

WILLKOMMEN
IM LOKAL VIER

ES PERLT

JAHRGANGSSEKT BRUT 0,1 ★ 5,50
Weingut Königswingert, Nahe

JAHRGANGSSEKT ROSÉ 0,1 ★ 6,50
Weingut Königswingert, Nahe

MOËT GARDEN SPRITZ 0,15 ★ 9,50
Rosmarin, Orangenzeste

ZUM ANKOMMEN

LB LILLET BERRY 8,50
Lillet, Himbeer-Püree, Limette, Zucker, Soda

APERITIVO ITALIANO 8,50
Aperitivo Rosato, Lillet, Cremé de Cassis, Beeren, Minze, Tonic Water

APEROL SOUR 8,50
Aperol, Salted-Caramel-Sirup, Limettensaft, Orangensaft, Eiweiß/Aquafaba

HEIDELBEER MULE 8,50
Vodka, Heidelbeer-Vanille-Püree, Limettensaft, Ginger Beer

NEGRONI 9,50
Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula

ALLER GUTEN DINGE ...

... sind mehr. Kombiniere und genieße:

MANIOK FRIES (VEGAN) 4,50
Miso Mayonnaise

SAUERTEIG BROT VON JOCHEN GAUES (VEGAN) 5,50
zweiterlei Hummus

GAZPACHO VERDE (VEGAN) 6,50
Spanische Sommersuppe (kalt), gegrillte Melone, Schafskäse

TACO (VEGAN) 7,00
Jack Fruit-Schawarma, gegrillte Pilze, Avocado-Creme

MAISFALAFEL BÄLLCHEN (VEGAN) 7,00
Popcorn, Ingwer Möhren, Granatapfel, Soja-Minze-Espuma

LAKSA MALAYSISCHE SUPPE (VEGAN) 7,50
Kokos, Zitronengras, Reismudeln, Koriander, Tofu, Pak Choi

CEVICHE VOM FJORD LACHS 9,50
Mango, Limette, Koriander, Chili

BEEF RIBS 10,50
Gurkensalsa, Kimchi

BURRATA (VEGGIE) 11,50
Tomaten, gegrillter Pfirsich, Pesto Hippe, Oliven Staub

AVOCADO – PAPAYA SALAT 12,50
mit gegrillter Hähnchenbrust

TATAKI VOM THUNFISCH 13,50
Kurzgebraten, Grüner Spargel, Wakame Algen, Sesam

ERDBEERE TRIFFT SCHOKOLADE (VEGAN) 7,50
Erdbeeren, Kokos, Mandel, Haselnüsse

APRIKOSE 7,50
Aprikose, Karamell, gebrannte weiße Schokolade

OFFENE WEINE

0,15 l / 0,75 l
2020 „SOMMERCUVÉE“ 6,20 / 26,90
Weingut Königswingert Nahe

2019 GRÜNER VELTLINER 5,90 / 25,00
Ernst Frischauf, Weinviertel

2020 GRAUBURGUNDER 5,90 / 25,00
Weingut Steinmühle, Rheinhessen

2020 CHARDONNAY 6,50 / 29,50
Bodegas Otazu, Navarra

2020 ROSÉ 6,20 / 26,90
Weingut Königswingert, Nahe

2018 SALBIDE 6,50 / 29,50
Bodegas Izadi, Rioja

2018 MORELLINO 6,20 / 26,90
Aia Vecchia, Toskana

2020 PRIMITIVO 6,50 / 29,50
Luccarelli, Apulien

SOFTES

FACHINGER 3,00 / 6,50
Still / Medium, 0,25 l / 0,75 l

FRITZ COLA / ZUCKERFREI / ORANGE 0,2 l 3,50

SCHORLEN 0,3 l 3,90
Apfel, Rhabarber, Cranberry, Maracuja

RED BULL / ZUCKERFREI 0,25 l 3,90

GIN TONIC PERFECT SERVED

LB GIN TONIC 12,50

*London N°1, Jasmintee-Sirup, Schweppes Dry Tonic,
Kaffirblätter*

HENDRICKS ROSE TONIC 12,50

*Hendricks Gin, Rosenblüten-Sirup,
Thomas Henry Tonic, Rosenwasser*

AQUARIUM 12,50

*Gin Mare, Lavendel-Sirup, Beeren,
Fever Tree Mediterranean*

SUMMER FRUITS 12,50

*Brockmans Gin, Fever Tree Indian,
Apfel, Minze, Blaubeeren, Orangezeste*

RANGPUR & KAFFIR 12,50

*Tanqueray Rangpur, Fever Tree Mediterranean,
Kaffirblätter und Zitronenzeste*

MATCHA FEVER 12,50

*Gin Mare, Matchatee-Sirup,
Fever Tree Mediterranean, Limettensaft*

HOPFEN	
	0,3 l / 0,5 l
GILDE	3,50 / 4,50
GILDE RADLER	3,50 / 4,50
GILDE RUBIN	3,90 / 4,90
FRANZISKANER 0,5 l	4,90
CORONA 0,3 l	4,50
GILDE FREE 0,3 l	3,50

CUCUMBER-DREAM	10
<i>Tanqueray Gin, Falernum, Apfelsaft, Gurke, Zitrone</i>	
CHILLY BERRY	11
<i>Brandy, Chilli-Heidelbeer-Sirup, Cherry Heering, Limettensaft, Orangensaft, Beeren</i>	
GINGER BEE	11
<i>Scotch, Islay Scotch, Ingwer-Sirup, Honig-Sirup, Zitronensaft, Ingwer</i>	
BITTERSWEET SYMPHONY	10
<i>Cognac, Crème de Cacao Brown, Mandel-Sirup, Tonkabohne, Sahne, Zartbitterschokolade</i>	
MARTINI AND TEA	10
<i>Vodka, Wermut Weiß, Zitronensaft, Matchatee-Sirup, Olive</i>	
CANDYGRASS	10
<i>Tanqueray Gin, Chartreuse, Creme de Cacao Braun, Zitronensaft, Minz-Sirup, Eiweiß/Aquafaba</i>	
GIN BASIL SMASH 2.0	10
<i>Tanqueray Gin, Zitronensaft, Ingwer-Sirup, Basilikum, Gurke</i>	
ROYAL BLUE	11
<i>Illusionist-Gin, Creme de Violette, Dill-Sirup, Zitrone</i>	

OLD FASHIONED	10
<i>Bulleit Bourbon, Zucker, Angostura Bitter, Orangenzeste</i>	
NEW YORK SOUR	10
<i>Bulleit Bourbon, Zucker, Zitronensaft, Rotwein, Eiweiß/Aquafaba</i>	
<i>Auf Wunsch klassischen Whisky Sour</i>	
SINGAPORE SLING	10
<i>Tanqueray Gin, Cherry Heering, Benedictine, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine, Angostura Bitter, Soda</i>	

LB SPICY MULE	10,00
<i>Vodka, Angostura Bitters, Ingwer-Sirup,</i>	
<i>Limettensaft, Ginger Beer</i>	

MEZCAL & CARROT MULE	11,50
<i>Mezcal, Orangensaft, Ingwer-Sirup, Karottensaft, Limettensaft, Ginger Beer</i>	

GIN IN THE FIELD	10,00
<i>Tanqueray Gin, Zitronen, Sellerie, Indian Tonic</i>	

TRIP TO HANOI	11,50
<i>Tanqueray Gin, Sake, Limettensaft, Ingwer-Sirup,</i>	
<i>Ginger Ale</i>	

CHEESY GIN	10,00
Tanqueray Gin, Blaukäse-Sirup, Zitrone, Soda	

FREE BASIL	7,50
<i>Basilikum, Gurke, Zitronensaft, Ingwer-Sirup, Zucker</i>	

SUMMER FEELING	7,50
<i>Himbeeren, Gurke, Zitronensaft, Apfelsaft</i>	

KITTO KATSU	7,50
Apfelsaft, Sellerisaft, Matchatee-Sirup, Kaffirblätter, Soda	

RESULTS

ESPRESSO	2,40
----------	------

ESPRESSO MACCHIATO	2,60
--------------------	------

AMERICANO	3,40
-----------	------

CAPPUCCINO	3,70
------------	------

CAFÉ LATTE	4,50
------------	------

FLAT WHITE	4,50
------------	------

LATTE MACCHIATO	4,50
-----------------	------

mit Hafermilch +0,50

virgin

BOWLS

HARVEST (VEGAN) 9,50

Quinoa-Wildreis, gebackener Curry-Blumenkohl, marinierte Rote Bete, Regenbogen-Beete, Datteltomate, Ingwer-Möhren, gerösteter Zitronen-Brokkoli, Gegrillte marinierte Champignons, Gebackene Süßkartoffel

SEASON (VEGGIE) 10,50

Quinoa-Wildreis, Grüner Spargel, Gegrillter Pfirsich, Erdbeeren, Büffelmozzarella, Baby Salat, Chia Samen, Avocado

FRESH AND GREEN (VEGAN) 10,50

Quinoa-Wildreis, Gerösteter-Zitronen-Brokkoli, Baby-Spinat, Erbsen-Minz-Guacamole, marinierter Zucchini, Edamame, Smashed Avocado, Gurken-Salsa

SPICY (VEGAN) 10,50

Quinoa-Wildreis, Smashed Avocado, Kichererbsen, Chili, Datteltomate, Bohnenpaste, Tortilla-Cracker, gebackene Paprika, Gurken-Salsa

MEDITERRANEAN (VEGGIE) 11,50

Quinoa, gebackene Paprika, gegrillte Zucchini, gebratene marinierte Champignons, Datteltomaten, Gurken-Salsa, Oliven, Auberginen-Granatapfelcreme, Parmesan, Rucola
Wahlweise mit Maishähnchen, 100 gr. + 4,00

CHUCK NORRIS (VEGGIE) 11,50

Quinoa, Edamame, gebackener marinierter Tofu, Hüttenkäse, Erbsen-Minz-Guacamole, Baby Spinat, Chia-Samen
Wahlweise mit Maishähnchen, 100 gr. + 4,00

LAX BOROA 15,50

Geflämmter Islandlachs, Quinoa-Wildreis, marinierte Ingwer-Möhren, Vielfalt von bunten Beeten, Gurke, Apfel, Erbsen-Minz-Guacamole, Baby Spinat

TATAKI TUNA 16,50

Kurzgebratener Thunfisch, Quinoa-Wildreis, Edamame, Avocado, Ingwer-Möhren, geröstete Salz-Erdnuss, Wakamesalat

DRESSING WAHLWEISE

Gurken-Tahini – Himbeerdressing – Gazpacho-Dressing
Ceasar-Dressing – Chipotle-Dressing

WEINKARTE

✱

*Auf den nächsten Seiten
werden wir Euch im ständigen Wechsel
Neues aus der wunderbaren Welt
der Weine präsentieren, denn:*

ALLES BLEIBT ANDERS!

*Unser Sommelier
Oliver Fabris empfiehlt....*

✱

SEKT & CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON GARDEN SPRITZ	49,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ	120,00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	120,00
RUINART ROSÉ	140,00

WINZERSEKT VON UNSEREM FREUND
GREGOR ZIMMERMANN

JAHRGANGSSEKT BRUT

Weingut Königswingert, Nahe

5,50 / 0,1 * 35,00 / 0,75

JAHRGANGSSEKT ROSÉ

Weingut Königswingert, Nahe

6,50 / 0,1 * 39,00 / 0,75



AUS DER FLASCHE

WEISS, LEICHT & FRISCH

2020 WEISSBURGUNDER	29,00
<i>Weingut Königswingert, Nahe</i>	
2020 GRAUBURGUNDER „AUFWIND,“	32,00
<i>Weingut Hensel, Pfalz</i>	
2020 RIESLING TROCKEN	36,00
<i>Weingut Künstler, Rheingau</i>	
2020 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“	38,00
<i>Bernhard Ott, Wagram</i>	
2020 SAUVIGNON „JAKOBI“	36,00
<i>Gross & Gross, Südsteiermark</i>	
2020 PINOT GRIGIO,	28,00
<i>Leonardo, Friaul</i>	
2020 LUGANA DI SIRMIONE	38,00
<i>Avanzi, Lombardei</i>	

WEISS MIT ETWAS MEHR KRAFT

2019 POUILLY FUMÉ	65,00
<i>Maison Blondelet, Loire</i>	
2020 SAUVIGNON	36,00
<i>Silenti, Neuseeland</i>	
2020 SAUVIGNON	65,00
<i>Cloudy Bay, Neuseeland</i>	
2018 CHARDONNAY	55,00
<i>Gnarly Head, Kalifornien</i>	

ROSÉ - SO SCHMECKT DER SOMMER!

2020 ROSÉ	39,00
<i>Domaine Aix, Provence</i>	
2020 ROSÉ	26,00
<i>Weingut Pflüger, Pfalz</i>	
2020 DRINK PINK	24,00
<i>Ernst Frischauf, Weinviertel</i>	



ROTES AUS DEUTSCHLAND

2017 SPÄTBURGUNDER	35,00
<i>Konrad Salwey, Baden</i>	
2019 BLACK PRINT	38,00
<i>Markus Schneider, Pfalz</i>	
2017 CUVÉE ROT „AUFWIND“	36,00
<i>Weingut Hensel, Pfalz</i>	

KLASSIKER AUS DER TOSKANA

2017 ROSSO DI MONTALCINO	39,00
<i>Nardi, Toscana</i>	
2015 BRUNELLO	79,00
<i>Nardi, Toscana</i>	

URLAUBSERINNERUNGEN

2017 CRIANZA	36,00
<i>Bodegas Izadi, Rioja</i>	
2019 „12 VOLTS“	42,00
<i>4 Kilos Vinicola, Mallorca</i>	
2017 „4 KILOS“	68,00
<i>4 Kilos Vinicola, Mallorca</i>	

EIN BLICK ÜBER DEN OZEAN

2017 SABOTEUR	39,00
<i>Luditte, Südafrika</i>	
2018 SYRAH	69,00
<i>Luditte, Südafrika</i>	
2019 THE CHOCOLATE BLOCK	65,00
<i>Südafrika</i>	

