

PAULO'S

AMAZONAS BAR & CUISINE

Est. 2024

VORSPEISEN

Paulo's Guacamole (A,4) 12 €
Chili, Limette, Tomaten, Tortilla Chips

Ceviche (D,F) 17 €
Kabeljau, Koriander, Rote Zwiebel,
Jalapenos, Avocado

Argentinische Knusper Garnelen (A,B,F,1,4,6) 16 €
Rote Chimichurri, Guacamole,
Limetten Mayo, Rotkohl

Rinder Tatar (A,G,4) 18 €
Crème Fraîche, Limetten, Schnittlauch,
Avocado, Tortilla Chips

IM TACO

🌱 **Avocado (A,2,4) Vegan**
Tomaten, Koriander, Rotkraut, Jalapenos

Knuspriger Schweinebauch (A,2,4)
Limette, Röstzwiebel, Avocado

Feta (A,G,2,4)
Bohnen, Chimichurri, Koriander

Chorizo (A,2,4)
Rote Zwiebel, Paprika, Mais

Pro 1 Taco 7.5 €

HAUPTGERICHTE

Paulo's Doppel (A,G,M,1,2,3,4,6,8)
Chili Cheese Smash Wrap 17 €
180 g Beef, Tortilla,
Zwiebel, Tomaten,
BBQ Sauce

Burrito di Pollo (A,F,G) 17 €
Hähnchenbrust, Bohnen,
Cheddar Käse, Tomaten,
Guacamole

Schweinebauch (A,F) 19 €
Chimichurri, Guacamole,
Pimientos, Rote Zwiebel,
Koriander

Pikante Crispy Pollo (A,F,G) 18 €
Rotkohl, Limetten
Mayo, Koriander

Fisch & Fries (A,D,F,1) 24 €
Kabeljau, Tomaten Salsa,
Limette, Koriander,
Fries

Rote Wildfang Garnelen (B,2) 26 €
Tomaten, Knoblauch,
Jalapenos, Maiskolben

BOWL & SALAT

Caesar Salat (A,C,D,G,M,2) 13 €
Romana Salat, Croutons, Kapern,
Sardellen, Parmesan

🌱 **Grüner Salat (A,M,N) Vegan 14 €**
Blattsalat, Avocado, Mais, Gurken,
Mango, Sesam, Tortilla Chips

🌱 **Bowl (M,N) Vegan 16 €**
Reis, Mais, Tomaten Salsa, Bohnen,
Guacamole, Mango, Rotkohl, Gurke

Zur Wahl
Hähnchen Brust 6 €
Garnelen (B) 9 €
Chorizo (4) 5 €

PAULO'S SPECIAL

für 2 Personen 62 €
für 4 Personen 120 €

Rinder-Short-Rips,
Schweine-Rippchen,
Hähnchen-Tacos,
Rumpsteak
mit BBQ,
Guacamole,
Tomaten Salsa
(A,G,M,1,2,3,4,6,8)

🌱 = Vegan

PAULO'S

AMAZONAS BAR & CUISINE

Estb 2024

TACOS

3 Tacos

Taco Pollo (A,F,G) 19 €

Tortillas, geschmortes Hähnchen,
Cheddar Käse

Taco Beef (A,G,2) 22 €

Tortillas, gezupftes Rind, Hartkäse,
Paprika, Sauer Creme

Taco Argentina 25 €

Tortilla, 250 g aufgeschnittenes
Rumpsteak, Chimichurri, Pimientos

Taco Pilze (A,G) 18 €

Tortilla, Pilz Ragout, Schnittlauch

Taco Vegan (A) 18 €

Tortilla, geschmortes Gemüse,
Mais, Koriander

Taco Cheese (A,G,2) 18 €

Cheddar Käse, Hartkäse,
Feta, Jalapenos

zu allen Tacos servieren wir
Guacamole,
Limetten & Tomaten Salsa

BBQ - RIBS

Schweine Ribs (A,G,M,1,2,3,4,6,8) 21 €

24 H Sous-vide gegart,
hausgemachte BBQ Sauce

Rinder Short Ribs (A,G,M,1,2,3,4,6,8) 32 €

24 H Sous-vide gegart,
hausgemachte BBQ Sauce

Kalbs Ribs (A,G,M,1,2,3,4,6,8) 34 €

24 H Sous-vide gegart,
hausgemachte BBQ Sauce

zu allen Ribs servieren
wir einen Krautsalat

BEILAGEN

gegrillte Maiskolben & Chili,
Schnittlauch 7 €

Pimientos & Meersalz,
Olivenöl 7 €

eingelegte Bohnen & Tomaten,
Koriander 5 €

Portion Reis & Kurkuma,
Rosinen 5 €

Süßkartoffeln Fries & Limetten
Mayo 7 €

Fries & Chili-Cheese 9 €
Fries 6 €

Rotkraut Salat 5 €

Kleiner Caesar Salat (A,C,D,G,M,2) 6 €

DESSERT

Churros (A,C,G,2) 9 €
Schokoladen Sauce, Beeren,
Sahne, Mandeln

☿ Chia Pudding (2) Vegan 7 €
Kokosmilch, Mango, Vanille

☿ Lauwarmer Bananen Kuchen (A,2) Vegan 9 €
Mango Sorbet, Früchte, Karamell

KÄSEPLATTE

Pro Person 12 €
Käseplatte mit Käse aus der Alpenregion
Feigensenf, Früchte, Grissini, Honig (A,G,M,O,1,2)



PAULO'S

AMAZONAS BAR & CUISINE

Est. 2024

STARTER

Paulo's Guacamole (A,4) **12 €**
chili, lime, tomatoes, tortilla chips

Ceviche (D,F) **17 €**
codfish, coriander, red onion,
jalapenos, avocado

Argentine Crunchy Shrimps (A,B,F,1,4,6) **16 €**
red chimichurri, guacamole,
lime mayo, red cabbage

Beef Tatar (A,G,4) **18 €**
crème fraîche, lime, wild chive,
avocado, tortilla chips

INSIDE TACO

Avocado (A,2,4) *Vegan*
tomatoes, coriander,
red cabbage, jalapenos

Crunchy Pork belly (A,2,4)
lime, roasted onion, avocado


Feta (A,G,2,4)
bean, chimichurri, coriander


Chorizo (A,2,4)
red onion, pepper, corn

per 1 Taco **7.5 €**

BOWL & SALAD

Caesar Salad (A,C,D,G,M,2) **13 €**
romaine lettuce, croutons,
capers, anchovy

 **Green Salad** (A,M,N) *Vegan* **14 €**
leaf salad, avocado, corn, cucumber,
mango, sesame, tortilla chips

 **Bowl** (M,N) *Vegan* **16 €**
rice, corn, tomatoes salsa, bean, guacamole,
mango, red cabbage, cucumber

to select
chicken breast **6 €**
shrimps (B) **9 €**
chorizo (4) **5 €**

MAIN DISH

**Paulo's double
chili cheese smash wrap**
(A,G,M,1,2,3,4,6,8) **17 €**

180 g beef, tortilla, onion,
tomatoes, BBQ Sauce

Burrito di Pollo (A,F,G) **17 €**
chicken breast, beans,
cheddar cheese,
tomatoes, guacamole

Pork belly (A,F) **19 €**
chimichurri, guacamole,
pimientos, red onions,
coriander

Pikante crrispy Pollo (A,F,G) **18 €**
red cabbage, lime mayo,
coriander


Fish & Fries (A,D,F,1) **24 €**
codfish, tomato salsa, lime,
coriander, fries

Red romp Shrimps (B,2) **26 €**
tomatoes, garlic, jalapenos,
corncob

PAULO'S SPECIAL

for 2 persons **62 €**
for 4 persons **120 €**

beef short ribs,
pork ribs,
chicken tacos,
rump steak
with BBQ, guacamole,
tomato salsa
(A,G,M,1,2,3,4,6,8)

 = Vegan

PAULO'S

AMAZONAS BAR & CUISINE

Est. 2024

TACOS

3 Tacos

Taco Pollo (A,F,G) **19 €**
tortillas, fried chicken,
cheddar cheese

Taco Beef (A,G,2) **22 €**
tortillas, twitched beef, cheese,
pepper, sour creme

Taco Argentina (A) **25 €**
tortilla, 25 g sliced rump steak,
chimichurri, pimientos

Taco Mushroom (A,G) **18 €**
tortilla, mushroom ragout,
chive

Taco Vegan (A) **18 €**
tortilla, braised vegetable, corn,
coriander

Taco Cheese (A,G,2) **18 €**
cheddar cheese, cheese,
feta, jalapenos

**we are serving to all tacos guacamole,
lime & tomato salsa**

SIDE DISH

**grilled corn comb & chili,
chive 7 €**

**pimientos & sea salt,
olive oil 7 €**

**pickled beans & tomato,
coriander 5 €**

**portion rice & curcuma,
raisins 5 €**

**sweet potato fries & lime
mayo 7 €**

fries & chili cheese 9 €

fries 6 €

red cabbage salad 5 €

small caesar salad (A,C,D,G,M,2) 6 €

BBQ - RIBS

Pork Ribs (A,G,M,1,2,3,4,6,8) **21 €**
24 H Sous-vide cooked,
homemade BBQ Sauce

Beef Short Ribs (A,G,M,1,2,3,4,6,8) **32 €**
24 H Sous-vide cooked,
homemade BBQ Sauce

Calf Ribs (A,G,M,1,2,3,4,6,8) **34 €**
24 H Sous-vide cooked,
homemade BBQ Sauce

we are serving to all ribs with a coleslaw

DESSERT

Churros (A,C,G,2) **9 €**
chocolate sauce, berries, cream, almond

🍯 **Chia Pudding** (2) *Vegan* **7 €**
coconut milk, mango, vanilla

🍯 **Warm Banana Cake** (A,2) *Vegan* **9 €**
mango sorbet, fruits, caramel

CHEESEPLATE

per person 12 €
Cheeseplate with Cheese from the Alps
fig mustard, fruits, grissini, honey (A,G,M,O,1,2)

APERITIFS & VIRGINS

APERITIFS

Aperol Spritz ⁽¹³⁾	9.5 €
Hugo ⁽¹³⁾	9.5 €
Lillet Wild Berry ⁽¹³⁾	9.5 €
Cremánt ⁽¹³⁾	9.5 €
Cherry Blossom Negroni ⁽¹⁾	9.5 €
Martini Bianco Dry Rosso ⁽¹⁾	9.5 €
Negroni Classic ⁽¹⁾	12.5 €
Americano ⁽¹³⁾	12.5 €
Sarti Spritz ⁽¹³⁾	13.5 €

VIRGINS

Virgin Pina Colada ^(13, 8, G)	9.5 €
Ananassaft Kokosmilch white cream Ananas Ice	
Virgin Caipirinha ^(13, 8)	9.5 €
Limette brauner Rohrzucker Ginger Ale Ice	
Virgin Mojito ^(13, 8)	9.5 €
Limette Limettensaft weißer Rohrzucker Soda Minzblätter Ice	
Fruit Punch ^(13, 8, G)	9.5 €
Grenadine Zitronensaft Orangensaft Ananassaft Maracujasaft	
Himbeere Mojito ^(13, 8, G)	9.5 €
Limette brauner Rohrzucker Minze Himbeeren Ginger Ale Mineralwasser / Ice	
Summer Wind ^(13, 8, G)	9.5 €
Passionsfrucht Saft cane Zucker Zitronensaft Ingwer Limonade	
Winterfrische ^(13, 8, G)	9.5 €
Orgeat Orangensaft Ananassaft Zitronensaft Grenadinesaft Soda	
Grüne Wiese ^(13, 8, G)	9.5 €
Orangensaft Ananassaft BlueCuracao	

LONGDRINKS

Moscow Mule ⁽¹³⁾	12.5 €
Munich Mule ⁽¹³⁾	12.5 €
Gin Tonic ⁽¹³⁾	12.5 €
Vodka Bull / Lemon / Soda ⁽¹³⁾	12.5 €
Cuba Libre ⁽¹³⁾	12.5 €
Whisky Cola ⁽¹³⁾	12.5 €

WEISSWEIN

	0.2 l	0.75 l
SAUVIGNON BLANC IGP Weinkellerei Montgras Colchagua Chile trocken, fein und fruchtig in der Nase, Anklang von Zitrus, frisch am Gaumen, fruchtige Aromen, die an Mango und Ananas erinnern.	7.5 €	25.5 €
CHARDONNAY Weinkellerei Montgras Colchagua Chile trocken, Noten tropischer Früchte wie Ananas und Banane, harmonische, belebende Firsche, vollmundig	7.9 €	26.9 €
NEBLA VERDEJO DO Weinkellerei Vicente Gandia Kastilien und León Spanien trohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase typische Fenchel- und frische Heunoten, außerdem tropische Früchte, nach dem geschmeidigen Eindruck	7.9 €	26.9 €
GARNACHA BLANCO Bodega Dehesa de Luna La Mancha Spanien trocken, unübertrefflich intensives Aroma, kräftig elegant. Er ist füllig und komplex in der Nase, mit Aromen von Honig, Blumen und weißem Obst		37.0 €
TWIN OAKS Weingut Robert Mondavi Chardonnay Californien USA strohgelb, ein reintoniger duftiger Wein mit Noten von, Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln, gefällig am Gaumen, saftig, ausgewogen		38.0 €
PRIVAT SELECTION Weingut Robert Mondavi Chardonnay Central Coast USA In der Nase verführerisch exotisch, mit Noten von Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten, wunderbar ergänzt durch unterschwellige Noten von Vanille, Toast und Karamell. Am Gaumen kraftvoll und geschmeidig, bemerkenswert ausgewogen und saftig. Der vollmundige Wein bietet ein lang anhaltendes Finale		48.0 €
TORRONTÈS Weingut El Porvenir Laborum Salta Argentinien trocken, frischer und fruchtiger Charakter, intensiv und typisch, mit einem interessanten blumigen Aroma, das an Rosen erinnert frisch, jung, fruchtig, angenehm. Er stimmt mit seinem Aroma in der Nase überein, gute Struktur, ausbalanciert. Robert Parker sagt, das ist der beste Torrontes		58.0 €

ROSE & SCHAUMWEIN

ROSÉ	0.2 l	0.75 l
RESERVA ROSÉ	7.9 €	26.9 €

Weingut J. Bouchon | Maule Tal | Chile
trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich
eine vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik.
Idealer Sommerwein für alle

ROSADO		48.0 €
---------------	--	---------------

Weingut El Porvenir Laborum | Salta | Argentinien
trocken, Frischer, samtiger und körperreicher Roséwein mit großer Fruchtfülle.
Sehr gute ausgewogene Säurestruktur und von hoher Eleganz

SCHAUMWEIN	0.1 l	0.75 l
Cava El Miracle Blanco Spanien (o)	4.5 €	29.0 €
Cava El Miracle Rosato Spanien (o)	4.5 €	29.0 €
Bouvet Ladubay Tresor Blanc Frankreich (o)		46.0 €
Bouvet Ladubay Rose Tresor Brut Frankreich (o)		46.0 €

CHAMPAGNER		0.75 l
Moet et Chandon Brut (o)		115.0 €
Moet et Chandon Ice Impérial (o)		140.0 €
Ruinart Blanc de Blancs Frankreich (o)		160.0 €
Ruinart Brut Rosé Frankreich (o)		160.0 €

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE

**ENJOY YOUR FOOD
AND STAY**



FOLLOW US ON INSTAGRAM

ROTWEIN

	0.2 l	0.75 l
MERLOT Weinkellerei Montgras Colchugua Chile trocken, in der Nase reife Frucht, mit Anklängen von Minze und Wildkräutern, im Geschmack elegant, weich und gefällig, mit langem Abgang	7.5 €	25.5 €
CABERNET SAUVIGNON Weingut L.A. Cetto trocken Baja California Mexico dunkelrot mit granatfarbenen Reflexen, vollmundig, leichte Noten von Vanille, reifen, dunklen Früchten, Pfeffer und Gewürzen	7.9 €	26.9 €
MALBEC Weingut Buenos Aires Argentinien Der Malbec besitzt eine tiefdunkle, violette Farbe. Das Bouquet vereint fruchtige Noten von Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren, dazu kommen feine Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und Kaffee. Der Rotwein ist saftig, sehr komplex und exzellent strukturiert, mit einer guten Fülle.	8.5 €	28.5 €
ORIGENES Bodega Dehesa de Luna La Mancha Spanien Er duftet nach hellen und dunkelroten Beeren wie Johannisbeeren und Brombeeren mit deutlichen Vanille und balsamischen Noten. Der Dehesa de Luna ist sehr dicht, rund, mit einer saftigen Frucht und kräftigem Körper. Sein sehr langer und schmackhafter Nachhall unterstreicht seine Wertigkeit		34.0 €
QUATRO DE GRAS Weingut Mont Gras Colchugua, Valley Chile trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge. Vollmundig und kräftig		38.0 €
TWIN OAKS ROT Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon - Duft Californien USA verführerisches Bouquet von süß gereiften schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, würzigem Eichenholz und Toast mit einem Hauch von frisch geröstetem Kaffee. Geschmack: am Gaumen harmonisch rund und ausgewogen mit der dunklen, warmwürzigen Frucht des Bouquets		48.0 €
ZINFANDEL Weingut Hess Mendocino USA Der dunkelrote Wein besticht durch seine komplexen, fruchtigen Aromen nach reifen Himbeeren und schwarzen Kirschen, die von würzigen Pfeffernoten und Nelken begleitet werden. Elegant und nachgiebig präsentiert er seinen kräftigen Körper – perfekter Genuss! Das Terroir ist vorwiegend durch vulkanische Erde geprägt		48.0 €
SYRAH Weingut Caligiore Mendoza Argentinien dunkel-rubinrot bis veilchenblau, Kirsch- und Himbeeraromen mit einer köstlich würzigen Note, Aroma von reifen Beeren		58.0 €
AMAUTA Weingut El Porvenir Laborum Salto Argentinien Absoluto Malbec, Frische rote Früchte wie Himbeere, Erdbeere und Kirsche mit würzigen Noten erinnert an rote Früchte, wobei Kirsche und eine Blumennote nach Veilchen dominieren. Frischer, harmonischer Beginn mit eleganten Noten, gut strukturierter Wein mit ausgezeichneter Säure und langem, intensivem Abgang		75.0 €
MALBEC RESERVA Weingut El Porvenir Laborum Salto Argentinien erinnert an rote Früchte, wobei Kirsche und eine Blumennote nach Veilchen dominieren, typisch für Malbecweine. Diese Aromen harmonisieren sehr gut mit der Holznote der französischen und amerikanischen Eichenbarriques		120.0 €

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE

BIER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIER

Hacker Pschorr Hell Radler, dunkel (A)	0.5 l	5.5 €
Paulaner Weissbier dunkel, leicht (A)	0.5 l	5.5 €
Corona (A,8)	0.33 l	5.5 €

WASSER

San Pellegrino perlend	0.25 l	3.7 €
San Pellegrino perlend	0.75 l	7.9 €
Aqua Panna still	0.25 l	3.7 €
Aqua Panna still	0.75 l	7.9 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola Zero Light (1,3,4,5,14)	0.2 l	3.8 €
Mezzo Mix (1,3,4,14)	0.2 l	3.8 €
Paulaner Spezi (1,3,4,14)	0.33 l	4.2 €
Orangenlimo (1,3,4,5,14)	0.4 l	4.6 €
Zitronenlimo (1,3,4,5,14)	0.5 l	5.2 €
Makava (1,3,4,5,14)	0.33 l	5.5 €
Gua (1,3,4,5,14)	0.33 l	5.5 €
Anjok von Fritz Kola (1,3,4,5,14)	0.33 l	5.5 €

MIXGETRÄNKE

Schweppes Tonic (3)	0.2 l	3.9 €
Schweppes Bitter Lemon (3,6)	0.2 l	3.9 €
Schweppes Ginger Ale (1)	0.2 l	3.9 €
Schweppes Ginger Beer (8)	0.2 l	3.9 €
Schweppes Pomegranate	0.2 l	3.9 €
Schweppes White Peach	0.2 l	3.9 €
Schweppes Wild Berry	0.2 l	3.9 €
Red Bull (1,2,3,4,5,14)	0.25 l	4.8 €
Red Bull Sugarfree (1,2,3,4,5,14)	0.25 l	4.8 €

SÄFTE / NEKTAR

Apfel (3) Orange (3) Johannisbeer Rhabarber		
Maracuja Ananas Pink Grapefruit	0.2 l	3.9 €

SAFTSCHORLE

Apfel (3) Orange (3) Johannisbeer (3) Rhabarber (3)		
Maracuja (3) Ananas (3) Pink Grapefruit (3)	0.4 l	4.6 €

HOT DRINKS

Espresso (14)		2.9 €
Doppio (14)		4.5 €
Espresso Macchiato (14, G)		3,5 €
Kaffee Crema (14)		3.5 €
Cappuccino (14, G)		3.9 €
Latte Macchiato (14, G)		4.5 €

KÄNNCHEN TEE

Grün Jasmine Schwarz Früchte		4.5 €
Fresh Ginger Fresh Mint		

SPIRITS

RUM

Havana Club 3 Jahre	1.0 l	75.0 €
Havana Club 7 Jahre	0.7 l	100.0 €

WHISKY

Chivas 12 Jahre	0.7 l	120.0 €
Chivas 18 Jahre	0.7 l	160.0 €
Johnnie Walker Black	0.7 l	120.0 €
Jack Daniel's	0.7 l	80.0 €

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P	4 cl	13.5 €
Hennessy V.S.O.P.	4 cl	14.5 €

GIN

Giant Gin FC Bayern Edition	0.5 l	130.0 €
Monkey 47 Gin	0.5 l	135.0 €
Hendricks Gin	0.7 l	130.0 €
Tanqueray Gin	1.0 l	100.0 €
Bombay Gin	1.0 l	135.0 €

VODKA

	0.7 l	1.75 l
Grey Goose	130.0 €	250.0 €
Belvedere	130.0 €	250.0 €
Absolut	80.0 €	

BRANDY

Cardenal Mendoza	4 cl	13.5 €
Carlos I	4 cl	14.0 €

TEQUILA

Premium	2 cl	0.7 l
Padre Azul Premium Tequila Blanco	8.0 €	180.0 €
Padre Azul Premium Tequila Reposado	8.0 €	180.0 €
Padre Azul Premium Tequila Anejo	10.0 €	220.0 €
Tequila	2 cl	0,7 l
Sierra Silver	4.5 €	60.0 €
Sierra Gold	4.0 €	60.0 €
Patron Tequila Reposado	6.0 €	110.0 €
Mezcal	2 cl	0,7 l
Mezcal 400 Conejos Joven	7.0 €	160.0 €
San Cosme Mezcal blanco	7.0 €	160.0 €
Bozal Mezcal Ensemble	8.0 €	180.0 €
Pisco	2 cl	0.7 l
Control Gran Pisco	4.5 €	60.0 €
Puro Ocucaje Quebranta	6.0 €	110.0 €
Cachaca	2 cl	1.0 l
Cachaca Velho Barreiro	4.5 €	60.0 €
Cachaca Nega Fulo	5.0 €	75.0 €

ALKOHOLFREIE SPIRITUOSEN

UNDONE No.4 Mexican Smoky Agave-Not Mezcal	0.7 l	75.0 €
--	-------	--------

COCKTAILS

Batida (13, 8, G) Cachaca Batida de Coco Ananassaft white cream Ice	12.5 €
Bay Breeze (1, 8, 13) Vodka Cranberry Saft Ananas Saft	12.5 €
Caipirinha (13, 8) Cachaca Limette Rohrzucker Ice	12.5 €
Coco Loco (13, 8, G) Weißer Rum Gin Tequila Batida de Coco Cream of Coconut Zitronensaft Ananassaft	12.5 €
Cosmopolitan (1, 8, 13) Vodka Cointreau Cranberry Juice Lime Juice	14.0 €
Espresso Martini (14, 13) Vodka Kahlua Zucker Espresso	14.5 €
Frozen Margarita (13, 8) Limettensaft Orangenlikör Tequila Ice / Limette	12.5 €
Gin and Sin (1, 13, 8) Gin Zitronensaft Orangensaft Grenadine	12.5 €
Lemon Cheesecake (13, 8, G) Limoncello Cointreau Zitronensaft Sahne	13.5 €
Mai Tai (13, 8) brauner Rum Mandelsirup Zuckersirup Ananassaft Orangenlikör Limette Ice	14.0 €
Margarita (13, 8) Limettensaft Orangenlikör Tequila Ice / Limette	12.5 €
Mojito (13, 8) Rum Soda Limette Ice Rohrzucker Minze	12.5 €
Old Fashioned (1, 13, 8) Whisky Zucker Angosturabitter	14.0 €
Pina Colada (13, 8, G) Zitronensaft Cream of Coconut white cream Rum Ananassaft Ananas	12.5 €
Pink Squirrel (13, 8, G) Creme de noyaux liqueur White creme de cacao liqueur white cream	12.5 €
Pisco Sour (1, 13, 8, C) Pisco Zitronensaft Zuckersirup Bitter Eiweiß	12.5 €
Pornstar Martini (1, 13) Vanilla Vodka Passionfruit Liqueur Lime Vanille Sirup Prosecco	16.0 €
Strawberry Margarita (1, 13, 8) weißer Tequila Cointreau Lime Juice Erdbeere Zitrone Erdbeersirup Ice	12.5 €
Tequila Sour (13, 8) Orangensaft Limettensaft Tequila Limette Ice	12.5 €
Tequila Sunrise (1, 13, 8) Tequila Zitronensaft Orangensaft Grenadinesirup Ice	12.5 €
Whisky Sour (13, 8) Whisky Zitronensaft Simplesirup	14.0 €

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel
 - 4) mit Geschmacksverstärker
 - 5) geschwefelt
 - 6) geschwärzt
 - 7) mit Phosphat
 - 8) mit Süßungsmittel
 - 9) enthält eine Phenylalaninquelle
 - 10) gewachst
 - 11) mit Nitritpökelsalz
 - 12) Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
 - 13) enthält Sulfide
 - 14) Koffeinhaltig
- A) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - G) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
 - H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - L) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - O) Schwefeldioxid und Sulfite
 - P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - R) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse