


FRÜHSTÜCK

Samstag, Sonntag & an Feiertagen von 10 bis 14 Uhr

NOOR SOBH		32.8
Ein reichhaltiges Frühstückserlebnis für zwei oder mehr Personen - jede weitere Person +16,40 €. Serviert in traditionellen Schälchen mit sautierten Oliven, Halwa, Schafskäse, Scheibenkäse, Honig-Joghurt, Tomaten-Gurken-Salat, Sucuk, Ziegenfrischkäse mit Granatapfel, Obstsalat, hausgemachter Marmelade, Sesam-Dattel-Dip, Spiegeleiern oder Rühreiern, Brot und Simit		
ISTANBUL		7.8
Ofenfrisches Simit (Sesam-Bagel) mit Dattel-Tahini und kleinem Obstsalat		
SHIRIN vegan		
	klein	7.8
	groß	10.8
Chia-Pudding aus Kokosmilch, garniert mit saisonalen Früchten, Nuss-Granola und Kokosflocken		
PANCAKES		9.8
mit Pistaziensirup und Beeren der Saison		
CILBIR		9.4
Zwei pochierte Eier in Knoblauch-Joghurt-Sauce, serviert mit gerösteter Gewürzbutter, Pinienkernen und Brot		
SHEMALI AVOCADO		10.8
Buttrig zerdrückte Avocado, verfeinert mit Zitrone, Minze und orientalischen Gewürzen, serviert mit zwei pochierten Eiern auf Roggenbrot		
HALLOUMI SANDWICH		15.9
Knuspriges Roggenbrot mit gegrilltem Halloumi auf rote Beete-Hummus, serviert mit Salat		
SUCUK SANDWICH		15.4
Knuspriges Roggenbrot mit Ziegenfrischkäse, zwei Spiegeleiern, Sucuk und Schafskäseflocken, serviert mit Honig-Joghurt		
SIMIT AL SHAM		14.8
Fluffiges Rührei mit geschmolzenem Cheddar, Ziegenfrischkäse, serviert mit Simit und Salat		
SHAKSHUKA		15.4
2 Eier in Tomatensugo pochiert mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, verfeinert mit gehobeltem Schafskäse, serviert mit Brot		
SAMAK SIMIT		16.8
Räucherlachs mit Avocado-Creme, Salat und Kräuter-Rühreiern, serviert mit Simit		
LOTUS FRENCHTOAST		11.8
Brioche-Toastbrot im Ei-Zimt-Mantel gefüllt mit Lotus Biscoff, serviert mit Joghurt und Früchten		

NUSH AL TALAT vegan	11.8
Dreierlei Dips: Hummus, Paprika-Walnuss-Dip und Avocado auf geröstetem Brot, serviert mit Salatbouquet	
SUCUK OMELETTE	16.8
Omelette mit würziger Sucuk und Schafskäse, serviert mit Salatbouquet und Brot	
MENEMEN JAN	17.4
Fluffiges Rührei mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Sucuk, serviert mit einem Schälchen Labneh und Brot	
3 Spiegeleier, Rühreier oder pochierte Eier	
inklusive eines kleinen Brotkorbes und wahlweise mit:	
Natur	5.9
Kräuter	6.4
Schafkäse & Tomaten	6.9
Sucuk & Kräuter	8.4
Räucherlachs	9.9
EXTRAS	
Hausgemachte Marmelade	1.9
Ziegenfrischkäse	1.9
Avocadocreme	2
Portion Butter	1.5
Kleiner Brotkorb	2.5
Großer Brotkorb	4.9



MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag, 11:30 - 15:00 Uhr (außer Feiertage)

Orientalisches Mittagsbuffet

12.0

Täglich wechselnde Hauptgerichte (vegetarisch, vegan oder mit Lamm, Rind oder Hähnchen), Hackfleischspieße, Hähnchenbrustspieße, Grillgemüse, zwei Reisvarianten, Saucen & Dips

Tagessuppe

+ 5.0

Gemischter Salat

+ 4.0



A la carte

Fladenbrot-Sandwiches

10.0

Belegt mit Salat, Tomate, Gurken und Dressing. Falafel, Hähnchen- oder Lamm-Rind-Kebab.

mit Pommes

12.0



Salate

Quinoa Fattoush

12.0

Gemischter Salat mit dreierlei Quinoa, Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Zwiebeln und Minze, Granatapfel-Melasse-Dressing.

Halloumi- oder Falafel-Salat

12.0

Auf Quinoa-Salat mit Tomaten, Gurken und gerösteten Pinienkernen.



Getränke

Hausgemachte Basilikum-Limetten-Limonade

5.0

Frischer Zitronen-Minz-Tee

4.0



SUPPEN

Aash ist ein vielseitiges, nahrhaftes und kulturell bedeutendes Gericht der persischen Küche, das oft als „Soul Food“ gilt. Es vereint Geschmack, Tradition und gesunde Zutaten in einem Topf.

AASH E DOUGH

8.4

Erfrischende Joghurt-Suppe mit frischer Minze, Koriander und Kichererbsen.

Verfeinert mit Kurkuma und serviert mit knusprigen Zwiebel-Minze-Toppings und Brot

AASH E RESHTEH

9.4

Cremig-würzige Suppe mit erdigen Hülsenfrüchten, frischen Kräutern, Nudeln, abgerundet mit knusprigen Zwiebeln und Minze.

Wahlweise mit Kashk (fermentierte Molke), serviert mit Brot.



VORSPEISEN

MEZZE

Gemeinsam genießen - 5 verschiedene Vorspeisen zum Teilen

Entdecken Sie unsere köstlichen Vorspeisen, serviert in kleinen Schälchen, begleitet von frischem Fladenbrot:

KALTE MEZZE

18.8

Für 2 Personen - jede weitere Person + 9.40 €

Hummus, Muhammara, Baba Ganoush, Labneh und Ruh-al-Mazah (Oliven-Pesto)

WARME MEZZE

20.4

Für 2 Personen - jede weitere Person + 10.20 €

Falafel, Kibbeh, Mirza Ghasemi, Köfte und getrüffelter Schafskäse

BADEM JAN TRIS

13.8

Mirza Ghasemi, Baba Ganoush, Kask e Bademjan, serviert mit Brot

QUINOA TABOULE **vegan**

9.8

Auf cremigen Baba Ganoush garniert mit Granatapfel und Nuss-Dukkah, serviert mit Brot

MEYGU

16.8

Riesengarnelen gegrillt in Chili-Olivenöl und Knoblauch, serviert mit Brot

LABNEH**8.9**

Passierter Libanesischer Joghurt mit Za'atar, Sumach, Granatapfelkernen und einem Spritzer Granatapfelmelasse,
serviert mit knusprigen Fladenbrot-Chips

KIBBEH**10.9**

Goldbraun gebratene Bulgur-Bällchen, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Koriander und Rosinen auf würzigem Tahini-Joghurt, garniert mit Granatapfelkernen

KÖFTE SIGARA**12.8**

Hackfleisch-Röllchen vom Lamm und Rind im Blätterteig, serviert mit Granatapfel-Walnuss-Dip

MANAKISH NOON**3.5**

Ofenfrisches Fladenbrot mit Knoblauch und Kräutern

ZATAAR NOON**3.5**

Ofenfrisches Fladenbrot mit Olivenöl und Za'atar-Gewürzmischung des Orients



SALATE

QUINOA FATTOUSH vegan**14.5**

Großer gemischter Salat mit Dreierlei Quinoa, Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Zwiebeln und Minze, geschwenkt in Granatapfel-Melasse-Dressing, serviert mit knusprig gebratenem Fladenbrot

JIBNEH**14.9**

Burrata mit Tomaten, frischer Minze und Pinienkernen, verfeinert mit Granatapfelsirup, serviert mit Brot

MANDI SALAT**18.9**

Gebackene Hähnchenkeule, eingelegt in Rote Beete, auf Saisonsalat mit Kirschtomaten, serviert mit Brotchips

HALLOUMI SALAT**17.9**

Gegrillter Halloumi auf Quinoa-Salat mit Tomaten, Gurken, gerösteten Pinienkernen, serviert mit Brotchips

BEILAGENSALAT vegan**4.4**

Gemischte Salate der Saison mit Granatapfel-Dressing



VEGETARISCH & VEGAN

KUMPIR vegan

17.4

Ofen-Süßkartoffel auf cremigem Rote-Bete-Hummus, gefüllt mit Taboulé-Salat, Baba Ganoush, gerösteten Kichererbsen und Oliven-Pesto, garniert mit Granatapfelkernen

SARA ASAL vegan

17.4

Mit Granatapfel-Walnuss-Relish gefüllte Aubergine, garniert mit Pistazien, dazu ein Beilagensalat

SESAM FALAFEL vegan

17.8

Kichererbsen-Sesam-Bällchen mit Baba Ganoush, Torshi und Couscous-Salat, serviert mit Fladenbrot

MANTI

15.8

Mit Kartoffeln gefüllte Teigtaschen in würziger Paprikapaste geschwenkt, dazu Labneh und Pinienkerne



FISCH

SAMAK AL-SHAM

23.9

Riesengarnelen-Spieß in Honig-Chili-Marinade mit Safransauce und Tomaten-Koriander-Chutney, serviert mit Basmati-Reis

MAHI

23.9

Gegrillter Tagesfisch im Ganzen, serviert mit Beilagensalat und Basmati-Reis



GRILLSPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten mit Reisbeilage servieren wir marinierten Zwiebelsalat, Grilltomaten und Fladenbrot

NOMAD'S TWIN GRILL

19.9

Zwei Hackfleischspieße vom Lamm und Rind mit gegrillten Maiskolben, serviert mit Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis

SAFFRON BAZAAR FEAST	19.9
In Safran-Joghurt marinierter Hähnchenbrustspieß, serviert mit Fesenjan-Sauce, Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis	
SAFFRON THIN FLAME	29.9
Rinderfiletspieß in Hausmarinade mit gegrillten Maiskolben, serviert mit Tomaten-Koriander-Chutney, Fesenjan-Sauce und Basmati-Safranreis	
EMBER OASIS	23.9
In Safran-Kräutern marinierter Hähnchenbrustspieß, getoppt mit Pistazien, serviert mit Tomaten-Koriander-Chutney, Fesenjan-Sauce und Basmati-Safranreis	
SILK ROAD SPICE	24.9
Marinierter Lammrückenspieß mit Safran-Sauce und Maiskolben, serviert mit Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis	
PERSIAN FLAME DOU	24.9
Ein Hackfleischspieß vom Lamm und Rind und ein marinierter Hähnchenbrustspieß mit Maiskolben, serviert mit Fesenjan-Sauce, Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis	
NOMAD & SILK ROAD	25.9
Ein Spieß aus marinierten Lammrücken, ein Hackfleischspieß vom Lamm und Rind und Maiskolben, serviert mit Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis	
NUSH O JAN	69.8
Dry Aged Prime Beef Kotelett, 600 g, mit getrüffelem Chimichurri, Pommes frites und Beilagensalat	
SULTAN AL-MASHAWI für 2 Personen	64.8
Jeweils ein Spieß vom Lammrücken, Hähnchenbrust, Hackfleisch Lamm-Rind und Riesengarnelen und Maiskolben, serviert mit Tomaten-Koriander-Chutney, Fesenjan-Sauce, Safransauce und Basmati-Safranreis	
NURI KEBAB für 3 Personen	89.9
Kebab-Filet-Duett vom Rind und Hähnchen (ca. 900 g), serviert mit Tomaten-Koriander-Chutney und Fesenjan-Sauce, Fladenbrot, Okra-Suppe und Safranreis	



REISGERICHTE

Sowohl im Iran als auch in Afghanistan ist Polo oder Palau eine beliebte Reisspezialität, die in vielen Variationen mit Fleisch, Gemüse, Nüssen, Früchten und Gewürzen zu festlichen Anlässen serviert wird.

ZERESHK POLO	18.9
Hähnchenkeule in Tomaten-Safransauce, serviert mit Basmati-Safranreis und Berberitzen	
KABELI PALAU	20.9
Geschmortes Lammfleisch mit Gewürzen, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen	
BAMIEH POLO	14.9
In würziger Tomatensauce gegarte Okraschoten mit Koriander, serviert mit Basmati-Safranreis	



TAJINE

Tajine ist ein marokkanisches Schmorgericht mit Fleisch, Gemüse und einer Vielzahl von Gewürzen, oft auch mit getrockneten Früchten oder Oliven, serviert in dem typischen Tontopf. Tajine ist nicht nur ein Gericht, sondern auch ein Symbol für Gemeinschaft und Gastfreundschaft, da es oft bei festlichen Anlässen oder in der Familie geteilt wird.

Bitte wählen Sie zu Ihrer Tajine eine unserer Beilagen: Couscous-Salat, Reis oder Brot

TAJINE ZEYTUN vegan	18.9
Bunt Gemüse mit Oliven und Süßkartoffel, verfeinert mit eingelegter Zitrone, Aprikosen, Zimt und Kreuzkümmel	
TAJINE DIJAJ	21.9
Hähnchenkeule gewürzt mit Ras el Hanout, Kartoffelspalten, Zitrone, Oliven und Mandeln	
TAJINE KÖFTE	22.9
Hackfleischbällchen vom Rind und Lamm in Tomaten-Kräuter-Sud, serviert mit zwei pochierten Eiern	
TAJINE BAGRI	26.4
Rindfleisch mit saisonalem Gemüse, Aprikosen und Oliven, garniert mit Mandeln	
TAJINE FESEEN JAN	26.5
Zart geschmorte Entenkeule in Walnuss-Granatapfel-Sud, garniert mit Granatapfelkernen	

Lamm-Haxe mit saisonalem Gemüse, Backpflaumen und Mandeln



DESSERT

BASTANI

7.4

Safran-Eis nach einem traditionellen persischen Rezept mit Pistazienstiften

MOUSSET EL-FANID

9.9

Cremiges Schokoladen-Mousse mit Pistaziencreme

BAKLAVA IM GLAS

9.9

Filoteig-Gebäck mit karamellisierten Walnüssen auf Tahini Crème Brûlée

HAUSGEMACHTER KUCHEN & WECHSELNDE DESSERTVARIATIONEN

4.8

Schauen Sie gerne bei unserer Kuchenvitrine vorbei



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Tafelwasser still spritzig	0.2 l	2.8
	0.6 l	5.8
	1 l	6.8
Fiordilino Acqua Minerale Naturale Frizzante	0.25 l	3.8
	0.75 l	7.8

LIMONADE

Hausgemachte Limonaden:	0.4 l	6.8
Basilikum-Limette		
Yuzu-Holunder		
Passionsfrucht-Zitrone		
Beere-Zitrone		
Coca-Cola ^{1,3,9, 1,3,9,11}	0.2 l	3.8
Coca-Cola Zero		
Zitronenlimonade ¹¹	0.2 l	3.8
	0.4 l	4.8
Bluna Orangenlimonade ^{1,3}	0.2 l	3.8
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0.2 l	3.8
	0.4 l	4.8
Fever-Tree Premium Natural ^{3,10}	0.2 l	4.4
Indian Tonic Water Lemon Tonic Water		
Ginger Ale Ginger Beer		
Red Bull Sugar Free ^{1,9,15}	0.2 l	4.8

FRUCHTSAFT & FRUCHTNEKTAR

Von Wolfra	0.2 l	3.8
Apfel naturtrüb Orange Mango	0.4 l	5.4
Johannisbeere Maracuja Rhabarber		

SAFTSCHORLE	0.2 l	3.4
	0.4 l	4.8

FRISCHE SÄFTE

Frisch gepresster Karottensaft	0.2 l	4.8
	0.4 l	6.8



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Puro-Fairtrade-Kaffee ist auch entkoffeiniert erhältlich.

Espresso ⁹	2.8
Doppelter Espresso ⁹	3.8
Espresso Macchiato ⁹	3.2
Doppelter Espresso Macchiato ⁹	4.5
Cappuccino ⁹	4.5
Milchkaffee ⁹	4.5
Latte Macchiato ⁹	4.5
Heiße Schokolade	4.2
Tasse Kaffee ⁹	4.2

Gerne bereiten wir Ihnen die Heißgetränke auch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch zu.

TEE

Tasse	0.25 l	4.2
Kanne	0.6 l	7.4

Frischer Zitronen-Minz-Tee

Frischer Ingwer-Minz-Tee

Darjeeling | Schwarztee aus Indien

Master Mint | Bio-Minze mit reiner Krausenminze

Maybe Baby | Bio-Früchtetee mit Hibiskus, Apfel & Erdbeere

Istanbul Nights | Bio-Schwarztee mit Gewürzen des Orients

Orange Safari | Bio-Rooibos mit Vanille & Orange

Lazy Daze | Bio-Earl Grey mit Darjeeling & Bergamotte-Öl

Scuba Garden Space | Bio-Rooibos mit Spirulina & Cranberry



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Augustiner Helles vom Fass	0.5 l	5.4
Augustiner Dunkel Alkoholfrei	0.5 l	5.6
Hopf Weißbier vom Fass	0.5 l	5.4
Hopf Leichte Dunkle alkoholfreie Weiße	0.5 l	5.6
Lammsbräu Pils	0.33 l	4.8
Radler ¹¹	0.5 l	5.2
Ruß ¹¹	0.5 l	5.2

SPRITZIGES

Weinschorle	0.2 l	4.8
	0.4 l	7.6
Aperol Spritz ^{1,5,8,10}	0.35 l	7.8
Campari Spritz ^{1, 5, 8, 10}	0.35 l	8.4
Hugo	0.35 l	7.8
Deja Vu Oriental	0.33 l	7.8
Red Moon Aperitivo	0.2 l	5.8
Die spritzige alkoholfreie Aperitif-Variante aus 99,6 % Red Moon Äpfeln aus Südtirol		



WEINE

CRÉMANT

Crémant de Loire Brut	0.75 l	38.8
Ackerman Loire AOP Frankreich		
Ein Crémant von blassgoldener Farbe aus den Rebsorten Chenin Blanc, Chardonnay und Cabernet Franc. 18 Monate traditionelle Flaschengärung ergeben feine Perlen, die den Gaumen geschmeidig mit feinen Hefenoten verwöhnen.		

Crémant de Loire Rosé Brut

0.75 l 38.8

| Ackerman | Loire AOP | Frankreich

Ein Crémant von korallenrosa Farbe mit feiner Perlage aus den Rebsorten Pinot Noir, Grolleau und Cabernet Franc.

CHAMPAGNER

R de Ruinart Brut

0.75 l 110

| Ruinart | Reims | Frankreich

40 % Chardonnay, 11% Pinot Meunier, 49% Pinot Noir

Ein klassischer Champagner aus dem Traditionshaus Ruinart mit Noten von hellfleischigem Obst, etwa Birne, sowie trockenen Nuancen von Mandel und Haselnuss.

WEISSWEIN

2023 Grillo

0,1 l 4.4

| Feudo Arancio | Sizilien DOC | Italien

0,2 l 7.8

In der Nase besticht er mit einem tropischen Aroma mit Noten von Mango und Papaya, die mit dem Hauch von Jasmin und Weißblumen verschmelzen. Am Gaumen ist er ausgewogen und harmonisch mit feiner Säure.

0,75 l 26.8

2023 Riesling

0,1 l 5.4

| Villa Hesgan | IGP Pays d'Oc | Deutschland

0,2 l 9.4

Dieser ausgewählte Riesling kombiniert saftige Frucht von reifen Äpfeln und Aprikosen mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und dem eleganten Geschmack mit ausgewogenem Charakter und einem frischen Abgang.

0,75 l 32.8

2023 Chardonnay

0,1 l 4.8

| Les Jamelles | IGP Pays d'Oc | Frankreich

0,2 l 8.4

Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase treffen reife exotische Früchte auf eine ausgeprägte, leicht salzige Mineralität. Am Gaumen rund und schmelzig mit einer lebendigen Säure. Harmonisch und wunderbar saftig.

0,75 l 28.8

2023 Grauer Burgunder

0,1 l 4.8

| Wageck | Pfalz | Deutschland

0,2 l 8.4

Dieser Grauburgunder wurde nach selektiver Traubenlese in großem Holz angebaut. Speckbirne, Pfirsich und Mandarinenzeste finden sich in der Nase. Am Gaumen fängt er frisch und saftig an und endet mit einer zarten, leichten Cremigkeit.

0,75 l 28.8

ROSÉ-WEIN

2023 Cuvée Rosé Fundament

0,1 l 4.8

| Wageck | Pfalz | Deutschland

0,2 l 8.4

Sehr intensive, beerige Frucht mit mineralischen Anklängen. Er präsentiert sich wunderbar leicht und frisch mit einer sehr feinen Säure. In der Farbe dezent rubinrot. Saftige rote Früchte im Duft: sonnenverwöhnte Himbeeren, rote Kirschen, reife Erdbeeren, Granatapfel, Cassis und ein Hauch Minze.

0,75 l 28.8

2023 Rosato

/ Feudo Arancio / Sizilien DOC / Italien

Der Rosato wird ausschließlich aus Nero-d'Avola-Trauben von hügeligen Weinbergen in der Gegend um Agrigento und Ragusa erzeugt. In der Nase offenbaren sich charakteristische fruchtige Noten von Himbeeren, Sauerkirschen und Brombeeren. Am Gaumen zeigt er vollfruchtige Aromen von Himbeeren und Kirschen.

0,1 l 4.4
0,2 l 7.8
0,75 l 26.8

ROTWEIN

2022 Syrah

/ Feudo Arancio / Sizilien DOC / Italien

Starke rubinrote Farbe. Der Wein ist reich und geschmeidig, mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, Thymian und Waldbeeren. Am Gaumen bringt er samtige und gefällige Tannine. Die Trauben werden sowohl in Sambuca di Sicilia (Provinz Agrigento) als auch in Acate (Provinz Ragusa) angebaut

0,1 l 4.4
0,2 l 7.8
0,75 l 26.8

2023 Primitivo Puglia

/ Farnese Vini / Apulien IGT / Italien

Dunkles Purpurrot; Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten und ein Hauch von mediterraner Macchia im ausladenden Bukett. Mit kraftvollem und konzentriertem Geschmack, der in seinem langen Finale Anspielungen an Konfitüre von dunklen Beeren und Lakritz bereithält.

0,1 l 5.4
0,2 l 9.4
0,75 l 32.8

2023 Merlot

/ Les Jamelles / IGP Pays d'Oc / Frankreich

Dieser fruchtbetonte Merlot überzeugt durch seinen frischen Duft nach roten Beeren und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit geschmeidigen Tanninen, einer ausgeprägten Frucht mit Anklängen von reifen Brombeeren und Himbeeren. Die gut integrierte, weiche Säure verleiht dem Wein Frische und Lebendigkeit.

0,1 l 5.4
0,2 l 9.4
0,75 l 32.8

2019 Shiraz

/ Yalumba / Western Australia

Yalumba ist Australiens ältestes, familiengeführtes Weingut. Tiefes Purpurrot in der Farbe, mit einer Kaskade von wilden Brombeeren, reifen Blaubeeren und Schwarzwälder-Kirschtortenaromen, umrahmt von einem Hauch indischer Gewürze. Der Gaumen ist reich und reif, mit Schichten von Brombeeren und Weihnachtskuchen, umhüllt von weichen, saftigen Tanninen.

0,1 l 5.4
0,2 l 9.4
0,75 l 32.8



SPIRITUOSEN

OBSTBRAND & GRAPPA

Grappa Nardini 50 % Vol.

2 cl 4.4

Grappa Nonino di Prosecco 41 % Vol.

2 cl 5.8

WHISKY

Bushmills 10 Years 40 % Vol. Irish Whisky

4 cl 8.8

Slyrs 43 % Vol. Scotch Ardbeg 10 Years 46 % Vol. Scotch	4 cl	10.8
WODKA		
Absolut Vodka 40 % Vol.	2 cl	4.4
Kakuzo tea infused Vodka 40 % Vol.	2 cl	5.8
GIN		
The Duke Munich 45 % Vol.	4 cl	7.8
Zirbin Gin 41,5 % Vol.	4 cl	9.4
RUM		
Havana Club 3 Años 40 % Vol.	4 cl	7.4
Zacapa 23 Años 40 % Vol.	4 cl	8.4
TEQUILA		
Olmeca Silver 38 % Vol. 1	2 cl	4.4
1800 Reposado 40 % Vol.	2 cl	6.4
ANIS		
Pernod 40 % Vol. 1	4 cl	6.48
Sambuca Molinari 40 % Vol. 1	2 cl	4.4
LIKÖR		
Baileys 17 % Vol. 1, 9	4 cl	6.4
Disaronno Amaretto 28 % Vol.	2 cl	4.4
KRÄUTER		
Jägermeister 35 % Vol.	2 cl	4.4
Averna 29 % Vol.	2 cl	4.4

*** Zusatzstoffe**

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Nitritpökelsalz, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Konservierungsstoffen, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = geschwefelt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 15 = Taurin

*** Allergene**

Informationen zu Allergenen gemäß EU-Vorschrift sind in einem gesonderten Ordner einsehbar. Bitte beim Service nachfragen.

Jahrgangsänderungen der Weine vorbehalten. Weine können natürliche und zugesetzte Sulfite enthalten.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.