächlich persische Gerichte, sowie einige arabisch oder indisch beeinflusste Spezialitäten, die im Südiran geläufig sind. Alle Speisen werden frisch von uns zubereitet und sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, Süßungsmitteln oder anderen Zusatzstoffen.

Kennen Sie die persische Küche?

Wenn nicht, dann wollen wir Sie ein wenig darüber informieren. Persische Kochkunst war schon im Mittelalter weit über geographische Grenzen in Europa bekannt und wurde oft als die französische Küche des Orients bezeichnet. Ihre Gerichte werden schonend zubereitet und sparsam gewürzt. Verglichen mit anderen orientalischen Ländern kocht man im Iran mild, wobei immer der Eigengeschmack der Zutaten hervorgehoben wird. Zur vollen Entfaltung des Aromas bedarf es Zeit und so sind Schmorgerichte besonders beliebt. Vielen Gerichten eigen ist eine süßsaure Geschmacksrichtung, wenn z.B. Trockenfrüchte wie Pflaumen oder Limetten in Fleischgerichten mitgekocht werden. Probieren Sie ein solches Gericht einmal, Sie werden überrascht sein. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Gerichte.

Fragen Sie uns - wir sind für Sie da.

Vorspeisen und Zwischengerichte

Starters and entremets

Wir bieten Ihnen hier eine große Auswahl warmer und kalter Gerichte an, geeignet als Vorspeise, als Beilage zum Hauptgericht oder auch für den kleinen Hunger zwischendurch. Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen frisch gebackenes Fladenbrot.

We offer you a broad variety of hot and cold dishes, suitable as starters, as side orders for your main dish or as a snack. All starters are served with freshly baked flatbread.

001.	Sabzi Khordan ba Panir _{24, 25} Gemischte Kräuter, Radieschen, Lauchzwiebeln, Walnüsse und Schafskäse <i>Assorted fresh herbs, red radish, spring onions, walnuts and feta cheese</i>	5,50
002.	Mast e Musir ₂₄ Würziger Joghurt mit wildem Knoblauch <i>Savory yoghurt with wild garlic</i>	3,90
003.	Mast o Khiar ₂₄ Joghurt mit Salatgurke und Minze, garniert mit Walnüssen und Rosinen <i>Yoghurt with cucumber and mint, garnished with walnuts and raisins</i>	3,50
004.	Borani e Esfenadj ₂₄ Joghurt mit Blattspinat, Knoblauch und Zwiebeln <i>Yoghurt with leaf spinach, garlic and onions</i>	4,50
005.	Kashk e Bademjan ₂₄ Warmer persischer Dip/Aufstrich aus Joghurt und gegrillter Aubergine <i>Special persian dip/spread made from yoghurt and grilled eggplant</i>	6,90
006.	Mirza Ghasemi ₂₆ Warme Auberginen-Tomaten-Paste mit Knoblauch und darin gegartem Ei <i>Warm eggplant-tomato-paste with garlic and egg, suitable as a spread</i>	7,50
007.	Dolmeh Barg (vegan) Gefüllte Weinblätter <i>Stuffed vine leaves</i>	5,90
008.	Hummus _{19, 20} (vegan) Kichererbsen-Sesam-Paste/Dip mit Minze und Olivenöl <i>Chickpea-sesame dip/spread with mint and olive oil</i>	4,50
009.	Seytun ₁₂ (vegan) Schälchen Oliven <i>Bowl of olives</i>	2,50
010.	Seytun Parvardeh ₁₂ (vegan) Schälchen Oliven eingelegt in Granatapfelsoße, Walnüssen und Kräutern <i>Bowl of olives pickled in pomegranate sauce, walnuts and herbs</i>	4,50
Saray-Vorspeisenplatte _{12, 19, 20, 24, 25, 26} / Mixed starter plate „Saray“		
011.	für eine Person / for one	8,90
012.	für zwei Personen / for two	14,90

Suppen / Soups

- 013. Supe Morgh₁₇** **5,50**
Hühnernudelsuppe mit Gemüse / *Chicken noodle soup with vegetables*
- 014. Supe Djo_{16, 24}** **5,50**
Sahnige Gerstensuppe mit Möhren und Kräutern
Creamy barley soup with carrots and herbs
- 015. Supe Adas (vegan)** **5,00**
Leicht pikante rote Linsensuppe mit Koriander und Kurkuma
Lightly spicy red lentil soup with coriander and turmeric
- 016. Ash e Reshteh_{16, 19, 24}** **6,90**
Delikater Eintopf aus verschiedenen Hülsenfrüchten, Kräutern, Spinat, Lauchzwiebeln und persischen Nudeln
Delicious stew with various legumes, herbs, spinach, spring onions and persian noodles

Salate / Salads

- 017. Kleiner gemischter Salat** **4,90**
Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Dressing Ihrer Wahl
Green salad, tomatos, cucumber and onions, with your choice of dressing
- 018. Salad Shirazi** **4,00**
Gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in einem Dressing aus Olivenöl, frischem Zitronensaft und Minze
Diced tomatos, cucumber and onions, dressed in olive oil, lemon juice & mint
- 019. Salad Saray_{12, 24, 25}** **9,00**
Frische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Avocado, Schafskäse, Walnüsse und Oliven, mit Dressing ihrer Wahl
Fresh leaf salad, tomatos, cucumber, onions, avocado, feta cheese, walnuts and olives, with your choice of dressing
- 020. Tabbouli** **4,50**
Köstlicher Salat aus sehr kleingeschnittenen Tomaten, Petersilie, Frühlingszwiebeln und Bulgur (Weizengrütze) in Zitronen-Olivenöl-Dressing
Finely chopped tomatos, parsley, spring onions and bulgur wheat groats in lemon-olive oil dressing
- 021. Salad ba Morgh₁₂** **9,50**
Blattsalate, Rucola, Tomaten, Gurke, Champignons und Orange mit gebratener Hähnchenbrust und Dressing Ihrer Wahl
Fresh leaf salad, rocket, tomatos, cucumber, mushrooms and orange with fried chicken breast and your choice of dressing
- 022. Salad Darya_{12,18}** **11,00**
Verschiedene Blattsalate, Orange, Cherrytomaten und Granatapfelkerne mit Scampi und Dressing Ihrer Wahl
Assorted leaf salads, orange, cherry tomatos, pomegranate seeds with scampi and your choice of dressing

Dressings: Balsamico & Olivenöl (*balsamic vinegar & olive oil*) – Joghurt-Dressing (*yoghurt dressing*)

Vegetarische und vegane Speisen /

Vegetarian and vegan dishes

- 023. Kuku Sabzi^{25, 26}** **7,90**
Kräuteromelette mit Berberitzen und Walnüssen, Salat und Fladenbrot
Herb omelette with barberries, walnuts, salad and flatbread
- 024. Khoresht e Gheime Kadu Bademjan mit Reis^{19, (24)}** **9,50**
Gebratenen Auberginen, Zucchini, Tomaten und gelbe Erbsen geschmort in einer delikaten Soße, serviert mit Basmati-Reis und Gurke-Minz-Joghurt (Mast o Khiar)
Fried eggplant, zucchini, tomatos and yellow peas stewed in a delicious sauce, served with basmati rice and cucumber-mint-yoghurt (Mast o Khiar)
- 025. Shishandaz mit Reis^{(24), 25}** **9,50**
Auberginen in einer würzig-fruchtigen Soße aus gemahlene Walnüssen und Granatapfelmark, serviert mit Basmati-Reis und Gurke-Minz-Joghurt (Mast o Khiar)
Eggplant in an aromatic fruity sauce made from ground walnuts and pomegranate pulp, served with basmati rice and cucumber-mint-yoghurt (Mast o Khiar)
- 026. Adas Polo Kishmish, Khorma, Bademjan^{11, (24)}** **8,90**
Köstliches Reisgericht mit Linsen, Rosinen und Datteln, dazu Auberginen, Gurke-Minz-Joghurt (Mast o Khiar) und eine Salatbeilage
Delicious rice dish with lentils, raisins and dates, served with eggplant, cucumber-mint-yoghurt (Mast o Khiar) and salad
- 027. Shirin Polo Bademjan^{11, (24), 25}** **8,90**
Aromatischer Gewürzreis mit Safran, Orangenschale, Mandeln, Pistazien und Karotten, dazu Auberginen, Gurke-Minz-Joghurt (Mast o Khiar) und Salatbeilage
Sweetly aromatic rice with saffron, orange zest, almonds, pistachios and carrots, served with eggplant, cucumber-mint-yoghurt (Mast o Khiar) and salad
- 028. Zereshk Polo Bademjan^{11, (24)}** **8,90**
Safranreis mit Berberitzen, dazu Auberginen, Gurke-Minz-Joghurt (Mast o Khiar) und eine Salatbeilage
Saffron rice with barberries, served with eggplant, cucumber-mint-yoghurt (Mast o Khiar) and salad
- 029. Tshelo Tofu Kabab^{9, 28}** **9,90**
Marinierter Tofu gegrillt als Kabab-Spieß, serviert mit Safranreis oder frisch gebackenem Fladenbrot, dazu Salatbeilage
Marinated Tofu grilled on a kebab-skewer, served with salad and either saffron rice or freshly baked flatbread

Kabab - Grillgerichte / Grilled dishes

Unsere Grillgerichte werden auf einem speziellen Kebab-Grill zubereitet. Das Fleisch wird meist vorher mariniert und auf breiten Spießen gegrillt. Als Beilagen servieren wir neben gegrillten Tomaten gedämpften persischen Safran-Reis (Tshelo) oder auf Wunsch frisch für Sie gebackenes Fladenbrot, außerdem Ihre Wahl einer Salatbeilage oder des klassischen Tellers gemischter Kräuter (Sabzi Khordan), Zwiebeln und Butter.

Our grilled dishes are prepared on a special kebab grill (open flame). The often marinated meat is grilled on flat spits. They are served with grilled tomatoes and your preference of saffron rice or freshly baked flatbread, as well as your choice of a side salad or the traditional side dish of assorted fresh herbs (Sabzi Khordan), onions and butter.

030.	Tshelo - Kabab e Kubideh 1 Lammhackspieß, speziell gewürzt <i>1 spit of minced lamb meat, specially seasoned</i>	7,90
031.	Tshelo - 2 Kabab e Kubideh 2 Lammhackspieße, speziell gewürzt <i>2 spits of minced lamb meat, specially seasoned</i>	10,90
032.	Tshelo - Kabab e Barg 1 Lammfilet-Spieß (dünn- und zartgeklopft) <i>1 spit of tenderized lamb fillet</i>	14,90
033.	Tshelo - Kabab e Soltani 1 Lammfilet-Spieß und 1 Lammhackspieß (Kubideh) <i>1 spit of tenderized lamb fillet and 1 spit of minced lamb meat, specially seasoned</i>	17,50
034.	Tschelo Kabab e Bareh 1 Lammfilet-Spieß <i>1 spit of lamb fillet</i>	14,50
035.	Tshelo Kabab e Shishlik 1 Spieß Lammkoteletts <i>1 spit of lamb chops</i>	14,50
036.	Tshelo Kabab e Tschendschek 1 Spieß marinierte Rindersteak-Stücke <i>1 spit of marinated beefsteak</i>	13,50
037.	Tshelo Kabab e Ghafghazi 1 mariniertes Lammfiletspieß mit Granatapfelsauce <i>1 spit of marinated lamb fillet with pomegranate sauce</i>	14,50
038.	Tshelo Djujeh Kabab₃ 1 mariniertes Hähnchenfleischspieß ohne Knochen <i>1 spit of marinated boneless chicken</i>	12,50
039.	Tshelo Djujeh Kabab e Tond₃ 1 scharf gewürzter mariniertes Hähnchenfleischspieß ohne Knochen <i>1 spit of spicy hot marinated boneless chicken</i>	12,90

Saray-Grillplatte / Mixed Grill platter "Saray"

- 041. für zwei Personen / for two** **32,40**
(1 Bareh, 1 Djujeh, 2 Kubideh)
- 042. für drei Personen / for three** **45,40**
(1 Bareh, 1 Djujeh, 1 Ghafghazi, 2 Kubideh)
- 043. für vier Personen / for four** **58,40**
(1 Bareh, 1 Djujeh, 1 Barg, 1 Ghafghazi, 2 Kubideh)

Maahi - Fischgerichte / Fish dishes

- 044. Maahi Kabab₂₁** **16,00**
Gegrillte Dorade mit und Safranreis, dazu Salatbeilage
Grilled gilthead seabream with saffron rice and a side salad
- 045. Maahi ba Sabzi Polo₂₁** **14,50**
Gebratenes Lachsfilet mit persischem Kräuterris (Sabzi Polo),
dazu Salatbeilage
Fried salmon fillet with persian herb rice (Sabzi Polo) and a side salad
- 046. Meygu Kabab₁₈** **17,00**
Ein Scampi-Spieß vom Grill mit Zwiebeln, Paprika und Zucchini an Basmati-
Reis, mit Knoblauchsauce und Salatbeilage
*1 spit of scampi grilled over open flame with onions, peppers and zucchini,
served with basmati rice, garlic sauce and a side salad*

Persischer Eintopf / Persian stew

- 047. Dizi₁₉** **11,90**
Persischer Eintopf aus Lammfleisch, Kartoffeln, Kichererbsen, Bohnen und
Tomaten gekocht und serviert im traditionellen Dizi-Topf, dazu Fladenbrot,
frische Kräuter (Sabzi Khordan) und scharf eingelegtes Gemüse (Torshi)^{11,17}
*Persian stew with lamb, potatos, chickpeas, beans and tomatos,
cooked and served in the traditional Dizi pot, with flatbread, fresh herbs
(Sabzi Khordan) and spicy mixed pickles (Torshi)^{11,17}*

Khoresht - Schmorgerichte / Stewed dishes

Dies sind Gerichte, bei denen kurz angebratenes Fleisch mit weiteren Zutaten langsam schmort. Dabei entfalten sich Duft und Aroma der orientalischen Zutaten am Besten. Dazu servieren wir gedämpften Reis (Tshelo), sowie eine Schale Gurke-Minz-Joghurt (Mast o Khiar)²⁴.

These are dishes in which briefly pan-seared meat is slowly stewed together with the other ingredients, an ideal process to let their flavor and aromas fully develop. The dish is then served with steamed basmati rice (Tshelo) and cucumber-mint-yoghurt (Mast o Khiar)²⁴.

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 048. | Khoresht e Ghorme-Sabzi¹⁹ | 11,50 |
| | Delikater Kräutertopf mit gebratenen Lammfleischwürfeln und Kidneybohnen, verfeinert mit getrockneten persischen Limetten
<i>Green herb stew with beans and chunks of lamb, flavored with dried persian limes</i> | |
| 049. | Khoresht e Ghaimh Bademjan¹⁹ | 11,50 |
| | Feine Lammfleischwürfel geschmort mit gebratenen Auberginen, Tomaten und gelben Erbsen in einer delikaten Soße
<i>Chunks of lamb stewed with fried eggplants, tomatoes and yellow peas in a delicious, intensely flavorful sauce</i> | |
| 050. | Khoresht e Alu Mosama¹¹ | 10,90 |
| | Hähnchenfleisch geschmort in einer süß-sauren Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Möhrchen und getrockneten persischen Pflaumen
<i>Chicken stewed in sweet-sour sauce with tomatoes, onions, carrots and dried persian plums</i> | |
| 051. | Khoresht e Fesenjan²⁵ | 14,00 |
| | Hähnchenfleisch geschmort in einer kräftigen würzig-fruchtigen Soße aus gemahlenden Walnüssen und Granatapfelmark
<i>Chicken stewed in a hearty and aromatic fruity sauce made from ground walnuts and pomegranate pulp</i> | |

Polo - Reisgerichte / Rice dishes

Bei diesen Gerichten werden alle Zutaten zusammen mit dem Reis gegart. Wir servieren dazu ein Schälchen Gurke-Minz-Joghurt (Mast o Khia)24.

In these dishes basmati rice is cooked together with other ingredients and served with a small bowl of cucumber-mint-yoghurt (Mast o Khia)24.

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 052. | Baghali Polo ¹⁹ (vegan) | 6,00 |
| | Dill-Reis mit dicken Bohnen
<i>Dill rice with fava beans</i> | |
| 053. | Baghali Polo mit Lammhaxe ¹⁹ | 14,00 |
| | Dill-Reis mit dicken Bohnen, kurz im kleinen Topf angebraten für eine knusprige Rinde (Tadik), serviert mit Lammhaxe und Soße
<i>Dill rice with fava beans, briefly pot-seared to form a crispy crust (Tadik), served with a knuckle of lamb and sauce</i> | |
| 054. | Zereshk Polo mit gebratener Hähnchenkeule ¹¹ | 11,00 |
| | Safranreis mit Berberitzen, dazu eine gebratene Hähnchenkeule
<i>Saffron rice with barberries, served with a fried chicken leg</i> | |
| 055. | Shirin Polo mit gebratener Hähnchenkeule ²⁵ | 12,00 |
| | Aromatischer Gewürzreis mit Safran, Orangenschale, Mandeln, Pistazien und Karotten, dazu eine gebratene Hähnchenkeule
<i>Sweetly aromatic rice with saffron, orange zest, almonds, pistachios and carrots, served with a fried chicken leg</i> | |

Saray Spezial: Hauptspeisenplatte

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 056. | Saray Spezial 1 (für 2 Personen / for two) ^{3, 11,19, 24, 25} | 32,50 |
| | 2 Schmorgerichte, 1 Spieß Djujeh Kabab (mariniertes Hähnchen), 2 Reisgerichte und Mast o Khia (Gurke-Minz-Joghurt)
<i>2 stewed dishes, 1 spit Djujeh Kabab (marinated chicken), 2 rice dishes and Mast o Khia (cucumber-mint-yoghurt)</i> | |
| 057. | Saray Spezial 2 (für 3 Personen / for three) ^{3, 11, 19, 24, 25} | 44,50 |
| | 3 Schmorgerichte, 1 Spieß Djujeh Kabab, 1 Spieß Kabab e Kubideh (Lammhack, speziell gewürzt) mit 3 Reisgerichten und Mast o Khia (Gurke-Minz-Joghurt)
<i>3 stewed dishes, 1 spit Djujeh Kabab (marinated chicken), 1 spit Kabab e Kubideh (minced lamb, specially seasoned), 3 rice dishes and Mast o Khia (cucumber-mint-yoghurt)</i> | |

Beilagen / Side dishes / Extras

060.	Nan₁₆ Persisches Fladenbrot, frisch aus dem Ofen <i>Persian flatbread, fresh out of the oven</i>	1,50
061.	Tshelo Gedämpfter Basmati-Reis <i>Steamed basmati rice</i>	2,90
062.	Pommes Frites <i>Potato fries / french fries</i>	2,90
063.	Pikant gewürzte Kartoffelspalten <i>Spicy potato wedges</i>	3,20
064.	Torshi e Makhlut₁₁ Gemischtes Gemüse eingelegt in Essig und Salzlake <i>Mixed pickles in vinegar and brine</i>	3,50
065.	Khiar Shur Persische Salzgurken <i>Persian cucumbers pickled in brine</i>	2,50
066.	Felfel Torshi_{11, 17} Scharf eingelegte Peperoni <i>Hot pickled green chilis</i>	2,20
067.	Sir Torshi₁₁ Eingelegter Knoblauch <i>Pickled garlic</i>	2,00
068.	Portion Berberitzen (Zereshk)₁₁ Getrocknete kleine rote saure Beeren <i>Dried barberries, small, red and sour</i>	1,90
069.	1 Spieß gegrillte Tomaten <i>1 spit of grilled tomatoes</i>	2,50
070.	1 Spieß Kubideh (Lammhack, speziell gewürzt) <i>1 spit of Kabab e Kubideh (minced lamb, specially seasoned), without sides</i>	4,00
071.	1 Spieß Bareh (Lammfilet) <i>1 spit of Kabab e Bareh (lamb fillet), without sides</i>	8,50

Shirini - Desserts

Alle unsere Desserts außer Gebäck sind hausgemacht. /
All of our desserts except baked goods are homemade.

- | | | |
|-------------|---|-----------------|
| 072. | Sholeh Zard _{3, 25} (vegan) | 4,50 |
| | Süßer Reis-Pudding mit Safran, Zimt, Rosenwasser und Mandeln
<i>Sweet rice pudding with saffron, cinnamon, rose water and almonds</i> | |
| 073. | Bastani Akbar Mashdi _{3, 24, 25} | 5,00 |
| | Persische Safran-Eiscreme mit Pistaziensplittern
<i>Persian saffron ice cream</i> | |
| 074. | Bastani e Khorma ₂₄ | 5,00 |
| | Persische Dattel-Eiscreme
<i>persian dried date ice cream</i> | |
| 075. | Hawidj-Bastani ₂₄ | 5,00 |
| | frisch gepresster Karottensaft mit einer Kugel Vanilleeis
<i>Fresh pressed carrot juice with a scoop of vanilla ice cream</i> | |
| 076. | Faludeh (vegan) | 4,50 |
| | Nudel-Rosenwasser-Eis Sorbet mit frischer Limette und Kirschsirup _{3,9}
<i>Noodle-rose water-ice sorbet with fresh lime and cherry syrup_{3,9}</i> | |
| 77. | Maklut Faludeh Bastani ₂₄ | 5,00 |
| | ½ Faludeh, ½ Dattel-Eiscreme oder Safran-Eiscreme
<i>½ Faludeh, ½ dried date or saffron ice cream</i> | |
| 078. | Miweh ₁₀ | 5,00 |
| | Obstteller mit frischen Früchten der Saison
<i>Seasonal plate of fresh fruit</i> | |
| 079. | Stück Kuchen _{16, 24, 25, 26} / Cake, one piece | 2,00 |
| | Wechselndes Angebot
<i>Rotating selection</i> | bis 4,00 |
| 080. | Gemischter Süßigkeitenteller _{16, 24, 25, 26} | 5,00 |
| | Orientalisches Gebäck
<i>A plate of assorted persian cookies, baked goods and sweets</i> | |
| 081. | Baghlawa-Teller _{16, 24, 25} (4 Stück) | 5,00 |
| | Blätterteigschichten gefüllt mit Mandeln, Pistazien, Zimt und orientalischen Gewürzen
<i>Layers of puff pastry filled with almonds, pistachios, cinnamon and oriental spices</i> | |
| 082. | 1 Stück Baghlawa _{16, 24, 25} | 1,50 |

Getränke / Drinks

Warme Getränke / Hot Drinks

100. / 101.	Kaffee ₄ / Kaffee groß ₄ (<i>large</i>)		2,50 / 3,20
102. / 103.	Espresso ₄ / Doppelter Espresso ₄ (<i>large</i>)		1,90 / 3,00
104.	Orientalischer Mokka ₄		2,50
105.	Cappuccino _{4, 24}		2,80
106.	Milchkaffee ₄	Groß (<i>large</i>)	3,00
107.	Latte Macchiato _{4, 24}		3,00
108.	Latte Macchiato _{4, 24} mit Bailey's Irish Cream _{3, 4, 24}		5,50
109.	Heiße Schokolade ₂₄ (<i>Hot Chocolate</i>)		3,00
110.	Heiße Schokolade ₂₄ mit Bailey's Irish Cream _{3, 4, 24}		5,00
111.	Caro Milchkaffee _{16, 24} (koffeinfrei, aus Getreide)		3,00
112.	Tshai ₄ (Schwarzer Tee vom Samowar)	Klein (<i>small</i>)	1,00
113.	(<i>black tea from samowar</i>)	Medium	2,00
114.		Kännchen (<i>teapot</i>)	3,50
115.		Kanne (<i>teapot L</i>)	6,00
116.	Tasse Tee (Grüner, Minze, Kamille, Früchte)	Medium	2,00
	(<i>cup of tea: green, mint, camomile, fruit</i>)		
117.	Frischer Minztee	Groß (<i>large</i>)	3,20
118.	(<i>fresh mint tea</i>)	Kännchen (<i>teapot</i>)	4,50
119.	Frischer Ingwertee	Groß (<i>large</i>)	3,20
120.	(<i>fresh ginger tea</i>)	Kännchen (<i>teapot</i>)	4,50
121.	Frischer Ingwer-Minztee	Groß (<i>large</i>)	3,20
122.	(<i>fresh ginger-mint tea</i>)	Kännchen (<i>teapot</i>)	4,50

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic Drinks

130.	Mineralwasser Vöslauer prickelnd	0,25l	2,50
131.	(<i>sparkling water</i>)	0,4l	4,00
132.		0,75l	5,90
133.	Mineralwasser Vöslauer ohne	0,25l	2,50
134.	(<i>still water</i>)	0,4l	4,00
135.		0,75l	5,90
136. / 137.	Coca Cola _{3,4}	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
138. / 139.	Cola Zero _{1,3,4,13}	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
140. / 141.	Cola Light _{1,3,4,13}	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
142. / 143.	Fanta _{3,6}	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
144. / 145.	Sprite ₆	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
146. / 147.	Spezi _{3,4,6}	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90

148. / 149.	Fassbrause ₃	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
150.	Malzbier ₁₆	0,33l	3,00
151.	Lübzer Alkoholfrei ₁₆	0,33l	3,00
152.	Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei ₁₆	0,5l	4,00
153.	Red Bull – Energydrink _{3,4,5,}	0,25l	3,50
154.	Red Bull sugarfree – Energydrink _{1,3,4,5,13}	0,25l	3,50
155.	Ginger Ale ₃ Thomas Henry	0,2l	3,00
156.	Bitter Lemon _{2, 6} Thomas Henry	0,2l	3,00
157.	Tonic Water ₂ Thomas Henry	0,2l	3,00
158. / 159.	Dugh (persisches Joghurtgetränk mit Minze) ₂₄	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
160.	<i>(persian yoghurt drink with mint)</i>	1l	9,90
161.	Aragh Nana (Minzwasser, magenberuhigend) <i>(mint distillate, calms the stomach)</i>	5cl	3,00
162. / 163.	Vio Bio Limo – Limette-Gurke / Orange	0,3l	3,00

Fruchtsaft und -nektar / Fruit juice and nectar

(Auch als Schorle verfügbar) / (Also available as fizzes)

170. / 171.	Apfelsaft (<i>apple</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
172. / 173.	Apfelschorle (<i>apple fizz</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
174. / 175.	Orangensaft (<i>orange</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
176. / 177.	Ananassaft (<i>pineapple</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
178. / 179.	Maracuja-Nektar (<i>passion fruit</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
180. / 181.	Bananen-Nektar (<i>banana</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
182. / 183.	Kirsch-Nektar (<i>cherry</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
192. / 193.	KiBa (<i>cherry & banana</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
184. / 185.	Granatapfelsaft (<i>pomegranate</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
186. / 187.	Schw. Johannisbeer-Nektar (<i>blackcurrant</i>)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
188.	Mango-Nektar	0,2l	2,90
189.	Tomatensaft (<i>tomato</i>)	0,2l	2,90
190.	Grapefruitsaft	0,2l	2,90
191.	Pfirsich-Nektar (<i>peach</i>)	0,2l	2,90

Frisch gepresster Saft / Freshly squeezed juice

196. / 197.	Frisch gepr. Karottensaft (<i>carrot</i>)	0,2l / 0,4l	3,00 / 5,50
198. / 199.	Frisch gepr. Orangensaft (<i>orange</i>)	0,2l / 0,4l	3,00 / 5,50

Biere vom Fass / Draft beers

220. / 221.	Carlsberg Pilsener ₁₆	0,3l / 0,5l	3,00 / 4,50
222. / 223.	Holsten Pilsener ₁₆	0,3l / 0,5l	3,00 / 4,50
224. / 225.	Duckstein Hefeweizen ₁₆	0,3l / 0,5l	3,00 / 4,50
226. / 227.	Grimbergen Double (6,5% Vol. Alk.) ₁₆	0,25l / 0,5l	3,00 / 5,00
228. / 229.	Alster – Biermischgetränk (Sprite o. Fanta) _{6,16}	0,3l / 0,5l	3,00 / 4,50

Flaschenbiere / Bottled beers

241.	Erdinger Hefeweizen Hell ₁₆	0,5l	4,50
242.	Erdinger Kristallweizen ₁₆	0,5l	4,50
243.	Erdinger Hefeweizen Dunkel ₁₆	0,5l	4,50
244.	Somersby Apple Cider ₁₆	0,33l	3,50
245.	Berliner Weisse rot _{3,16}	0,33l	3,00
246.	Berliner Weisse grün _{3,16}	0,33l	3,00
247.	Budweiser ₁₆	0,33l	3,50
248.	Desperados ₁₆	0,33l	3,50

Offene Weine, weiß₁₁ / Open wines, white		Glas 0,2l
260.	Grauburgunder QbA – Pfalz / Deutschland Birne, Zitrusfrüchte, fruchtig, mittelkräftig	5,50
261.	Riesling QbA, trocken – Lergenmüller, Pfalz / Deutschland Spritzig, frisch am Gaumen, anregend mit abgestimmter Säure	5,50
262.	Chardonnay, Mommessin - Languedoc, trocken – Frankreich Körperreich, rund und mit langem Abgang	5,50
263.	Villa Albinoni Pinot Grigio, Veneto IGP, trocken – Venetien / Italien zartfruchtig mit eleganter Frische	5,50
264.	Faustino Rioja Blanco DOC, trocken – Spanien Trocken und feinfruchtig	5,50
269.	Weinschorle	4,90

Offene Weine, rosé₁₁ / Open wines, rosé		Glas 0,2l
270.	Portugieser Weißherbst QbA, mild – Pfalz / Deutschland mild, mit angenehmen Beerenaromen, bekömmlich und leicht	5,50

Offene Weine, rot₁₁ / Open wines, red		Glas 0,2l
280.	Merlot Veneto DOC „Le Anfore“ – Casa Vinicola Zonin, Venetien / Italien Weich, rund und angenehm	5,50
281.	Rioja Tinto Solmareno DOCa – Rioja / Spanien Trocken und samtig	5,90
282.	Blauer Zweigelt, Winzer Krems - Kremstal – Weinviertel / Österreich Samtig-harmonisch, reife Tannine, Kirschen	5,50
283.	Shiraz Sicilia Montepietrosso – Sizilien / Italien Tiefrot mit Beerenaroma und kräftigem Geschmack	4,90

Flaschenweine, weiß₁₁ / Bottled wines, white		0,75l
300.	Leitz Riesling QbA, trocken – Rheingau / Deutschland Aromen von Pfirsich und Limonen, mit schöner Mineralität	25,00
301.	Weissburgunder QbA, trocken – Weingut Stefan Meyer, Pfalz / Deutschland Pfirsich, Mirabelle, feinsaftig-mineralisch, Mittelkräftig	25,00
302.	Grauburgunder QbA, trocken – Weingut Abril, Baden / Deutschland Quitte, getrocknete Aprikose, cremig und fein, Mittelkräftig	25,50
303.	Sancerre Blanc AOC „Armand Salmon“, trocken – Loire / Frankreich Grapefruit und Zitrone, fein-mineralisch, mittelkräftig	32,50
304.	Gavi di Gavi DOCG „Abbazia di San Rocco“, trocken –Fontanassa, Piemont / Italien Zitrusfrüchte, Blüten und Toast, Mandelaroma, mittelkräftig	24,00
305.	El Coto Rioja Blanco DOC, trocken – Bodega El Coto, Rioja / Spanien Blüten, Pfirsich, Zitrus, saftig-knackig, leicht	17,50
306.	Sauvignon Blanc „Brancott Estate“, trocken – Neuseeland Tropische Früchte, Stachelbeere, würzig-frisch, mittelkräftig	24,50
307.	Chardonnay „Canyon Road“, trocken – Canyon Road Winery / Kalifornien Grüner Apfel, cremig-füllig, mittelkräftig	18,50
Flaschenweine, rot₁₁ / Bottled wines, red		0,75l
320.	Dornfelder QbA „Rietburg“, trocken – Pfalz / Deutschland kirsch-betonter, harmonischer Tropfen mit moderater Säure	17,50
321.	Château Majureau-Sercillan „Bordeaux Supérieur“ – Bordeaux / Frankreich Rote Beeren, Minze, seidig-strukturiert, mittelkräftig	23,50
322.	Chateau Lapelletrie AOC „Grand Cru“ – Saint-Emilion, Bordeaux / Frankreich Rote Früchte, Nuancen von Vanille, fleischig-samtig, mittelkräftig	36,00
323.	Chianti Classico Riserva „Il Grigio“ DOCG – San Felice, Toskana / Italien Veilchen und rotr Waldfrüchte, Körperreich-gehaltvoll, kräftig.	39,00

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 324. | Campo ai Sassi, Rosso di Montalcino DOC
– Toscana / Italien
Röstnoten von Kakao und Kaffee sowie Nuancen von Tabak, am Gaumen warm und weich, harmonisch mit glatten, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen | 39,00 |
| 325. | Rioja DOC „Rioja Vega 1822“
– Rioja / Spanien
Pflaume und Veilchen, Lakritze und leichte Tannine, mittelkräftig | 18,50 |
| 326. | Cabernet Sauvignon „Petirrojo“
– Colchagua Valley, Bisquertt / Chile
Rote Früchte, würzig-pfeffrig, kräftig | 17,50 |

SHIRAZ & SYRAH₁₁ around the world **0,75l**

Das antike Persien wird als Ursprungsland des Weines bezeichnet. Der Ort Schiraz, als der Ursprungsort der gleichnamigen Rebsorte genannt, nahe der Hauptstadt Persepolis (altpers. Parsa), auch bekannt als „Thron des Djamshids“, war berühmt für seine Weine und hatte den Ruf, die besten des Mittleren Ostens zu produzieren.

Über „die Erfindung des Weines“ gibt es eine Sage aus der Zeit des persischen Königs Djamshid, der etwa 2500 v. Chr. lebte: Es steht geschrieben, dass ein König seine Trauben im Keller lagerte. Diese gärten nach einiger Zeit und somit begann die Weinkultur. Man dachte zuerst, die Trauben seien von bösen Geistern besessen und vergiftet. Als die Königin von dem Saft dieser Trauben trank, um vor ihrer Migräne in den Selbstmord zu fliehen, wurde sie nicht nur von ihren Kopfschmerzen befreit, sondern auch in eine fröhliche Stimmung versetzt. Somit wurde der Wein als Getränk entdeckt.

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 330. | Syrah Gilusia DOC
– Tenuta Rapitala, Sizilien / Italien | 20,50 |
| 331. | Shiraz Excelsior
– Robertson / Südafrika
Reife Kirsche, Vanille- und Mokkaaromen, mittelkräftig | 20,50 |
| 332. | Syrah La Loya „Gran Reserve“
– Colchagua Valley, Bisquertt / Chile
Brombeere, Kirsche, Pflaume, saftig-würzig, mittelkräftig | 31,00 |
| 333. | Syrah „La Baume“ VdP
– Domaine de la Baume, Languedoc / Frankreich
Ausdrucksstarkes Bouquet aus reifen roten Früchten, Pfefferminze und grünem Pfeffer, am Gaumen rund und fruchtig. | 22,50 |

Sekt und Champagner¹¹ / Sparkling wine and champagne

340.	SCAVI & RAY Prosecco Frizzante	0,1l Glas	3,50
341.	SCAVI & RAY Prosecco Frizzante	0,75l Fl.	20,00
342.	Mumm Dry Sekt	0,75l Fl.	20,00
343. / 344.	Moët & Chandon Champagner	0,375l Fl. / 0,75l Fl.	40,00 / 76,00
345.	Veuve Clicquot Champagner	0,75l Fl.	85,00

Aperitif & Digestif

360.	Martini Rosso ^{3, 11}	5 cl	3,00
361.	Martini Extra Dry ¹¹	5 cl	3,00
362.	Martini Bianco ¹¹	5 cl	3,00
363.	Portwein Tawny ¹¹	5 cl	3,00
364.	Sherry Fino ¹¹	5 cl	3,00
365.	Sherry Medium ¹¹	5 cl	3,00
366.	Campari ^{2, 3}	5 cl	3,00
367.	Aperol ^{2, 3}	5 cl	3,00
368. / 369.	Cynar ^{2, 3}	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
370. / 371.	Pernod ³	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
372. / 373.	Fernet-Branca	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
374. / 375.	Ramazotti	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
376. / 377.	Averna	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
378. / 379.	Jägermeister	2cl / 4cl	3,00 / 5,00

Tequila

390. / 391.	Sauza Tequila Silver	2cl / 4cl	3,00 / 5,50
392. / 393.	Sauza Tequila Gold ³	2cl / 4cl	3,00 / 5,50
394. / 395.	Herradura Tequila Reposado	2cl / 4cl	4,50 / 7,50
396. / 397.	Pueblo Viejo Tequila Añejo	2cl / 4cl	4,50 / 7,50

Brandy & Cognac

400.	Osborne Veterano ³	4cl	4,90
401.	Vecchia Romagna	4cl	5,50
402.	Courvoisier VS	4cl	6,90
403.	Rémy Martin VSOP	4cl	7,90
404.	Hennessy Fine de Cognac	4cl	8,90

Gin

410. / 411.	Gordon's London Dry Gin	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
412. / 413.	Tanqueray London Dry Gin	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
414. / 415.	Bombay Sapphire London Dry Gin	2cl / 4cl	3,50 / 5,90

Rum

440. / 441.	Havana Club Añejo 3 Jahre (light rum)	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
442. / 443.	Havana Club Añejo Especial ₃ (gold rum)	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
444. / 445.	Havana Club Añejo 7 Jahre (dark rum)	2cl / 4cl	4,00 / 6,90
446. / 447.	Myers's Rum (dark rum) ₃	2cl / 4cl	3,00 / 5,00

Whisky / Whiskey

American

460. / 461.	Jim Beam Bourbon	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
462. / 463.	Jack Daniel's Old No.7 ₃	2cl / 4cl	4,00 / 6,50
464. / 465.	Four Roses Bourbon	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
466. / 467.	Wild Turkey 101 Bourbon	2cl / 4cl	4,00 / 6,50
468. / 469.	Rittenhouse Rye	2cl / 4cl	4.50 / 7,90

Scotch

470. / 471.	Ballantine's Finest ₃	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
472. / 473.	Johnnie Walker Red Label ₃	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
474.	Johnnie Walker Black Label ₃	4 cl	6,90
475.	Chivas Regal 12y ₃	4 cl	6,90
476.	Glenfiddich 12y ₃ Single Malt	4 cl	7,50
477.	Glenmorangie 10y ₃ Single Malt	4 cl	7,90
478.	Laphroaig 10y ₃ Single Malt	4 cl	7,90

Irish

480. / 481.	Jameson Irish Blended Whiskey ₃	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
482.	Jameson Black Barrel ₃	4 cl	7,90

Wodka

420. / 421.	Grasovka Bison Grass Wodka	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
422. / 423.	Moskovskaya	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
424. / 425.	Russian Standard	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
426. / 427.	Russian Standard Platinum	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
428. / 429.	Absolut	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
430. / 431.	Smirnoff Red Label	2cl / 4cl	3,00 / 5,00

Schnäpse, Brände & Liköre / Other liquors

490. / 491.	Kirsch ¹¹	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
492. / 493.	Williams Christ Birnenbrand	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
494. / 495.	Calvados	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
496. / 497.	Grappa	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
498. / 499.	Linie Aquavit	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
500. / 501.	Ouzo	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
502. / 503.	Raki	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
504. / 505.	Cachaça	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
506. / 507.	Pisco	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
508. / 509.	Batida de Coco ²⁴	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
510. / 511.	Sambuca	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
512. / 513.	Cointreau	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
514. / 515.	Grand Marnier ₃	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
516. / 517.	Bailey's Irish Cream _{3, 24}	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
518. / 519.	Kahlúa _{3,4} (<i>coffee liqueur</i>)	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
520. / 521.	Amaretto _{3, 25}	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
522. / 523.	Southern Comfort ₃	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
524. / 525.	Absinth ₃	2cl / 4cl	3,50 / 5,90

Flaschenangebot Spirituosen / Liquor bottles

540.	Moskovskaya	0,5 l Fl.	35,00
541.	Russian Standard	0,7 l Fl.	50,00
542.	Russian Standard Platinum	0,7 l Fl.	70,00
543.	Absolut Wodka	0,7 l Fl.	50,00
544.	Smirnoff Red Label	0,7 l Fl.	50,00

Cocktails & Mixed Drinks

Aperitif Drinks

600.	Aperol Spritz (<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>)	6,00
601.	Hugo (<i>Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Frische Minze, Soda</i>)	6,00
602.	Lekir (<i>Weißwein, Crème de Cassis</i>)	6,00
603./4./5.	Campari Soda / Maracuja / Orange	6,00
606.	Diamond Dog (<i>Campari, Wermut trocken, Lime Cordial, O-Saft</i>)	6,00
607.	Negroni (<i>Campari, Dry Gin, Wermut rot</i>)	6,50
608.	Dry Martini (<i>Dry Gin, Wermut trocken</i>)	6,50

Longdrinks

620.	Gin Tonic (<i>Dry Gin, Tonic Water</i>)	6,50
621.	Whiskey Cola (<i>Bourbon Whiskey, Coca Cola</i>)	6,50
622.	Southern Ginger (<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>)	6,50
623.	Mamie Taylor Highball (<i>Scotch Whisky, Ginger Ale</i>)	6,50
624.	Wodka Red Bull (<i>Wodka, Red Bull Energydrink</i>)	6,50
625.	Wodka Lemon (<i>Wodka, Bitter Lemon Tonic</i>)	6,50
626.	Screwdriver (<i>Wodka, O-Saft</i>)	6,50
627.	The Surfer (<i>Cognac, Sprite</i>)	6,50
628.	Cuba Libre (<i>Gold Rum, Coca Cola, Limettensaft</i>)	6,50

Classic Cocktails

640.	Caipirinha (<i>Cachaça, Brauner Zucker, Limette</i>)	7,50
641.	Mojito (<i>White Rum, Frische Minze, Limette, Brauner Zucker, Soda</i>)	7,50
650.	Godfather (<i>Scotch Whisky, Amaretto</i>)	6,50
651.	Black Russian (<i>Wodka, Kahlúa</i>)	6,50
652.	White Russian (<i>Wodka, Kahlúa, Sahne</i>)	6,50
653.	White Cuban (<i>Aged Rum, Kahlúa, Sahne</i>)	7,00
660.	Bloody Mary (<i>Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Meerrettich, Hot Sauce, Worcestershire Sauce, Salz & Pfeffer</i>)	6,50

Classic Cocktails

Special Longdrinks

670.	Wet Cocktail (<i>Cachaça, Mandelsirup, Zimt, Zitronensaft, Ginger Ale</i>)	7,50
671.	Pineapple Fizz (<i>Gold Rum, Ananassaft, Soda, Limettensaft, Rohrzuckersirup</i>)	7,50
672.	Long Island Iced Tea (<i>Tequila Blanco, White Rum, Dry Gin, Wodka, Coca Cola, Zitronensaft, Rohrzuckersirup</i>)	7,50
673.	Singapore Sling (<i>Dry Gin, Cherry Brandy, Averna Amaro, Triple Sec, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Angostura Bitters, Soda</i>)	7,50
674.	Latin Lover (<i>Cachaça, Tequila Blanco, White Rum, Galliano, Zitronensaft, Lime Cordial, Ananassaft, Angostura Bitters</i>)	7,50
675.	Sex on the Beach (<i>Wodka, Pfirsich-Likör, Cranberry-Nektar, O-Saft, Ananassaft, Maracuja-Nektar., Grenadine, Zitronensaft</i>)	7,50
676.	Blue Hawaii (<i>White Rum, Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Limettensaft, Rohrzuckersirup</i>)	7,50
677.	Fish House Punch (<i>Cognac, Gold Rum, Pfirsich-Likör, Kalter Schwarzer Tee, Zitronensaft, Rohrzuckersirup</i>)	8,00

Straight-Up Sippers

690.	Gimlet (<i>Dry Gin, Lime Cordial, Limettensaft</i>)	7,50
691.	Cosmopolitan (<i>Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberry-Nektar</i>)	7,50
692.	Blood & Sand (<i>Scotch Whisky, Wermut rot, Cherry Brandy, O-Saft</i>)	7,50
693.	Olympic (<i>Grand Marnier, Cognac, O-Saft</i>)	8,00
694.	Between the Sheets (<i>White Rum, Cognac, Triple Sec, Zitronensaft, Rohrzuckersirup</i>)	7,50
695.	I'll Take Manhattan (Sweet) (<i>Bourbon Whiskey, Wermut rot, Cherry Brandy, Angostura Bitters</i>)	7,50
696.	Manhattan Transfer (Dry) (<i>Rye Whisky, Wermut trocken, Ramazzotti Amaro</i>)	8,00

Sours

710.	Pisco Sour (<i>Pisco, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Eiklar, Angostura Bitters</i>)	7,50
711.	Whiskey Sour (<i>Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiklar, Angostura Bitters</i>)	7,50
712.	New York Sour (<i>Bourbon Whiskey, Rotwein, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiklar, Angostura Bitters</i>)	7,50
713.	Grand Sour (<i>Grand Marnier, O-Saft, Zitronensaft, Eiklar</i>)	7,50
714.	Cognac Elder Sour (<i>Cognac, Calvados, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Eiklar</i>)	8,00

House Cocktails

730.	Saray Gin Tonic (Dry Gin, Tonic Water, Rosenwasser, Maraschino-Likör, Safran)	7,00
731.	Saray Punch (Dark Rum, Gold Rum, Rosenwasser, Safran, Kalter Schwarzer Tee, Limettensaft, Rohrzuckersirup)	7,50
732.	Saray Apple Pie (Gold Rum, Wermut trocken, Averna Amaro, Apfelsaft, Limettensaft, Zimt)	7,50
733.	Saray Margarita (Frozen) (Tequila Reposado, Triple Sec, Rosenwasser, Safran, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Mandelsirup)	7,50
734.	Saray Glühwein (Hot) (Tawny Port, Shiraz Rotwein, Safran, O-Saft, Cranberry-Nektar, Chai Spice-Sirup, Heißes Wasser, Gewürze)	6,50
735.	Saray Hot Toddy (Hot) (Scotch Whisky, Zitronensaft, Chai Spice-Sirup, Heißer Schwarzer Tee)	6,50

Rum Cocktails

750.	Mai Tai Classic (Aged Rum, White Rum, Triple Sec, Limettensaft, Mandelsirup, Rohrzuckersirup)	8,00
751.	Hurricane (Dark Rum, White Rum, Galliano, Maracujasirup, Ananassaft, O-Saft, Maracuja-Nektar, Limettensaft, Angostura Bitters)	8,00
752.	Zombie (Overproof Rum, Dark Rum, Gold Rum, White Rum, Limettensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujasirup, Angostura Bitters)	8,00
753.	Nelson's Blood (Aged Rum, Gold Rum, Dark Overproof Rum, Cranberry-Nektar, O-Saft, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Grenadine, Angostura Bitters)	8,00
754.	Jungle Bird (Dark Rum, Campari, Ananassaft, Limettensaft, Rohrzuckersirup)	7,50
755.	Missionary's Downfall (White Rum, Pfirsich-Likör, Frische Minze, Ananassaft, Limettensaft, Rohrzuckersirup)	7,50
756.	Bossa Nova (White Rum, Apricot Brandy, Galliano, Apfelsaft, Limettensaft)	7,50
757.	Daiquiri (Straight Up) (White Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Maraschino-Likör)	7,50
758.	Daiquiri (Frozen) (White Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Maraschino-Likör)	7,50
759.	Strawberry Daiquiri (Frozen) (White Rum, Erdbeeren, Limettensaft, Erdbeersirup, Maraschino-Likör)	7,50
760.	Pineapple Daiquiri (Frozen) (White Rum, Ananas, Limettensaft, Ananassirup)	7,50
761.	Aku Aku (Frozen) (White Rum, Frische Minze, Pfirsichlikör, Ananassaft, Limettensaft, Rohrzuckersirup)	7,50

Tequila Cocktails

780.	Tequila Sunrise <i>(Tequila Blanco, Triple Sec, O-Saft, Limettensaft, Crème de Cassis, Grenadine)</i>	7,50
781.	Nautilus <i>(Tequila Blanco, Cranberry-Nektar, Limettensaft, Rohrzuckersirup)</i>	7,50
782.	Tiki Margaria <i>(Tequila Reposado, Limettensaft, Mandelsirup)</i>	7,50
783.	Margarita (on-the-rocks) <i>(Tequila Blanco, Triple Sec, Limettensaft, Rohrzuckersirup)</i>	7,50
784.	Margarita (Frozen) <i>(Tequila Blanco, Triple Sec, Limettensaft, Rohrzuckersirup)</i>	7,50
785.	Strawberry Margarita (Frozen) <i>(Tequila Blanco, Triple Sec, Erdbeeren, Limettensaft, Erdbeersirup)</i>	7,50

Coladas

800.	Piña Colada (Frozen) <i>(White Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup, Sahne)</i>	7,50
801.	Banana Colada (Frozen) <i>(White Rum, Bananen-Nektar, Kokossirup, Sahne)</i>	7,50
802.	Mexican Colada (Frozen) <i>(Tequila Blanco, Kahlúa, Ananassaft, Limettensaft, Kokossirup, Sahne)</i>	7,50
803.	Flying Kangaroo (Frozen) <i>(White Rum, Wodka, Galliano, O-Saft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne)</i>	7,50
804.	Swimming Pool <i>(White Rum, Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Limettensaft, Kokossirup, Sahne)</i>	7,50

Non-Alcoholic Cocktails, Milkshakes & Mixed Drinks

Cocktails & Mixed Drinks

820.	Virgin Mojito (Frische Minze, Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale)	6,00
821.	Mint Limeade (Frische Minze, Limettensaft, Apfelsaft, Rohrzuckersirup, Sprite)	5,50
822.	Pussyfoot (Frische Minze, Orangensaft, Limettensaft, Zitronensaft, Eigelb, Safran, Grenadine)	6,00
823.	Hugs on the Beach (Cranberry-Nektar, O-Saft, Ananassaft, Maracuja-Nektar, Pfirsichsirup, Grenadine, Zitronensaft)	6,00
824.	Homemade Iced Tea (Schwarzer Tee, Frische Minze, Limette, Zitrone, Pfirsichsirup)	5,50
825.	Strawberry Slush (Frozen) (Erdbeeren, Zitronensaft, Cranberry-Nektar, Erdbeersirup, Maraschino-Sirup, Grenadine)	6,00
829.	Virgin Mary (Tomatensaft, Zitronensaft, Meerrettich, Hot Sauce, Worcestershire Sauce, Salz & Pfeffer)	5,50

Coladas

830.	Coconut Lips (O-Saft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine)	6,00
831.	Virgin Piña Colada (Ananassaft, Kokossirup, Sahne)	6,00
832.	Virgin Banana Colada (Bananen-Nektar, Kokossirup, Sahne)	6,00
833.	Virgin Swimming Pool (Ananassaft, Limettensaft, Kokossirup, Sahne, Blue Curaçao Sirup)	6,00

Milkshakes & Co.

850.	Eiskaffee (mit Kugel Eis)	6,00
851.	Iced Coffee	5,00
852.	Safran-Eiscreme Milkshake	6,00
853.	Dattel-Eiscreme Milkshake	6,00

Zusatzstoffe & Allergene: / Additives & Allergens:

Lebensmittel enthalten...

1. künstliche Süßstoffe,
2. Chinin,
3. Lebensmittelfarbstoffe (z. B. Karamell),
4. Koffein,
5. Taurin,
6. Antioxidationsmittel,
7. Phosphat,
8. Milcheiweiß,
9. Konservierungsstoffe,
10. gewachstes Obst o. Gemüse,
11. Schwefeldioxid/Sulfite,
12. geschwärzte Oliven,
13. eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam),
14. Geschmacksverstärker,
15. gekochter Vorderschinken, Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt,
16. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse,
17. Sellerie/-erzeugnisse,
18. Krebstiere/-erzeugnisse,
19. Lupine/-erzeugnisse,
20. Sesam/-erzeugnisse,
21. Fisch/-erzeugnisse,
22. Senf/-erzeugnisse,
23. Erdnüsse/-erzeugnisse,
24. Milch/-erzeugnisse,
25. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse,
26. Eier/-erzeugnisse,
27. Weichtiere/-erzeugnisse,
28. Soja/-erzeugnisse.

Foodstuffs contain...

1. Artificial sweeteners,
2. Quinine,
3. Food coloring (e. g. caramel),
4. Caffeine,
5. Taurine,
6. Antioxidants,
7. Phosphate,
8. Dairy protein,
9. Preservatives,
10. waxed,
11. sulphur dioxide / sulphites,
12. blackened olives,
13. A source of phenylalanine (e. g. aspartame),
14. Flavor enhancers,
15. Reformed ham,
16. Gluten,
17. Celery,
18. Crustaceans,
19. Lupines,
20. Sesame,
21. Fish,
22. Mustard seeds,
23. Peanuts,
24. Dairy,
25. Nuts,
26. Eggs,
27. Molluscs,
28. Soy.