

YOUR

MENU

Café / Cocoa

Café Crème	3,00
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino ⁶	3,50

Wir verwenden Bio-Milch

⁶ = laktosehaltig

Softs / Sodas

Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l	3,50
Coca-Cola light ^{2,3}	0,33 l	3,50
Mezzo Mix ^{2,3}	0,33 l	3,50
Fanta ^{1,3}	0,33 l	3,50

Thomas Henry

Bitter Lemon ⁴ , Ginger Ale, Tonic Water ⁴	0,2 l	3,50
Spicy Ginger	0,2 l	3,50
Tafelwasser	0,3 l	2,50
Tafelwasser	0,5 l	3,50
Teinacher Naturell	0,25 l	2,50
Teinacher Naturell	0,75 l	5,80
Teinacher Medium	0,75 l	5,80

Säfte / Nektar

Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft, Mangofruchtsaft, Granatapfelruchtsaft, Ananassaft, Rhabarbernektar	0,3 l	3,10
	0,5 l	5,50
Saftschorle	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,50
Holunder-Schorle	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,50

1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure

2 = koffeinhaltig

3 = mit Farbstoff (Cola gefärbt mit Beta-Carotin)

4 = chininhaltig

5 = Farbstoff

Biere

Vom Fass

Grüner Vollbier ¹	0,5 l	3,80
Zirndorfer Kellerbier ¹	0,5 l	3,80

Flaschenbiere

Windsheimer Freilandmuseum ¹ <i>Zwickel, Bügelflasche</i>	0,5 l	4,00
Windsheimer Freilandmuseum ¹ <i>Dunkel, Bügelflasche</i>	0,5 l	4,00
Humbser, Lager Hell naturtrüb ¹	0,5 l	3,80
Jever Pils ¹	0,33 l	3,30
Jever Fun (alkoholfrei) ¹	0,33 l	3,30
Kloster Scheyern Weizen ^{1,2}	0,5 l	4,00
Leichtes Weizen ^{1,2}	0,5 l	4,00
Alkoholfreies Weizen ^{1,2}	0,5 l	4,00
Radler ¹	0,5 l	3,80

1 = Gerste
2 = Weizen



Weißweine bio* 0,2 l/6,20 0,75 l/21,50

Spanien* Demeter „Platero“, Verdejo-Moscatel La Mancha

Feingliedrige Frucht nach Birnen und aromatische Traubennuancen, cremiger Abgang mit erstaunlicher Länge. Elegant und feinfruchtig.

Spanien* Viognier-Sauvignon Blanc „Canforrales“

Ein junger Weißwein mit einem Bouquet von tropischen Früchten und Blumen. Sehr leicht und fruchtig ohne viel Säure.

Italien* „Gavi“ DOCG

Herrliches Aroma mit Noten von kandierten Zitronen und Blüten, lebendig, füllig und ausgewogen mit einer frischen Säure.

Bio-Weinschorle

0,3 l/4,80 0,5 l/6,20

* alle Weine enthalten Sulfite

Rotweine bio * 0,2 l / 6,20 0,75 l / 21,50

Spanien * Demeter „Platero“ Tempranillo-Syrah La Mancha DO

Druckvolle, aber dennoch elegante Beerenfrucht mit samtiger Würze und feinem Tannin. Ausdrucksstark und edel.

Spanien* „Cañada Negra DO“

Syrah und Tempranillo, spannendes Cuvée, vollmundig, warm und trocken. Mit Trauben voller Frucht, gefällig mit interessanten Anklängen von Schokolade.

Frankreich* „Le Manpôt“

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah

Intensiver Wein mit einer üppigen Aromenvielfalt von Brombeeren und Cassis.

*alle Weine enthalten Sulfite



Roséweine bio* 0,2 l/6,20 0,75 l/21,50

Frankreich* „Pink Chot Rosé“ 2018 Domaine Bassac
Cinsault, Grenache, Vermentino. Eleganter, trockener Rosé, feinfuchtig, Duft nach Himbeeren, Granatapfel und Salbei mit floralen Akzenten.

Spanien* „Caballero“ de Mesasrrubias
Tempranillo, Angenehm leichter Rosado mit fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren.

* alle Weine enthalten Sulfite

Prosecco bio

Italien Prosecco Prosecco DOC 0,2 l 6,50

Gehaltvoll und doch unbeschwert, anregend, sehr fein, ein gradliniger Prosecco ohne Allüren.

**Prosecco Frizzante „tappo spago“
DOC La Jara** 0,75 l 21,50

Feintönig, frisch, feiner Apfel, angenehmes Mundgefühl. Ein gekonnter Prosecco in schöner Aufmachung mit Kork und Kordel.

Spritz 6,50

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze

Elfenleuchten

Prosecco, Lillet Blanc, Ginger Ale, Gurke, Minze

Lillet Vive⁴

Lillet Blanc, Tonic Water, Minze, Gurke

Lillet Berry⁴

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry

Lavendel Spritz⁵

Prosecco, Lavendelsirup, Soda, Minze

Granatapfel Spritz⁵

Prosecco, Granatapfelsirup, Soda, Minze

Mango Spritz⁵

Prosecco, Mangosirup, Soda, Minze

Aperol Spritz⁵

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

Longdrinks

Monkey 47⁴

Der Gin aus dem Schwarzwald, mit Henry Tonic Water

12,50

Gin Tonic⁴, Gordons

7,50

Gin Tonic⁴, Tanqueray oder Bombay Sapphire

8,50

Wodka Lemon⁴

7,50

Cuba Libre^{2,3}

7,50

1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure
2 = koffeinhaltig
3 = mit Farbstoff (Cola gefärbt mit Beta-Carotin)

4 = chininhaltig
5 = Farbstoff

Gourmet Spirituosen 2 cl/6,50 **Tequila „1921“**

Dieser besondere Tequila besteht zu 100% aus Agave

Anecho

Harmonisch in seiner Komposition aus Früchten und Vanille. Mit fruchtiger Note, leicht süßlich. 2 cl

Reposado

Harmonisch komponiert mit Fruchtnoten von Sternfrucht und Granatapfel, intensiv und trocken. 2 cl

Rum Spezialitäten 2 cl/6,00

Botucal – Ron Reserva Exclusiva 12 Años 40%

Reichhaltiger Spitzenrum aus Venezuela. Geschmack nach reifen Tropenfrüchten, Gewürzen und einem Hauch von Nuss. Das Finish ist von süßen Zügen wie Schokolade, Karamell und kandierten Früchten geprägt.

El Dorado – Rum 12 Jahre 40%

Erlesener Premium Rum aus Guyana mit gelbgoldener Farbe. Er besitzt einen individuellen Geschmacksmix von Vanille und einem Hauch Toffee, die zusammen eine herbe Süße erzeugen.

Pampero – Ron Añejo Aniversario 40%

Köstlicher Rum aus Venezuela. Leuchtend braune Farbe. Feine Duftkomposition aus Eiche und würzigen Nuancen. Temperamentvoller Geschmack, rund und samtig; nussige Töne und Anklänge von Lakritz, Karamell und Vanille.

Spirituosen

Martini bianco	5 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Limoncello	4 cl	4,50
Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	4,00
Grappa	2 cl	3,50
Tanqueray Gin	2 cl	3,50
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,50
El Jimador Tequila braun oder weiß	2 cl	3,50
Williams-Birne	2 cl	3,50
Vodka Smirnoff	2 cl	3,00
Baileys	4 cl	4,50
Pastis	4 cl	4,50
Mangolikör	2 cl	3,00
Kokoslikör	2 cl	3,00
Haselnusslikör	2 cl	3,00





Cocktails 8,50

Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

Mojito

Rum, Limetten, Minze, Soda, Rohrzucker

Mai Tai ⁵

Rum, Triple Sec, Ananassaft, Zitronensaft, Mandelsirup

Seidenstraße ⁵

Gin, frischer Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Ginger Beer

Pina Colada ^{5,6}

Rum, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Touch Down ⁵

Wodka, Aprikosenlikör, Maracujasaft, Grenadine

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Moscow Mule ⁵

Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure
2 = koffeinhaltig
3 = mit Farbstoff (Cola gefärbt mit Beta-Carotin)

4 = chininhaltig
5 = Farbstoff
6 = laktosehaltig

Alkoholfreie Cocktails

6,00

Frida ⁵

Mangosaft, Ananassaft, Orangensaft, Johannisbeersirup

Ginger Power ⁵

Frischer Ingwer, Limetten, Ginger Ale

Kokos Colada ⁶

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Morgenrot ⁵

Maracujasaft, Johannisbeersaft, Holundersirup, Zitronensaft

Hugorinha ⁴

Limetten, Minze, Tonic, Holundersirup

Port of India

Frischer Ingwer, Limetten, Ginger Beer

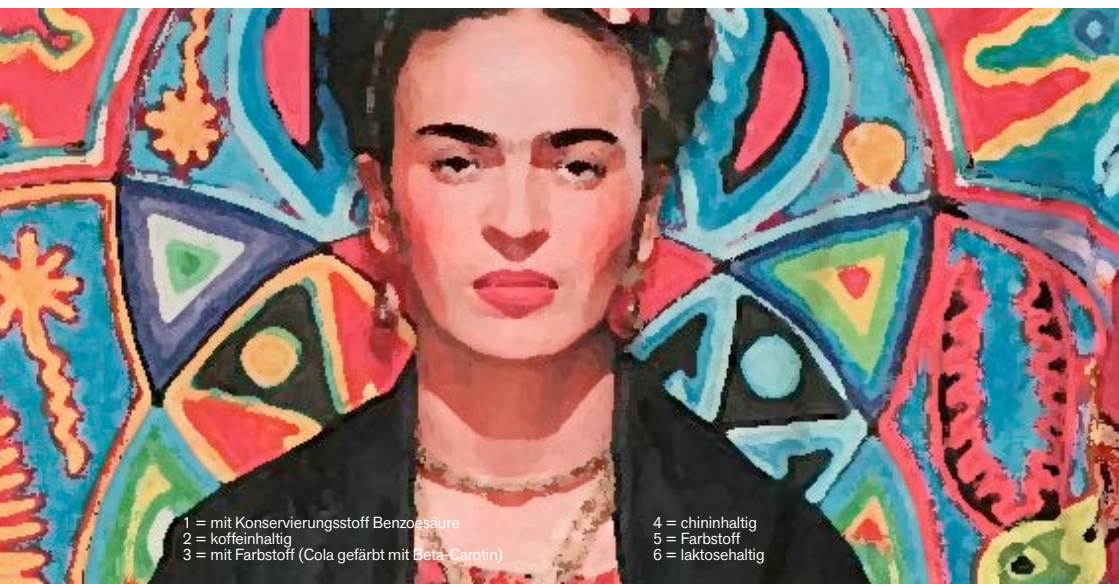
Lassi

Mangolassi ⁶

0,4 l 4,50

Kokoslassi ⁶

0,4 l 4,50



1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure
2 = koffeinhaltig
3 = mit Farbstoff (Cola gefärbt mit Beta-Carotin)

4 = chininhaltig
5 = Farbstoff
6 = laktosehaltig

Bunter Salatteller

Mit gebratenem **Bio-Tofu**, Zwiebelringen, frischem Gemüse, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing 11,90

Mit gebratener **Hähnchenbrust**, Zwiebelringen, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing 11,90

Mit **Halloumi-Käse**, Walnüssen und Feigen gebraten in einer Granatapfelsauce mit Oliven und Mango-Balsamico-Dressing 11,90

Tapas

Grüne & schwarze Oliven, eingelegt in Kräuter-Marinade 4,00

Datteln im Speckmantel (5 Stück) 5,00

Nachos mit Käse überbacken, dazu Salsa-Dip und Sourcreme 6,50





Tapas Teller

Niño

Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, gebratene **Chorizo** (spanische Paprikawurst), **Datteln** im **Speckmantel**, Gurken und Tomaten 12,80

Frida

Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, eingelegte Oliven, gebratenes Antipastigemüse, frittierte **Quinoa-Spinat Bratlinge**, pikante **Käsebällchen**, Gurken und Tomaten 12,80

Vegan

Salsa-Dip, Oliven, hausgemachter Hummus, Feigen, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, Nopalesbratlinge, Gurken und Tomaten 12,80

* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

Alle Tapas Teller werden mit Fladenbrot serviert.

Speisen 12,80

Tandoori-Hähnchen

Gebratene Hähnchenbrust in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce, dazu Basmatireis

Auberginencurry

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Yogurtlu Kebap

Hähnchenbrust gebraten mit frischem Gemüse, Auberginen und Tomaten, verfeinert mit türkischen Gewürzen, geschichtet mit Tzatziki und Pommes auf Pita Brot

Colombo

Karibisches Hähnchencurry: Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und Cashewnüssen mit Honig karamellisiert in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Hähnchencurry Mango

Gebratene Hähnchenbrust mit frischen Mangos in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

Chicken Vindaloo

Gebratenes Hähnchenfleisch nach südindischer Art mit Süßkartoffeln, Zwiebeln und frischem Gemüse in einer scharf-würzigen Sauce, dazu Basmatireis

Nopalesbratlinge* Aubergine, pikant

Vegetarische Bratlinge mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

Warme Tortillas

12,50

Tortilla „Gado Gado“

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischem Gemüse und Zuckerschoten, in einer indonesischen Erdnuss-Kokos-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Mango“

Gebratene Hähnchenbrust und frische Mangos in einer feinen, cremigen Currysauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Jacky“

gefüllt mit gebratener Jackfruit, Gemüse und Süßkartoffelpommes in einer würzigen Barbecue-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Himalaya“

Gebratene Hähnchenbrust, Spinat und frisches Gemüse in einer würzigen Kokos-Sambal-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Teriyaki“

Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse, Bambusstreifen und Sesam in einer würzigen Teriyaki-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage





Desserts

Cocos-Sweetie (vegan)

Geeiste Kokosmilch mit Mangopüree und Mandelblättchen

4,50

Tartufo*

Schokoladen- und Haselnusseis mit einer Kakaoschicht ummantelt *

4,50

Soufflé al Choccolato

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Karamelsauce, Mandelblättchen

5,80

* enthält Alkohol

Ice Cream Mövenpick

Eisbecher 2 Kugeln nach Wahl 3,50

Crème Vanilla

Chocolate Chips

Maple Walnuts

Brombeer (Fruchteis)

Unsere Speisen können alle folgende Allergene enthalten:

Fragen Sie an der Theke nach der ausführlichen Liste

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eier, Milch
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen, Lupinen
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Erdnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie, Senf, Sesamsamen
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite

Weichtiere, Fische, Krebstiere
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse