

ABENDKARTE

ANTIPASTI

- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT - mit Grissini ^{A1} 12
- INSALATA COCOMERO - Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze ^G 14
- OLIVE & PARMIGIANO - gemischte Oliven / Parmesan ^{G,6} 15
- INSALATA DI PISELLI - Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Parmesan / Parmesan-Dressing ^{G,K} 15
- PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum ^{A1,G} 15
- PROSCIUTTO E MELONE - Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Cantaloupe-Melone / Basilikum 16
- VITELLO TONNATO PIEMONTESE - dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern ^{C,D,G} 16
- BURRATINA CAPRESE - Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomen / Peperone Crusco / Brotrumble ^{A1,G} 18
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünnes Rindfleisch / Rucola / Parmesan ^G 18
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchiniastreifen / Zitrone ^{2,3,A1,B,C,D,O} 19
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmesan / frischer Trüffel / Trüffelschaum ^G 19
- TARTARE DI TONNO - Thunfisch / Burrata / Avocadocreme / Pistazien ^{D,G,H7} 21

HANDMADE PASTA

- FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA - San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Bufala ^{A1,C,G} 16
- LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA - Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan ^{A1,C,G} 18 // mit Tartare di Tonno ^D +7
- TAGLIATELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum ^{A1,C,G,I} 18
- GNOCCHI SARDI FRUTTI DI MARE - Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / Brotrumble ^{A1,B,C,O} 23
- FETTUCCINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel ^{A1,C,G} 25

SECONDI

- CALAMARI ALLA GRIGLIA - Calamari vom Grill / Paprika / Zucchini / Aubergine / Zitrusöl ^O 23
- SALMONE - Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / Spargel der Saison / Zitronenbutter ^{D,G,K} 28
- TAGLIATA DI MANZO - US Beef „Creekstone“ 180g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan ^{2,3,G} 29
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - Kalbslende / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Salbei / Weißwein / Parmesan / Rosmarinkartoffeln ^{A1,G} 32
- FILETTO DI MANZO - Filet vom deutschen Weiderind 160g / Jus / Superfino Fries / Trüffel-Mayonnaise ^C 34
- TONNO MARINATO - marinierter Thunfisch / Sesammantel / Sugo aus Kirschtomen und Leccino Oliven ^{D,F,I,K,L} 35

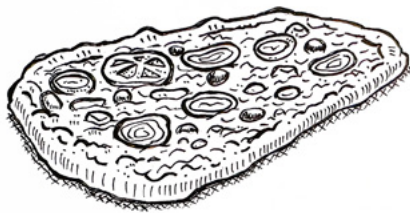
CONTORNI

- Insalata Mista ^K // Superfino Fries // Rosmarinkartoffeln // Verdure alla Griglia // wilder Brokkoli 6.5



SUPERNOVA

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.



PINSA ROMANA

pin|sa rol|mal|na

Die Pinsa - auch Pinsa Romana genannt - war bereits im antiken Rom typisch für die römische Küche und wurde, wie auch heute noch, in Trattorien serviert. Natürlicher Gärprozess (72 Stunden), sorgfältig ausgewählte Mehlsorten, Reismehl und Sojamehl. Knusprig und lecker, perfekt zum Starten und Teilen...

- LA MARINARA ^{A1,D,F} 15
Tomatensugo / Kirschtomen / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Leccino Oliven
- PROSCIUTTO ^{2,3,A1,F,G} 17
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN ^{(vegan) 2,3,A1,F,H7} 17
Kartoffelcarpaccio / Leccino Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin
- LA BUFALA ^{A1,F,G} 18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum
- LA CALABRESE ^{2,3,A1,F,G} 18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / Mozzarella di Bufala / Rucola
- TARTUFO ^{A1,F,G} 21
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- REGINA ROYAL ^{2,3,A1,F,G} 23
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO ^{A1,F,G,H7} 23
Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien / Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce
- TUNA SASHIMI ^{A1,D,F} 24
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis ^{A1,F} 22

DINNER

ANTIPASTI

- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT - with grissini ^{A1} 12
- INSALATA COCOMERO - watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint ^G 14
- OLIVE & PARMIGIANO - mixed olives / parmesan cheese ^{G,6} 15
- INSALATA DI PISELLI - lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / parmesan / parmesan dressing ^{G,K} 15
- PARMIGIANA - warm sicilian-style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce / parmesan / basil ^{A1,G} 15
- PROSCIUTTO E MELONE - prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / cantaloupe melon / basil 16
- VITELLO TONNATO PIEMONTESE - thinly sliced veal / tuna sauce / capers ^{C,D,G} 16
- BURRATINA CAPRESE - burratina 125g / pickled roma tomatoes / oxheart tomatoes / peperone crusco / bread crumble ^{A1,G} 18
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - thinly sliced beef / arugula / parmesan ^G 18
- FRITTO MISTO - fried seafood, cod and zucchini strips / lemon ^{2,3,A1,B,C,D,O} 19
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - thinly sliced gratinated potatoes / parmesan / fresh truffle / truffle foam ^G 19
- TARTARE DI TONNO - tuna / burrata / avocado cream / pistachios ^{D,G,H7} 21

HANDMADE PASTA

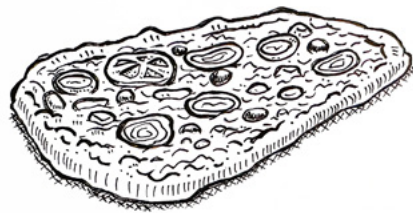
- FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA - San Marzano tomato sauce / chili / garlic / crema di bufala ^{A1,C,G} 16
- LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA - organic lemon / basil / burratina / parmesan ^{A1,C,G} 18 // with tartare di tonno ^D +7
- TAGLIATELLE AL RAGU - slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil ^{A1,C,G,I} 18
- GNOCCHI SARDI FRUTTI DI MARE - vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine / parsley / bread crumble ^{A1,B,C,O} 23
- FETTUCCINE TARTUFO - with black truffle ^{A1,C,G} 25

SECONDI

- CALAMARI ALLA GRIGLIA - grilled calamari / bell pepper / zucchini / eggplant / citrus oil ^O 23
- SALMONE - salmon fillet / rosemary potatoes / seasonal asparagus / lemon butter ^{D,G,K} 28
- TAGLIATA DI MANZO - US Beef „Creekstone“ 180g / salsa verde / arugula / parmesan ^{2,3,G} 29
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - veal loin / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / sage / white wine / parmesan / rosemary potatoes ^{A1,G} 32
- FILETTO DI MANZO - beef fillet from German pasture-raised cattle 160g / jus / Superfino fries / truffle mayonnaise ^C 34
- TONNO MARINATO - marinated tuna / sesame crust / cherry tomato and Leccino olive sugo ^{D,F,I,K,L} 35

CONTORNI

- Insalata Mista ^K // Superfino fries // rosemary potatoes // verdure alla griglia // wild broccoli 6.5



PINSA ROMANA

pin|sa ro|malna

Pinsa - also called Pinsa Romana - was typical of Roman cuisine in ancient Rome and was served in trattorias, as it is today. It consists of a natural fermentation process (72 hours) and carefully selected types of flour, including rice flour and soy flour. Crunchy and delicious, perfect as a starter and also for sharing...

- LA MARINARA ^{A1,D,F} 15
tomato sauce / cherry tomatoes / basil / garlic / anchovy fillets / Leccino olives
- PROSCIUTTO ^{2,3,A1,F,G} 17
tomato sauce / prosciutto cotto / mozzarella fi or di latte
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN ^{(vegan) 2,3,A1,F,H7} 17
thinly sliced potatoes / Leccino olives / pistachio mint pesto / rosemary
- LA BUFALA ^{A1,F,G} 18
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / mozzarella di bufala / basil
- LA CALABRESE ^{2,3,A1,F,G} 18
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / spicy salami / mozzarella di bufala / arugula
- TARTUFO ^{A1,F,G} 21
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / fresh truffle / truffle oil
- REGINA ROYAL ^{2,3,A1,F,G} 23
tomato sauce / prosciutto cotto / mozzarella fior di latte / fresh truffle / olio di tartufo
- MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO ^{A1,F,G,H7} 23
mozzarella fi or di latte / mortadella / pistachios / mozzarella di bufala / pistachio sauce
- TUNA SASHIMI ^{A1,D,F} 24
tomato sauce / marinated tuna sashimi / avocado / capers / mint / lime
- also available with vegan tuna ^{(VEGAN) A1,F} 22

DOLCI

AFFOGATO _G <i>Vanilleeis mit Espresso</i>	6.5
TIRAMISU _{A1,C,G}	9.5
SUPERNOVA CHEESECAKE _{A1,G} <i>Ricotta / Zitrone / Frischkäse / Biscotti</i>	10
CREMA DI FRAGOLA _{C,G} <i>Mascarpone / Erdbeere / Minze</i>	10.5
TARTUFO <i>Tartufo Pistacchio _{G,H7} oder Mango _(VEGAN)</i>	11
SUPERNOVA SOLERO _{G,H1} <i>geeister Joghurt / Passionsfrucht / gebrannte Mandeln / Minze</i>	12

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTICH MIT
HAFER ^{A4} ODER MANDEL ^{H1}



DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN _{42%}	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN _{42%}	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN _{42%}	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS _G	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 cl	8

YOU'RE MISSING YOUR
FAVORITE DRINK?
LET US KNOW AND WE
WILL SEE WHAT
WE CAN DO!

DOLCI

AFFOGATO _G vanilla ice cream with espresso	6.5
TIRAMISU _{A1,C,G}	9.5
SUPERNOVA CHEESECAKE _{A1,G} ricotta / lemon / cream cheese / biscotti	10
CREMA DI FRAGOLA _{C,G} mascarpone / strawberry / mint	10.5
TARTUFO Tartufo Pistacchio _{G,H7} or Mango _(VEGAN)	11
SUPERNOVA SOLERO _{G,H1} frozen yogurt / passion fruit / candied almonds / mint	12

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

ALSO AVAILABLE WITH
OAT ^{A4} OR ALMOND ^{H1}



DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOT FROM CALABRIA 42%	2 cl	8
MANDARIN FROM SICILY 42%	2 cl	8
BLOOD-ORANGE FROM SICILY 42%	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS _G	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 cl	8

YOU'RE MISSING YOUR
FAVORITE DRINK?
LET US KNOW AND WE
WILL SEE WHAT
WE CAN DO!

VINO

SPARKLING	PROSECCO FILACORTA, Ca’ del Sette, Venetien	0,75	39
	RIESLING SEKT BRUT, Reichsrat von Buhl, Pfalz	0,75	59
	FRANCIACORTA DOCG BRUT, Santus, Lombardei	0,75	79
CHAMPAGNE	BRUT INTUITION, Legras & Haas, Champagne	0,75	115
	BRUT ROSÉ, Legras & Haas, Champagne	0,75	125
	RUINART ,R’ BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	140
	RUINART ROSÉ BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	180
ROSE	ROSÉ AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
	MIRABEAU X ROSÉ, Mirabeau, Provence	0,75	42
	LQLC - JOHN MALKOVICH, Les Quelles de la Coste, Provence	0,75 1,5	49 95
	SICILIA ROSATO, Serra Ferdinanda, Sizilien	0,75	55
	WHISPERING ANGEL, Château d’Esclans, Provence	0,75 1,5	59 110
WHITE	LAMBRUSCO RADICE, Paltrinieri, Emilia Romagna	0,75	65
	LUGANA AMORE SENZA FINE, Ca’ del Sette, Venetien	0,75	39
	SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
	GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
	FIANO PUGLIESE, Castello Monaci, Apulien	0,75	43
	VERDICCHIO ,LE VAGLIE’, Santa Barbara, Marken	0,75	44
	GRAUER BURGUNDER, Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	45
	LUGANA DOC, Palladio, Venetien	0,75	49
	CHARDONNAY DOC KALK, Nals Margreid, Trentino - Südtirol	0,75	49
	TREBBIANO D’ABRUZZO, Nicodemi, Abruzzen	0,75	49
	GAVI DI GAVI, Vite Colte, Piemont	0,75	52
	CHARDONNAY EDDA BIANCO SALENTO, Feudi San Marzano, Apulien	0,75	52
	GRÜNER VELTLINER ,FEDERSPIEL’, Knoll, Wachau	0,75	55
	TERLANER CLASSICO DOC, Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
	WEISSBURGUNDER, Van Volxem, Mosel	0,75	69
	PINOT GRIGIO, Nals Margreid, Südtirol	0,75	79
RED	RIESLING SPÄTLESE ,GRAACHER HIMMELREICH’, Joh. Jos. Prüm, Mosel	0,75	119
	RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN, Von Winning, Pfalz	1,5	145
	PRIMITIVO AMORE SENZA FINE, Terrecasiche, Apulien	0,75	39
	SYRAH TERRE SICILIANE IGT, Cusumano, Sizilien	0,75	39
	CABERNET SAUVIGNON / MERLOT ,FASS 23’, Pfannebecker, Rheinhessen	0,75	42
	NERO D’AVOLA, Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	45
	PINOT NERO, Tenuta Casate, Trentino	0,75	49
	CHIANTI CLASSICO DOCG, Badia a Coltibuona, Toskana	0,75	55
	PRIMITIVO, Felline, Apulien	0,75	57
	MONTEPULCIANO COLL. TERAMANE DOCG, Nicodemi, Abruzzen	0,75	59
	BARBERA PIANI, Pelissero, Piemont	0,75	69
	AMANTE ORO, Ca’ del Sette, Venetien	0,75	75
	TAURASI DOC ROSAMILIA, Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	77
	BOLGHERI ROSSO DOC, Grattamacco, Toskana	0,75	79
	LUCENTE, Tenuta Luca, Toskana	0,75	95
	GUIDALBERTO BOLGHERI IGT, San Guido, Toskana	0,75	119
	SAFFREDI, Fattoria Le Pupille, Toskana	0,75	165

SUPERNOVA

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA
Ca’ del Sette, Venetien

0,1 6

BRUT INTUITION
Legras & Haas, Champagne

0,1 16.5

BRUT ROSÉ
Legras & Haas, Champagne

0,1 18

OPEN WINE

GRAUBURGUNDER
AMORE SENZA FINE
Weingut Oswald, Rheinhessen

0,1 6.5
0,2 12

SAUVIGNON BLANC
AMORE SENZA FINE
Weingut Oswald, Rheinhessen

0,1 6.5
0,2 12

LUGANA AMORE SENZA FINE
Ca’ del Sette, Venetien

0,1 6.5
0,2 12

CHARDONNAY
EDDA BIANCO SALENTO
Feudi San Marzano, Apulien

0,1 8
0,2 15

ROSÉ AMORE SENZA FINE
Weingut Oswald, Rheinhessen

0,1 6.5
0,2 12

WHISPERING ANGEL ROSÉ
Château d’Esclans, Provence

0,1 9.5
0,2 18

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE
Terrecarsiche, Apulien

0,1 6.5
0,2 12

SYRAH TERRE SICILIANE IGT
Cusumano, Sizilien

0,1 6.5
0,2 12

CABERNET SAUVIGNON /
MERLOT ,FASS 23’
Pfannebecker, Rheinhessen

0,1 8
0,2 15

BEERS

HACKER PSCHORR
VOM FASS A3

0,4 5
0,25 3

RADLER A3
Hacker Pschorr vom Fass
& Zitronenlimonade

0,4 5

HOPF WEISSBIER A1,A3

0,5 6

HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1,A3

0,5 6

PERONI NASTRO AZZURO A3

0,33 5

PERONI NASTRO AZZURO 0,0% A3

0,33 5

NOAM A3

0,34 6

SOFT DRINKS

ACQUA FIORDILINO
(Frizzante / Naturale)

0,75 7.9

SCHORLE
Apfel, Johannisbeere, Maracuja

0,3 4.5

SCHWEPES
Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 1,
Bitter Lemon 3

0,2 4.5

COCA COLA 1 / ZERO 1,8,9

0,2 4.5

FANTA 1,3

0,2 4.5

PAULANER SPEZI
VOM FASS 1,3

0,3 5

RED BULL 1

0,25 6

SAN BITTER 1

0,1 5

CRODINO 1

0,1 5

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO 6

2.8 / 3.5

DOPPIO / MACCHIATO 6

5 / 5.5

CAPPUCCINO 6

4.5

LATTE MACCHIATO 6

5.5

AMERICANO

4

TEA

6.5

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

BEVANDE

APERITIVO

AMALFI SPRITZ ⁵ 11
Ramazzotti Rosato / Grapefruit / Prosecco / Soda

BELLEZZA SPRITZ ^{1,2,7,C,G} 11
Limoncello / Lemon Curd / Basilikum / Prosecco / Soda

VIOLETTA SPRITZ ^{1,2,7,M} 12
Lavendellikör / Gin / Supasawa / Limette / Tonic Water

AMOURO SPRITZ ⁶ 11
Amouro Aperitivo / Prosecco / Soda

VALENTINO SPRITZ ^{1,M} 12
Limoncello / Erdbeere / Minze / Prosecco / Soda

SUPERNOVA SPRITZ ^M 12
Lillet Blanc / Cranberry / Hibiskus / Zitrone / Minze

SIGNATURE DRINKS

ITALIAN PORNSTAR MARTINI ^{1,2,M} 15
Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot

TIRAMISU ESPRESSO MARTINI ^{1,C,G,M} 14
Baileys / Vodka / Espresso / Tonkabohne / Mascarponeschaum

BERRY BACIO ^{1,C,F,G,H1} 15
Amaretto / Himbeere / Cranberry / Zitrone / Holunder / weiße Schokolade

APERITIVO

ALL DAY NEGRONI!

NEGRONI ^{1,2,3,M} 14
Gin / Campari / Blend of Wermut

NEGRONI ROSÉ ^{1,2,3,M} 14
Gin / weißer Wermut / Sarti Rosa

NEGRONI SBAGLIATO ^{1,2,3,M} 13
Campari / Blend of Wermut / Prosecco

AMERICANO ^{1,2,3,M} 13
Campari / Blend of Wermut / Soda

GOLDEN NEGRONI ^{1,2,M} 15
Suze / Gold Gin / weißer Wermut

SOURS

MEZCAL HIBISKUS SOUR ^M 13
Mezcal / Hibiskus / Limette

WINDU SOUR ^{1,M} 14
Vodka / Sarti Rosa / Lavendellikör / Zitrone / Zucker

GOLDEN HOUR SOUR 12
Cointreau / Orange / Zitrone / Zucker

LAVENDER SOUR ^{1,2,M} 12
Gin / Lavendellikör / Limette / Lavendel / Thymian

CLASSIC SOURS 13

CHOOSE YOUR FAVORITE: Whiskey, Gin, Amaretto, Rum, Aperol ^{1,M},
Zafferano, Mandarine or Mezcal + Zitrone / Zucker

CLASSICS

COCKTAILS

OLD FASHIONED 1 13

Bourbon Whiskey / Angostura Bitter / Soda / Orange / Zucker

SPICY MANGO MARG' M 13

Tequila / Cointreau / Limette / Mango / Tabasco

BELLINI M 11

Prosecco / Pfirsich / Soda

KALAMANSI DAIQUIRI M 14

Bacardi Blanca / Cointreau / Pfirsich / Kalamansi / Zitrone / Zucker

NOVA REFRESHER 2 13

Vodka / Gurke / Zitrone / Zucker / Soda

DARK AND STORMY 2 13

Rum / Zitrone / spicy Ginger Beer

PALOMA 12

Tequila / Zitrone / Grapefruit / Zucker / Tonic Water

YOU'RE MISSING YOUR FAVORITE DRINK?
LET US KNOW AND WE WILL SEE WHAT WE CAN DO!

COCKTAILS

MOCKTAILS

VIRGIN VIOLETTA 1 12

alkoholfreier Gin / Lavendel / Limette / Rosmarin / Tonic Water

CRODINO TONIC 1,M 10

Crodino / Orange / Limette / Ingwer / Holunder / Minze / Tonic Water

VIRGIN NOVA REFRESHER 2 10

Gurke / Holunder / Zitrone / Zucker / Soda

EMBER 1,2,7 11

Sanbitter / Bitter Lemon / Zitrone / Zimt

HOMEMADE LEMONADE

ERDBEER - BASILIKUM 2,3 7

Erdbeere / Basilikum / Zitrone / Limette / Zucker / Soda

PFIRSICH - KALAMANSI 7

weißer Pfirsich / Kalamansi / Limette / Zucker / Soda

BROMBEER - ROSMARIN 7

Brombeere / Rosmarin / Zitrone / Limette / Zucker / Soda

SPECIALS