



**Liebe Gäste,
Willkommen im Charlie Costini!**

Wir freuen uns sehr, Sie auf einer kulinarischen Reise zu begleiten.

Unsere Speisekarte präsentiert eine erlesene Auswahl deutscher und internationaler Köstlichkeiten.

An unserer Bar verwöhnen wir Sie mit exquisiten Cocktails und einer Vielfalt an Getränken, die aus erstklassigen Spirituosen und frischen Zutaten zubereitet werden.

Ob Sie für Familienfeiern, Firmenevents oder einfach für ein gemütliches Abendessen reservieren möchten

– wir begrüßen Ihre Anfrage herzlich unter

info@charlie-costini.de.

Für besondere Veranstaltungen bieten wir auch Caterings an, um Ihre kulinarischen Träume Wirklichkeit werden zu lassen.

Mit genussvollen Grüßen,

Ihr Team von Charlie Costini



KONTAKTIEREN UND FOLGEN SIE UNS GERNE!



www.charlie-costini.de

www.instagram.com/charliecostini_restaurant

https://www.tiktok.com/@charlie_costini



VORSPEISE

Bruschese à la Costini ^{a, e} 	12,50
Büffel Mozzarella ^e Basilikumpesto ^c getrocknete Tomaten geröstete Nüsse ^f	
New Style Hummus ^a 	11,90
Tomaten-Paprika-Relish Sesam ^g Pita Brot ^a	
Gebackener Feta mit Kirschtomaten ^{a, e} 	10,50
Gegrillte Paprikastreifen Oliven	
Tempura-Butterfly-Garnelen ^{a, d, i}	13,90
hausgemachter Dip (<i>scharf</i>)	
Romana vs. Serrano	13,90
Grissini ^a Parmesan ^e Oliven	
Suppe der Saison ^e 	8,90

CLUB SANDWICH 1914

Club Sandwich 1914 ^{a, e}	14,90
Hähnchenbrustfilet Zwiebeln Champignons Tomaten Cheddar-Sauce ^e Meersalzchips ^a	



SALATE

Beilagensalat 	6,50
Frischer Marktsalat  Granatapfel	13,90
Caesar Salad 	13,90
Griechischer Salat  Feta ^e Paprika Apfel rote Zwiebel Oliven ^{e,j}	13,90
Panzanella Salat  Oliven ^{e,j} Spitzpaprika rote Zwiebel Parmesan ^e geröstete Brotstücke ^a	13,90
Alle Salate wahlweise mit:	
+ gebratene Hähnchenbrustfilet	+ 5,50
+ gebratene Rinderfiletspitzen	+ 8,50
+ gebratene Kräutergarnelen ⁱ	+ 8,50

Charlie Costinis Lasagne

Veggie ^{2,a,e}  Spinat Feta ^e Kirschtomaten	12,90
Classic Bolognese mit Rinderhack ^{2,a,e}	13,90
Chili-Chicken mit Spitzpaprika ^{2,a,e} (<i>scharf</i>)	13,90



Flammkuchen

Yannick Noah ^{2,a,e} Bacon I Frühlingszwiebel	11,90
Boris Becker ^{2,a,e} Chiligarnelen ⁱ I Champignons I rote Zwiebel	14,90
Flavia Pennetta ^{2,a,e} Romana Salami I gegrillte Paprikastreifen	12,90
Amélie Mauresmo ^{a,e}  Ziegenkäse I Rosmarin-Feigen-Ragout I geröstete Walnüsse ^f I Rucola	13,90
Roger Federer ^{a,e,h,j} Lachs I Zucchini I Avocado I Frühlingszwiebel I Spinat I Dijon-Senf ^f	14,90
Rafael Nadal ^{2,a} Serrano Schinken I Mozzarella ^e I Rucola I karamellisierte Kirschtomaten	14,90
Maria Sakkari ^{a,e}  Gebratene Aubergine I Zucchiniwürfel I Paprikastreifen I Spinat I Feta ^e	13,90

|



BURGER

All in One:

198gr. Black Angus Rind serviert an Mais-Salat^{b,e,j}

Wahl aus:

Stealth oder Sweet Potato Fries³

Classic ^{a,j}	16,90
Cheese ^{1,2,a,e}	17,90
Chili ^{1, 2,a,b,e}	17,90
BBQ ^{1,2,a,e,j}	18,90
Avocado ^{1,2,a,e}	18,90
Surf & Turf ^{1,2,a,e,i}	19,90
Philly ^{1,2,a,e}	19,90
Crispy Chicken ^{1,2,a,b,d,e,j}	18,90
Tandoori Chicken ^{1, 2, a}	18,90
Veggie ^{1, 2, a, e} 	16,90
Vegan ^{1, 2, a} 	16,50



HAUPTGERICHTE

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat

Gebratenes Lachsfilet Teriyaki^{a,d,h}	26,90
Sesam ^g Gemüse der Saison Kräuter-Kartoffelecken	
Frankfurter Grüne Soße^{e,j} 	16,90
Salzkartoffel Eier ^b	
Honey Chili Chicken (<i>pikant</i>)	16,90
Honey-Chili-Soße Ofenkartoffel Kräuterquark ^e	
Indian Butter Chicken^e (<i>scharf</i>)	19,90
Basmati Reis Pita Brot ^a	
Hähnchenschenkel Tandoori	22,90
Gemüse Kurkuma-Kartoffelecken Gurken-Minz-Joghurt ^e	
Hähnchenschenkel Teriyaki	19,90
Gebratener Basmati Reis Frühlingszwiebel Sesam ^g	
Wienerschnitzel^{a,d}	25,90
Wahl aus Kräuter-Kartoffelecken oder Pommes ³	
Hähnchenschnitzel nach Wiener Art^{a,d}	22,90
Wahl aus Kräuter-Kartoffelecken oder Pommes ³	



PASTA

Basta Avocado ^{a,c,e} 	17,90
Spaghetti Avocado Walnüsse ^f Kirschtomaten Parmesan ^e	
Penne Pestokoni ^{a,e} 	15,90
Zucchiniwürfel Kirschtomaten Feta ^e Pinienkerne ^f Basilikumpesto	
Spaghetti King Prawns ^{a,e,i}	19,90
Spinat Kirschtomaten Parmesan ^e	
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen ^{a,c,e,f}	21,90
Walnusspesto Rucola Parmesan ^e	
Spaghetti Bolognese ^{a,e}	15,90
Rinderhack Tomatensoße ^{1,2}	
Safran Tagliatelle mit Garnelen ^{a,c,e,f,i}	22,90
Safran-Limettensoße Rucola Parmesan ^e	
Trüffel Pasta ^{a,e} 	21,90
Butter Parmesan ^e	
+ gebratene Rinderfiletspitzen	+ 8,50
+ gebratene Kräutergarnelen ⁱ	+ 8,50



Steak

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat

Charlie's Steak	32,90
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak 200g Sliced auf Basilikumpesto ^c Rucola Parmesan ^e Pesto-Kartoffelecken	
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak 200g	32,90
Gebratene Champignons Zuckerschoten Wahl aus Kräuter-Kartoffelecken oder Pommes ³	
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet 200g	39,90
Gemüse der Saison Wahl aus Kräuter-Kartoffelecken, Ofenkartoffel oder Pommes ³	
+ Kräuterbutter ^e	+ 0,00
+ hausgemachter Pfeffersauce ^{a,d,g}	+ 3,50
+ hausgemachte Kruste ^f	+ 3,50



Vegan & Veggi

Gebratene Auberginenwürfel 	18,90
Tomaten-Paprika-Relish bunter Reis	
Lamala 	18,90
Lamala Soße Gemüsemix Basmati Reis Cashewnüssen ^f	
Tofu Bolognese 	17,90
Gemüsemix Ofenkartoffel Salat Bouquet	
Bauern Topf 	16,90
Spinat Gemüsemix Spiegelei ^b Fetafetzen ^e	

KIDS

Schnitzel mit Pommes ^{3,a,d}	9,90
Penne mit einer Tomaten-Sahne-Soße ^{a,e} 	8,90
Fischstäbchen mit Pommes ^{3,a,h}	9,90
Spaghetti Bolognese	9,90
Rinderhack Tomatensoße ^{1,2}	



EXTRAS

Portion Stealth Fries ³	5,50
Portion Sweet Potato Fries + Sour Cream ^e	6,50 +2,00
Trüffel-Parmesan-Pommes ^{3,e} 	8,50

DESSERT

Crème Brûlée mit Beeren der Saison ^{1,e}	8,90
Hausgemachte Crêpes mit Nutella ^{a,b,d,e} Geröstete Nüsse ^r	9,90
Hot Match ^{a,b,d,e} Schoko-Soufflee geröstete Nüsse ^f Vanilleeis ^e	10,90
Matchball Bananen-Honig-Quark ^e karamellisierte Nüsse ^f Beeren der Saison	6,90
Kuchen der Woche	5,90





SOFTDRINKS

Wasser	0.25l	0.75l
Bad Camberger Taunusquelle Still	3,10	7,50
Bad Camberger Taunusquelle Sprudel	3,10	7,50
Home Made	0.2l	0.4l
Hausgemachte Limonade/Eistee		4,90
Beeren Smoothie		6,50
Mango Lassi		7,50
Softdrinks	0.2l	0.4l
Coca Cola ^{1,7}	3,50	4,90
Cola Zero ^{1,4,7}	3,50	4,90
Fanta ¹	3,50	4,90
Sprite	3,50	4,90
Fever-Tree Mediterranean Tonic ⁶	4,20	
Schweppes	3,80	
Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water ⁶ , Dry Tonic ⁶ , White Peach, Ginger Beer, Orig. Wild Berry		
Rapps Saft	0.2l	0.4l
Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry Johannisbeere, Ananas, Pink Grapefruit	3,50	4,90
Rapps Saftschorle	0.3l	0.4l
	3,70	4,90
Red Bull	0.25l	
Red Bull ^{1,4,7} / Sugarfree / Watermelone ^{1,4,7}	4,00	



Bier vom Fass	0.3l	0.5l
Becks Pils	3,70	5,00
Spaten Hell	4,00	5,30
Flaschenbier		0.33l
San Miguel		4,20
Becks Pils Alkoholfrei		4,00
Becks Gold		4,00
Becks Green Lemon ^l		4,00
Becks Lemon Brew		4,00
Flaschenbier		0.5l
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei		5,00
Franziskaner Kristallweizen		5,00
Franziskaner Dunkelweizen		5,00
Mein Main Apfelwein	0.3l	0.5l
Pur/Sauer-/Süßgespritzt	3,50	4,90
Rosé	3,50	



HOT DRINKS

Kaffee	
Espresso ⁷	2,30
Espresso Doppio ⁷	3,70
Espresso Macchiato ^{7,e}	2,60
Café ⁷	3,00
Cappuccino ^{7,e}	3,30
Flat White ^{7,e}	4,00
Milchkaffee ^{7,e}	4,20
Latte Macchiato ^{7,e}	4,20
Heiße Schokolade ^{4,e}	3,40
Heiße Milch mit Honig ^e	3,40
Chai Tea Latte ^{4,e}	3,80
Extras	
+ Sojamilch ⁹ / Hafermilch / Laktosefreie Milch ¹⁰	+ 0,50
+ Sahne ¹⁰	+ 0,50
+ Flavour ¹ Karamell, Haselnuss, Vanille, Kokosnuss	+ 0,50
Tee	0.6l Kännchen
Frischer Minztee	4,50
Frischer Ingwertee	4,50
Frischer Minz-Ingwertee	4,80
Heiße Zitrone	4,00
Diverse Teesorten	4,00
Earl Grey, English Breakfast, Grüner Tee, Jasmin, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Kräuter	



WEISSWEIN

Lady Lola (IT)	0.2l	0.75l
<i>Pinot Grigio & Moscato Cuvée</i>	6,50	19,00
Frisch und präsent am Gaumen mit exotischen Aromen von Mango und Ananas, gepuffert von einer mediterranen, etwas zestrigen Säure.		
Grezan (FR)	0.2l	0.75l
<i>Chardonnay I.G.P. Oc</i>	8,50	29,00
Im Glas hellgelb mit goldenen Reflexen, in der Nase Aromen von Apfel, Birnen und Quitte, auf der Zunge rund und harmonisch.		
Reichsrat von Buhl (DE)	0.2l	0.75l
<i>Grauburgunder Trocken</i>	9,00	31,00
Goldene Reflexe im Glas, die auf das delikate Fruchtbouquet von Melone, Birne und Mirabelle hindeuten. Auf der Zunge lebhaft und nachhaltig.		
Ottela (IT)	0.2l	0.75l
<i>Lugana D.O.C.</i>	11,50	42,00
Aromen von Apfel und Quitte, angenehme Mineralität kitzelt in der Nase, auf der Zunge reichhaltig und säurearm, angenehmer Gaumenschmeichler mit mittlerem Nachhall.		
Elena Walch (IT)	0.2l	0.75l
<i>Selezione Sauvignon Blanc D.O.C.</i>	12,00	43,00
Aromen reifer Stachel- und Holunderbeeren sowie feine Kräuternoten. Saftige Säure, elegante Struktur.		
Robert Weil (DE)	0.2l	0.75l
<i>Riesling Trocken</i>	13,50	45,00
In der Nase fruchtige Aromen, auf der Zunge ausgeglichene Art, dabei Stoff und Charakter.		



WEISSWEIN

Henri Bourgeois (FR) <i>Sancerre Grand Reservé</i>	0.75l 48,00
Traumhaft imposanter Duft nach Feuerstein, Cassis, Stachelbeere und feinen mineralischen Noten. Auf der Zunge eine geniale Spannung zwischen einer zart beerigen Frucht und dem erdigen Geschmack kühler, mineralischer Würze.	
Louis Latour (FR) <i>Pouilly-Fuisse A.O.C.</i>	0.75l 69,00
In der Farbe präsentiert sich ein helles Gelb mit grün-goldenen Reflexen. Das Bouquet überzeugt mit frischen Aromen von saftigen Zitronen und Grapefruits, begleitet von feinen, äußerst schmeichelhaften Noten von Haselnuss und leicht gerösteten Mandeln. Am Gaumen offenbart sich eine gelungene Verbindung aus Saftigkeit und kraftvoller Struktur, begleitet von einem zarten Schmelz.	
Robert Weil (DE) <i>Kiedricher Gräfenberg Riesling Spätlese</i>	0.75l 99,00
Im Bouquet entfaltet sich ein angenehmer Duft von Aprikosen, Pfirsichen und reifen roten Äpfeln, begleitet von einer prägnanten Mineralität, die die Nase schon beim ersten Riechen kitzelt. Auf der Zunge zeigt der Wein eine dichte und komplexe Struktur, mit einem ausgewogenem Verhältnis von Süße und Säure – eine Spiegelung eines einmaligen Terroirs.	



Plainas (PR)	0.2l	0,75l
<i>Rosé Espadeiro Vinho Verde D.O.C.</i>	8,50	29,00
Eleganter, feiner, himbeeriger Rosé aus dem Vinho Verde.		
Montrose (FR)	0.2l	0.75l
<i>Rosé I.G.P.</i>	6,50	22,00
Strahlender Rosé, verströmt ein ausdrucksstarkes Bouquet, in dem frisch gepflückte Erdbeeren und taufrische Rosen den Ton angeben, voller fruchtig-weiniger Geschmack, feine Säure.		
Prinz von Hessen (DE)	0.2l	0.75l
<i>Rosé Feinherb</i>	9,00	31,00
Sorgt für garantierte Trinkfreude! Erfrischende Säure und geschmeidige Süße machen ihn zum perfekten Solisten.		
Ottela (IT)		0.75l
<i>Roses Roses Rosato Alto Mincio I.G.T.</i>		40,00
Tolle Nase von weißem Pfirsich, etwas Guave und Litschi. Im Mund sehr saftig, elegant und fruchtig. Ein echter Gaumenschmeichler.		
Miraval (FR)		0.75l
<i>Rosé Cotes de Provence A.O.P.</i>		49,00
In der Nase Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten, am Gaumen elegant mit zarter Frucht und feiner Mineralität.		



ROTWEIN

Vinas Argentinas (ARG)	0.2l	0.75l
<i>Malbec Mendoza</i>	6,00	19,50
Das Bouquet besticht durch Aromen von saftiger Kirsche, Johannisbeere und einem Hauch Vanille. Auf der Zunge fruchtig-elegant mit mittlerem Nachhall.		
Boutinot (USA)	0.2l	0.75l
<i>Rib Tickler Shiraz Vegan</i>	7,00	23,00
In der Nase Aromen von roten und schwarzen Beerenfrüchten mit einem Hauch Vanille und Lakritz. Auf der Zunge fruchtig sanft mit unterschwelligem „Kick-back“.		
Zensa (IT)	0.2l	0.75l
<i>Bio Primitivo</i>	8,50	29,00
Fruchtig, samtig weicher, dunkler, kräftiger, sonnenverwöhnter Verführer. Opulente Aromen von Brombeeren.		
Verema (ESP)	0.2l	0.75l
<i>Rioja Reserva D.O.Ca.</i>	9,00	31,00
Aromen von roten und schwarzen Beeren, feinen Kräutern, Lakritz und einem Hauch Leder, begleitet von warmem Eichenholz.		
Casa Silva (CHL)	0.2l	0.75l
<i>Carménère Colección</i>	9,50	32,00
Aromen von Pflaume und roter Johannisbeere, am Gaumen weich, rund und langanhaltend.		



ROTWEIN

Chateau Marquis de Mons (FR)	0.75l
<i>Grand Cru</i>	55,00
Im Glas tiefes Dunkelrot, in der Nase ein Duft von Pflaume, Cassis, Vanille und einem Hauch grünem Tabak, auf der Zunge harmonisch, dabei kräftig mit voluminösem Nachhall.	
Quinta da Plansel (PT)	0.75l
<i>Plansel Selecta Touriga Nacional Col Sel</i>	59,00
Wucht, Raffinesse, langer Abgang. Großer Alentejo-Wein von Dorina Lindemann.	
Quinta dos Pocos (PT)	0.75l
<i>MG XII</i>	75,00
Erlesene, autochthone Rebsorten zu Spitzencuvée komponiert. Verspielte Säuren, dunkle Beeren, feine Tannine.	



APERITIFS

Aperol Spritz Aperol Soda Prosecco	9,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc Wild Berry Minze	10,00
Hugo Holunderblüte Soda Prosecco, Minze	9,50
Grapefruit Gin Spritz Gin Grapefruitsaft Soda Prosecco	11,50
Garden of Eden Riesling Tonic Holunderblüte Aperol	10,50
Chandon Garden Spritz Chandon Brut Schaumwein Orangenbitterlikör Orange Rosmarin	10,00
Hugo (alkoholfrei) Holunderblüte Limettensaft Ginger Ale Minze	8,00
Cucumber Spritz (alkoholfrei) Gurkensirup Tonic Minze	8,00



Prosecco & Champagner

Prosecco	0.1l	0.2l
		0.75l
Martini Prosecco Spumante	5,00	8,50
		32,00
Martini Rosé Extra Dry	5,00	8,50
		32,00
Chandon Garden Spritz		59,90
Champagner		0.75l
Moet & Chandon Brut		85,00
Moet & Chandon Rosé		105,00
Dom Perignon Brut		240,00



GIN COCKTAILS

- **Gin Basil Smash** 12,00
Bombay Gin | Basilikum | Zitronensaft
- **Gin Gin Mule** 11,00
Bombay Gin | Minze | Limettensaft | Ginger Beer
- **Gin Fizz** 11,00
Bombay Gin | Zitronensaft | Eiweiß | Soda
- **Bee's Knees** 11,00
Bombay Gin | Honig | Zitronensaft
- **Bramble** 11,00
Bombay Gin | Brombeeren | Zitronensaft
- **Gordon's Cup** 10,00
Bombay Gin | Limettensaft | Gurke | Salz & Pfeffer
- **Negroni** 12,00
Campari | Bombay Gin | Sweet Wermut
- **Clover Club** 12,00
Bombay Gin | Dry Wermut | Himbeere | Zitronensaft | Eiweiß^b
- **Strawberry Fields** 12,00
Strawberry Pink-Peppercorn infused Gin | Cranberrysaft | Zitronensaft
- **The Oliveto** 11,00
Bombay Gin | Licör 43 | Olivenöl | Zitronensaft | Eiweiß^b



VODKA COCKTAILS

- **Classic Mule** 11,00
42 Below Vodka | Bitters | Ginger Beer | Gurke | Limettensaft
- **Cosmopolitan** 11,00
42 Below Vodka | Cointreau | Cranberrysaft | Limettensaft
- **Frankfurt Sour** 12,00
42 Below Vodka | Amaretto Disaronno | Apfelsaft | Zitronensaft
- **Peaches** 12,00
Hibiskus Tea infused Vodka | Pepino Peach | Cranberrysaft | Zitronensaft, Eiweiß^b
- **Espresso Martini** 12,00
42 Below Vodka | Kahlua | Espresso⁷
- **Midori Sour** 12,00
42 Below Vodka | Midori | Zitronensaft | Eiweiß^b

TEQUILA & MEZCAL COCKTAILS

- **Margarita** 11,00
Cazadores Blanco Tequila | Limettensaft | Orange Curacao
- **Paloma Highball** 12,00
Cazadores Blanco Tequila | Limettensaft | Grapefruitsaft | Soda
- **Oaxacan Old Fashioned** 12,00
Cazadores Reposado Tequila | Mezcal | Agavensirup | Bitters
- **Smoky Rosmary** 13,00
Cazadores Reposado Tequila | Mezcal | Limettensaft | Rosmarin | Ginger Beer | Gurke



RUM & CO COCKTAILS

- **Pina Colada** 11,00
Bacardi Carta Blanca | Creme de Coco | Ananassaft
- **Classic Daiquiri** 11,00
Bacardi Carta Blanca | Limettensaft | Zucker
- **Dark & Stormy** 11,00
Goslings Rum | Ginger Beer | Limettensaft | Gurke
- **Cuba Libre** 11,00
Bacardi Blanca Negra | Limettensaft | Cola
- **Passionfruit Caipirinha** 11,00
51 Cachaca | Zucker | Limettensaft | Maracujasaft
- **Pisco Sour** 11,00
Control Pisco | Limettensaft | Bitters | Eiweiß^b
- **Mojito** 11,00
Bacardi Carta Blanca | Zucker | Minze | Limettensaft | Soda
- **Raspberry Mojito** 12,00
Bacardi Razz Rum | Himbeerpüree | Zucker | Minze
Limettensaft | Soda
- **Mai Tai** 12,00
Bacardi Carta Blanca | Bacardi Blanca Negra |
Overproof Rum | Dry Curacao | Orgeat | Limettensaft | Bitters



WHISKEY COCKTAILS

- **Whiskey Sour** 11,00
Makers Mark Bourbon | Zitronensaft | Bitters | Eiweiß^b
- **Apple Pie Sour** 11,00
Apfel-Zimt infused Whiskey | Zitronensaft | Eiweiß^b
- **Horse's Neck** 11,00
Rittenhouse Rye | Ginger Ale, Bitters
- **Old Fashioned** 11,50
Makers Mark Bourbon | Oleo Saccharum | Bitters
- **New York Sour** 12,00
Rittenhouse Rye | Zitronensaft | Eiweiß^b | Rotwein
- **Manhattan** 11,50
Rittenhouse Rye | Sweet Wermut | Bitters
- **Penicillin** 12,00
Dewars Scotch | Ingwer | Honig | Zitronensaft
- **Paper Plane** 12,00
Makers Mark Bourbon | Aperol | Amaro | Zitronensaft



MOCKTAILS

- **Ipanema** 8,50
Limettensaft | Zucker | Ginger Ale | Maracujasaft
- **Virgin Mojito** 8,50
Limettensaft | Zucker | Minze | Ginger Ale
- **Coconut Kiss** 8,50
Creme de Coco | Ananassaft | Orangensaft | Grenadine
- **Aperiteavo** 8,50
Früchtetee Infusion | Grapefruitsaft | Zitronensaft
- **Very Berry** 8,50
Brombeere | Himbeere | Johannisbeersaft | Zitronensaft | Grenadine
- **Homemade Basil Lemonade** 8,50
Basilikum | Zitronensaft | Soda
- **Homemade Cucumber-Mint Lemonade** 9,00
Gurke | Minze | Limettensaft | Soda



SPIRITOUSEN

Gin		4cl
Bombay Sapphire	London Dry Gin	7,50
Bombay Bramble	London Dry Gin	8,50
Bombay Premier Cru	London Dry Gin	12,00
Sipsmith	London Dry Gin	10,00
Plymouth Sloe	Sloe Gin	10,00
Hendricks	Scottish Gin	10,00
Monkey 47	Black Forest Dry Gin	10,00
Bobby's	Schiedam Dry Gin	8,00
Gin Mare	Mediterranean Gin	10,00
Quarantini Black	Frankfurt Dry Gin	9,00
Bembel	Frankfurt Dry Gin	9,00
The Illusionist	Munich Gin	9,00
German Giant	Munich Gin	9,00
LA SU	Mango Gin	9,00
Vodka		4cl
42 Below	Neuseeland	7,50
Absolut	Schweden	8,50
Beluga	Russland	9,50
Grey Goose	Frankreich	11,00
Belvedere	Polen	11,00



SPIRITOUSEN

Tequila & Mezcal		4cl
Cazadores Blanco		7,50
Cazadores Reposado		8,50
Patron Silver		11,00
Patron Reposado		12,00
Mezcal		9,50
Rum		4cl
Bacardi Carta Blanca	Cuban Rum	7,50
Bacardi Carta Negra	Cuban Rum	7,50
Bacardi 8 Years	Cuban Rum	9,50
Bacardi 10 Years	Cuban Rum	10,00
Havana 7 Years	Cuban Rum	9,50
Botucal	Venezuelan Rum	10,00
Don Papa Baroco	Filipino Rum	11,00
Ron Zacapa 23 Years	Guatemala Rum	12,00
Whiskey		4cl
Makers Mark	Bourbon Whiskey	8,00
Woodford Reserve	Bourbon Whiskey	8,00
Four Roses	Bourbon Whiskey	8,00
Jack Daniels	Tennessee Whiskey	8,00
Rittenhouse	Rye Whiskey	9,00
Canadian Club	Canadian Whiskey	8,00
Jameson	Irish Whiskey	8,00



SPIRITUUSEN

Single Malt Scotch		4cl
Glenfiddich 12 Years	Speyside	10,00
Balvenie 12 Years	Speyside	11,00
Aberfeldy 12 Years	Highlands	11,00
Oban 14 Years	Highlands	12,00
Dalwhinnie 15 Years	Highlands	11,00
Ardbeg 10 Years	Islay	11,00
Laphroaig 10 Years	Islay	11,00
Blended Scotch		4cl
Dewars 12 Years		8,50
Johnnie Walker Black Label		11,00
Johnnie Walker Blue Label		35,00
Chivas Regal 12 Years		12,00
Chivas Regal 18 Years		16,00
Cognac		4cl
Hennessy V.S.		9,00
Hennessy X.O.		22,00
Remy Martin V.S.O.P.		12,00
Baron Otard V.S.O.P.		13,00

Alle Spirituosen auch gerne als Longdrink mit einem 0,2l Mixer
ihrer Wahl



LIKÖRE

Liköre	4cl
Frangelico Haselnusslikör	5,50
Baileys Sahnelikör	5,50
Likör 43 Vanillekräuterlikör	5,50
Amaretto Disaronno Mandellikör	5,50
Berliner Luft Pfefferminzlikör	5,50
Italicus Bergamottenlikör	6,50
Midori Melonenlikör	5,50
Limoncello Zitronenlikör	5,50
Frucht & Weinbrand	4cl
Grappa Nonino	7,00
Lantenhammer Haselnuss	9,50
Lantenhammer Williamsbirne	9,50
Lantenhammer Mirabelle	9,50
Wermut & Aperitifs	4cl
Martini Bianco	5,50
Martini Rosse	5,50
Campari	5,50
Aperol	5,50
Lillet Blanc	5,50



Kräuterlikör	4cl
Jägermeister	5,50
Averna	5,50
Ramazotti	5,50
Cynar	5,50
Chartreuse Jeune	6,00
Chartreuse Verde	6,00
Fernet Branca	5,50
Fernet Branca Menta	5,50
Sambuca	5,50

Zusatzstoffe:

- 1 = „Mit Farbstoff“
- 2 = „Konservierungsstoff“, „konserviert“
- 3 = „mit Phosphat“
- 4 = „mit Süßungsmitteln“
- 5 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 6 = „chininhaltig“
- 7 = „koffeinhaltig“
- 8 = „Geschmacksverstärker“
- 9 = „Schwefel“
- 10 = „Antioxidationsmittel“

Allergene:

- a = „Gluten“
- b = „Eier und Eierzeugnisse“
- c = „Hülsenfrüchte“
- d = „Sojaprotein“
- e = „Milchprotein“
- f = „Schalenfrüchte“
- g = „Sesamsamen“
- h = „Fisch“
- i = „Krebstiere“
- j = „Senf und Senferzeugnisse“
- k = „Kokosmilch“

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt (€)