seit 1986

Diomira

Mediterrane und deutsche Küche

Bienvenuti - Herzlich willkommen

im

Ristorante Diomira

Kommen Sie an jedem beliebigen Tag der Woche zu einem Kurzurlaub nach Südtirol! Seit 1986 ist es uns ein Vergnügen, Ihren Gaumen mit ausgewählten Spezialitäten der Region und Weinen aus den bedeutendsten Anbaugebieten Italiens zu erfreuen. Genießen Sie auch besondere Gerichte der deutschen Küche.

Die original in südtiroler Holz gehaltene Ausstattung verbreitet im Winter eine warme südliche Atmosphäre; im Sommer lädt die Oase unseres großen grünen Gartens zu Ruhe und Entspannung ein, wie auf dem italienischen Land. Genießen Sie das Flair unseres Hauses mit italienischen und deutschen Köstlichkeiten mitten im Zentrum Berlins!

Come and visit us any day of the week for a short trip to South Tyrol! Since 1986 it is our pleasure to give delight to your palate with a choice of specialities of the region and important wine growing areas in Italy. Also, don't miss our special German dishes, introduced to our culinary variety on special request of faithful customers.

The interior from genuine South Tyrolian wood does create a cosy mediterranean atmosphere in winter; however, in summer you are invited to relax in the quiet oasis of our ample green garden, reminding you of the Italian countryside. Enjoy Italian flair and South Tyrolian delicacies in the heart of Berlin!

Buon Appetito – Guten Appetit – Enjoy your Meal

Antipasti

Vorspeisen / Starters

Carciofini al Forno 8,50
Artischockenherzen mit fr. Knoblauch in Weißweinsauce mit Käse[1] überbacken
Artichoke hearts with fresh garlic, in a white-wine-sauce, scalloped with cheese[1]

Pecorino al Forno 8,50
Fetakäse mit Kräuterbutter und Tomaten überbacken, dazu Knoblauchbrot
Feta, baked with herbal butter and tomatoe, reached with garlic bread

Mozzarella Caprese 7,50
Mozzarella mit frischen Tomatenscheiben
und frischem Basilikum, pikant gewürzt
Mozzarella with fresh tomato slices and fresh basil, spiced

Funghi Ripieni 9,50
gefüllte Champignons mit Blattspinat und Gorgonzola überbacken
Filled mushrooms with spinach and baked with gorgonzola

Carpaccio 10,50
rohes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten und mariniert,
garniert mit Champignons und Käse[1]
Raw beef filet, very thin cut and marinated,
served with mushrooms and cheese[1]

Bruschetta 3,50
geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln
toasted bread with tomatoe

Knoblauchbrot *3 Stück* 3,50
3 pices garlic bread

Focaccia 4,50
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin
Pizzabread with olive oil and rosmary

Omelette

Eiergerichte / omelettes

Alle Omelettes werden mit Salat und frisch gebackenem Brot serviert.
All Omelettes are served with salad and fresh baked bread.

Omelette al Formaggio 7,50
mit Käse[1]
With cheese[1]

Omelette al Gamberetti 9,50
mit Shrimps
With prawns

Bauernomelette 9,50
mit Bratkartoffeln, Speck[16] und Zwiebeln
With fied potoatoes, bacon[16] and onions

Omelette del Capo 9,50
mit Broccoli, Fetakäse, Champignons, frischen Tomaten & Knoblauch
With broccoli, feta, mushrooms, fresh tomatoes & garlic

Insalata mista piccola - Beilagensalat - *small mixed salad* 3,80

Minestre

Suppen / Soups

Stracciatella alla Romana 3,90
doppelte Kraftbrühe mit Ei, Parmesankäse & frischer Petersilie
Double broth with egg, parmesan & fresh parslay

Minestrone 4,20
Gemüsesuppe
vegetable soup

Crema di Pomodori 4,20
Tomatencrémesuppe mit Sahnehäubchen[14]
Tomato cream soup with cream[14] on top

Zuppa d' Aglio 4,50
Knoblauchsuppe aus frischen Zutaten, mit Käse überbacken[1]
Garlic soup with ingredients, backed with cheese

Insalate

Salate / Salads

Zu unseren Salaten servieren wir Hausdressing[4] oder Essig & Öl
We serve your salads with housedressing[4] or vinegar & oil.

Insalata mista piccola 3,80
Beilagensalat
mixed salad

Insalata mista grande 7,50
großer gemischter Salat
big mixed salad

Insalata di Rucola, Mozzarella e Parma 10,50
Rucolasalat mit Mozzarella, Parmaschinken und Cherrytomaten
rucola salad with mozzarella, parma ham and cherry tomatoes

Insalata Amore Mio 9,50
gemischter Salat mit Ei, Fetakäse und Peperoni
mixed salad with egg, feta and peperoni

Insalata con Tonno 8,50
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln
mixed salad with tuna, egg and onions

Insalata con Pollo 9,50
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen
mixed salad with chicken

Insalata mista piccola - Beilagensalat - *small mixed salad* 3,80

Pizze - Pizza

Alle Pizzen (ø 30 cm) werden mit Tomaten und Mozzarella-Käse belegt.
(filled with tomatoes and mozzarella)

Pizza Margherita 6,90
mit Tomaten und Mozzarella-Käse / *With tomatoes and mozzarella*

Pizza Napoli 8,50
mit Sardellen und Oliven[8,9] / *With sardelles and olives[8,9]*

Pizza Salami 7,50
mit Salami° / *With salami°*

Pizza Funghi 7,50
mit fr. Champignons / *With fresh mushrooms*

Pizza Prosciutto 7,50
mit Schinken* / *With ham**

Pizza Hawaii 8,50
mit Schinken* und Ananas / *With ham* and pineapple*

Pizza Tonno e Cipolle 8,50
mit Thunfischstücken und Zwiebeln / *With tuna and onions*

Pizza Quattro Stagioni (Diomira) 9,50
mit Blattspinat, frischen Champignons, Paprika, Artischocken & Fetakäse
With spinach, fresh mushrooms, pepper, artichokes and feta

Pizza Calzone 8,50
gefüllte Pizzatasche mit Salami°, Schinken*, Champignons, Peperoni & Ei
Filled pizzabag with salami°, ham, mushrooms , peperoni and egg*

Pizza Oriental *scharf* 10,50
mit Rindfleischstreifen, Zwiebeln, fr. Champignons und fr. Knoblauch
With beef, onions, fresh mushrooms and fresh garlic

Pizza Pavarotti 10,50
mit Parmaschinken, Rucola, fr. Parmesan- & Mozzarellakäse
With parma ham, rucola, fresh parmesan and mozzarella

Pizza Scampi 12,50
mit Großgarnelen und Knoblauch / *With King prawns and garlic*

Eigene Pizzakreation

Gern können sie sich Ihre Pizza selbst zusammen stellen!
You can create your own pizza!

Basis ist unsere Pizza mit Tomate und Mozzarella-Käse 6,90
Base is our Pizza with tomato and mozzarella cheese

Zutaten / Ingredients

Schinken, Salami	**1,50**
Scharfe Salami	**2,50**
Thunfisch, Sardellen	**3,00**
Krabben	**3,50**
Parmaschinken	**4,00**
Großgarnelen	**4,50**
Jede Käsesorte / *Each type of cheese* Parmesankäse, Fetakäse, Gorgonzola, Mozzarella	**2,50**

Zutaten / Ingredients

Champignons, Paprika, Brokkoli, Mais, Rucola, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Ananas, Oliven, Spinat, Aubergine, Zucchini

Jede dieser Zutaten 1,50
Each of the lower Ingredients 1,50

oder 3 dieser Zutaten für nur 3,50
Select 3 of these ingredients only 3,50

Insalata mista piccola - Beilagensalat - *small mixed salad* **3,80**

Pasta

Nudelgerichte / Noodles

Spaghetti Pomodore 6,90
mit frischer Tomatensauce
With fresh tomato sauce

Spaghetti Bolognese 7,90
mit Tomaten-Fleischsauce[12]
With tomato-meat[12] sauce

Spaghetti Aglio e Olio 7,90
mit Pesto, Peperoni und Knoblauch
With pesto, peperoni and garlic

Spaghetti alla Carbonara 7,90
mit Speck[16], Parmesankäse, Ei und Sahnesauce
With bacon[16], parmesan, egg and cream sauce

Spaghetti del Capo 7,90
mit Schinken*, Champignons, Zwiebeln & Tomatensauce
With ham, mushrooms, onions and tomato sauce*

Cannelloni al Forno 8,50
hausgemachte Nudelröllchen mit Hackfleisch[12] gefüllt,
mit Tomaten-Sahnesauce und Käse[1] überbacken
Homemade noddle pipes, filled with meat[12],
also with tomato-cream sauce and baked with cheese[1]

Lasagne al Forno 8,50
Nudelauflauf mit Tomaten-Fleischsauce[12], Sahne & Käse[1] überbacken
Baked noodle pudding with tomato-meat sauce[12], cream and baked with cheese[1]

Penne Arrabbiata 7,90
Hohlnudeln mit Knoblauch in einer scharfen Tomatensauce
Maccaroni with garlic in spicy tomato sauce

Penne con Salmone 10,50
Hohlnudeln mit Lachs in fein gewürzter Sahnesauce
Maccaroni with salmon and mushrooms in spiced cream sauce

Tortellini 9,50
gefüllt mit Spinat und Käse in einer Spinat-Gorgonzolasauce
Tortellini filled with spinach and cheese in a spinach gorgonzola sauce

Gnocchi 9,50
Kartoffelnudeln gefüllt mit Mozzarella in Pestosauce
Gnocchi filled with tomato and mozzarella in pesto sauce

Schwarze Bandnudeln 12,50
mit Shrimps in Hummersauce
Black tagliatelle with shrimps in lobster cream sauce

Tris di Pasta
drei verschiedene Nudelsorten an vier verschiedenen Saucen
three dfifferent types of pasta in four different sauces

für 1 Person 15,50

für 2 Personen 25,50

Insalata mista piccola - Beilagensalat - *small mixed salad* 3,80

Steaks vom Grill

Wie möchten Sie Ihr Steak? | *How do you like your steak?*
englisch - blutig, *medium* - zart rosa, *well done* - durchgebraten

Hüftsteak
Aus dem Herzen der Hüfte, fettarm und würzig
From the hip, low fat and spicy

200 g	12,90
300 g	16,50

Rumpsteak
Der Klassiker, mit Fettrand, saftig und würzig
The classic, with fat-edge, tasty and spicy

300 g	19,50
400 g	22,50

Entrecôte
Rib-Eye-Steak, mit Fett durchwachsen, herzhaft für Kenner
Rib-Eye-Steak, with fat-eye, tasty, for knowners

300 g	19,50
400 g	22,50

Hähnchenbrustfilet / *chicken breast fillet*

200 g	9,50

Steak vom Schweinerücken / *steak of pork loin*

200 g	11,50
400 g	18,50

Alle Gewichtsangaben = Frischfleischgewicht
All weight-statements are related on the fresh-meat-weight

Beilagen - Side dishes

Rosmarinkartoffeln *rosemary potatoes*	3,00
Gebackene Kartoffel *Baked potato*	3,00
Pommes frites *french fries*	3,00
Kroketten *croquettes*	3,00
Knoblauchbrot *garlic bread*	3,00
geröstete Zwiebeln *roasted onions*	3,00

Portion Broccoli *Portion broccoli*	3,00
Frische Champignons gebraten *fresh mushrums*	3,00
Portion Kräuterbutter *portion herb butter*	3,00
Blattspinat *spinach*	3,00

Eine Beilage *one side dish*	3,00
oder / or	
Drei Beilagen *three side dishes*	8,50
oder / or	
Fünf Beilagen *five side dishes*	12,50

Saucen - sauces

Champignon-Sahnesauce *mushrooms-creamsauce*	3,00
grüne Pfeffer-Sahnesauce *green-pepper-cream sauce*	3,00
Gorgonzolasauce *gorgonzola-creamsauce*	3,00

Insalata mista piccola - Beilagensalat - *small mixed salad* 3,80

Fleisch-Spezialitäten
aus der Pfanne / Meat-speciality from the pan

Scaloppa alla Bolognese 14,80
paniertes Schnitzel vom Schwein in Tomaten-Fleischsauce[12], mit Schinken* und Käse[1] überbacken, dazu Spaghetti
schnitzel breaded in tomato-meat[12] sauce, with ham and baked with cheese[1]*

Cordon Bleu "Diomira" 15,50
Schnitzel gefüllt mit Schinken* und Käse[1], mit Champignon-Sahnesauce, dazu Broccoli und Kroketten
Filled schnitzel with ham and cheese[1], served with mushrooms-cream sauce, with broccoli and croquettes*

Saltimbocca alla Romagna 18,50
Scheiben vom Schweinerücken mit Parmaschinken, Käse in Salbeisauce, dazu Broccoli und Kroketten
Medallions with prosciutto, cheese in sage sauce, croquettes and broccoli

Grill Royal *für 2 Personen* 39,50
Rinderhüfte, Hähnchenbrust und Steak vom Schweinerücken, dazu Gemüse, Pommes frites und gemischte Salatbeilage
Beef from the Hip, chicken breast, Lamb Shank and pork tenderloin with vegetables, french fries and salad

Vegetarische Gerichte
Vegetarian Dishes

Lasagne Vegetaria 8,50
Nudelauflauf in Tomaten-Knoblauchsauce mit Spinat und Käse überbacken
Noodlecasserole in tomato-garlic sauce, with spinach and backed with cheese

Spaghetti Vegetaria 8,50
mit Spargel, Artischocken, Champignons, Zwiebeln & Tomaten in Sahnesauce
With asparagus, artichokes, mushrooms, onions and tomatos in cream sauce

Cannelloni dello Chef 8,50
Blattnudeln mit Blattspinat und Ricotta gefüllt, überbacken
Canneloni with spinach and Ricotta

Penne Quattro Formaggi 8,50
Hohlnudeln mit vier verschiedenen Käsesorten[1]
Noodles with four kinds of cheese[1]

Auberginenauflauf 8,50
mit Tomaten, Knoblauch und Käse[1] überbacken, dazu Knoblauchbrot
With tomatoes, garlic and cheese[1], served with garlic bread

Insalata mista piccola - Beilagensalat - *small mixed salad* 3,80

Dolce

Nachspeise / Dessert

Warmer Apfelstrudel **7,50**
mit Vanillesauce
warm apple strudel with vanilla sauce

Berliner Grütze von roten Früchten **4,80**
mit Vanillesoße serviert
Berlin porridge of red fruits served with vanilla sauce

Apfelkrapfen nach Brandenburger Art **7,50**
Im Teigmantel gebackene Apfelstücke, in Zimt-Zucker gewälzt auf Vanillesoße serviert
Baked apple pieces in cinnamon sugar served on vanilla sauce

Tiramisu **4,20**
hausgemachte italienische Spezialität
aus Mascarpone und Bisquit - ohne Alkohol
Housemade italic dessert special

Panna Cotta **4,20**
Puddingartiges italienisches Dessert aus Rahm hergestellt
warm apple strudel with vanilla sauce

Madame Rouge **7,50**
feine Vanilleeiscreme[1] mit heißen Himbeeren und Sahne[14]
Vanilla-ice-cream[1] with hot rasberrys and cream[14]

Gelato Misto **5,50**
drei Sorten gemischtes Eis mit Sahne[14]
Mixed ice with fresh fruits of the season and cream[14]

Bananasplit **7,50**
drei Sorten gemischtes Eis mit Banane,
Rumschokoladen-Sauce, Sahne[14] & gerösteten Mandeln
Three kinds of mixed ice with banana,
Rum-chocolate-sauce, cream[14] & roasted almonds

Insalata mista piccola - Beilagensalat - *small mixed salad* **3,80**

Kaffee & Tee
Coffee & Tea

Kaffee / coffee	*Tasse*	2,00
Espresso	*Tasse*	2,00
Espresso Macchiato (Macchiato kommt aus dem Italienischen und heißt gefleckt. Also ein Espresso, der mit einer kleinen Menge aufgeschäumter Milch gefleckt ist.) *(Macchiato is from the italenic and it's means "spotted". Its an espresso mixed with a little bit milk that looks like "spotted".)*	*Tasse*	2,20
Cappuccino mit Milch *With milk*	*Tasse*	2,90
Latte Macchiato	*Glas*	2,90
Tee / tea Schwarzer Tee, Früchte Tee, Grüner Tee, Pfefferminz Tee, Kamille Tee u. a. *???*	*Glas*	2,00
Heiße Schokolade / hot chocolate	*Tasse*	2,90
Irish Coffee mit 4 cl Irish Whiskey[1] *With 2 cl Irish Whiskey[1]*	*Glas*	6,50
Heiße Zitrone / hot citron	*Glas*	2,20

Bevande Fresce
Erfrischungsgetränke / Freshening drinks

	0,2 l	*0,4 l*
Coca-Cola[1,2]	2,00	3,80
Coca- Cola Light[1,2,6,13]	2,00	3,80
Fanta[1,5]	2,00	3,80
Spezi[1,2,5]	2,00	3,80
Sprite	2,00	3,80
Fassbrause[1]	2,00	3,80
Fritz Cola[1,2]	*Fl. 0,33 l*	3,50
Malztrunk[1]	*Fl. 0,33 l*	2,70
Coralba italienisches Mineralwasser aus der Coralba Quelle in San Damiano/Italien mit / ohne Kohlensäure *???*	*Fl. 0,25 l*	2,30
Coralba italienisches Mineralwasser aus der Coralba Quelle in San Damiano/Italien mit / ohne Kohlensäure *???*	*Fl. 0,75 l*	5,50
Leitungswasser mit Eiswürfel *Top water with ice cube*	*Karaffe 0,50 l*	1,50

Säfte & Nektare
Juices & Nectars

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,10	3,80
Apfelsaft	2,10	3,80
Tomatensaft	2,10	3,80
Kirschnektar	2,10	3,80
Mangonektar	2,10	3,80
Rhabarbersaft	2,10	3,80
Bananenfruchtsaftgetränk	2,10	3,80
Apfelsaft Schorle	2,10	3,80
Alle Säfte und Nektare auch als Schorle *All juices and nectars are also available as spritzer*	2,10	3,80
KiBa Kirschnektar und Bananenfruchtsaftg	2,10	3,80

Specials

Tonic Water[3]	Fl. 0,2 l	2,10
Bitter Lemon[3,5]	Fl. 0,2 l	2,10
Ginger Ale[1]	Fl. 0,2 l	2,10
Red Bull[1,2,7]	Ds. 0,2 l	3,00
Club Mate[2,6] koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk auf Mate Basis *???*	Fl. 0,5 l	4,50

Birre
Bier / Beer

vom Fass - draft beer	0,3 l	0,5 l
Flensburger Pilsner	2,80	3,90
Erdinger Weissbier	3,00	4,10
aus der Flasche - bottle beer		
Beck's Bier	Fl. 0,33 l	2,90
Heineken Bier	Fl. 0,33 l	2,90
Erdinger Weißenbier, Kristall oder Hefe *Wheat-beer, crystal or yeast*	Fl. 0,50 l	3,90
Berliner Weiße mit Schuss, rot oder grün[1] *With shoot, red or green[1]*	Fl. 0,33 l	3,00
Köstritzer Schwarzbier *dark beer*	Fl. 0,33 l	3,00
Köstritzer Schwarzbier *dark beer*	Fl. 0,50 l	3,90

Vini Sciolti
Offene Weine / Open wines

	0,2 l	0,5 l
Chardonnay weiß, trocken, fruchtig *White, dry, fruity*	4,50	8,90
Pinot Grigio weiß, trocken *White, dry*	4,50	8,90
Frizzantino D.O.C. weiß, lieblich *White, fruity*	4,50	8,90
Bardolino Rose D.O.C. Rosé	4,50	8,90
Lambrusco D.O.C. rot, lieblich *Red, fruity*	4,50	8,90
Nero d'Avola rot, trocken *Red, dry*	4,80	9,50
Montepulciano D.O.C. rot, trocken *Red, dry*	4,80	9,50
Weinschorle rot oder weiß mit Mineralwasser *Red or white with mineral water*	3,60	7,50

Deutsche Qualitätsweine
wine by the bottle

aus der Anbauregion Nahe - Rheinland-Pfalz vom Staatsweingut Bad Kreuznach
(das vor 110 Jahren von Berlin aus gegründet wurde)

QbA = Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete

Silvaner QbA — *Fl. 0,75 l* **26,00**
„Goldener Kammerpreis" säurearm, harmonisch trocken,
Duft nach Birne, leichte Frucht
easy fruit

Riesling Classic QbA — *Fl. 0,75 l* **27,50**
leichter Duft nach Zitrusfrüchten, Pfirsichnoten,
ausgewogene dezente Süße und harmonische Säure
light sweet, harmonious acid

Weißburgunder Classic QbA — *Fl. 0,75 l* **24,50**
Noten von Quitte und Birne, angenehme weiche Säure
pleas and acid

Riesling Hochgewächs QbA — *Fl. 0,75 l* **25,50**
„Silber Kammerpreis" perfekte harmonie
zwischen Süße und Säure
slighly sweet and sour

Portugieser QbA halbtrocken — *Fl. 0,75 l* **24,00**
Duft nach schwarzer Kirsche, Johannisbeere,
feine Gerbstoffe, nachhaltig am Gaumen,
harmonisches Geschmacksprofil
harmoniously taste

Spätburgunder QbA trocken — *Fl. 0,75 l* **29,50**
Waldbeerenaromen, Mokka- und Vanillenoten,
körperreich - nachhaltig, angenehme Tanninstruktur
Bodied pleasant Tannin

Whiskey

Irish

Jameson[1]	2 cl	4,20
Tullamore Dew[1]	2 cl	3,50

Scotch

Chivas Regal 12 years	2 cl	4,20
Johnnie Walker Black Label	2 cl	4,20
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,50

Bourbon & Tennessee

Jim Beam	2 cl	3,50
Jack Daniels	2 cl	3,90

Liköre - Liquours

Sambuca[1]	2 cl	2,50
Amaretto[1]	2 cl	2,50
Baileys Irish Cream[1]	2 cl	3,50
Sourthern Compfort[1]	2 cl	3,90

Cognac, Brandy & Weinbrand

Hennessy[1] Cognac	2 cl	3,90
Osborne[1] spanischer Brandy / *Spanish Brandy*	2 cl	2,90
Asbach Uralt Weinbrand / *Brandy*	2 cl	2,90
Vecchia Romagna[1] ital. Brandy / *Ital. Brandy*	2 cl	2,90

Magenbitter

Fernet Branca/Menta[1]	2 cl	2,90
Ramazotti[1]	2 cl	2,90
Underberg[1]	Fl. 2 cl	2,90
Averna[1]	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90

Spirituosen

Russischer Wodka	2 cl	2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Obstler	2 cl	3,50
Havana Club weißer Rum	2 cl	3,50
Tequila weiß / braun	2 cl	3,50
Grappa ???	2 cl	3,50
Grappa Hausmarke	2 cl	3,50
Acquavite Chardonnay	2 cl	4,50
Prosecco d'originale	2 cl	5,50

Aperitivi

Martini Rosso, Bianco, Extra Dry *Rosso, bianco, extra dry*	*5 cl*	**4,20**
Gin Tonic Gin mit Tonic Water *Gin with tonic water*[3]	*5 cl*	**7,20**
Aperol Spritz Aperol mit Sekt *Aperol with sparkling wine*	*0,2 l*	**5,50**
Ramazzotti Rosato Mio Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Eiswürfel, Basilikumblätter *?????*	*0,2 l*	**8,50**
Ramazzotti Rosato Duo Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Eiswürfel, Limettenviertel *?????*	*0,2 l*	**6,50**
Ramazzotti Rosato Risa Ramazzotti Aperitivo Rosato, Ananassaft, Ginger Beer, Eiswürfel, Gurkenscheiben *?????*	*0,2 l*	**6,50**
Ramazzotti Rosato Musa Ramazzotti Aperitivo Rosato, Vanillesirup[1,11], Apfelsaft, Sodawasser, Eiswürfel, Apfelspalten *?????*	*0,2 l*	**8,50**
Ramazzotti Rosato Viva Ramazzotti Aperitivo Rosato, Zitronensaft, Zuckersirup, Limettensaft, Sodawasser, Eiswürfel, Zitronenzeste *?????*	*0,2 l*	**8,50**

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada Kokoscreme[1], Sahne, Ananassaft	**5,90**
Ipanema Limette, brauner Zucker, Ginger Ale[1]	**5,90**
Coconut Kiss Sahne, Kokoscreme[1], Ananassaft, Grenadine[1,4]	**5,90**
Strawberry Kiss Kokosnusscreme[1], Erdbeersirup[1,11], Sahne, Ananassaft	**5,90**
Spring Fever Mangosirup[1,11], Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	**5,90**
Moskito Limetten, brauner Zucker, Minze, Tonic Water[3]	**5,90**
Green Orange Blue Curaçaosirup[1], Bananensirup[1,11], Sahne, Orangensaft	**5,90**

Long Cocktails

Blue Lagoon 6,50
Wodka, Blue Curaçao[1], Orangensaft, Sprite

Tom Collins 6,50
Gin, Zitronensaft, Limette, brauner Zucker, Soda

Blue Hawaii 6,50
Rum (weiß), Blue Curaçao[1], Coconut[1],
Limettensaft, Ananassaft

Sex on the Beach 6,50
Wodka, Grenadine[1,4], Orangensaft, Ananassaft

Long Island Ice Tea 8,50
Gin, Rum (weiß), Wodka, Triple Sec, Tequila, Lime Juice[4]

Piña Colada 6,50
Rum (weiß), Sahne, Kokosmilch, Ananassaft

Kir 5,50
Crème de Cassis[1], Sekt

Mojito 6,50
Limettensaft, Minzblätter, Rum (weiß), Zucker (braun), Soda

Hugo 6,50
Holunderblütenlikör, Prosecco, Minzblätter, Soda

Mai Tai 8,50
Rum (weiß), Rum[1] (braun), Grenadine[1,4],
Apricot Brandy[1], Orangensaft, Ananassaft

Classic Cocktails

Caipirinha 6,50
Limette, brauner Zucker, Cachaça

Mexican Colada 6,50
Tequila, Kokosnusscreme[1], Ananassaft, Sahne

Swimmingpool 6,50
Rum (weiß), Wodka, Blue Curaçao[1],
Ananassaft, Kokosnusscreme[1], Sahne

Planters Punch 6,50
Rum[1] (braun), Grenadine[1,4], Zitronensaft, Orangensaft

Watermelon Man 6,50
Wodka, Melonenlikör[1], Zitronensaft,
Grenadine[1,4], Orangensaft

Tequila Sunrise 6,50
Tequila, Orangensaft, Grenadine[1,4]

Zombie 8,50
Rum (weiß), Rum[1] (braun), Cherry Brandy, Grenadine[1,4],
Orangensaft, Ananassaft, Rum[1] (hoch%ig)