



LIEBER GAST,

willkommen in unserem Tempel !

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre, sei es zu zweit oder gemeinsam mit Ihrer Parea (Freunde und Familie), die frisch zubereiteten Gerichte, die wir in unserem Restaurant anbieten.

Das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden ist weltweit eine alte Tradition und ebenso wichtig wie das Essen selbst.

Unsere Speisen mögen vielleicht nicht allzu raffiniert sein, überzeugen jedoch durch die Verwendung frischer Zutaten und authentischer Gewürze aus aller Welt.

Da alle Gerichte frisch zubereitet werden, kann die Zubereitungszeit während Stoßzeiten etwas länger dauern.

Unser Restaurant bietet zudem ausreichend Platz für Familienfeiern, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen und viele weitere Anlässe. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!

INTERESSIERT AN CATERING?

Unser Team steht Ihnen bei Veranstaltungen jeglicher Art gerne zur Verfügung.

Egal, ob es sich um eine private Feier mit Freunden und Familie handelt oder um ein großes Business-Event – wir bieten Ihnen passende kulinarische Lösungen, vom Fingerfood bis hin zum umfangreichen Buffet.

Sprechen Sie uns gerne an.

www.mint-walldorf.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag:

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertage:

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:00 bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:30 Uhr



IHR EVENT

Für Feiern und Veranstaltungen aller Art, wie zum Beispiel Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum und andere große Familienfeste, sowie Präsentationen, Firmenfeiern und Weihnachtsfeiern, können wir unser Nebenzimmer mit Platz für bis zu 120 Personen anbieten.

Wenn Sie mehr Raum benötigen, steht Ihnen auch unser gesamtes Restaurant mit Platz für ca. 250 Personen zur Verfügung.

Zur Bewirtung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen gerne spezielle Menüs und Buffets aus unserer Karte zusammen.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Anforderungen mit – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Wenn Sie lieber zu Hause oder in Ihrem Unternehmen feiern möchten, steht Ihnen unser Party-Service ebenfalls zur Verfügung.

PARTY-SERVICE

Ob geschäftlich oder privat – genießen Sie die Qualität unserer Speisen an einem Ort Ihrer Wahl.

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Bestellung zur Selbstabholung direkt bei uns im Restaurant vor.

So wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis, über das Ihre Gäste noch lange sprechen werden.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Tel. 06227-891064

Email: info@mint-walldorf.de

Schwetzingen Str. 88 • 69190 Walldorf

www.mint-walldorf.de



VORSPEISEN

mint
grill, sushi & more

1. GYOZA mit Hähnchen in Ponzu-Trüffel-Sauce

5 Stück pro Portion € 7.50

Zutaten: Weizenmehl, Hähnchenfleisch, Ponzu-Trüffel-Sauce. Allergene: A

2. SAI GON FRÜHLINGSROLLEN mit Hähnchen gefüllt

3 Stück pro Portion € 6.50 Vegetarisch 6 Stück pro Portion € 5.50

Zutaten: Gemüse, Glasnudeln, Taro, süß-saure Fischsauce, Reispapier. Allergene: B,F

3. SOMMER ROLLEN

Hähnchen € 7.50

Garnelen^B € 8.90

Tofu € 7.00

Zutaten: Reispapier, Salat, Gurken, eingelegter Rettich, Mango, Reissnudeln, Hoisin-Sauce, geröstete Erdnüsse. Allergene: B,E

4. EBI TEMPURA GARNELEN

5 Stück pro Portion € 7.90

Zutaten: Garnelen, Tempura-Teig, Panko, Sweet-Chili-Sauce. Allergene: A,B

5. EDAMAME € 5.90

Zutaten: Sojabohnen

6. SATE SPIESSE € 6.00

Zutaten: 2 Hähnchen Spiesse mit Erdnuss-Sauce

SUPPEN & SALATE

7. TOM KHA-SUPPE

Garnelen^B € 8.90 Hähnchen € 7.90

Tofu € 7.50

Zutaten: Kokosmilch, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras. Allergene: B,F

8. TOM-YUM-SUPPE

Garnelen^B € 8.90 Hähnchen € 7.90

Tofu € 7.50

Zutaten: Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras. Allergene: B,F

9. PHÖ GROSS

Rind € 17.90

Tofu € 16.90

Zutaten: Vietnamesische Reisbandnudeln, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Knochenbrühe. Allergene: Keine

10. GROSSER GEMISCHTER SALAT mit Honig-Balsamico-Dressing und Baguette dazu

Tofu € 14.90

Garnelen^B € 16.90

Hähnchen € 14.90

Zutaten: Gerösteter Sesam, Avocado, Cherrytomaten, Salat. Allergene: A,Sesam

11. ALGENSALAT € 6.90

Zutaten: Süß-saurer Algensalat. Allergene: Keine

KLEINE GERICHTE

12. LACHS-TATAR mit Trüffel-Sauce und Knoblauchbrot € 16.90

Zutaten: Lachs, Avocado, Zwiebeln, Ponzu-Sauce. Allergene: A,B,D,F

13. GEGRILLTER OKTOPUS

mit Aubergine in scharfer Chili-Sauce und Knoblauchbrot € 19.00

Zutaten: Oktopus, gegrillte Aubergine, scharfe Sauce. Allergene: A,N,F

DESSERT

Tiramisú^{G,6} € 7.50

Panna Cotta^G mit Mango Püree € 7.50

Crème Brûlée^{C,G} € 7.50

NUR AUF ANFRAGE

SUSHI SET

SALMON LOVE^{a,d,g} 26,90 €

6 Stück Sake Maki

5 Stück Sake Nigiri

4 Stück Sake Sashimi

FOREVER ALONE^{a,b,d,g,k,n} 31,90 €

6 Stück Maki

5 Stück Tempura Roll

1 Stück Nigiri

8 Stück Fusion Roll

TWO IN LOVE^{a,b,d,g,k,n} 59,90 €

2 Stück Nigiri, 2 Sashimi

8 Stück Fusion Roll

6 Stück Uramaki

12 Stück Maki

10 Stück Tempura Roll

FÜR KINDER

30. Chicken Nuggets^{A1,C}

(6 Stück) mit Pommes € 9.50

31. Gebratener Reis^C

mit Hähnchenfleisch, Ei und Gemüse € 9.50

32. Gebratene Nudeln^{A1,C}

mit Hähnchenfleisch, Ei und Gemüse € 9.50

33. Sate Hähnchenspieße

(3 Stück) mit Pommes € 9.50

34. Hähnchen-Schnitzel^{A1,C}

mit Pommes € 11.50

Für die Verpackung

zum Mitnehmen

berechnen wir

je 1,00 €

EXTRA BEILAGEN

(nur zu Hauptgerichten)

- Portion Pommes € 4.50

- Süßkartoffeln-Pommes € 5.90

- Gemischter Salat € 5.90

- Gebratene Nudeln € 6.50

- Jasminreis € 4.00

EIS & SORBET

Kugel Eis

Vanille^G 2,00 €

Erdbeer^G 2,00 €

Schokolade^G 2,00 €

Maple Walnut^G 2,00 €

Kugel Sorbet

Citrone / Passionsfrucht / Himbeere 2,00 €

HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichten (ausser Reisgerichte und Nudelgerichte), werden mit Jasminreis serviert.

14. URUGUAY BLOCKHOUSE STEAK (ca. 250g) mit Zitronen-Gras
Zutaten: 30 Tage gereiftest Uruguay Blockhouse Steak, saisonales Gemüse, Salat. Allergene: Keine € 32.50

15. URUGUAY STEAK & GARNELEN (2 Garnelen)
Zutaten: 30 Tage gereiftest Uruguay Blockhouse Steak mit 2 Garnelen, saisonales Gemüse, Salat. Allergene: Keine € 38.90

16. WOK GEMÜSE an feiner Austern-Sauce
Zutaten: Saisonales Gemüse, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons, Princess-Bohnen, Soja-Austern-Sauce, Jasminreis. Allergene: B,F
Mais-Hähnchenbrust € 21.90 Tofu € 16.90 Lachsfilet € 24.90 Zander € 24.90
Garnelen € 24.90 Entenbrust € 22.90 Rind € 21.90

17. WOK GEMÜSE (saisonal) in grüner Pfeffersauce
Zutaten: Saisonales Gemüse in grüner Pfeffersauce, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons, Princess-Bohnen, Jasminreis. Allergene: B,F
Mais-Hähnchenbrust € 21.90 Tofu € 16.90 Lachsfilet € 24.90 Zander € 24.90
Garnelen € 24.90 Entenbrust € 22.90 Rind € 21.90

18. WOK GEMÜSE (saisonal) in feiner Erdnuss-Sauce
Zutaten: Saisonales Gemüse in Erdnuss-Sauce, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons, Princess-Bohnen, Jasminreis. Allergene: B,F
Mais-Hähnchenbrust € 21.90 Tofu € 16.90 Lachsfilet € 24.90 Zander € 24.90
Garnelen € 24.90 Entenbrust € 22.90 Rind € 21.90

19. GARNELEN mit Tamarinden-Fisch-Sauce € 32.50
Zutaten: Saisonales Gemüse, Tamarinden-Fisch-Sauce, Jasminreis. Allergene: B,F

20. ROTES THAI-CURRY mit Kokosmilch und saisonalem Gemüse
Zutaten: Thailändisches Curry, Kokosmilch, saisonales Gemüse, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons, Princess-Bohnen, Thai-Basilikum, Jasminreis. Allergene: B

Mais-Hähnchenbrust € 21.90 Entenbrust € 22.90 Zander € 24.90
Garnelen € 24.90 Lachsfilet € 24.90 Rind € 21.90
Tofu € 16.90

21. YAKI UDON NUDELN
Zutaten: Udon-Nudeln mit saisonales Gemüse, spezielle, dunkle Sauce. Allergene: B,F

Hähnchenbrust € 18.90 Entenbrust € 22.90
Garnelen € 24.90 Rind € 21.90
Tofu € 16.90

HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichten (ausser Reisgerichte und Nudelgerichte), werden mit Jasminreis serviert.

22. PHAD THAI mit saisonalem Gemüse (leicht scharf)

Zutaten: Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Paprika, Karotten, Zwiebeln.

Verfeinert mit Erdnüssen und Tamerind-Sauce. Allergene: E,F

Mais-Hähnchenbrust	€ 18.90	Tofu	€ 16.90	Rind	€ 21.90
Garnelen ^s	€ 24.90	Entenbrust	€ 22.90		

23. GEBRATENE PHÖ REISNUDELN ODER EIERNUDELN

mit saisonalem Gemüse

Zutaten: Reisnudeln oder Eiernudeln mit Ei, Sojasprossen, Zucchini,

Brokkoli, Paprika, Karotten, Lauch, Thai-Basilikum. Allergene: E,F

Hähnchenbrust	€ 18.90	Tofu	€ 16.90	Rind	€ 21.90
Garnelen ^s	€ 24.90	Entenbrust	€ 22.90		

24. GRÜNES THAI-CURRY mit Kokosmilch und saisonalem Gemüse

Zutaten: mit Kokosmilch würziger Schärfe, gebratenem Wokgemüse, Zucchini, Brokkoli, Paprika,

Princess-Bohnen, Champignons und frischem Thai-Basilikum. Allergene: D,G

Hähnchenbrust	€ 21.90	Entenbrust	€ 22.90	Zander	€ 24.90
Garnelen ^s	€ 24.90	Lachsfilet	€ 24.90	Rind	€ 21.90
Tofu	€ 16.90				

25. SÜSS-SAUER TROPICANA

Zutaten: mit Kokosmilch, roter Papaya, in rotem Thai-Curry, gelber Papaya,

Guave, Basilikum, Ananas und Lychees (leicht scharf). Allergene: B,D,G

Mais-Hähnchenbrust	€ 21.90	Entenbrust	€ 22.90	Zander	€ 24.90
Garnelen ^s	€ 24.90	Lachsfilet	€ 24.90	Rind	€ 21.90
Tofu	€ 16.90				

26. GEBRATENER REIS

Zutaten: mit Ei, Sojasprossen, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Karotten, Lauch, Thai-Basilikum. Allergene: B,C,D,F,N,5

Hähnchenbrust	€ 18.90	Tofu	€ 16.90	Rind	€ 21.90
Garnelen ^s	€ 24.90	Entenbrust	€ 22.90		

27. SHIRITAKI KONJAK NUDELN

Zutaten: Kohlenhydrate arme Nudeln (4g Kohlenhydrate auf 100g Nudeln) mit Sojasprossen,

Zucchini, Brokkoli, Paprika, Karotten, Lauch, Thai-Basilikum. Allergene: B,C,D,F,N,5

Hähnchenbrust	€ 19.90	Tofu	€ 16.90	Rind	€ 22.90
Garnelen ^s	€ 24.90	Entenbrust	€ 23.90		

28. KARTOFFELN MIT CASHEWNÜSSEN

Zutaten: Roten Zwiebel und Karotten in rotem Thai Curry. A1,B,D,F,N

Mais-Hähnchenbrust	€ 22.90	Entenbrust	€ 22.90	Zander	€ 24.90
Garnelen ^s	€ 24.90	Lachsfilet	€ 24.90	Rind	€ 21.90
Tofu	€ 16.90				

29. GEBRATENE PFIFFERLINGE

Zutaten: Pfifferlinge in roter Thai-Curry-Kokosmilch (leicht scharf. Allergene: A1,B,D,F,N)

Mais-Hähnchenbrust	€ 24.90	Entenbrust	€ 25.90	Zander	€ 26.90
Garnelen ^s	€ 26.90	Lachsfilet	€ 26.90	Rind	€ 24.90
Tofu	€ 19.90				

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ⁶	3,00 €
Tasse Espresso ⁶	3,00 €
Doppelter Espresso ⁶	5,50 €
Cappuccino ^{C,6}	3,90 €
Milchkaffee ^{C,6}	4,50 €
Latte Macchiato ^{C,6}	4,50 €
Espresso Macchiato ^{C,6}	3,50 €



TEE-SPEZIALITÄTEN

Glas Tee
Schwarzer Tee⁶ / Grüner Tee / Kamillentee /
Früchtetee / Kurkuma Ingwer / Moroccan Mint / Rooibos Vanille



3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE *Coca-Cola*

Coca-Cola ^{4,6,7}	0,33 l. Fl.	4,00 €
Coca-Cola Zero ^{3,4,5,6,7} / Mezzo Mix ^{4,7,8}	0,33 l. Fl.	4,00 €
Fanta Orange ^{2,4,7,8} / Sprite ⁷	0,33 l. Fl.	4,00 €
Mineralwasser mit Kohlensäure oder still	0,4 l. Fl.	4,00 €
Bitter-Lemon ^{4,11} / Ginger-Ale ^{4,11} / Tonic ¹¹	0,2 l. Fl.	3,90 €
Red Bull Energy Drink ^{1,4,6}	0,25 l Dose	4,00 €



Teinacher Gourmet medium oder still	0,25 l. Fl.	3,00 €
Teinacher Gourmet Water medium oder still	0,75 l. Fl.	7,00 €
Teinacher Genuss-Limonaden		
Johannisbeer-Holunder ^{2,8}	0,33 l. Fl.	4,00 €
Limette / Minze ^{2,8}	0,33 l. Fl.	4,00 €



Fuze Tea - Eistee
Zitrone⁴
Pfirsich⁴



0,33 l. Fl. 4,00 €
0,33 l. Fl. 4,00 €

FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE

VON NIEHOFFS VAIHINGER

	0,2 l.	0,4 l.
Apfelsaft klar	3,00 €	4,90 €
Orangensaft	3,00 €	4,90 €
Mangosaft	3,00 €	4,90 €
Ananassaft	3,00 €	4,90 €
Grapefruitsaft	3,00 €	4,90 €
Johannisbeernektar	3,00 €	4,90 €
Maracujanektar	3,00 €	4,90 €
Kiba (Kirsch-Bananennektar)	3,00 €	4,90 €
Guaven-Nektar	3,00 €	4,90 €
Alle Säfte und Nektare als Schorlen	2,90 €	4,50 €



FASS-BIERE

	0,3 l.	0,4 l.
Wolf Pils ^{A1}	3,50 €	4,50 €
Heidelberger helles Bier	3,50 €	4,50 €
Wolf Hefeweizen ^{A1}	0,3 l. 3,50 €	0,5 l. 4,90 €
Radler (süß oder sauer) ^{A1,4}	3,50 €	4,90 €
Diesel (Cola-Bier) ^{A1,4,6,7}	3,50 €	4,90 €
Russ (Heferadler) ^{A1,4}	3,50 €	4,90 €
Cola-Weizen ^{A1,4,6,7}	3,50 €	4,90 €
Bananenweizen ^{A1}		4,90 €

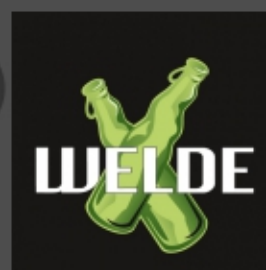


WOLF



FLASCHEN-BIERE

Heidelberger Kristallweizen ^{A,1}	0,5 l. FI	4,90 €
Heidelberger Hefeweizen dunkel ^{A,1}	0,5 l. FI	4,90 €
Radler alkoholfrei ^{A,1}	0,5 l. FI	4,90 €
Welde alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l. FI	4,90 €
Welde No 1 alkoholfreies Pils ^{A,1}	0,33 l. FI	3,90 €



OFFENE DEUTSCHE WEISSWEINE

	0,1 l.	0,20 l.
Grauburgunder ^{z16} trocken, QbA, Baden <i>elegant, fruchtig und würzig</i>	3,00 €	5,90 €
Riesling ^{z16} trocken, Kabinett, Baden <i>erfrischend, mit feinem Duft nach Pfirsichen</i>	3,00 €	5,90 €
Alle diese Weine als Schorlen, süß oder sauer	0,30 l.	4,90 €

OFFENE DEUTSCHE ROSÉ / WEISSHERBST-WEINE

	0,1 l.	0,20 l.
Spätburgunder Rosé ^{z16} Qualitätswein, Baden <i>trocken, leicht, mit fruchtigem Bouquet</i>	3,00 €	5,90 €
Portugieser Weissherbst ^{z16} Qualitätswein, Baden - <i>lieblich, feingliedrig, süffig und fruchtig</i>	3,00 €	5,90 €
Alle diese Weine als Schorle, süß oder sauer	0,30 l.	4,90 €

OFFENE DEUTSCHE ROTWEINE

	0,1 l.	0,20 l.
Dürkheimer Dornfelder ^{z16} , trocken, Qualitätswein, Pfalz <i>nach reifen Brombeeren u. Pflaumen</i>	3,00 €	5,90 €
Spätburgunder ^{z16} trocken, Qualitätswein, Baden	3,00 €	5,90 €
Alle diese Weine als Schorlen, süß oder sauer	0,30 l.	4,90 €

OFFENE ITALIENISCHE ROTWEINE

	0,20 l.	0,20 l.
Lambrusco, DOC ^{z16} <i>fruchtig, spritzig und lieblich</i>	0,20 l.	5,90 €
Chianti, DOCG ^{z16} <i>tiefrote Farbe, fruchtig</i>	0,20 l.	6,50 €
Montepulciano DOC ^{z16}	0,20 l.	6,50 €
Primitivo IGT ^{z16} <i>rubinrot, delikates Bouquet, trocken</i>	0,20 l.	6,50 €
Merlot <i>aus der Provance, tieferote Farbe, beeren Geschmack, trocken</i>	0,20 l.	6,50 €

OFFENE ITALIENISCHE WEISSWEINE

	0,20 l.	
Pinot Grigio ^{z16} trocken Veneto <i>hellgrün, duftend nach frischen Äpfeln</i>		6,50 €
Chardonnay ^{z16} trocken Veneto <i>harmonisch, dezente Frucht</i>		6,50 €

Alle diese Weine als Schorlen, süß oder sauer 0,30 l. 4,90 €

CHAMPAGNER / CREMANT / PROSECCO

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 l.FI	120,00 €
Moet Chandon Ice Imperial	0,75 l.FI	150,00 €
Moet Chandon Brut Rosé	0,75 l.FI	150,00 €
Dom Pérignon Vintage	Preis auf Anfrage	
Ruinart Brut Rosé	0,75 l.FI	180,00 €
Crémant	0,75 l.FI	45,00 €
Prosecco	0,75 l.FI	35,00 €

APERITIFS

Martini bianco	10 cl.	6,50 €
Campari Soda ⁴	0,3 l.	7,90 €
Campari Orange ⁴ oder Maracuja	0,3 l.	7,90 €

DIGESTIFS / BITTERS

	0,2 cl.	0,4 cl.
Sambuca	3,00 €	5,50 €
Jägermeister ⁴	3,00 €	5,50 €
Ouzo 12	3,00 €	5,50 €
Tequila Weiß.	3,00 €	5,50 €
Tequila Gold	3,00 €	5,50 €
Fernet Branca ⁴	3,00 €	5,50 €
Kirschwasser	3,90 €	7,00 €
Williams-Birne	3,90 €	7,00 €
Mirabell	3,90 €	7,00 €
Ramazotti ⁴		5,50 €
Amaro di Averna ⁴		5,50 €
Baileys ^{4,G}		6,00 €

COGNAC / WEINBRAND

Hennessy V.S	2 cl.	6,50 €
Hennessy Fine de Cognac VSOP	2 cl.	8,50 €
Hennessy X.O.	2 cl.	23,00 €
Hennessy Paradis Imperial	2 cl.	90,00 €
Otard VSOP	2 cl.	5,50 €
Merlet	2 cl.	7,50 €
Merlet XO	2 cl.	12,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl.	5,50 €
Remy Martin Grand Cru	2 cl.	7,50 €
Maison Gantier VS	2 cl.	5,50 €
Maison Gantier XO	2 cl.	12,50 €
Frapin Cognac	2 cl.	14,50 €
Asbach Uralt Weinbrand	2 cl.	5,50 €

RUM

Havana Club Anejo 3 Anos	4 cl.	6,00 €
Havana Club Anejo 7 Anos	4 cl.	8,50 €
Don Papa	4 cl.	7,50 €
Alle Rum als Longdrinks	0,2 l.	+2,00 €

WHISKY / WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	4 cl.	6,50 €
Johnnie Walker Black Label	4 cl.	8,50 €
Jack Daniel's Old No. 7	4 cl.	6,50 €
Maker's Mark	4 cl.	6,50 €
Ardmore Single Malt Scotch	4 cl.	8,50 €
Four Roses	4 cl.	7,50 €
Mekong	4 cl.	7,50 €
Southern Comfort	4 cl.	7,50 €
Ardberg 10 years old	4 cl.	8,50 €
Alle Whiskeys als Longdrinks	0,2 l.	+2,00 €

VODKA

Absolut Vodka	4 cl.	6,50 €
Belvedere	4 cl.	9,50 €
Beluga Vodka	4 cl.	9,50 €
Grey Goose	4 cl.	9,50 €
Alle Vodkas als Longdrinks	0,2 l.	+ 2,00 €

GIN 4 cl. mit 0,2 l. Tonicwater

Bombay Sapphire London Dry Gin	11,50 €
Tanqueray	11,50 €
Brokers Gin	11,50 €
Hendrick's Gin	12,90 €
Brockmans	12,90 €
Monkey 47	12,90 €
Tanqueray No. 10	12,90 €

KLASSISCHE COCKTAILS mit 4cl Alkohol 0,3L

- 1 **Caipirinhas** 8,90 €
Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette
- 3 **Mojito** 8,90 €
Havanna Rum, Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Soda
- 4 **Cuba Libre** 8,90 €
Havanna Rum, Limette, Cola ^{4,6,7}
- 6 **Gin Gimlet** 8,90 €
Gin, Martini, Limette, Lime Juice

STARKE & WILDE COCKTAILS mit 4cl Alkohol 0,4L

- 9 **Loc's special Mai Tai** 9,50 €
brauner Rum 73%, Lime Juice, Zitrone, Mandelsirup, Limettensaft
- 11 **Long Island Ice Tea** ^{4,6,7} 9,50 €
weißer Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, Limette, Lime Juice, Coca-Cola
- 12 **Zombie** 9,50 €
Appleton Dark, weißer Rum, Old Pascas 73, Cointreau, Grenadine, Maracuja, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft ^{2,16,17}

SOUR COCKTAILS mit 4cl Alkohol 0,2L

- 14 **Gin Sour** 8,50 €
Gin, Zitrone, Zuckersirup
- 15 **Vodka Sour** 8,50 €
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup
- 16 **Campari Sour** ^{4,11} 8,50 €
Campari ^{2,13}, Zitronensaft, Zuckersirup
- 17 **Aperol Sour** ^{4,11} 8,50 €
Aperol ^{2,13}, Zitrone, Zuckersirup, Orangensaft
- 18 **Amaretto Sour** 8,50 €
Amaretto, Zitrone, Zuckersirup
- 19 **Whiskey Sour** 8,50 €
Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup

CREMIGE TRAUM COCKTAILS mit 4cl Alkohol 0,4L

- 20 **Bailey's Colada** ^{4,8,G,z17} 9,50 €
Bailey's, Malibu, Kokossirup, Ananass., Sahne
- 23 **Pina Colada** ^{8,G,z17} 9,50 €
weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

PROSECCO INTERMIXTURES

	0,3L
38 Prosecco ^{8,z16}	5,50 €
39 Sarti Spritz ^{mit 4cl Alkohol} Prosecco, Sarti, Soda	8,50 €
40 Campari Spritz ^{4,11 mit 4cl Alkohol} Prosecco, Campari, Soda	8,50 €
41 Aperol Spritz ^{4,11 mit 4cl Alkohol}	8,50 €
42 Hugo, Prosecco ^{z16} frische Minze + Limette, Holunderblütensirup	8,50 €
43 Lillet Wild Berry ^{4,6 mit 4cl Alkohol} Lillet, Prosecco, Russian Berry	8,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

	0,4L
46 Ipanema ^{4,z17} Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Maracujanektar, Ginger Ale ^{2,17}	8,50 €
49 Virgin Colada ^{8,G,z17} Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,50 €
50 Fruitpunch Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Soda ^{4,8,z17}	8,50 €

WEISSWEIN FLASCHEN

Dr. von Bassermann Pfalz	0,7L
Grauburgunder ^{z16} trocken 13 Vol%	35,00 €
Bereits 1718 beeinflusst diese Familiendynastie den Qualitätsweinanbau. Dieser Grauburgunder besticht durch reife Apfelfrucht und milde Säure.	
Sauvignon Blanc ^{z16} trocken 12 Vol%	35,00 €
Der Sauvignon blanc präsentiert sich mit fruchtigen Nuancen von Cassis, Holunderblüte und grasigen Noten und Pfeffer.	
Knipser, Pfalz	
Chardonnay & Weissburgunder ^{z16} , trocken 13 Vol%	35,00 €
Harmonisch durch die Fülle des Weissburgunders und die typische Würze des Chardonnays. Duftet nach eingemachten Früchten.	
Italien	
Lugana Cadei Frati ^{z16} 13 Vol%	35,00 €
Duft nach Kräutern, Blumenwiese und etwas Mandelcreme. Hocharomatisch, vollmundig, mit delikater Säure. Im Nachhall weich, ausgewogen, und elegant.	

ROTWEIN FLASCHEN

Spanien - Marques de Riscal,

0,7L

Rioja ^{z.16} Spanien 14 %Vol

45,00 €

Zugänglicher Rioja, nach roten Beeren, Süsskirchen und Gewürzen duftend. Mit weichem Fruchtkern und harmonischem Spiel.

Italien

Chianti Riserva ^{z.16}

33,00 €

Erfrischender Chianti Riserva. Er zeigt Frucht und hat einen trockenen, appetitanregenden Abgang.

Primitivo ^{z.16} 13,5 %Vol

29,00 €

Kraftvoll mit Aromen roter Beeren und Pflaumen, runder Würze und dezenten Holztoenen. Vollmundig, fruchtig und zurückhaltenden Tanninen.

ROSÉWEIN FLASCHEN

Knipser, Pfalz

0,7L

Johannishof Rosé ^{z.16}, trocken 12 Vol%

35,00 €

Mit zartem lachsrosa Ton und erfrischender Note reifer Früchte. am Gaumen trocken und frisch, ideal für laue Sommerabende.

**Für Verpackungen zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung**

Zusatzstoffe:

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Mit Antioxidationsmittel
- 3 = enthält eine Phenylalaninquelle

- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = koffeinhaltig
- 7 = Säuerungsmittel

- 8 = Stabilisatoren
- 11 = chininhaltig
- z16 = Sulfit
- z17 = Pektin

Allergene:

- A1= Glutenthaltiges Getreide**
(WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- B = Krebstiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fische**
und daraus gewonnene Erzeugnisse

- E = Erdnüsse**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Lupinen**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Weichtiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse