



YOUR

MENU



## Warme Getränke

Café Crème	3,00
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Espresso Macchiato <sup>6</sup>	2,40
Cappuccino <sup>6</sup>	3,00
<b>Morgengedicht</b> (Kräutertee) Lemongras, Apfelstücke, Kardamom, Zimtrinde, Weidenröschen, Ingwer, Lemon Myrte, Rosmarin	4,30
<b>Glücksdrache</b> (Grüntee) Grüntee, Jasmin, Holunderblätter, Himbeeren, Sonnenblumenblüten, Holunderblüten	4,30
<b>Ayurveda Ingwer-Ginseng</b> (Kräutertee) Apfel, Rooibuschtee, Zimtrinde, Ingwer, Mistelkraut, Lemongras, Johanniskraut, Pfeffer, Gewürze	4,30
<b>Frischer Ingwertee</b> mit Limette	4,30
<b>Frischer Minztee</b> mit Limette	4,30

## Softs / Sodas

Coca-Cola <sup>2,3</sup>	0,33 l	3,50
Coca-Cola light <sup>2,3</sup>	0,33 l	3,50
Mezzo Mix <sup>2,3</sup>	0,33 l	3,50
Fanta <sup>1,3</sup>	0,33 l	3,50
<b>Thomas Henry</b>		
Bitter Lemon <sup>4</sup> , Ginger Ale, Tonic Water <sup>4</sup>	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, Granatapfelfruchtsaft, 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

## Lassi

Mangolassi <sup>6</sup>	0,4 l	4,50
Kokoslassi <sup>6</sup>	0,4 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 <sup>1</sup>	0,5 l	3,80
Zirndorfer Kellerbier <sup>1</sup>	0,5 l	3,80

## Flaschenbiere

Kloster Scheyern Export Dunkel <sup>1</sup>	0,5 l	3,80
Kloster Scheyern Weizen <sup>1,2</sup>	0,5 l	4,00
Jever Pils <sup>1</sup>	0,33 l	3,30
Jever Fun (alkoholfrei) <sup>1</sup>	0,33 l	3,30
Leichtes Weizen <sup>1,2</sup>	0,5 l	4,00
Alkoholfreies Weizen <sup>1,2</sup>	0,5 l	4,00
Radler <sup>1</sup>	0,5 l	3,80

1 = Gerste, 2 = Weizen

# 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, feinfruchtig, Duft nach Himbeeren, Granatapfel und Salbei mit floralen Akzenten.

## Spanien\* „Caballero“ de Mesasrubias

Tempranillo, angenehm leichter Rosado mit fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren.

\* alle Weine enthalten Sulfite

## **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\* „Adaras“**

Ein angenehm herber Weißwein aus einer Mischung von Verdejo- und Sauvignon Blanc-Trauben. Aromen von Citrus und Limonen, kombiniert mit einer interessanten Ingwernote.

### **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

## **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.

### **Italien\* „Antura“**

Vollmundiger Wein mit einer kirschroten Farbe. Ein vielschichtiges Bukett mit Noten von frischen Kräutern, Zimt, Kardamom sowie vollreifen, frisch gepflückten Beeren.

### **Frankreich\* „Le Manpòt“**

#### **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah**

Intensiver Wein mit einer üppigen Aromenvielfalt von Brombeeren und Cassis.

\*alle Weine enthalten Sulfite

# Spritz // 6,50

## Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze

## Elfenleuchten

Prosecco, Lillet Blanc, Ginger Ale, Gurke, Minze

## Lillet Vive<sup>4</sup>

Lillet Blanc, Tonic Water, Minze, Gurke

## Lillet Berry<sup>4</sup>

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren und Basilikum

## Lavendel Spritz<sup>5</sup>

Prosecco, Lavendelsirup, Soda, Minze

## Granatapfel Spritz<sup>5</sup>

Prosecco, Granatapfelsirup, Soda, Minze

## Mango Spritz<sup>5</sup>

Prosecco, Mangosirup, Soda, Minze

## Aperol Spritz<sup>5</sup>

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

# Longdrinks

## Monkey 47<sup>4</sup>

12,50

Der Gin aus dem Schwarzwald, mit Henry Tonic Water

## Gin Tonic<sup>4</sup>, Gordons

7,50

## Gin Tonic<sup>4</sup>, Tanqueray oder Bombay Sapphire

8,50

## Wodka Lemon<sup>4</sup>

7,50

## Cuba Libre<sup>2,3</sup>

7,50

1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure

2 = koffeinhaltig

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

4 = chininhaltig

5 = Farbstoff

## **Gourmet Spirituosen // 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 // 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. 2 cl

### **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. 2 cl

### **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. 2 cl

# Cocktails // 8,50

## Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

## Mojito

Rum, Limetten, Minze, Soda, Rohrzucker

## Mai Tai <sup>5</sup>

Rum, Triple Sec, Ananassaft, Zitronensaft, Mandelsirup

## Seidenstraße <sup>5</sup>

Gin, frischer Ingwer, Limetten, Ginger Beer

## Pina Colada <sup>5,6</sup>

Rum, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

## Touch Down <sup>5</sup>

Wodka, Aprikosenlikör, Maracujasaft, Grenadine

## Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

## Moscow Mule <sup>5</sup>

Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

# Alkoholfreie Cocktails // 6,00

## Frida <sup>5</sup>

Mangosaft, Ananassaft, Orangensaft, Johannisbeersirup

## Ginger Power <sup>5</sup>

Frischer Ingwer, Limetten, Ginger Ale

## Kokos Colada <sup>6</sup>

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

## Morgenrot <sup>5</sup>

Maracujasaft, Johannisbeersaft, Holundersirup, Zitronensaft

## Hugorinha <sup>4</sup>

Limetten, Minze, Tonic, Holundersirup

## Port of India

Frischer Ingwer, Limetten, Ginger Beer

1 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure

2 = koffeinhaltig

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

4 = chininhaltig

5 = Farbstoff

6 = laktosehaltig





## Prosecco bio

**Italien Proseccino 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.

## Spirituosen

Tullamore Dew Irish Whiskey 2 cl 4,00

Grappa 2 cl 3,50

El Jimador Tequila braun oder weiß 2 cl 3,50

Ramazzotti 4 cl 4,50

Baileys 4 cl 4,50

Pastis 4 cl 4,50

### **Prinz Feinbrennerei**

Williams-Birne 2 cl 3,50

Marille 2 cl 3,50

Haselnuss 2 cl 3,50



## Bunter Salatteller //11,90

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

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

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

## Tapas

Grüne & schwarze Oliven, eingelegt in Kräuter-Marinade	4,00
Datteln im Speckmantel (5 Stück)	5,00
Nachos mit Käse überbacken, dazu Salsa-Dip, Sourcreme, Paprikastücke und Koriander	6,50



## Tapas Teller //12,80

### Niño

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

### Frida

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

### Casa Azul

Zartes **Rindfleisch** in einer würzigen Tomaten-Zimt-Sauce, gebratenes Antipastigemüse, hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, Pimientos de Padron mit Meersalz, Gurken und Tomaten

### Vegan

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

\* 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

### **Tandoori-Hähnchen**

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

12,80

### **Auberginencurry**

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

12,80

### **Yogurtlu Kebap**

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

12,80

### **Colombo**

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

12,80



### **Hähnchencurry Mango**

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

12,80

### **Chicken Vindaloo**

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

12,80

### **Gulasch Mexicana**

Geschmortes Rindfleisch mit Kidneybohnen, Paprika, Chilies in einer pikanten Sauce, dazu Pommes Frites oder Basmatireis

13,80

### **Süßkartoffelbällchen // vegetarisch // vegan**

Hausgemachte Süßkartoffelbällchen mit Gemüse auf einer cremigen Himalayasauce, dazu Basmatireis

12,80

### **Nopalesbratlinge\* Aubergine // vegetarisch // vegan**

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

12,80

\* 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“ // vegetarisch

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

### Tortilla „Sweet Potato“ // vegetarisch

Gefüllt mit hausgemachte Süßkartoffelbällchen, gebratenen Zucchini und Auberginen, 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 Chcolato**

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Karamelsauce, Mandelblättchen

5,80

\* enthält Alkohol

# **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