



TAVERNA & BAR
Eckenheimer Landstraße 126 & 128
60318 Frankfurt am Main
Telefon: +49.69.593 314
www.omoniam.de

W E I N E M P F E H L U N G

BUBBLES

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ | DE CHANCENY

In der Nase feine Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Zitrusfrüchten, am Gaumen lebendig und angenehm fruchtig.

Glas 0,1l | 9 Euro Flasche 0,7l | 60 Euro

CHAMPAGNER HERITAGE BRUT | BARFONTAR

Ein wunderbar zarter, feinfruchtiger und harmonischer Champagner, der nach Früchten und Brioche duftet. Am Gaumen entfaltet er sich mit einer guten Länge und Aromen von getrockneten Früchten. Ausbalanciert mit einer leichten Frische und Finesse.

Glas 0,1l | 14 Euro Flasche 0,7l | 79 Euro

WEISSWEINE

OMONIA PINOT BLANC, WEINGUT EMIL BAUER, PFALZ

Durch seinen Ausbau im Edelstahltank erhält dieser Weißburgunder eine besondere Frische und Trinkfreudigkeit. Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und frischer Ananas regen ebenfalls zum Trinken an. **35 Euro**

OENOPS, VIDIANO, KRETA, GRIECHENLAND

REBSORTE: 100 % VIDIANO

Prämierungen: Gold | Thessaloniki Wine Awards 2025

Ein außergewöhnlicher Weißwein mit Aromen von reifer Birne, Aprikose und weißen Blüten. Elegant, ausgewogen und mit feinem Schmelz – moderne griechische Weinbaukunst. **45 Euro**

SANTO WINES, ASSYRTIKO, SANTORINI, GRIECHENLAND

REBSORTE: 100 % ASSYRTIKO

Prämierungen: Gold | Decanter World Wine Awards 2025

Ein Meisterwerk von Santorini: intensiver Duft nach Zitrone, Grapefruit und salziger Mineralität. Straff, elegant und mit beeindruckender Länge – ein Paradebeispiel für vulkanischen Weißwein. **65 Euro**

WEISSWEINE

KTIMA GEROVASSILIOU, MALAGOUSIA, EPANOMI , GRIECHENLAND
REBSORTE: 100 % MALAGOUSIA

Prämierungen: Gold – Decanter World Wine Awards 2025

Der trockene Malagousia von Gerovassiliou hat ein feingliedriges Aroma von frischen Zitrusfrüchten. Im Bouquet dominieren Aromen von Zitronen - und Orangenblüten. Im Abgang ist der jugendliche Wein aufgrund seiner 2 Monate langen Lagerung in französischen Eichenfässern leicht würzig. **45 Euro**

LUGANA DOC

CA DEI FRATI, SIRMIONE, GARDASEE, ITALIEN
REBSORTE: LUGANA

Prämierungen: 92 Punkte – James Suckling 2025

Ein Klassiker vom Südufer des Gardasees: strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Duftet nach Pfirsich und Aprikose, am Gaumen frisch, spritzig und fein mineralisch. Hervorragende Struktur, perfekte Balance und ein anhaltendes, elegantes Finale. **47 Euro**

ROSÉ- UND ROTWEINE

ROSA DEI FRATI DOC, CA' DEI FRATI, SIRMIONE, LOMBARDEI, ITALIEN
REBSORTE: LUGANA

Prämierungen: 92 Punkte – Falstaff 2025

Zartes Lachsrosa mit leuchtenden Reflexen. In der Nase Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Rosenblättern. Am Gaumen weich, ausgewogen und angenehm frisch mit feiner Säure und eleganter Länge. **47 Euro**

DOMAINE SKOURAS »MEGAS OENOS«, PELOPONNES
REBSORTE: AGIORGITIKO & CABERNET SAUVIGNON

Prämierungen: Gold – Mundus Vini 2025

Ein kraftvoller, eleganter Rotwein mit intensiven Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, Vanille und feinen Gewürzen. Komplex, strukturiert und harmonisch mit weichen Tanninen und einem langen, samtigen Abgang – eine Ikone des modernen griechischen Weinbaus. **67 Euro**

A P E R I T I F

CAMPARI, CRODINO alkoholfreier Aperitif _____	8.9
OUZO PILAVAS AUF EIS Lesvos _____ 4 cl	6.9
OUZO PLOMARI AUF EIS Lesvos _____ 4 cl	7.9
OUZO PLOMARI (Flasche) Lesvos _____ 0,2l	18.9
MASTICHA AUF EIS (Harzlikör aus Chios) Zitronenscheibe _____ 4 cl	7.9
PROSECCO Ruggeri _____ 0,1l	7.9
MARTINI BIANCO AUF EIS Zitronenscheibe _____ 4 cl	8.9
MARTINI ROSSO AUF EIS Orangenscheibe ² _____ 4 cl	8.9
CAMPARI SODA Zitronenscheibe ² _____	11.9
CAMPARI ORANGE Orangenscheibe ² _____	11.9
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe ² _____	11.9
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, Soda, Orangenscheibe ² _____	11.9
SARTI SPRITZ Prosecco, Sarti, Soda, Orangenscheibe ² _____	11.9
FIERO SPRITZ Prosecco, Martini Fiero, Soda, Orangenzeste ² _____	11.9
MARTINI BIANCO SPRITZ Prosecco, Martini Bianco, Soda, Orangenzeste ² _____	11.9
HUGO Prosecco, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette _____	11.9
LILLET WILD BERRY ² _____	11.9
NEGRONI Bombay Sapphire, Campari, Vermouth ² _____	13.9
AMERICANO Campari, Vermouth Rosso, Soda ² _____	13.9
GIN TONIC Bombay Sapphire, Indian Tonic Fever-Tree ⁵ , Limette _____	13.9
OMONIA ROCK Metaxa 5 Stars, Ginger Ale, Gurke, Limette _____	13.9
FIERO TONIC Martini Fiero, Indian Tonic Fever-Tree ⁵ , Orangenscheibe _____	13.9
BRAMBLE TONIC Bombay Bramble, Tonic FeverTree ⁵ , Zitrone _____	14.9
GIN MARE Rosmarin, Mediterranean Tonic Fever-Tree ⁵ _____	14.9

WER NICHT MEHR SÜNDIGT FÄNGT AN ZU PREDIGEN.

M E Z E D E S

K A L T

ELIES

Oliven aus Kalamata angemacht mit Olivenöl
und Oregano dazu unser Weissbrot

7.9

PIPERIES

eingelegte grüne Peperoni

7.9

TSATSIKI

Joghurtspeise^{3/g/m} mit Knoblauch, Dill und Gurke

8.9

TIROKAFTERI

pikante Fetacreme ^{6/g}

8.9

TARAMOSALATA

rosa Seehecht-Kaviarcreme ^{6/a/d} mit Zitrone
und Olivenöl abgeschmeckt

8.9

FAVA

Linsenmus ^{2/4} nach Santorini Art

8.9

MELITZANOSALATA

Auberginenpüree angemacht mit Schafskäse ^g,
Dill und Knoblauch

8.9

FETA

Fetakäse ^g Natur angemacht mit Olivenöl

12.9

AVOCADO MIT MARINIERTEM OKTOPUS

angemacht mit Olivenöl und Zitrone ^{k/o}

19.5

M E Z E D E S

W A R M

GIGANTES

große weiße Bohnen
in würziger Tomatensoße ²
9.9

DOLMADAKIA

Weinblätter ² gefüllt mit Reis
dazu Tsatsiki
9.9

TIGANITA KOLOKITHAKIA

gebratene Zucchini mit Tsatsiki ^{a/g}
14.9

TIGANITES MELITZANES

gebratene Auberginen in Tomaten
Schafskäsesoße ^{a/g}
14.9

TIGANITES PIPERIES

gebratene Paprika in Tomaten
Schafskäsesoße
14.9

KOLOKITHOKEFTEDES

Zucchini-puffer mit Tsatsiki
14.9

AGINARES

gebratene Artischocken mit Tsatsiki ^{a/g}
15.9

KEFTEDAKIA ^{a/g}

Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße ^{a/g}
15.9

CALAMARAKIA

Babycalamares vom Grill in Zitronen-Olivenöl-
Marinade mit Salatbouquet und Tsatsiki
20.9

OKTAPODI – OKTOPUS VOM GRILL

in Zitronen-Olivenöl Marinade
mit Salatbouquet und Fava
22.9

KÄSESPEZIALITÄTEN

JUVETZI FETA

griechischer Schafskäse ^g pikant im Ofen zubereitet
mit Tomaten, Paprika, Oregano und Basilikum
16.9

SAHANAKI

gebackener Fetakäse ^{a/g/c} an Salatbouquet
16.9

SAHANAKI KASERI

milder gebackener griechischer Bergkäse aus
Schafs- und Ziegenmilch ^{a/g/c} an Salatbouquet
16.9

HALUMI

Zypriotischer Grillkäse ^g mit warmen
Tomaten angemacht mit Olivenöl und Oregano
16.9

GRIECHISCHER BERGKÄSE

griechischer Bergkäse ^g im Ofen zubereitet
mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Petersilie
16.9

M E Z E T E L L E R

klassischer Vorspeisenteller mit Tsatsiki, Taramas, Auberginenpüree,
Zucchini, Aubergine, Weinblätter, Fetacreme, Fava,
Gigantes und Keftedakia (Hackfleischbällchen) ^{2/3/4/6/a/d/g/h/m}

FÜR 1-2 PERSONEN 21.9 EURO

MEZEPLATTE FÜR 2-3 PERSONEN 34 EURO

P I T A B R O T

warm serviert und angemacht mit Oregano und Olivenöl ^a

2.5
pro Stück

T A G E S S U P P E

10.9

S A L A T E

BEILAGENSALAT ^{k,c}

8.9

LACHANOSALATA

Hausgemachter Krautsalat ^k

8.9

TOMATENSALAT

mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum ^{k/c}

8.9

ANAMIKTI SALATA ME FETA

Bunter grüner Salat der Saison mit Feta ^{k/g/c}

13.9

TOMATEN & AVOCADO

mit frischem Basilikum, Kalamata Oliven und Peperoni

13.9

BAUERNSALAT

Gurken-Tomaten-Salat mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Peperoni ^{g/c}

16.9

SALATA ME KOTOPOULO

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf großem buntem Salat mit Fetakäseraspeln ^{k/g/c}

19.9

SALATA ME GARIDES

Gegrillte Garnelen auf großem buntem Salat ^{k/o/c}
mit getrockneten Tomaten, Artischocken und Pitabrot ^a

26.9

F L E I S C H G E R I C H T E

V O M G R I L L

SOUVLAKIA KOTOPOULO

Hähnchenbrustfilet Spieße mit
frischem Marktgemüse und Ofenkartoffeln

25.9

SOUVLAKIA ARNI

Fleischspieße aus zartem Lammfleisch mit
frischem Marktgemüse und Ofenkartoffeln

28.9

FILETO KOTOPOULO

Hähnchenbrustfilet vom Grill an einer hausgemachten Sauce ³ aus Oregano,
Tomaten und griechischem Schafskäse ⁸ begleitet mit
frischem Marktgemüse, Ofenkartoffeln und Kritharaki ⁹

25.9

GRILLTELLER

mit Hähnchen-Souvlaki, Gyros, Bifteki und Schweinefilet
in Zitronen-Oregano-Marinade begleitet mit Tsatsiki ⁸,
Patates und frischem Marktgemüse

29.5

A R N I F O U R N O U

Im Ofen langsam gegarte Lamm-Schulter ca. 450 g,
am Knochen geschmort – serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse.

39

FLEISCHGERICHTE

VOM GRILL

PAIDAKIA

Lammkoteletts vom Grill mit Zitrone und Oregano abgeschmeckt,
begleitet mit Ofenkartoffeln und frischem Marktgemüse

37

FILETO ARNI

Lammfilets vom Grill an einer cremigen Schafskäse-Basilikumsoße
mit Ofenkartoffeln und frischem Marktgemüse

37

LAMMTELLER

Lammfilet, Lammkoteletts und Lammsteak
mit Fetasaucce, Ofenkartoffeln und frischem Marktgemüse

39

EXTRA BEILAGEN

Frisches Marktgemüse

Patates Tiganites (frittierte Kartoffelscheiben)

Kritharaki (griechische Reismudeln)

Patates Fournou (Ofenkartoffeln)

8.9

K L A S S I K E R

TSOUTSOUKAKIA

Hackfleischbällchen an einer kräftigen Tomatensoße ^g
mit Ofenkartoffeln, Kritharaki ^a und frischem Marktgemüse

25.9

GYROS

Hähnchen Gyros vom Drehspieß mit frittierten Kartoffelscheiben,
hausgemachten Krautsalat und unserem Tsatsiki ^{3/g/m}

24.9

MOUSAKAS

Auflauf gefüllt mit Hackfleisch, Auberginen,
Zucchini, Kartoffeln in Bechamel-Haube gebacken und
vollendet mit Fetakäseraspeln, dazu ein frischer Marktsalat ^{a/g/c/l/k}

25.9

BIFTEKI

Hacksteak mit Feta ^{3/g/m}
dazu frittierte Kartoffelscheiben und frisches Marktgemüse

25.9

JUVETZI MIT LAMM

Zartes Lammfleisch im Tontopf geschmort mit
Kritharaki ^a (griechische Reismudeln)
überbacken mit Fetakäse ^g

27.9

A U S D E M M E E R

CALAMARAKIA

Babycalamares vom Grill in Zitronen-Olivenöl-Marinade °
mit Tsatsiki, Ofenkartoffeln, frischem Marktgemüse und Beilagensalat

29.5

TSIPOURA

Filet von der Dorade gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade
mit Ofenkartoffeln, frischem Marktgemüse und Beilagensalat

34

OKTAPODI

Gegrillter Oktopus auf warmen Fava
mit karamellisierten Zwiebeln, frischem Marktgemüse und Beilagensalat

oder

Klassisch in feiner Zitronen-Olivenöl Marinade mit
Ofenkartoffeln, frischem Marktgemüse und Beilagensalat

35

GARIDES

Garnelen vom Grill mit mediterranen Kräutern und
Tomaten-Feta Dip ^{g/3/°} mit Ofenkartoffeln,
frischem Marktgemüse und Beilagensalat

37

MEERESFRÜCHTE MIX VOM GRILL

Oktopus / Calamares / Garnelen ^{°/3}
mit Ofenkartoffeln,
frischem Marktgemüse und Beilagensalat

39

AUF UNSERER TAGESKARTE FINDEN SIE
NOCH WEITERE FISCHANGEBOTE!

N A C H S P E I S E N

CHALVAS

Spezialität aus Erdnüssen ^h, Sesam und griechischem Honig

9.9

EISCREME BECHER

9.9

JAOURTI

Griechischer Sahnejoghurt ^g mit Honig, Nüssen ^h und Obst

9.9

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Halbflüssiges warmes Soufflé ^a serviert mit einer Kugel Eis ^g

10.9

BAKLAVA

Blätterteigkuchen gefüllt mit Zimt und Walnüssen ^h in

leichtem Zuckersirup serviert mit Vanille Eis ^g

10.9

GALAKTOMPOUREKO

Blätterteig ^a gefüllt mit Vanille-Grießcreme ^{g/c}

Zimt und Zitronensirup mit einer Kugel Eis ^g

10.9

DIGESTIFS

4cl

Ramazotti _____	5.9
Averna _____	5.9
Fernet Branca _____	5.9

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka ¹ _____	3.5
Café Americano ¹ _____	3.9
Espresso ¹ _____	2.9
Doppelter Espresso ¹ _____	4.5
Espresso Macchiato ^{1,g} _____	3.5
Cappuccino ^{1,g} _____	4.5
Tee (Kamille, Pfefferminze, Schwarz) _____	3.9
Frischer Pfefferminztee _____	4.5

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser Gerolsteiner _____	0.25 l	3.9
Mineralwasser Gerolsteiner _____	0.75 l	8.9
Coca Cola ^{1/2} , Cola Zero ^{1/2/7} , Fanta ^{2/6} , Sprite ³ , Spezi ^{1/2} _____	0.33 l	4.5
Red Bull ^{1/2//67} _____	0.25 l	4.9
Fever-Tree Bitter Lemon ⁵ _____	0.2 l	4.5
Fever-Tree Ginger Ale ^{2/5} _____	0.2 l	4.5
Fever-Tree Tonic Water ⁵ _____	0.2 l	4.5
Fever-Tree Ginger Beer ⁵ _____	0.2 l	4.5
Schweppes Wild Berry ^{2/5} _____	0.2 l	3.9
Handgemachte Biolimonade mit Ingwer (bfresh) _____	0.35 l	6.9
Handgemachter Saft aus Granatapfel & griechischem Bergtee (bfresh) _____	0.35 l	6.9

SÄFTE VON RAPP'S

Orangensaft, naturtrüber Apfelsaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft, Cranberrysaft _____	0.33 l	4.5
--	--------	-----

FLASCHENBIERE

Mythos ^a _____	0.33 l	4.9
König Pilsener ^a _____	0.33 l	4.9
Frankfurter Helles ^a _____	0.33 l	4.9
König Pilsener Alkoholfrei ^a _____	0.33 l	4.9
Karamalz ^a _____	0.33 l	4.9
Radler ^a _____	0.5 l	5.9
Schneider-Weisse ^a _____	0.5 l	5.9
Hefe / Alkoholfreies Hefe / Kristall ^a		
Alkoholfreies Weizenbier ^a _____	0.5 l	5.9

PROSECCO

Prosecco, Ruggeri _____	0.1 l	7.9
Prosecco, Ruggeri _____	0.75 l	39

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Imperial _____	0.75 l	130
Louis Roederer Brut Premier _____	0.75 l	140

O F F E N E W E I N E

WEISS

RETSINA geharzt	0.2l	7.9
IMIGLIKOS lieblich	0.2l	7.9
HAUSMARKE trocken	0.2l	7.9
RIESLING 2025 Weingut Sohns, Rheingau	0.2l	8.9
GRAUBURGUNDER 2025 Weingut Wasenweiler, Kaiserstuhl Baden	0.2l	8.9
SAVATIANO 2025 Kithairon Gebirge	0.2l	8.9
CHARDONNAY 2025 Weingut Wasenweiler, Kaiserstuhl Baden	0.2l	8.9
WEISSBURGUNDER 2025 Weingut Kirchner, Pfalz	0.2l	8.9
SAUVIGNON BLANC 2025 Castel Firmian, Trentino	0.2l	9.5
MALAGOUSIA ALPHA ESTATE 2025 Florina	0.2l	9.5
LUGANA DOC Morena DOC Biscardo, Gardasee	0.2l	9.9

ROSÉ

HAUSMARKE trocken	0.2l	7.9
AKAKIES ROSE 2024 Kir Yianni, Naoussa	0.2l	8.9
ROSÉ EINS-ZWEI-DRY 2024 Weingut Leitz, Rheingau	0.2l	9.5

ROT

IMIGLIKOS 2024 lieblich	0.2l	7.9
HAUSMARKE 2024 trocken	0.2l	7.9
NAOUSSA 2022 trocken	0.2l	8.9
MERLOT Weingut Sokos, Kithairon Gebirge	0.2l	8.9
NEMEA GRANDE RESERVE 2019 Weingut Cavino, Peloponnes	0.2l	9.9
URSPRUNG 2023 Weingut Markus Schneider, Pfalz	0.2l	10.9
PRIMITIVO DI MANDURIA 2023 Tagaro, Apulien	0.2l	10.9

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren.

WO ABER DER WEIN FEHLT, STIRBT DER REIZ DES LEBENS. EURIPIDES, 480–407 V. CHR.

F L A S C H E N W E I N E

WEISS

SAUVIGNON BLANC 2025 Castel Firmian, Trentino _____	0.75 l	34
GRAUBURGUNDER, BIO 2025 Gutswein, Weinreich, Rheinhessen ____	0.75 l	37
WEISSBURGUNDER, BIO 2025 Battenfeld, Spanier, Rheinhessen ____	0.75 l	37
MALAGOUSIA ALPHA ESTATE 2025 Florina _____	0.75 l	42
TECHNI ALIPIAS 2025 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Drama _____	0.75 l	42
CHARDONNAY 2025 Basserman Jordan, Pfalz _____	0.75 l	44
BIBLIA CHORA, BIO 2025 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Pangeon ____	0.75 l	42
SAUVIGNON BLANC 2025 Weingut Knipser, Pfalz _____	0.75 l	46
ALPHA SAUVIGNON BLANC 2025 Weingut Alpha Estate, Florina ____	0.75 l	46
WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY 2025 Weingut Knipser, Pfalz __	0.75 l	47
RIESLING 2025 Weingut Van Volxem, Mosel _____	0.75 l	47
VIOGNIER 2024 Weingut Gerovassiliou, Epanomi _____	0.75 l	62
OVILOS-BIBLIA CHORA 2025 Assyrtiko & Semillon, Pangeon _____	0.75 l	62

ROSÉ

AKAKIES ROSE 2024 _____	0.75 l	33
ROSÉ EINS-ZWEI-DRY 2024 Weingut Leitz, Rheingau _____	0.75 l	34
ALPHA ESTATE ROSE 2024 Nordgriechenland _____	0.75 l	42
DOMAINE COSTA LAZARIDI 2024 Merlot _____	0.75 l	44

ROT

NEMEA GRANDE RESERVE 2019 Weingut Cavino, Peloponnes _____	0.75 l	34
URSPRUNG 2022 Weingut Markus Schneider, Pfalz _____	0.75 l	39
PRIMITIVO DI MANDURIA 2023 Tagaro, Apulien _____	0.75 l	40
MEGA SPILEO CUVÉE III 2024 Cavino, Peloponnes _____	0.75 l	44
GRAND CAVE, MEGA SPILEO 2017 _____	0.75 l	44
Mavrodaphne, Mavro Kalavritino, Weingut Cavino, Peloponnes		
ALPHA ESTATE RED 2022 _____	0.75 l	64
Syrah, Merlot, Xinomavro, Weingut Alpha Estate, Florina		
OINOTRIA GEA 2023 _____	0.75 l	64
Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Weingut Costa Lazaridi, Drama		

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren.

D A N A C H

DIGESTIFS

Ramazotti _____	4 cl	6.9
Averna _____	4 cl	6.9
Fernet Branca _____	4 cl	6.9

LIKÖRE & LIKÖRWEINE

Masticha _____	4 cl	6.9
Baileys Irish Cream _____	4 cl	6.9
Amaretto _____	4 cl	6.9

COGNAC / BRANDYS

Hennessy Fine de Cognac _____	4 cl	8.5
Hine Rare VSOP _____	4 cl	8.5
Metaxa***** _____	4 cl	6.9
Metaxa***** _____	4 cl	7.9
Metaxa GRANDE FINE 4 _____	4 cl	9

SHOTS

Ouzo Pilavas _____	2 cl	3.5
Fernet Menta _____	2 cl	4
Jägermeister _____	2 cl	4
Patron Tequila Silver/Gold _____	2 cl	4.5
Grey Goose Vodka _____	2 cl	4.5
Jack Daniel's Gentleman Jack _____	2 cl	4.5

COCKTAILS & LONGDRINKS

OMONIA ROCK Metaxa 5 Stars, Ginger Ale, Cucumber, Lime _____	13.9
CUBA LIBRE Bacardi Anejo Cuatro, Cola, Lime _____	13.9
DARK N STORMY Black Rum, Ginger Beer, Lime _____	13.9
SKINNY BITCH 42 Below Vodka, Soda, Lime _____	13.9
MOSCOW MULE 42 Below Vodka, Ginger Beer, Cucumber, Lime _____	13.9
GIN MULE Gin, Ginger, Cucumber, Lime _____	13.9
SOUR VARIATIONEN Whisky, Rum, Aperol und Frankfurt Sour _____	13.9

GIN

TANQUERAY TEN _____	4 cl	10
HENDRICKS GIN _____	4 cl	10
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN _____	4 cl	10.5
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN _____	4 cl	10.5
GIN MARE MEDITERRANEN GIN _____	4 cl	10.4
MONKEY47 SCHWARZWALD DRY GIN _____	4 cl	10.5
FERDINAND'S SAAR DRY GIN _____	4 cl	10.5
FEVER-TREE TONIC WATER _____	0.2l	4.5

Zusatzstoffe

1= koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3= mit Süßungsmittel, 4= taurinhaltig,
5= chininhaltig, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7= mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle, 8= mit Geschmacksverstärkern, 9= mit Schwefeldioxid,
10= mit Schwärzungsmittel, 11= mit Phosphat, 12= mit Milcheiweiß, 13= gewachst,
14= mit Nitritpökelsalz, 15= Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a= enthält glutenhaltige Getreide, b= enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c= enthält Eier und Eierzeugnisse, d= enthält Fisch und Fischerzeugnisse,
e= enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f= enthält Sojabohnen und Sojabohnen- Erzeugnisse,
g= enthält Milch und Milcherzeugnisse, h= enthält Schalenfrüchte und
Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse),
i= enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k= enthält Senf und Senferzeugnisse,
l= enthält Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m= enthält Schwefeldioxid und Sulfide,
n= enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

