



WIR AKZEPTIEREN  
BAR-UND  
EC KARTENZAHLUNG

EC-KARTENZAHLUNG  
BITTE ERST  
AB 50 EURO

TAVERNA & BAR  
Eckenheimer Landstraße 126 & 128  
60318 Frankfurt am Main  
Telefon: + 49.69.593 314  
[www.omoniam.de](http://www.omoniam.de)

# A P E R I T I F

OUZO AUF EIS _____	5cl	4.9
OUZO PLOMARI AUF EIS, Lesvos _____	5cl	5.9
OUZO PLOMARI (FLASCHE 0,2L), Lesvos _____	0,2l	14.9
TSIPURO (Tresterbrand) _____	4cl	4.9
MASTICHA (Harzlikör aus Chios) auf Eis mit Zitrone _____	4cl	5.9
SAMOS weißer griechischer Likörwein _____	0.1l	3.9
MAVRODAFNE roter griechischer Likörwein _____	0.1l	3.9
PROSECCO, trocken _____	0.1l	5.9
MARTINI BIANCO auf Eis mit Zitrone _____	4cl	5.9
MARTINI ROSSO auf Eis mit Orange <sup>2</sup> _____	4cl	5.9
CAMPARI Soda <sup>2</sup> _____		7.9
CAMPARI Orange <sup>2</sup> _____		7.9
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda, Orange <sup>2</sup> _____		7.9
HUGO Prosecco, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette _____		7.9
LILLET VIVE _____		7.9
LILLET WILDBERRY <sup>2</sup> _____		7.9
NEGRONI Tanqueray Gin, Campari, Vermouth <sup>2</sup> _____		9.5
VODKA (ABSOLUT) ORANGE _____		8.9
GIN TONIC Bombay Sapphire, Zitrone, Tonic Water Schweppes <sup>5</sup> _____		8.9
GIN MARE Rosmarin, Mediterranean Fever Tree Tonic <sup>5</sup> _____		12.9

Wer nicht mehr sündigt fängt an zu predigen

# M E Z E D E S

KALT

## ELIES

Oliven aus Kalamata angemacht mit Olivenöl und Oregano dazu unser Weissbrot  
4.9

## PIPERIES

ingelegte grüne Peperoni dazu unser Weissbrot  
4.9

## TSATSIKI

Joghurtspeise<sup>3/g/m</sup> mit Knoblauch, Dill und Gurke  
5.9

## TIROKAFTERI

pikante Fetacreme<sup>6/g</sup>  
6.9

## TARAMOSALATA

rosa Seehecht-Kaviarcreme<sup>6/a/d</sup> mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt  
6.9

## FAVA

Linsenmus<sup>2/4</sup> nach Santorini Art  
6.9

## MELITZANOSALATA

Auberginenpüree angemacht mit Schafskäse<sup>g</sup>, Dill und Knoblauch  
6.9

## FETA

Fetakäse<sup>g</sup> Natur angemacht mit Olivenöl  
7.9

## AVOCADO MIT MARINIERTEM OKTOPUS

angemacht mit Olivenöl und Zitrone<sup>k/o</sup>  
12.9

## KLEINE SCHALE

TSATSIKI<sup>g</sup>, FETACREME<sup>g</sup>, AUBERGINENCREME<sup>g</sup>, TARAMAS<sup>6/a/d</sup>  
jeweils 2.9

# M E Z E D E S

WARM

## GIGANTES

große weiße Bohnen in würziger Tomatensoße<sup>2</sup>  
6.9

## DOLMADAKIA

Weinblätter<sup>2</sup> gefüllt mit Reis  
dazu Tsatsiki<sup>g</sup>  
6.9

## TIGANITA KOLOKITHAKIA

gebratene Zucchini mit Tsatsiki<sup>a/g</sup>  
7.9

## TIGANITES MELITZANES

gebratene Auberginen in Tomaten  
Schafskäsesoße<sup>a/g</sup>  
7.9

## TIGANITES PIPERIES

gebratene Paprika in Tomaten  
Schafskäsesoße<sup>a/g/</sup>  
7.9

## KOLOKITHOKEFTEDES

Zucchinipuffer mit Tsatsiki<sup>a/g/c</sup>  
7.9

## TIGANITA MANITARIA

gebratene Champignons Natur oder in cremiger  
Soße<sup>g</sup>  
7.9

## AGINARES

gebratene Artischocken mit Tsatsiki<sup>a/g</sup>  
7.9

## KEFTEDAKIA<sup>a/g</sup>

Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße<sup>a/g</sup>  
7.9

## CALAMARAKIA

Babycalamares vom Grill in Zitronen-Olivenöl  
Marinade mit Salatbouquet und Tsatsiki<sup>g</sup>  
12.9

## OKTAPODI – OKTOPUS VOM GRILL

in Zitronen-Olivenöl Marinade mit  
Salatbouquet  
14.9

## GARIDES SAHANAKI – GARNELEN

In Tomaten Feta Sud  
14.9

## KALBSLEBER

gebratene Kalbsleber auf Rucola mit Walnüssen<sup>h</sup>  
13.9

## K Ä S E

## S P E Z I A L I T Ä T E N

## JUVETZI FETA

griechischer Schafskäse<sup>g</sup> pikant im Ofen zubereitet  
mit Tomaten, Paprika, Oregano und Basilikum  
9.9

## SAHANAKI

gebackener Fetakäse <sup>a/g/c</sup>  
9.9

## SAHANAKI KASERI

milder gebackener griechischer Bergkäse aus  
Schafs und Ziegenmilch <sup>a/g/c</sup>  
9.9

## HALUMI

Zypriotischer Grillkäse<sup>g</sup> mit warmen Tomaten  
angemacht mit Olivenöl und Oregano  
9.9

## GRIECHISCHER BERGKÄSE

griechischer Bergkäse<sup>g</sup> im Ofen zubereitet  
mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Petersilie  
9.9

# 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)<sup>2/3/4/6/a/d/g/h/m</sup>

13.9

M E Z E P L A T T E F Ü R 2 P E R 25  
M E Z E P L A T T E F Ü R 3 P E R 37

# P I T A B R O T

warm serviert und angemacht mit Oregano und  
Olivenöl<sup>a</sup>  
2.3 / Stück

# T A G E S S U P P E

6.9

## KLEINE SCHALE

TSATSIKI<sup>g</sup>, FETACREME<sup>g</sup>, AUBERGINENCREME<sup>g</sup>, TARAMAS<sup>6/a/d</sup>  
jeweils 2.9

# S A L A T E

## BEILAGENSALAT<sup>k,c</sup>

4.9

## LACHANOSALATA

hausgemachter Krautsalat<sup>k</sup>

4.9

## TOMATENSALAT

mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum<sup>k,c</sup>

4.9

## ANAMIKI SALATA ME FETA

bunter grüner Salat der Saison mit Feta<sup>k/g/c</sup>

8.9

## TOMATEN & AVOCADO

mit frischem Basilikum, Kalamata Oliven und Peperoni

8.9

## BAUERNALAT

Gurken-Tomaten-Salat mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Peperoni<sup>g/c</sup>

9.9

## THASITIKI SALATA

bunter Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Walnüssen  
und Kaseri (milder Käse aus Schafs- und Ziegenmilch) an Balsamico<sup>k/g/h/c</sup>

13.9

## SALATA ME KOTOPOULO

gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf großem buntem Salat mit Fetakäseraspeln<sup>k/g/c</sup>

14.9

## SALATA ME KALAMARAKIA

gegrillte Babycalamares auf großem buntem Salat<sup>k/o/c</sup>

14.9

## SALATA ME GARIDES

gegrillte Garnelen auf großem buntem Salat<sup>k/o/c</sup>  
mit getrockneten Tomaten, Artischocken und Pitabrot<sup>a</sup>

19.9

## SALATA ME BRIZOLAKIA

Gegrillte Lammsteak Streifen auf großem buntem Salat mit Fetakäseraspeln<sup>k/g/c</sup>  
gegrillten Zucchini und Pitabrot<sup>a</sup>

19.9

# F L E I S C H S P E Z I A L I T Ä T E N

## V O M G R I L L

### FILETO KOTOPOULO

Hähnchenbrustfilet vom Grill an einer hausgemachten Soße<sup>3</sup> aus Oregano, Tomaten und griechischem Schafskäse<sup>g</sup> begleitet mit Patates, frischem Marktgemüse und Kritharaki<sup>a</sup>

17.9

### GRILLTELLER

mit Souvlaki, Gyros, Bifteki und Hähnchenfilet in Zitronen-Oregano Marinade begleitet mit Tsatsiki<sup>g</sup>, Patates, frischem Marktgemüse und Kritharaki<sup>a</sup>

23.9

### PAIDAKIA

Lammkoteletts vom Grill mit Zitrone und Oregano abgeschmeckt, begleitet mit Patates, frischem Marktgemüse und Kritharaki<sup>a</sup>

25.9

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL (250g)

mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebratene Kartoffelscheiben und Ofengemüse

25.9

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL (250g)

an einer feinen Pfeffersoße<sup>g</sup> mit gebratenen Kartoffelscheiben und Ofengemüse

25.9

### FILETO ARNI

Lammfilets vom Grill an einer cremigen Schafskäse-Basilikumsoße<sup>g</sup> mit Patates, frischem Marktgemüse und Kritharaki<sup>a</sup>

27.9

### KLEINE SCHALE

TSATSIKI<sup>g</sup>, FETACREME<sup>g</sup>, AUBERGINENCREME<sup>g</sup>,  
TARAMAS<sup>6/a/d</sup>

jeweils

2.9

# S O U V L A K I A

## F L E I S C H S P I E ß E V O M G R I L L

### SOUVLAKIA KOTOPOULO

Hähnchenbrustfilet Spieße

15.9

### SOUVLAKIA

Schweinefilet-Spieße

16.9

### SOUVLAKIA ARNI

Fleischspieße aus zartem Lammfleisch

20.9

### SOUVLAKIA MIX

jeweils ein Spieß vom Hähnchenfilet, Schweinefilet und zartem Lammfleisch

22.9

UNSERE FLEISCHSPIEßE KOMMEN MIT  
PATATES, FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND KRITHARAKI

### EXTRA BEILAGEN

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT<sup>k</sup>

BEILAGENSALAT<sup>k</sup>

KLEINER TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN<sup>k</sup>

FRISCHES MARKTGEMÜSE

PATATES TIGANITES- FRITTIERTE KARTOFFELSCHEIBEN

KRITHARAKI-GRIECHISCHE REISNUDELN<sup>a</sup>

PATATES FOURNOU- OFENKARTOFFELN

4.9

### KLEINE SCHALE

TSATSIKI<sup>g</sup>, FETACREME<sup>g</sup>, AUBERGINENCREME<sup>g</sup>,

TARAMAS<sup>g/a/d</sup>

jeweils

2.9

# K L A S S I K E R

## TSOUTSOUKAKIA

Hackfleischbällchen an einer kräftigen Tomatensoße<sup>e</sup>  
mit Ofenkartoffeln, Kritharaki und frischem Marktgemüse  
16.9

## GYROS

Hähnchen Gyros vom Drehspieß mit frittierten Kartoffelscheiben,  
hausgemachten Krautsalat und unserem Tsatsiki<sup>3/g/m</sup>  
16.9

## MOUSAKAS

Auflauf gefüllt mit Hackfleisch, Auberginen, Zucchini, Kartoffeln in  
Bechamel Haube gebacken vollendet mit Fetakäseraspeln dazu ein frischer Marktsalat<sup>a/g/c/k</sup>  
17.9

## BIFTEKI

Hacksteak mit Feta<sup>3/g/m</sup>,  
dazu frittierte Kartoffelscheiben und frisches Marktgemüse  
17.9

## RIGANATO

gebratene Schweinefiletstückchen in einer hausgemachten Soße aus Oregano,  
frischen Champignons und griechischem Schafskäse<sup>e</sup>  
und Tagesbeilage  
19.9  
— oder mit Lammfleisch —  
21.9

## ARNI KOTSI

Lammhaxe aus dem Backofen  
mit Ofenkartoffeln, Kritharaki<sup>a</sup> und frischem Marktgemüse  
20.9

## JUVETZI MIT LAMM

zartes Lammfleisch im Tontopf geschmort mit Kritharaki<sup>a</sup> (Nudeln)  
überbacken mit Fetakäse<sup>e</sup>  
20.9

## KRITHOTO MIT MEERESFRÜCHTEN<sup>g/3/o</sup>

Oktopus, Calamares und Garnelen geschmort im Tontopf mit Kritharaki<sup>a</sup> (Nudeln)  
21.9

## TIGANIA

Kalbsleber aus der Pfanne pikant zubereitet mit  
gebratenen Champignons & Zwiebeln & Tomaten  
dazu gebratene Kartoffelscheiben  
22.9

# A U S D E M M E E R

## ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ — CALAMARAKIA

Babycalamares vom Grill in Zitronen-Olivenöl-Marinade<sup>o</sup> mit Tsatsiki und Beilage  
21.9

## ΧΤΑΠΟΔΙ — ΟΚΤΑΡΟΔΙ

Gegrillter Oktopus auf warmen Fava und karamellisierten Zwiebeln  
oder klassisch in feiner Zitronen-Olivenöl Marinade mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse  
25.9

## ΓΑΡΙΔΕΣ — GARIDES

Garnelen vom Grill, mit mediterranen Kräutern und  
Tomaten-Feta Dip<sup>g/3/o</sup>  
25.9

## ΤΣΙΠΟΥΡΑ — TSIPOURA

Filet von der Dorade gegrillt,  
in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade  
21.9

## ΜΕΕΡΕΣΦΡΥΧΤΕ ΜΙΧ ΒΟΜ ΓΡΙΛΛ

Oktopus/Calamares/Garnelen<sup>o/3</sup>  
28.9

UNSERE FISCHGERICHTE WERDEN MIT OFENKARTOFFELN,  
GEMÜSE UND SALAT SERVIERT

AUF UNSERER TAGESKARTE FINDEN SIE  
NOCH WEITERE FISCHANGEBOTE!

# N A C H S P E I S E N

## XΑΛΒΑΣ — CHALVAS

Spezialität aus Erdnüssen<sup>h</sup>, Sesam und griechischem Honig  
5.9

## EISCREME BECHER

5.9

## ΓΙΑΟΥΡΤΙ — JAOURTI

Griechischer Sahnejoghurt<sup>e</sup> mit Honig, Nüssen<sup>h</sup> und Obst  
6.9

## SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

halbflüssiges warmes Soufflé<sup>a</sup> serviert mit einer Kugel Eis<sup>e</sup> 7.9

## BAKLAVA

Blätterteigkuchen gefüllt mit Zimt und Walnüssen<sup>h</sup> in  
leichtem Zuckersirup serviert mit Vanille Eis<sup>e</sup>  
7.9

## GALAKTOMPOUREKO

Blätterteig<sup>a</sup> gefüllt mit Vanille-Grießcreme<sup>e/c</sup>,  
Zimt und Zitronensirup mit einer Kugel Eis<sup>e</sup>  
7.9

## DIGESTIFS

4cl

Ramazotti _____	4.9
Averna _____	4.9
Fernet Branca _____	4.9

## WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka <sup>l</sup> _____	2.5
Cafe Americano <sup>l</sup> _____	3.5
Espresso <sup>l</sup> _____	2.5
Doppelter Espresso <sup>l</sup> _____	3.9
Espresso Macchiato <sup>l/g</sup> _____	2.9
Cappuccino <sup>l/g</sup> _____	3.5
Tee (Kamille, Pfefferminze, Schwarz) _____	2.9
Frischer Pfefferminztee _____	3.5

# G E T R Ä N K E

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser, Gerolsteiner _____	0.25l	2.9
Mineralwasser, Gerolsteiner _____	0.75l	6.9
Coca Cola <sup>1/2</sup> , Cola Zero <sup>1/2/7</sup> , Fanta <sup>2/6</sup> , Sprite <sup>3</sup> , Spezi <sup>1/2</sup> _____	0.33l	3.5
Red Bull <sup>1/2/7/6</sup> _____	0.25l	4.5
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup> _____	0.20l	3.5
Schweppes Ginger Ale <sup>2/5</sup> _____	0.20l	3.5
Schweppes Tonic Water <sup>5</sup> _____	0.20l	3.5
Schweppes Ginger B. <sup>5</sup> _____	0.20l	3.5
Schweppes Wild Berry <sup>2/5</sup> _____	0.20l	3.5
Handgemachte Biolimonade mit Ingwer (bfresh) _____	0.4l	4.9
Handgemachter Saft aus Granatapfel _____ und griechischem Bergtee (bfresh)	0.4l	5.9

## SÄFTE VON RAPP'S

Orangensaft, naturtrüber Apfelsaft, Maracuyasaft _____	0.33l	3.5
Johannisbeersaft, Cranberrysaft		

## FLASCHENBIERE

Mythos <sup>a</sup> _____	0.33l	3.9
König Pilsener <sup>a</sup> _____	0.33l	3.9
Frankfurter Helles <sup>a</sup> _____	0.33l	4
König Pilsener Alkoholfrei <sup>a</sup> _____	0.33l	3.9
Karamalz <sup>a</sup> _____	0.33l	3.9
Radler <sup>a</sup> _____	0.5l	4.9
Schneider-Weisse <sup>a</sup> _____	0.5l	4.9
Hefe / Alkoholfreies Hefe / Kristall <sup>a</sup>		
Alkoholfreies Weizenbier <sup>a</sup> _____	0.5l	4.9

## SEKT

PROSECCO, trocken _____	0.1	5.9
PROSECCO, trocken _____	0.75l	33

## CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Imperial _____	0.75l	95
Louis Roederer Brut Premier _____	0.75l	95

# W E I S S W E I N E OFFEN

RETSINA geharzt _____	0,2L 4.9	0,5L 12
IMIGLIKOS lieblich _____	4.9	12
HAUSMARKE trocken _____	5.9	14
RIESLING 2017 Louis Guntrum, Rheinhessen _____	6.5	
GRAUER BURGUNDER 2017 Vier Jahreszeiten, Pfalz _____	6.9	
SAVATIANO 2018, Kithairon Gebirge _____	6.5	
CHARDONNAY 2017 Kloster Limburg, Pfalz _____	6.9	
WEISSBURGUNDER 2017 Ellermann-Spiegel, Pfalz _____	6.9	
SAUVIGNON BLANC 2017 Le Pianure, Italien _____	6.9	
STROFILIA 2018 trocken-fruchtig, Athen _____ Savatiano & Roditis & Sauvignon Blanc	7.9	
TECHNI ALIPIAS 2018 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Drama _____	8.9	
MALAGOUZIA ALPHA ESTATE 2018 Florina _____	8.9	
BIBLIA CHORA, BIO 2018 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Pangeon _____	9.9	

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.  
(Euripides, 480–407 v. Chr.)

## R O S É W E I N E OFFEN

	0,2L	0,5L
HAUSMARKE trocken	5.9	14
AKAKIES ROSE 2018, Kir Yianni, Naoussa	6.9	
ROSÉ PINOT NOIR 2018, Weingut Leitz, Rheingau	7.9	
ROSÉ CLARETTE 2018 Knipser, Pfalz	9.5	

## R O T W E I N E OFFEN

	0,2L	0,5L
IMIGLIKOS, lieblich	5.9	14
HAUSMARKE trocken	5.9	14
NAOUSSA trocken	5.9	14
MERLOT Weingut Sokos, Kithairon Gebirge	6.9	
STROFILIA Syrah - Agiorgitiko, trocken-fruchtig, Athen	7.9	
NEMEA GRANDE RESERVE 2011 Weingut Cavino, Peloponnes	7.9	
URSPRUNG 2016 Weingut Markus Schneider, Pfalz	8.9	
PRIMITIVO 2017 Tagaro, Apulien	8.9	
MEGA SPILEO CUVÉE III 2017 Cavino, Peloponnes	8.9	
GRAND CAVE, MEGA SPILEO 2012	9.5	
Mavrodaphne, Mavro Kalavritino, Weingut Cavino, Peloponnes		

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

# W E I ß W E I N E 0,75L

SAVATIANO 2018 Sokos Winery, Kithairon Gebirge	24
SAUVIGNON BLANC 2018 Le Pianure, Friaul-Italien	25
1,2 DRY RIESLING 2017 Leitz, Rheingau	29
GRAUBURGUNDER 2017 Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	29
WEIßBURGUNDER, BIO 2017 Weingut Baeder, Rheinhessen	29
MOSCHOFILERO 2018 Domaine Skouras, Peloponnes	29
MALAGOUZIA ALPHA ESTATE 2018 Florina	33
TECHNI ALIPIAS 2017 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Drama	33
SANTORINI ASSYRTIKO 2018 Weingut Santo Wines, Santorini	33
CHARDONNAY 2017 Dirmsteiner, Jesuitenhof, Pfalz	35
GRENZGÄNGER 2017 Grauburgunder, Weingut Friedrich Becker, Pfalz	35
BIBLIA CHORA, BIO 2018 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Pangeon	35
SAUVIGNON BLANC 2017 Weingut Knipser, Pfalz	38
ALPHA SAUVIGNON BLANC 2017 Weingut Alpha Estate, Florina	38
WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY 2017 Weingut Knipser, Pfalz	38
GEROVASSILIOU Viognier 2018 Weingut Gerovassiliou, Epanomi	43
OVILOS -BIBLIA CHORA - 2018 Assyrtiko & Semillon, Pangeon	43

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

## R O S E W E I N E 0.75L

AKAKIES ROSE 2018	25
ROSÉ PINOT NOIR 2018, Weingut Leitz, Rheingau	28
12 E MEZZO ROSATO 2018, Varvaglione, Apulien	28
ROSÉ CLARETTE 2018 Knipser, Pfalz	35

## R O T W E I N E 0.75L

ASKITIKOS 2016 Cabernet Sauvignon & Syrah & Agiorgitiko	28
NEMEA GRANDE RESERVE 2011 Weingut Cavino, Peloponnes	28
ENTEXNOS 2015 Vaeni Naoussa Merlot & Xinomavro	28
KODIX ZACHARIOUDAKIS BIO 2015 Cabernet Sauvignon & Merlot & Kotsifali, Kreta	28
GRAND RESERVE NAOUSSA 2010 Vaeni	29
URSPRUNG 2016 Weingut Markus Schneider, Pfalz	33
PRIMITIVO 2017 Tagaro, Apulien	33
MEGA SPILEO CUVÉE III 2014 Cavino, Peloponnes	35
GRAND CAVE, MEGA SPILEO 2012 Mavrodaphne, Mavro Kalavritino, Weingut Cavino, Peloponnes	35
ALPHA ESTATE RED 2015 Syrah, Merlot, Xinomavro, Weingut Alpha Estate, Florina	49.5
OINOTRIA GEA 2015 Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Weingut Costa Lazaridi, Drama	49.5

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

## DIGESTIFS

4cl

RAMAZZOTTI _____	4.9
AVERNA _____	4.9
FERNET BRANCA _____	4.9

## LIKÖRE & LIKÖRWEINE

MASTICHA _____	4cl	5.9
BAILEY'S IRISH CREAM _____	4cl	5.9
AMARETTO _____	4cl	4.9
SAMOS _____	0.1l	3.9
MAVRODAVNE _____	0.1l	3.9

## OBSTBRÄNDE

4cl

NUSBAUMER KIRSCHEN _____	6.9
NUSBAUMER POIRE WILLIAMS _____	6.9
NUSBAUMER HIMBEERE _____	6.9
DIRKER HASELNUSSGEIST _____	6.9

## COGNAC / BRANDYS

4cl

HENNESSY FINE DE COGNAC _____	8.5
HINE RARE VSOP _____	8.5
METAXA ***** _____	5
METAXA ***** _____	7
METAXA GRANDE FINE 4 _____	9

## SHOTS

2cl

OUZO PILAVAS _____	2.9
JÄGERMEISTER _____	2.9
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER _____	3.5
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD _____	3.5
VODKA ABSOLUT _____	3.5

## GIN

4 cl

BOMBAY SAPPHIRE GIN	6
TANQUERAY LONDON DRY GIN	7
TANQUERAY TEN	7.5
HENDRICK'S GIN	8
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	8
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN	8
GIN MARE MEDITERRANEN GIN	9
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN	9
FERDINAND'S SAAR DRY GIN	9
SCHWEPPE'S DRY TONIC WATER	2.9
FEVER TREE NATURAL TONIC WATER	3.9

## LONGDRINKS / COCKTAILS

<u>CUBA LIBRE</u> - HAVANA CLUB 3, COCA-COLA, LIME	8.9
<u>WHISKEY COLA</u> - FOUR ROSES BOURBON WHISKEY, COCA-COLA	8.9
<u>WHISKEY SODA</u> - FOUR ROSES BOURBON WHISKEY, SODA	8.9
<u>MOSCOW MULE</u> - VODKA, GINGER, CUCUMBER, LIME	9.5
<u>GIN MULE</u> - GIN, GINGER, CUCUMBER, LIME	9.5
<u>SOUR VARIATIONEN</u> - WHISKY, RUM, APEROL UND FRANKFURT SOUR	9.5

#### Zusatzstoffe

1 = coffeinhaltig, 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  
Schalenfrüchterzeugnisse (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