

APERITIF JE 7,50

FRESH ELDER (ohne Alkohol) 6,50

Soda, Holundersirup, Ginger Ale(f), Limette, Minze

WILD BERRY DREAMS (ohne Alkohol) 6,50

Soda, Russian Wild Berry(a), Zuckersirup, Beeren

LILLET BERRY

Lillet Blanc, Russian Wild Berry(a), Beeren

LILLET SPRITZ

Lillet Blanc, Hollunderlik r, Prosecco, Gurke

APEROL SPRITZ

Ros Prosecco, Aperol(c,f), Soda, Orangenscheibe

APEROL LEMON SPRITZ

Apero(c,f)l, Bitter Lemon(a,c), Minze, Ingwer

APEROL SPICY SPRITZ

Prosecco, Aperol(c,f), Ginger Ale(f), Limette, Rosmarin

VEILCHEN SPRITZ

Prosecco, Veilchenlik r(f), Tonic Water(c), Limette, Minze

PFIRSICH SPRITZ

Prosecco, Pfirsichlik r(f), Zitrone, Soda, Minze

HUGO

Prosecco, Hollunderlik r(f), Soda, Limette, Minze

CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Campari(c,f), Soda, Orange

LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone

FILMCASINO SPRITZ

Wei wein, Soda, Beerenlik r(f), Beeren

- E U R O -

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

AQUA MONACO Perlend oder Natur	0,33L 3,50€	0,75L 7,50€
COCA COLA <small>(a,f,k)</small> Light <small>(a,f,k,s)</small> , Fanta, Sprite		0,20L 3,50€
RED BULL Energy, Sugar Free, Yellow Editions		0,25L 4,50€
SCHWEPPE Bitter Lemon <small>(c)</small> , Tonic Water <small>(c)</small> , Ginger Ale <small>(t)</small> , Ginger Beer		0,2L 3,50€
SÄFTE & NEKTAR Cranberry, Orange, Kirsch, Apfel, Maracuja, Ananas, Johannisbeere, Rhabarber		0,2L 3,50€
SCHORLE Cranberry, Orange, Kirsch, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber		0,4L 4,50€
EISTEE Honest Bio Schwarzer Tee - Himbeere & Basilikum Honest Bio Weißer Tee - Pfirsich & Rosmarin		0,33L 4,50€

BIER

BECKS Pils, Gold, Green Lemon, Alkoholfrei	0,33L 4,00€
SAN MIGUEL	4,00€
FRANZISKANER WEISSBIER	4,00€

KAFFEE

ESPRESSO	2,40€
ESPRESSO DOPPIO	3,90€
CAPPUCCINO	3,50€
LATTE MACCHIATO	3,70€
KAFFEE	3,20€

WEIN

WEISSWEIN

2017 LUGANA D.O.C AZIENDA AGRICOLA CA MANIOL

Mit diesem Wein beweist die Familie Contato, sie steht hinter dem Namen Ca Maiol (früher hieß das Weingut Provenza), das sie nicht nur bei Ihren Top-Weinen in der Lage ist großartige Ergebnisse zu erzielen. Für uns Zählen die Weine dieser herausragenden Kellerei zu den spannendsten Lugana-Weinen des gesamten Anbaugebietes.

0,2L
8,50€

0,75L
30,00€

2017 LUGANA PRESTIGE D.O.P. AZIENDA AGRICOLA CA MAIOL

Ca Maiol zeigt sich im Glas in hellem Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet der Lugana Prestige ein harmonisches und klares Bouquet mit Noten von grünen Äpfeln, Ananas und Limetten gepaart mit subtilen Thymiannuancen. Am Gaumen wirkt dieser harmonische und finessenreiche Weißwein aus der Lombardei ausgesprochen elegant und druckvoll mit ansprechendem und leicht mineralischem Finale.

1,5L
65,00€

2017 SCAIA BIANCA I.G.T. GARGANEGA/CHARDONNAY

Tenuta Sanf Antonio - Venetien - strohgelb mit leicht grünlichen Tönen, kristallklar, gute Komplexität, kräftiger Duft nach weißem Weinbergpfirsich, Jasminblüten, Akzente von Zitrusfrüchten, ein besonderes Geschmackserlebnis.

0,2L
8,50€

0,75L
30,00€

2017 SCHIEFERSTEIN RIESLING TROCKEN

Weingut Klaus Lotz - Mosel sehr mineralisch, betörende Aromatik nach reifen Aprikosen, Äpfeln und Zitronen in Nase und am Gaumen.

0,2L
8,00€

0,75L
30,00€

2017 GMIRK GRÜNER VELTLINER, QUALITÄTSWEIN TR. ABF. ANTON BAUER

Österreich Wagramhelles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, elegante Kernobstnoten, zarte Würze, am Gaumen werden die fruchtigen Faktoren von der saftigen Fruchtsäure intensiviert, kernig und knackig mit jugendlichem Elan, herzhaft trocken, angenehm rassig bis zum Abgang.

0,75L
35,00€

2017 SAUVIGNON BLANC

Weingut Knipser - Pfalz Intensiver Duft nach Paprika, Holunderblüte, und Stachelbeere. Lang nachklingend, saftig und animierend. Cuvee aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkgestein und alluvialen Böden (Kiese und Sande aus Ablagerungen des Rheines). Selektive Handlese.

0,75L
40,00€

WEIN

ROTWEIN

2017 DOPPIO PASSO PRIMITIVO IGT SALENTO

Abf. Casa Vinicola Botter - Apulien in der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen wolvennös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und einer feinen Restsüß.

0,2L
8,50€

0,75L
30,00€

2014 CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Erz. Abf. Borgo Scopeto - Toscana - leuchtendes Rubinrot, kraftvoll, intensive Aromen von Heidelbeere, edle Holznote, Vanille, Kakao, trocken, gut strukturierter Körper, perfekte Balance zwischen Frucht, Tannin und Säure, langer Abgang.

0,2L
8,50€

0,75L
30,00€

2015 ZWEIGELT QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Erz. Abf. Anton Bauer - Österreich Wagram - leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer, in der Nase Kirschfrucht, mit Beeren unterlegt, reife wnmantelte Tannine, Schokolade beschließt den ausdrucksvollen Geschmack .

0,75L
35,00€

2015 INCOGNITO Q.B.A. TROCKEN

Weingut Philipp Kuhn - Pfalz - in elegantes Dunkelrot gehüllt, offenbart der neue Rote komplexe fruchtige Aromen, welche an Kirschen und schwarze Johannisbeeren erinnern. Etwas tiefer finden sich rauchige sowie würzige Noten. Am Gaumen verbreitet sich sofort ein wohlige Gefühl, in dem sich die fruchtigen Eindrücke aus der Nase widerspiegeln. Ausgesprochen gut gelungen ist der 18-monatige Ausbau im großen Holzfass.

0,75L
40,00€

2014 CUVEE GAUDENZ ROTWEIN TROCKEN

Weingut Knipser - Pfalz - die Basis dieses Rotwein Cuvee ist Domfelder und Cabernet. Geschmacklich deutlich sind die Cassisnoten des Cabernet. Der Wein reifte 12 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Ein unkomplizierter und doch anspruchsvoller Rotwein der Spaß macht.

0,75L
40,00€

ROSÉWEIN

ROSA DEI FRATI DOC RIVERA DEL GARDA BRESCIANO

0,2L
10,50€

0,75L
39,00€

2016 ROSERI CHIARETTO DOP AZIENDA AGRICOLA CA MAIOL

0,2L
9,50€

0,75L
33,00€

MIRAVAL JOLIE-PITT & PERRIN' CÔTES DE PROVENCE 2018

0,2L
19,00€

0,75L
66,00€

PROSECCO/SAMUR

	0,1L	0,75L
MIONETTO PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY	6,50€	39,00€

	0,75L
MIONETTO PROSECCO SPUMANTE ROSE EXTRA DRY	39,00€

	1,5L
2017 CUVÉE TRESOR SAUMUR BRUT ROSE	89,00€

Dieser zarte Rose ist äußerst fein perlig. Es entwickeln sich dezent blwnige Duftaromen (Iris, Veilchen), des Weiteren sind Noten von Beerenfrüchten und im Hintergrund auch Brioche wahrzunehmen, im Finale ergänzt durch eine vanillige Holznote. Am Gawnen angenehm süß und frisch mit feiner Perlage, dazu ein Hauch von Süßholz.

CHAMPAGNER

	0,75L	1,5L	3,0L	6,0L
VEUVE CLICQUOT				
BRUT	105€	225€	590€	1250€
BRUT ROSÉ	145€	305€	-	-
RICH	145€	-	-	-
RICH ROSÉ	165€	-	-	-
MOËT CHANDON				
BRUT	105€	225€	590€	1450€
BRUT ROSÉ	145€	305€	690€	-
ICE WHITE	145€	355€	825€	-
NECTAR	145€	-	-	-
NIR	155€	375€	1050€	2250€
RUINART				
BLANC DE BLANCS	145€	305€	-	-
BRUT ROSÉ	145€	305€	-	-
DOM PÉRIGNON				
LUMINOUS BRUT VINTAGE	385€	895€	-	-
LUMINOUS BRUT ROSÉ	890€	1890€	-	-
„P2“ VINTAGE 1998	995€	-	-	-
ARMAND DE BRIGNAC				
BRUT	575€	975€	-	-
BRUT ROSÉ	1075€	1975€	-	-
LOUIS ROEDERER CRISTAL				
BRUT	385€	995€	-	-
BRUT ROSÉ	890€	2390€	-	-

COCKTAILS

JE 12,50

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer(a), Limette, Minze

MUNICH MULE

Gin, Ginger Beer(a), Limette, Gurke

GIN BASIL SMASH

Gin, Leuterzucker, Zitrone, Basilikum

HIMBEER GIN TONIC

Gin, Tonic Water(c), Limette, Himbeere, Basilikum

FROZEN MARGARITA STRAWBERRY

Tequila, Zitrone, Tripple Sec, Erbeeren

MAI TAI CLASSIC

Rum, Limettensaft, Tripple Sec, Mandelsirup, Zucker

SEX ON THE BEACH

Wodka, Peach Tree, Erdbeeren, Zitrone, Ananassaft, Cranberry

TOUCH DOWN

Vodka, Apricot Brandy(f), Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine(f)

BLACKBERRY MOJITO

Weißer Rum, Limetten, Minze, Brombeerensirup, Puderzucker

STRAWBERRY MOJITO

Weißer Rum, Limetten, Minze, Erdbeerensirup, Puderzucker

MAI TAI

Weißer Rum, brauner Rum, Strong Rum, Mandelsirup, Ananassaft

COCKTAILS

JE 12,50

CAIPIRINHA

Cachaça, brauner Zucker, Limetten

PINA COLADA

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

WHISKEY SOUR

Bulleit Whiskey(a), Rohrzuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft

FILMCASINO

Gin, Apricot Brandy(f), Zitronensaft, Russian Wild Berry(a)

VIRGIN COCKTAIL

JE 7,50

IPANEMA

Ginger Ale(f), Limetten, brauner Zucker

SIN COLADA

Sahne, Kokossirup, Ananassaft

SHOT JE 4,60

LIQUID COCAINE

Vodka, Leuterzucker, Espresso(k)

TAPAS

OLIVAS VERDES PICANTES	3,50
GRANA PADANO Focaccia	4,50
MEDITERANE TOMATEN-OLIVEN TAPENAD Focaccia	4,00
MOZZARELLA Tomaten-Basilikum Salsa, Mango-Balsamico creme	4,00
HOT CHICKEN CHEESE FLAUTAS Mango-Curry Dip	3,50
BOMBAS DE BACALAO Aioli	5,50
EMPANADA RIND Avocado Dip	4,50
EMPANADA SPINAT Avocado Dip	4,50
PULPO A LA GALLEGA Aioli	6,50
PAPAS ARUGADAS gerauchter Paprika Dip	4,50
PIMENTOS DE PARDON Meersalz flocken	4,50

APPETIZER

CAESAR RUSTICAL

knackiger Romanasalat, zweierlei Grana Padano, gebackene Kapern, Croutons

- NATUR

10,50

- MIT HÜHNCHEN

15,50

SALAT NICOISE

Kopfsalat, Tunfisch, grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Ei

12,50

BUNT GEMISCHTER SALAT

Wassermelone, Minze, Süßkartoffel-Kichererbsen Croquetas, gemischte Kerne, Passionsfruchtdressing

14,50

TAGESSUPPE bitte beim Kellner erfragen

6,50

MAINS

GNOCHETTI SARDI

Garnelen, Tomaten Safran Sugo, Auberginen, grüne Bohnen

15,00

GANZE DORADE VOM GRILL

Papas Arugadas, Aioli, Salat

23,00

LIGURISCHES HÄHNCHEN

gegrillte Polenta, Peperonata, Granacracker

18,50

RINDERLENDENSTEAK

200gr argentinisches Rind, Pimentos, Kartoffelgratin, Jus

34,00

MINIMAL SMASHED BURGER

200gr hausgewolfte Rind, Brioche Bun, Cheddar Cheese, Zwiebel, Gurke, Ketchup + Majo, Pommes Frites

16,50

SUNFLOWER PLANTY MEAT BURGER

Brioch Bun, Salat, Tomate, Balsamicomayo, Pommes Frites, Avocadodip

16,50

VEGAN GEBACKENE AVOCADO

Süßkartoffel Kokoscreme, Mango, sauer marinierte Kräuterseitlinge, gemischte Kerne, Grünzeug

17,50

DESSERT

TARTUFFO LIMONCELLO

Erdbeere, Mango

6,50

ESPRESSO PANNA COTTA

Brownie Crumble, Vanilleschaum

6,50