

# Al Mundo

---

C A F E - R E S T A U R A N T - B A R

---

Genießen Sie jeden Sonntag sowie an allen Feiertagen unsere liebevoll, zubereiteten Frühstücks-Teller-Variationen mit handgemachten Brötchensorten. Immer von 10 bis 14 Uhr.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag  
16:00 – 00:00 Uhr

Sonn- & Feiertage  
10:00 – 00:00 Uhr

Unsere Küche ist für Sie bis 23 Uhr geöffnet

Folgen Sie uns auf Instagram

 [almundoberlin](https://www.instagram.com/almundoberlin)

---

Sie haben jetzt auch die Möglichkeit über Lieferando unsere Speisen nach Hause liefern zu lassen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mitten im schönen Charlottenburg.  
Das Leben genießen & den stressigen Alltag  
einfach vergessen.

Restaurant **AL MUNDO** ein Ort, an dem wir mediterranen  
Lebensstil & Lebensfreude vermitteln wollen.  
Ein Ort, an dem Sie mit allen Sinnen genießen können.

Als Café - Bar- Restaurant bieten wir Ihnen stets  
Frisches & Abwechslungsreiches aus der Küche, außerdem perfekt  
zubereitete & erfrischende Cocktails von der Bar.

Weil wir die Individualität unserer Gäste schätzen, arbeiten wir  
für Sie eine ständig wechselnde Wochenkarte aus.

Für Festlichkeiten, oder besondere Anlässe steht Ihnen  
ein separater Kaminraum zur Verfügung.  
Reservierungen dafür nehmen wir gerne entgegen.

Alle Preise in Euro & inklusive Mehrwertsteuer

---

1. Farbstoff  
2. Konservierungsstoffe  
3. Koffein  
4. Chinin

5. Taurin  
6. Süßungsmittel  
7. Phenylalaninquelle  
8. Antioxidationsmittel

9. Säuerungsmittel  
10. Verdickungsmittel  
11. Geschmacksverstärker  
12. Sulfite

A. Gluten  
C. Eier  
D. Fisch  
E. Erdnüsse

F. Sojabohnen  
G. Milch  
H. Schalenfrüchte  
L. Sellerie

M. Senf  
N. Sesamsamen  
O. Schwefeldioxide  
P. Lupinen

# FRÜHSTÜCK

Sonntags sowie an allen Feiertagen von 10 bis 14 Uhr

## RÜHREIVARIATIONEN <sup>C,G</sup>

Rührei (besteht aus drei Eiern) serviert mit Brötchen & Butter

|   |      |
|---|------|
| Rührei Natur  | 4,80 |
| Rührei Kräuter  | 5,20 |
| Rührei Cheese mit Kräutern & Tomaten                                    | 5,50 |
| Rührei Sujuc mit Kräutern, Kartoffeln & Tomaten                         | 6,00 |
| Rührei Lachs mit Kräutern mit sahnigem Meerrettich                      | 6,00 |
| Rührei Bauer mit Kräutern, Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzgurken & Tomaten | 6,00 |

## FITNESS FRÜHSTÜCK <sup>C,G,H</sup>

6,00

Naturjoghurt mit Obst, Mandeln & Bio-Müsli, Honig, Frischkäse und **wahlweise Hähnchenbrust oder Käse**, serviert mit zwei dunklen Brötchen & frisch gepresster Orangensaft (0,1l)

## LACHS FRÜHSTÜCK <sup>C,A,O</sup>

6,00

Vier Scheiben Räucherlachs mit einem Hauch gemahlenem Pfeffermix & Kräutern, sahnigem Meerrettich & Oliven serviert mit zwei verschiedenen Brötchen & Butter

## FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK <sup>C,G,H</sup>

6,80

Drei warme Mini Butter-Croissants (französischer Art), ein Brötchen serviert mit zwei verschiedenen Marmeladensorten, Schälchen süßer Quark, franz. Weichkäse, würziger Schnittkäse & Butter

## KLEINES SINGLE FRÜHSTÜCK <sup>G,C</sup>

7,50

**auch wahlweise nur Käse bzw. Wurst möglich**

Ital. Salami, ital. Mortadella, Hähnchenbrust, Serranoschinken, Ziegenkäse, franz. Brie, würziger Schnittkäse, Kräuterfrischkäse, Konfitüre & Obst serviert mit einem gekochten Ei, zwei verschiedenen Brötchensorten & Butter

## DAS GENIESSER FRÜHSTÜCK AL MUNDO <sup>C, G,H,D</sup>

Vollmundiger Schnittkäse, würziger Schnittkäse, frz. Weichkäse, Kräuterfrischkäse, milder Ziegenkäse, ital. Salami, ital. Mortadella, Hähnchenbrust, luftgetrockneter spanischer Serranoschinken, eine Scheibe Räucherlachs, Konfitüre, Schälchen Eiweißschock, gekochtes Ei, zwei Brötchen & Mini-Croissants sowie wahlweise ein Glas Prosecco (0,1l) oder frisch gepresster Orangensaft (0,1l)

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Für eine Person   | 9,80  |
| Für zwei Personen | 18,00 |

---

## SÜSSE SÜNDE

---

**CRÊPE EIFFEL** <sup>C,G,H</sup> **4,00**

Eierkuchen garniert mit einem Obstbouquet & Mandeln

**wahlweise** verfeinert mit einer Karamell-Sauce oder Apfelmus mit Puderzucker

**EIWEIßSCHOCK (QUARKSPEISE)** <sup>C,G,H</sup> **5,00**

Bestehend aus cremig verrührtem Magerquark, Schmand, Zimt, Vanille & Honig  
garniert mit frischem Obst & Mandeln

---

## BRUNCH

---

ab 11:30 bis 14 Uhr

**SALMON PUFFER** <sup>A,C,D,G</sup> **8,50**

Zwei Kartoffelpuffer belegt mit Avocado-Creme, Salatblatt, Tomaten & Räucherlachs  
serviert mit Sahnemeerrettich & Salatbouquet

**BRUNCH FRÜHSTÜCK** <sup>O,H,G,C,A,M</sup>

Bestehend aus Blätterteigröllchen gefüllt mit Rindergehacktem, gebackenem milden Ziegenkäse mit  
getrockneten Pflaumen & Mandeln, Avocado-Creme, Oliven mit marinierter Hähnchenbrust, zwei ital.  
Wurstsorten, vollmundiger Schnittkäse, Marmelade, Butter, zwei Brötchen & Hausbrot serviert mit  
einem Glas Prosecco (0,1l) oder frisch gepresstem Orangensaft (0,1l)

Für eine Person **11,50**      Für zwei Personen **21,00**

### SAFT

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l **2,80**

### EXTRAS

Marmelade **0,60**

Nutella <sup>C,G,H</sup> **0,60**

Brötchen **0,80**

Freiland-Ei **1,00**

Zwei Mini Croissants <sup>C,G</sup> **1,00**

Brotkorb (verschiedene Brotsorten) <sup>C,G,H,A</sup> **2,50**

---

Da wir jedes einzelne Frühstück frisch zubereiten, viel Freude und Liebe  
hineinstecken, kann es manchmal ein bisschen länger dauern.

Wir bitten um Ihr Verständnis und wünschen einen genussvollen Appetit

Ihr **AL MUNDO** Team

---

## VORSPEISEN-MEZZEN

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Jede Mezze (serviert mit Hausbrot) | 4,90  |
| Drei ausgewählte Mezen             | 13,50 |

### HAPPY HOUR AUF MEZZEN

Täglich von 20:30 Uhr bis 22:30 Uhr

|  |       |
|--|-------|
| Drei ausgewählte Mezen                 | 11,50 |
| Drei ausgewählte Mezen inkl. 0,5l Wein | 20,00 |

zur Auswahl: Bons Ventos, Mesa oder  
Flamand Rosé

#### BABA GHANOUSH <sup>N</sup>

gegrillte und pürierte Auberginen verrührt mit feiner Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl, garniert mit gerösteten Zwiebeln

#### HOMMUS <sup>N, H</sup>

pürierte Kichererbsen verrührt mit feiner Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl

#### HALLOUMIWÜRFEL <sup>G</sup>

gebratener Halloumikäse (Käse aus Kuh-, Ziegen- & Schafmilch) mit Cherry Tomaten in Zitronen-Kräuter-Knoblauch

#### GAMBA GAMBA <sup>D, O</sup>

gebratene Kleingarnelen mit Zucchini, Tomate & Zwiebeln in Weißwein-Hummer-Knoblauch

#### AVOCADO-CREME PASTE

Avocado-Creme mit klein gehackten Paprika (leicht pikant)

#### ROSTO <sup>H, L, M, O</sup>

Hackbällchen mit Kartoffeln & Zwiebeln in Koriander-Tomaten-Salsa

#### BESOFFENE MERGUEZ <sup>E, O</sup>

gebratene Merguez (Lamm-Würstchen) mit Champignons, Mandeln & Cherry Tomaten in Honig-Balsamico-Rotwein

#### RÖLLCHEN ARABIA <sup>A, C, H</sup>

Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Rindergehacktem, Zwiebeln, Paprika dazu Joghurt-Knoblauch-Dip

#### POTATOE HARRISA <sup>C, G, M</sup>

würzige Kartoffelspalten mit einem hausgemachten Aioli

#### TOSTADA AGLIO <sup>A, C, G</sup>

Vier warme Knoblauch-Thymian-Baguette-scheiben verfeinert mit Olivenöl & leicht gemahlenem Pfeffer

#### FALAFEL MANTEL <sup>A, C, H, N</sup>

Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Falafel dazu Sesam-Joghurt-Dip

#### PIMIENTOS DE PADRON

In Olivenöl, Knoblauch & Chili gebratene Minipaprika garniert mit grob gemahlenem Meersalz

#### MANCHEGO KÄSE <sup>G</sup>

Spanischer Schafskäse garniert mit Oliven & Mandeln

#### SÜSSE ZIEGE <sup>E, G, H</sup>

milder Ziegenkäse mit getrockneten Pflaumen, gerösteten Mandeln & einem Hauch Thymian-Honig

#### OLIVIA <sup>G</sup>

auch vegetarisch möglich • gebratene Paprika, Zwiebeln, Oliven & Shishtawuk (marinierte Hähnchenbrust nach orientalischer Art) in Zitronen – Knoblauch & Parmesan

---

## SUPPEN

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>ORANGEN-MANGO-INGWER SUPPE</b> <sup>L,G,A</sup><br>mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Karotten                | 5,20  |
| <b>GEMÜSE-TOMATEN SUPPE</b> <sup>L,O,H</sup><br>würzige Tomaten-Gemüse-Suppe                                    | 5,50  |
| <b>SUPPE À LA GAMBA</b> <sup>A,D,L,O</sup><br>Würzige Weißwein-Hummer-Knoblauchsuppe mit Kleingarnelen & Gemüse | 6,00€ |

---

## SALATE

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>GROSSER GEMISCHTER SALAT À LA PADRON</b> <sup>G,L</sup><br>Gemischter Salat mit Joghurt-Kräuter-Dressing garniert mit gebratenen Minipaprika, Zwiebeln & Tomate   | 7,50€ |
| <b>SALAT ORIENT</b> <sup>G,E</sup><br>großer gemischter Salat mit gebratenem orientalischem Grillkäse, Cherry Tomaten, Karotten, Paprika & gerösteten Mandeln verfeinert mit getrockneter Minze, Olivenöl & Zitrone, serviert mit Joghurt-Kräuter-Dressing | 9,00  |
| <b>SALAT APOLLO</b> <sup>M</sup><br>großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln & Cherry Tomaten serviert mit Curry-Senf Dressing   | 9,00  |
| <b>SALAT KARIBIK</b> <sup>M</sup><br>großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate & frischen Mango-Stücken, serviert mit Curry-Senf Dressing   | 9,00  |
| <b>SALAT GINGER</b> <sup>O,G</sup><br>großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate & frischen Melonen-Stücken, gelöscht in Honig-Weißwein-Ingwer, serviert mit Curry-Senf Dressing   | 9,20  |
| <b>SALAT MIDDLE EAST</b> <sup>G,E,O,M,H</sup><br>großer gemischter Salat mit gebratenen Kafta, Zwiebeln, Tomate, getrockneten Pflaumen, gerösteten Mandeln & mildem Ziegenkäse, serviert mit Curry-Senf Dressing   | 9,50  |
| <b>SALAT SEASIDE</b> <sup>D,M,O</sup><br>großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken, Kleingarnelen, Tomaten & Zwiebeln, serviert mit Curry-Senf Dressing  | 9,90  |

---

## ENCHILADA & FAJITA

---

### ENCHILADA VEGETARIA <sup>A,G,H,L,O</sup> 10,00

Tortilla gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream

### ENCHILADA CHAMPIGNONS <sup>G,H,L,O</sup> 10,00

Tortilla gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Tomate, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream

### ENCHILADA DE POLLO <sup>A,G,H,L,O</sup> 11,00

Tortilla gefüllt mit Hähnchenstreifen, verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream

### ENCHILADA ARABIA <sup>A,G,H,L,O</sup> 11,80

Tortilla gefüllt mit Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem), verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour-Cream & Avocado-Cream

### FAJITA VEGETARIA <sup>H,L,O,G</sup> 12,00

Gebratenes Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot

### FAJITA DE POLLO <sup>H,L,O,G</sup> 13,80

Gebratene Hähnchenstreifen mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot

### FAJITA TRIFFT ORIENT <sup>A,G,P,L,C,H</sup> 13,80

Kafta & Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem) mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot

### FAJITA LAMB <sup>A,G,P,L,C,H</sup> 15,50

Lammfleisch aus Haxe mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce, serviert in einer heißen Gußeisenpfanne dazu Sour-Cream, Avocado-Cream & Tortilla-Brot

---

## FINGER FOOD

---

### CHICKEN WINGS <sup>A,L,G</sup> 8,50

Vier Stück pikante Chicken Wings, dazu eine Schale würzige Kartoffelspalten serviert mit Avocado Dip & Sour-Cream

### NACKTER CHEESE BURGER <sup>A,L,M,G</sup> 8,90

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse auf gebratenen Zwiebeln, Tomaten, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup (**ohne Burgerbrot**)

### CHEESE BURGER <sup>A,L,M,G</sup> 8,70

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

### ORIENT SPICY BURGER <sup>A,L,M,G</sup> 9,00

100% Rinderfleisch (180gr) mit Käse, Kichererbsencreme & Chili, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

### HALLOUMI BURGER <sup>A,L,M,G</sup> 8,80

belegt mit Avocadocreme, gebratenem Grillkäse & Zucchini, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

### ANGEBOT 2,70

Auf Wunsch kann zum Finger Food ein kleiner gemischter Salat bestellt werden.

## HAUPTGERICHTE

|  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>FRANZÖSISCHE PUTENLEBER PFANNE</b> <sup>L,E,O</sup><br>Putenleberstreifen mit Prinzessbohnen, Karotten, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in einer Thymian-Rotwein Sauce, serviert mit Kartoffelspalten  | <b>12,00</b> | <b>ORIENT TELLER</b> <sup>L,O,H</sup><br>Kafta (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem) & Sujuk (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), auf einem Gemüsebett mit Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Kräuter Sauce, zubereitet nach mediterraner Art, serviert mit Knoblauch-Joghurt-Dip & Reis | <b>15,80</b> |
| <b>POLLO CALVADOS</b> <sup>M,L,O</sup><br>Gegrillte Hähnchenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben, Zucchini, Zwiebeln, Karotten & Tomaten in einer Weißwein Honig-Ingwer Sauce, serviert mit Reis  | <b>14,80</b> | <b>BUFFALO-KALBS-SPIESS</b> <sup>L, M, O, G</sup><br>Besteht aus Rind & Kalb auf gebratenen Prinzessbohnen, Karotten, Zwiebeln & Tomaten in einer Honig-Senf Sauce dazu geriebener Manchego & Kartoffelspalten  | <b>17,00</b> |
| <b>POLLO PFANNE MEDITERRAN</b> <sup>L,G,H,O</sup><br>auch vegetarisch möglich • Gegrillte Hähnchenmedaillons auf Gemüse & gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Tomaten-Kräuter Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne dazu Manchego Käse & Oliven | <b>15,00</b> | <b>GESCHMORTE LAMMHAXE</b> <sup>L, M, O</sup><br>Neuseeländische Lammhaxe auf gebratenen Pellkartoffeln, Prinzessbohnen, Zwiebeln, Karotten & Tomaten in eigener Rotwein-Thymian-Sauce  | <b>18,00</b> |
| <b>ZÜRICHER</b> <sup>A,G,C,L,M,O</sup><br>Zwei panierte Kalbsschnitzel auf gebratenen Champignons, Zwiebeln & Tomaten in einer grünen Pfeffer-Weißwein-Kräuter-Sauce, serviert mit Kartoffelspalten  | <b>14,80</b> | <b>AL MUNDO GRILL</b> <sup>L, G, H</sup><br>Vier verschiedene Fleisch-Variationen bestehend aus Rinder-Kalbs-Spieß ( <b>Rind: arg. Herkunft</b> ), Kafta & Hähnchenbrust auf gebratenem Gemüse in einer grünen Pfeffer-Tomaten-Sauce serviert mit Avocado Dip & Kartoffelspalten  |              |
| <b>SALMON PFANNE</b> <sup>D,L</sup><br>Lachsstücke, Kleingarnelen mit Gemüse & gebratenen Kräuter-Pellkartoffeln in einer Weißwein-Hummer-Knoblauch-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne  | <b>16,00</b> | Für eine Person   | <b>18,00</b> |
|  |              | Für zwei Personen   | <b>29,50</b> |

## UNSERE SPECIALS

Freitag bis Sonntag und an Feiertagen, sowie für Vorbestellungen

|  |              |
|--|--------------|
| <b>AL TORORO</b> <sup>L,M,G,O</sup><br>Gegrilltes Black Tiger Angus Entre-Côtes (argentinische Herkunft), auf gebratenen Minipaprika, Tomate & Zwiebeln in Zitronen-Knoblauch-Parmesan, serviert mit Kartoffelspalten, Harissa & Aioli-Dip   | <b>19,00</b> |
| <b>FAJITA SURF &amp; TURF</b> <sup>O,L,D</sup><br>Gegrilltes Black Tiger Angus Entre-Côtes (argentinische Herkunft), auf gebratenen Kleingarnelen mit verschiedenem Gemüse in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Kartoffelspalten, Avocado-Creme & Sour Cream | <b>19,50</b> |



---

## PASTA

---

|  |              |
|--|--------------|
| <b>PENNE DIJON-KAFTA</b> <small>E,G,L,M,O</small>  | <b>9,80</b>  |
| auch vegetarisch möglich • mit Kaftastreifen, Prinzessbohnen, Karotte, Tomate & Mandeln in einer Honig-Senf Sauce garniert mit geriebenem Manchego Käse  |              |
| <b>PENNE ARABIA</b> <small>L,O,G,H</small>   | <b>9,80</b>  |
| auch vegetarisch möglich • mit Sujuc (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), & Gemüse in einer Tomaten-Kräuter Sauce  |              |
| <b>PENNE SHISHTAWUK</b> <small>L,G,O,A</small>   | <b>10,00</b> |
| auch vegetarisch möglich • gegrillte Hähnchenmedaillons nach orientalischer Art mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in Zitronen-Knoblauch, garniert mit fein geriebenem Parmesan |              |
| <b>PENNE AVOCADO</b> <small>G,L,H,O</small>  | <b>9,80</b>  |
| mit Gemüse in einer Avocado-Creme-Cheese-Sauce, garniert mit Oliven & Kräutern   |              |

---

## KINDERGERICHTE

---

|  |             |
|--|-------------|
| <b>CRÊPE</b> mit Apfelmus <small>C,G,6</small>                             | <b>4,00</b> |
| <b>PENNE</b> in Tomaten-Sauce mit Parmesan <small>C,G</small>              | <b>4,50</b> |
| <b>PENNE</b> mit Merguez Würstchen in Tomaten-Sauce <small>C,E</small>     | <b>6,00</b> |
| <b>KINDERSCHNITZEL</b> vom Kalb mit Pommes Frites <small>C,G,A,M,L</small> | <b>6,00</b> |

---

## EXTRAS

---

|  |             |  |             |
|--|-------------|--|-------------|
| <b>Schälchen Jalapenos</b>                                 | <b>0,60</b> | <b>3 Tortilla Brote</b> <small>A, C, G</small>                                       | <b>1,00</b> |
| <b>je Dip</b><br>Sour-Cream, Chili Paste,<br>Avocado-Cream | <b>0,70</b> | <b>je Beilage</b><br>Reis, Kräuter-Pellkartoffeln,<br>Country Potatoes, Steak Pommes | <b>3,00</b> |

---

## DESSERT

---

|   |             |
|---|-------------|
| <b>CRÊPE DE LA CANNELLE</b> <small>G,C,E,O,1,2,6</small>  | <b>6,00</b> |
| Crêpe garniert mit karamellisiertem Meersalzmandeln & Apfelwürfeln, serviert mit einer von Zimt umhüllten Vanille-Eis-Kugel                       |             |
| <b>MOUSSE AU CHOCOLAT TRIFFT HIMBEERPARFAIT</b> <small>O,C,G,6,2</small>  | <b>6,50</b> |
| Hausgemachte Mousse au Chocolat aus Zartbitter Mokka-Schokolade trifft Himbeerparfait mit Schokostreuseln & Minze                                 |             |
| <b>TARTUFO NUSS</b> <small>G,C,E,O,6,2</small>  | <b>6,90</b> |
| Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnuss & Baiserstücken, dazu Obstwürfel in Mokka-Creme |             |
| <b>MANGO-MINZE PARFAIT</b> <small>G,C,O,6</small>   | <b>5,50</b> |
| Hausgemachtes Mousse-Eis mit Mango, Minze & einem Hauch Chilischoten an Himbeersauce  |             |
| <b>DREIERLEI</b> <small>O,C,G,2,6</small>   | <b>9,00</b> |
| Bestehend aus Mousse au Chocolat, Himbeerparfait & Nuss Tartufo   |             |

### EMPFEHLUNG

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Digestif.

Wählen Sie zwischen  
**Rum, Obstbrand, Grappa, Spirituosen,  
Whiskey oder Cognac**

## WARME GETRÄNKE

für alle Kaffeesorten verwenden wir  
hochwertige ital. Espresso-Kaffeebohnen

|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| Espresso <sup>2</sup>                           | 1,90 | Milchkaffeeschale <sup>2</sup>         | 4,60 |
| Espresso Macchiato <sup>2</sup> mit Milchschaum | 2,00 | Latte Macchiato <sup>2</sup>           | 3,50 |
| Doppelter Espresso <sup>2</sup>                 | 2,60 | Heiße dunkle Schokolade                | 3,30 |
| Cafe Crema <sup>2</sup>                         | 2,30 | Schoko Mocca <sup>2</sup> mit Espresso | 3,80 |
| Cappuccino <sup>2</sup>                         | 2,80 | Chai Latte <sup>2</sup>                | 3,50 |
| Milchkaffee <sup>2</sup>                        | 2,90 |  |      |

## FRISCHE TEESORTEN

Unsere frischen Teesorten werden  
im Glas serviert

|  |      |
|--|------|
| <b>Frischer Pfefferminz Tee</b><br>mit frischen Pfefferminzblättern  | 3,70 |
| <b>Frischer Ingwer Tee</b><br>mit frischem Ingwer & Honig  | 3,70 |
| <b>Frischer Minze-Thymian-<br/>Ingwer Tee</b><br>mit frischen Pfefferminzblättern,<br>Thymianzweig & Ingwer                                  | 3,80 |
| <b>Frischer Pfefferminz Tee<br/>nach orientalischer Art</b><br>mit frischen Pfefferminzblättern & einem Hauch<br>orientalischen Rosenwassers | 3,80 |

## EILLES • LOSER TEE

Unsere losen Teesorten werden  
in Kännchen serviert

|  |      |
|--|------|
| <b>Earl Grey</b> (Schwarzer Tee)<br>Loser, schwarzer Blatt-Tee in hochwertiger<br>Qualität. Ceylon-Darjeeling-China-Blattmisch-<br>ung mit dem pikanten Aromaöl der<br>Bergamottfrüchte. | 3,60 |
| <b>Assam</b> (Schwarzer Tee)<br>Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität.<br>Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen<br>mit einem malzigen Aroma.  | 3,60 |
| <b>Grüner Tee</b><br>Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität.<br>Tee aus Mittelasien mit weichem Aroma<br>und süß-herber Note.  | 3,60 |
| <b>Früchte Tee</b><br>Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität.<br>Früchtemischung mit Hibiskusblüten, Apfel-<br>stücken, Hagebutten- & Zitronenschalen<br>& Aprikosen- Pfirsich-Aroma.  | 3,60 |
| <b>Kräutergarten</b><br>Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität.<br>Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras,<br>Rotbusch, Minze & Süßholz, mit einem<br>würzig-süßem Aroma.          | 3,60 |

## WASSER

|  |        |             |
|--|--------|-------------|
| <b>Stilles Wasser</b><br>(Coralba, Italien, Flasche)       | 0,25l  | <b>2,00</b> |
| <b>Flasche ital. Coralba Wasser</b><br>(Naturell / Medium) | 0,75l* | <b>5,70</b> |
| <b>Mineralwasser</b><br>(Adello mit Kohlensäure)           | 0,2l*  | <b>1,60</b> |
|  | 0,4l   | <b>3,00</b> |

## SOFTDRINKS

|                                     |       |             |
|-------------------------------------|-------|-------------|
| <b>Coca Cola</b> <sup>1,3,6,8</sup> | 0,2l* | <b>2,70</b> |
| <b>Cola Zero</b> <sup>1,3,6,8</sup> | 0,2l* | <b>2,70</b> |
| <b>Fanta</b> <sup>2,6</sup>         | 0,2l* | <b>2,70</b> |
| <b>Sprite</b> <sup>2,6</sup>        | 0,2l* | <b>2,20</b> |

\*entspricht einer Flasche

## SÄFTE & NEKTAR

Säfte auch als Schorle erhältlich

Wir beziehen unsere regionalen Säfte von der Marke Bauer Fruchtsaft

|                              |             |             |                                 |             |             |
|------------------------------|-------------|-------------|---------------------------------|-------------|-------------|
|                              | 0,25l       | 0,4l        |                                 | 0,25l       | 0,4l        |
| <b>Apfelsaft</b> (naturtrüb) | <b>2,40</b> | <b>3,80</b> | <b>Rhabarber</b> (Nektar)       | <b>2,70</b> | <b>3,80</b> |
| <b>Orangensaft</b>           | <b>2,40</b> | <b>3,80</b> | <b>Traubensaft</b> (Direktsaft) | <b>2,70</b> | <b>3,80</b> |
| <b>Maracuja</b> (Nektar)     | <b>2,70</b> | <b>3,80</b> | <b>(Mediterran Merlot)</b>      |             |             |

## CUCUMIS & THOMAS HENRY

|   |             |  |             |
|---|-------------|--|-------------|
| <b>Kräuter Limonade</b> Cucumis<br>Flasche 0,33l      | <b>3,60</b> | <b>Ultimate Grapefruit</b> Thomas Henry <sup>4,9</sup><br>Flasche 0,2l | <b>2,80</b> |
| <b>Lavendellimonade</b> Cucumis mit<br>frischer Minze | <b>3,60</b> | <b>Tonic Water</b> Thomas Henry <sup>4,11</sup><br>Flasche 0,2l        | <b>2,80</b> |
| <b>Gurken Limonade</b> Cucumis<br>Flasche 0,33l       | <b>3,60</b> | <b>Ginger Ale</b> Thomas Henry <sup>1</sup><br>Flasche 0,2l            | <b>2,80</b> |

## FRUCHTIG & SPRITZIG

|   |             |  |             |
|---|-------------|--|-------------|
| <b>Wein Spritz</b><br>0,1l Weißwein, 0,1l Mineralwasser               | <b>3,90</b> | <b>Prosecco Aperol</b> <sup>1</sup><br>4cl Aperol, Prosecco, Orangenscheibe        | <b>5,80</b> |
| <b>Hugo</b> <sup>1</sup><br>2cl Holunderblüten Sirup, Prosecco, Minze | <b>5,80</b> | <b>Aperol Rhabarber Spritz</b> <sup>1</sup><br>4cl Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco | <b>5,90</b> |

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

|                                  | 0,1l        | 0,2l        | 0,5l         | 0,75l*       |
|----------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>Mesa Bianco</b> <sup>12</sup> | <b>3,00</b> | <b>5,20</b> | <b>11,50</b> | <b>17,00</b> |

Beschwingt & leicht, aromatischer Duft exotischer Früchte, mit schönem Volumen.

Trocken | 2018 | Vino de Espana | 13% Vol.

Rebsorte: Verdejo | Sauvignon Blanc | Tempranillo

|                                   |             |             |              |              |
|-----------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>Rioja Bianco</b> <sup>12</sup> | <b>3,20</b> | <b>5,50</b> | <b>12,00</b> | <b>18,00</b> |
|-----------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|

Fruchtbetonter Weißwein. Aromen von Zitrusfrüchten & grünem Apfel

Trocken | 2018 | Rioja DOC a | 12,5% Vol.

Rebsorte: Verdejo | Sauvignon Blanc

|   |             |             |              |              |
|---|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>La Grana Dilla Verdejo</b> <sup>12</sup> | <b>3,50</b> | <b>5,90</b> | <b>12,50</b> | <b>18,50</b> |
|---|-------------|-------------|--------------|--------------|

Frischer Wein, Aromen von Orangenschalen, Apfel & Fenchel

Trocken | 2018 | Rueda DOP | 13% Vol.

Rebsorte: Verdejo | Sauvignon Blanc

### ROTWEIN

|                                  | 0,1l        | 0,2l        | 0,5l         | 0,75l*       |
|----------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>Bons Ventos</b> <sup>12</sup> | <b>3,00</b> | <b>5,20</b> | <b>11,50</b> | <b>17,00</b> |

Intensive Fruchtnoten mit weichem Tannin & langem Abgang

Trocken | 2016 | Lisboa Portugal | 13% Vol

Rebsorte: Castelão | Camarate | Tinta Miúda | Touriga Nacional

|  |             |             |              |              |
|--|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>Lumos Tempranillo</b> <sup>12</sup> | <b>3,30</b> | <b>5,70</b> | <b>12,50</b> | <b>18,50</b> |
|--|-------------|-------------|--------------|--------------|

Aromatischer Wein mit Frische aus saftiger Frucht & samtigen Tanninen

Trocken | 2018 | Castilla IGP | 14% Vol.

Rebsorte: Tempranillo

|                                  |             |             |              |              |
|----------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>Rioja Tinto</b> <sup>12</sup> | <b>3,50</b> | <b>5,90</b> | <b>13,00</b> | <b>19,00</b> |
|----------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|

Temperamentvoll mit Beerenaromen

Trocken | 2018 | Rioja DOC a | 13,5% Vol.

Rebsorte: Tempranillo | Garnacha

### ROSÉ

|                                 | 0,1l        | 0,2l        | 0,5l         | 0,75l* |
|---------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------|
| <b>Le Flamand</b> <sup>12</sup> | <b>2,80</b> | <b>4,90</b> | <b>11,00</b> |        |

Frisch fruchtiger Wein mit dezenter Süße & abgerundeter Säure

Trocken | 2018 | Frankreich | 11,5% Vol.

Rebsorte: Cuvée

|                                       |             |             |              |              |
|---------------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>Bons Ventos Rosé</b> <sup>12</sup> | <b>3,00</b> | <b>5,20</b> | <b>11,50</b> | <b>17,00</b> |
|---------------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|

Frischer Wein, Aromen von Erdbeeren & rotem Johannisbeeren

Trocken | 2017 | Lisboa Portugal | 12,5% Vol.

Rebsorte: Castelão | Camarate | Cabernet Sauvignon

|                                   |             |             |              |              |
|-----------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>Rioja Rosado</b> <sup>12</sup> | <b>3,20</b> | <b>5,50</b> | <b>12,00</b> | <b>18,00</b> |
|-----------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|

Fruchtbetonter Wein, Aromen von Himbeeren & Johannisbeeren

Trocken | 2018 | Rioja DOC a | 12,5% Vol.

Rebsorte: Tempranillo | Garnacha

## FLASCHENWEINE

### ROTWEIN

**Ercavio Cencibel Garnacha<sup>12</sup>** 0,75l\* 25,00

Ausdrucksvoller Wein mit dunklen Frucht-, Beerennoten & feinen Röstaromen.

Im Glas zeigt er sich in einem kräftigen Kirschrot, schön offen & einem Bouquet mit

reifen Kirschen, Brombeeren untermalt von feinstem Havanna-Tabak & dezent-würzigen Röstnoten.

Am Gaumen ausgeglichen mit guter Struktur & Balance, reifen, eleganten Tanninen

& einem langen Nachklang.

Trocken | 2016 | Castilla IGP | 13,5% Vol.

Rebsorte: Tempranillo | Garnacha

**Aljibes Cabernet Franc<sup>12</sup>** 0,75l\* 29,00

Aromatisch & eleganter Wein mit dunklen Früchte & Beeren & rauchigen Noten,

& würzige Kräuter. Eine echte Besonderheit aus Spanien: ein Rotwein aus 100% Cabernet Franc.

Wunderbar aromatisch mit über 14-monatiger Reife in Barrique aus französischer Eiche.

Am Gaumen entfaltet er sich schön elegant & bestens ausbalanciert.

Trocken | 2007 | Castilla IGP | 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Franc

**Mauro Cosecha<sup>12</sup>** 0,75l\* 47,00

Aromatischer Wein mit Noten von schwarzer Kirsche, Brombeere, Hauch von

Muskatnuß, Lakritz & Tabak. Am Gaumen: Feine Balance aus Kraft & Eleganz mit vielen

Beerendaromen. Langanhaltender Genuß, den im Abgang das starke Echo der Brombeere

& schwarze Johannisbeere begleitet.

Trocken | 2016 | Castilla y León IGP | 14% Vol.

Rebsorte: Syrah, Tempranillo

### WEISSWEIN

**Intuición<sup>12</sup>** 0,75l\* 27,00

Fruchtiger Elegant floral-aromatischer Wein

Freuen Sie sich auf ein sinnliches Potpourri sommerlicher Aromen, mit perfekter

Balance am Gaumen & einem beeindruckenden Endlos-Finale.

Elegant wie ein Sancerre, mit viel spanischer Lebensfreude.

Trocken | 2018 | Castilla y León IGP | 13% Vol.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

**Mauro Godello<sup>12</sup>** 0,75l\* 57,00

Eleganter Weißwein, der mit Vielschichtigkeit & großer Länge überzeugt.

Reife gelbe Pfirsiche, delikate Kräuter & animierende Zitrusfrucht stimmen auf

herrlich animierenden Weißwein-Genuss ein. Am Gaumen frisch, mit perfekt eingebundener,

angenehmer Säure & einer fast salzig anmutenden Mineralität im Nachhall.

Trocken | 2017 | Castilla y León IGP | 13% Vol.

Rebsorte: Godello

\* entspricht einer Flasche

## PROSECCO / CHAMPAGNER

|                               |        |       |                                 |        |       |
|-------------------------------|--------|-------|---------------------------------|--------|-------|
| Prosecco<br>(Italien trocken) | 0,1l   | 4,00  | Moët & Chandon<br>Imperial Brut | 0,75l* | 72,50 |
|                               | 0,75l* | 19,50 |                                 |        |       |

\*entspricht einer Flasche

Herkunft: Frankreich, Rebsorten: Pinot Meunier, Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay

---

## BIER

### VOM FASS

|               |      |      |
|---------------|------|------|
| König Pilsner | 0,4l | 3,60 |
| Alster        | 0,4l | 3,30 |

### AUS DER FLASCHE

|   |      |      |                                      |       |      |
|---|------|------|--------------------------------------|-------|------|
| Benediktiner Weizen<br>Hell / Dunkel    | 0,5l | 4,00 | Köstritzer Kellerbier<br>(Naturtrüb) | 0,5l  | 3,80 |
| Benediktiner Weizen<br>Alkoholfrei      | 0,5l | 4,00 | König Pilsner<br>Alkoholfrei         | 0,33l | 2,90 |
| Köstritzer Kirsche<br>(Schwarzbier Mix) | 0,5l | 3,80 | Kandis Malz                          | 0,33l | 2,90 |

---

## GIN TONIC

Je ein ausgewählter Gin 4 cl mit  
Tonic Water Thomas Henry

|                 |      |                       |      |
|-----------------|------|-----------------------|------|
| Bombay Dry      | 5,60 | Bulldock              | 6,80 |
| Bombay Sapphire | 6,50 | Tanqueray No. 10      | 7,50 |
|                 |      | Hendricks             | 8,50 |
|                 |      | Berliner Brandstifter | 8,50 |
|                 |      | Monkey 47             | 8,90 |
|                 |      | Ber Dry Gin           | 9,50 |

---

## MIX GETRÄNKE

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| Oak Cola<br>4 cl Oakheart, Cola              | 5,60 | Moscow Mule<br>4 cl Smirhoff Wodka, Limettensaft,<br>Gurken & Spicy Ginger Ale | 7,00 |
| Cuba Libre<br>4 cl Havana Club 3 Years, Cola | 6,00 | Horses Neck<br>4 cl Whiskey Dewars, Zitrone<br>& Ginger Ale                    | 7,50 |

## COCKTAILS

|   |      |
|---|------|
| <b>Green Galaxy</b> <sup>1,2,11</sup>                                     | 6,80 |
| Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft & Ananassaft |      |
| <b>Water Melon Man</b> <sup>1,2,11</sup>                                  | 6,80 |
| Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Grenadine & Orangensaft                |      |
| <b>Maracujasplit</b> <sup>1,2,11</sup>                                    | 6,80 |
| Wodka, Likör 43, Vanille Sirup, Maracujasaft & Orangensaft                |      |
| <b>Pina Colada</b> <sup>1,2,11</sup>                                      | 6,50 |
| Sahne, Kokos-Sirup, Malibu Rum, Rum & Ananassaft                          |      |
| <b>Baileys Colada</b> <sup>1,2,11</sup>                                   | 6,50 |
| Sahne, Kokos-Sirup, Malibu Rum, Baileys & Ananassaft                      |      |
| <b>Daiquiri Himbeer-Minze</b> <sup>1,2,11</sup>                           | 6,50 |
| Bacardi Razz, Zitronensaft, Himbeersirup, Himbeermark & frische Minze     |      |

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

|  |      |
|--|------|
| <b>Sportsman</b> <sup>1,2,11</sup>   | 5,50 |
| Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Maracujasaft & Ananassaft |      |
| <b>China Town</b> <sup>1,2,11</sup>  | 5,50 |
| Orangenspalten, Limettenspalten, Himbeersirup & Ginger Ale   |      |
| <b>Moskito</b>   | 5,50 |
| Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Ginger Ale  |      |
| <b>Ipanema</b>   | 5,50 |
| Limettenspalten, brauner Rohrzucker & Ginger Ale   |      |

---

### HAPPY HOUR

Täglich von 17 bis 20 Uhr – Alle Cocktails 4,90 €

---

## CAIPIRINHA & MOJITO

|   |      |
|---|------|
| <b>Caipirinha</b> <sup>1</sup>                              | 6,50 |
| Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Cachaca                |      |
| <b>Caipirinha Razz</b> <sup>1,2,11</sup>                    | 6,50 |
| Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Bacardi Razz & Sprite  |      |
| <b>Mojito</b>   | 6,80 |
| Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Havana 3 Years |      |
| <b>Mojito Razz</b>  | 6,80 |
| Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Bacardi Razz & Sprite  |      |

## SPECIAL COCKTAILS

|   |      |
|---|------|
| <b>Planter's Punch</b> <sup>1,2,11</sup>                                    | 7,50 |
| 73% Rum, Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine & Orangensaft                 |      |
| <b>Mai Tai</b>  | 7,50 |
| 73% Rum, brauner Rum, Apricot Likör, Mandelsirup, Zitronensaft & Ananassaft |      |
| Diese beiden Cocktails sind von der Happy Hour ausgenommen.                 |      |



## APERITIF

|                                 | 5cl  |
|---------------------------------|------|
| Aperitivo Nonino <sup>1,2</sup> | 4,50 |
| Martini Dry <sup>1,2</sup>      | 3,80 |
| Martini Bianco <sup>1,2</sup>   | 4,20 |

## SPIRITUOSEN

|  | 2cl  | 4cl  |
|--|------|------|
| Libanesischer Arak (Anis) <sup>1</sup> | 4,30 | 7,00 |
| Baileys <sup>1</sup>                   | 3,30 | 5,00 |
| Amaretto                               | 2,90 | 4,00 |
| Averna                                 | 3,00 | 4,50 |
| Sambucca                               | 3,00 | 4,50 |
| Limoncello                             | 3,00 | 4,50 |

## GRAPPA

|            | 2cl  | 4cl  |
|------------|------|------|
| Hausmarke  | 3,00 | 4,50 |
| Reserve    | 3,50 | 6,00 |
| Chardonnay | 4,00 | 6,50 |
| Prosecco   | 4,00 | 6,50 |

## OBSTBRAND

|               | 2cl  | 4cl  |
|---------------|------|------|
| Williamsbirne | 3,00 | 4,50 |
| Obstler       | 3,00 | 4,50 |
| Mirabelle     | 3,00 | 4,50 |
| Himbeergeist  | 3,00 | 4,50 |

## COGNAC

|                  | 2cl  | 4cl  |
|------------------|------|------|
| Remy Martin VSOP | 4,50 | 7,50 |
| Baron Otard      | 4,30 | 7,10 |

## RUM

alle Preise in €

|                          | 2cl  | 4cl   |
|--------------------------|------|-------|
| Oakheart                 | 2,70 | 4,00  |
| Bacardi Ron <sup>8</sup> | 4,30 | 7,00  |
| Botucal <sup>12</sup>    | 5,00 | 8,50  |
| Don Papa                 | 4,30 | 7,00  |
| Ron Zacapa               | 6,20 | 10,90 |

## WODKA

|            | 2cl  | 4cl  |
|------------|------|------|
| Smirnoff   | 2,50 | 3,50 |
| Absolut    | 3,00 | 4,50 |
| Niki Vodka | 5,20 | 8,90 |

## TEQUILA

|                              | 2cl  | 4cl  |
|------------------------------|------|------|
| Patrón Silver <sup>1</sup>   | 5,50 | 9,50 |
| Patrón Repasado <sup>1</sup> | 5,70 | 9,80 |

## WHISKEY

|               | 2cl  | 4cl  |
|---------------|------|------|
| Welsh Whiskey | 4,50 | 7,50 |
| Glenfiddich   | 4,00 | 6,80 |
| Tullamore     | 3,00 | 4,50 |
| Glenrothes    | 4,00 | 6,50 |
| Dalwhinnie 15 | 4,00 | 7,60 |