

- COCKTAILS -

- ROUGE FUSION -

Apple Liquor, Ramazotti Aperitivo, Bitter
Aperitif, Red Port & Pisco

BITTER / SWEET / FRUITY

18.-



- SILLY SUZY -

Pineapple Liquor, Vermouth,
Bitter Aperitif & Suze Tonic

FRESH / FRUITY / BITTER

18.-



- KEEP GOING... -

Vodka, White Port, Cucumber Soda,
Mint & Elderflower Espuma

HERBAL / GARDEN / FRESH

18.-



- SPRING IN SUMMER -

Sake, Italicus, Peach, Maraschino, Campari &
Sparkling Wine

FRUITY / BITTER / FIZZY

17.-



- COCKTAILS -

- FOGATA MAYA -

Mezcal, Cacao, Bitter Aperitif,
Jalapeño & Lime Cordial

SOUR / SMOKY / SPICY

19.-



- PIÑA Y COCO -

Rum, Pineapple, Coconut, Cacao
& Pineapple Espuma

TROPICAL / FRUITY / SWEET

18.-



- CANDYMAN -

Vodka, Sake, Strawberry Yoghurt,
Rhubarb & Mint

FRUITY / SWEET / MILK PUNCH

18.-



- JUST PEANUTS -

Bourbon, Vermouth, Peanut Butter,
Maraschino Cherry & Port

STRONG / SWEET / NUTTY

19.-



- ALKOHOLFREIE COCKTAILS -

- GARDEN OF BABYLON - 13.-

Wonderleaf 0.0%, Lime, Cucumber Soda,
Mint & Elderflower Espuma

HERBAL / GARDEN / FRESH



- EL JUPITER - 14.-

Wonderleaf 0.0%, Almond, Clove
& Pineapple Espuma

TROPICAL / FRUITY / SOUR



- SLOW DOWN - 13.-

Tanqueray 0.0%, Mango, Peach,
Vermouth 0.0% & Tonic

REFRESHING / FRUITY / FIZZY



- SAME SAME... - 14.-

Wonderleaf 0.0%, Passionfruit,
Non-alcoholic Bitter & Vermouth

FRUITY / BITTER / MILK PUNCH



- SNACKS -

«Liebe Gäste,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf
Anfrage gerne. Ihr Gastgeber»

- VEGETARISCHES TATAR -

21.-

Tomatenbasis / Salsa Verde /
Eingelegte Zwiebeln / Gebeiztes Eigelb / Mais / Ananas

SERVIERT MIT BRIOCHE TOASTBROT

- DIPS VOM KULTURLOKAL -

Rank

9.50

Wir servieren alle Dips mit
getoastetem Pita Brot.

- EXTRA PITA - 2.50