

LUPITA

MEXIKANISCHES RESTAURANT
STEAKHAUS
COCKTAILBAR

Bergmannstr. 11
10961 Berlin
Tel.: 030- 88 715 888



lupita.eatbu.com

SPEISEN / FOOD

SPEZIAL

Crema de Elote 4,70

Vegetarische Maiscremesuppe mit mexikanischen Gewürzen, serviert mit Tortilla / *Creamy corn soup with Mexican spices*

Fisch Steak 15,70

Eingelegt und gebratene Lachsfilet

und Garnelen auf frische Guacamole und Koriander, mit Rosmarinkartoffeln, Salsa und Salat serviert / *salomon with prawns on fresh guacamole and coriander, served with roasted potato with rosemary, salsa and salad*

Ribs 600g. 15,70

Baby back Ribs eingelegt und gegrillt nach art des Hauses, serviert mit Barbecue sauce und Pommes Frites / *Baby back ribs marinated and grilled, served with barbecue sauce and French fries*

Taco (Chicken / Rind / Shrimps) 11,20 / 12,00 / 12,50

3 Tortillas gefüllt mit Ruccola, eingelegte Hähnchen / *Rind / Shrimps Guacamole, käse, pico de gallo, gebratene Ananas, bestreut mit 2 hausgemachte salsa serviert* / *3 tortillas filled with rocket salad marinated chicken / beef / shrimps avocado, cheese, pico de gallo, rosted ananas and served 2 homemade salsa*

Pollo con Piña 10,80

Hähnchenbrustfiletstreifen mit Ananas, Broccoli, Karotten, Blumenkohl im eine cremige Sauce, wird mit Reis und Salat serviert / *Chicken breast stripes with pineapple, broccoli, cauliflower and carrots in a creamy sauce, served with rice and salad*

Mexikan Chilli Chicken 11,00

Hähnchenfilet angebraten mit pikante Chorizo, Paprika, Avocado und Zwiebeln, serviert mit Reis und Salat / *Chicken breast cocked in pan with chorizo, pepper, avocado and onion, served with rice & salad*

Alambre de Pollo / Cerdo 12,90

In der Pfanne gebratene streifen von Hähnchen / *Schweine mit Paprika und Zwiebeln in eine*

Jalapeño-Cheddar-Käsesauce, serviert mit Tortilla, Guacamole, Saur cream und Pico de Gallo / *Chicken breast / pork stripes fried in a pan with pepper and onion with Jalapeño cheese sauce, served with Tortilla*

Xalapa de Mérida 9,80

Gemüse in eine Salsa aus Tomaten- Jalapeño-Oliven mit einen Schuss von 100% Agaven Tequila, wird mit frische Ingwer und Koriander bestreut, mit Reis und Salat serviert / *vegetables in salsa from tomatoes- Jalapeño-olives, dekoriert with fresh ginger and coriander, served with ricesalad served*

SPEISEN / FOOD

SPEZIAL

Mango de Campeche 11,50

Hähnchenfilet in einer würzigen Salsa aus Mango- Cheddarkäse, serviert mit Süßkartoffeln und Salat / *chicken in a spicy mango salsa, served with roasted sweet potaoes*

Tamarindo de Veracruz 13,50

Rindfleisch gekocht mit Brokkoli in Mexikanische Tamarinde Salsa, wird mit frische Ingwer bestreut, wird mit Salat und Reis serviert / *beef cooked with broccoli in a mexican tamarind salsa, dekoriert with fresh ginger, served with rice and salad*

Dessert

Cassata 4,80

Eis mit Pistazien und kandierte Früchte wird mit Erdbeerpuree serviert / *Cassata eis pistachios and candied fruit served with strawberry pure*

Burrito Dulce 4,10

Hausgemachte Tortilla gefüllt mit Apfel-Mango und frittiert/ *homemade tortilla filled with apple and mango*

Brownie 4,20

Hausgemachte Schokolade Brownie, serviert warm mit oder Ohne Vanille Eis / *Home made chocolate brownie, served warm*

Flan 4,00

Hausgemachtes Karamell-Pudding / *Homemade caramel pudding*

Long Drinks - 0,3ltr 6,50

Hugo

Prosecco -Holunderblütensirup-Minze-Limetten-Tonic

Aperol Spritz

Prosecco-Tonic-frische Orangen-Aperol

Lillet Wild Berry

Lillet-frische Zitrone-Schweppes Wild Berry

Moscowmüle

Smirnoff Vodka-Gurke-Frische Limetten-Spicy Ginger

Gin Tonic

Gordon's Gin-frische Zitronensaft-Rosensirup-Tonic

Gin Wildberry Tonic

Gordon's Gin, Vodka, frische Zitrone und Schwepps Wild berry

Belsazer Fresh

Belsazer Vermouth aus Berlin mit Tonic und Zitrone



SPÆISEN / FOOD

SUPPEN / SOUPS

Sopa de Tortilla ^(A,G)	4,50
Tomatensuppe mit Fetakäse, Tortillachips, Avocado, serviert mit Tortilla / <i>Tomato soup with crispy tortilla, feta, avocado and chili, served with tortilla</i>	
Caldo Picante ^(A)	5,50
Scharfe Rindsuppe mit frischem Gemüse, Limette und Koriander, serviert mit Tortilla / <i>Spicy beef soup with fresh vegetables, lime and coriander, served with tortilla</i>	
Chili con Carne ^(12,A)	5,50
Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Sambal Oelek Chilipaste, Kidneybohnen und Mais, serviert mit Tortilla / <i>minced beef meat with onion, garlic, chili, kidney beans and sweet corn, served with tortilla</i>	
Sopa de Camarón ^(A,D)	6,00
Garnelensuppe nach Art des Hauses mit Fisch, serviert mit Tortilla / <i>soup of prawn and fish, served with tortilla</i>	

VORSPEISEN / STARTER

Argricus ^(1,G)	6,20
Gefüllte Champignons mit Käse & Jalapeños / <i>Mushrooms filled with cheese & Jalapeños</i>	
Diablitos ^(1,14,G)	6,20
Jalapeños gefüllt mit Käse, serviert mit Salat und saurer Sahne / <i>Jalapeños filled with cheese, served with salad and sour cream</i>	
Mozzarella Sticks ^(14,A,C,G)	5,70
Panierte Mozzarella-Sticks serviert mit Salat und saurer Sahne / <i>Crispy mozzarella sticks, served with salad and sour cream</i>	
Empanadas ^(1,A,D,G)	7,80
Teigtaschen gefüllt mit Käse, Hähnchen und Garnelen, serviert mit Salat und Salsa / <i>Pastry stuffed with cheese, chicken and prawn, served with salad and salsa</i>	
Chicken Wings ^(1,A,C,G)	8,20
Chicken Wings mit Salat, Kartoffel-Wedges und Barbecue-Sauce / <i>Chicken wings served with salad, potato wedges and barbecue sauce</i>	
Vorspeisenplatte ^(1,14,A,C,G) (für 2 oder 4 Prs - Starter platter for 2 or 4)	12,80/17,90
Mozzarella-Sticks, Diablitos, Empanadas mit Käse, Chicken Wings und Mini-Burrito, serviert mit Salat und saurer Sahne / <i>Mozzarella sticks, diablitos, empanadas with cheese chicken wings and mini burrito, served with salad and sour cream</i>	



SPESISEN / FOOD

SALAT / SALAD

Unsere Salate sind eine leckere Mischung von frischem Babyspinat, Lollo Rosso, roten Zwiebeln, Ruccola, Kirsch- und getrockneten Tomaten, Oliven, Gurken, Bohnen, Avocado und Limetten. Die Salate werden mit exotischem Dressing bestreut und mit Tortilla-Brot serviert. / *Our salads are a tasty composition made of fresh lettuce, red onion, rocket salad, cherry and dry tomatoes, olives, cucumber, beans, avocado dip and fresh lime. All salads are served with homemade exotic dressing and tortilla.*

Gemischter Salat 7,00

Tostada Minera 10,50

Mit goldgelb gebratenem Hähnchenbrustfilet / *with golden brown grilled chicken breast*

Carnita Salat 10,80

Mit gegrilltem Rumpsteak in feine Streifen geschnitten / *with grilled beef steak sliced into fine pieces*

Camarón Salat^(D) 11,70

Mit gegrillten eingelegten Garnelen / *with marinated grilled prawns*

Caesar Salat^(A,G) 10,60

Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Croutons mit Hähnchenbrustfilet / *with grilled chicken, parmesan, croutons and with chicken filet*

NACHOS

Unsere Nachos werden mit verschiedenen Kräutern, Jalapeños und mexikanischer Gewürzmischung zubereitet und mit Käse überbacken. Dazu wird Salsa und saure Sahne serviert. / *Our nachos are prepared with a selection of various herbs and spices, coated in melted cheese and served with Jalapeños, salsa and sour cream.*

Nachos Solo^(G,1) 7,40

Mit Käse überbacken / *with baked cheese on top*

Nachos Frijoles^(G,1) 8,00

Mit schwarzen Bohnen / *with black beans*

Nachos Sonora^(G,1) 8,20

Mit gehackten Tomaten und Zwiebeln / *with minced tomatoes and onions*

Nachos de Pollo^(G,1) 8,50

Mit Hähnchenfleisch / *with chicken breast*

Nachos de Carne^(G,1,12) 8,90

Mit Rinderhackfleisch / *with minced beef*

Beilage Extras für Nachos^(G,1,14) je 1,70

Mango-Avocado Dip, Guacamole, Salsa, Saure Sahne



SPESISEN / FOOD

ENCHILADAS

Maistortilla gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Hähnchen oder Rind, überbacken mit Käse und serviert mit mexikanischem Reis, Salat und Bohnen. Dazu Salsa nach Wahl. / *Corn tortilla filled with vegetables, chicken a beef with melted cheese on top; served with Mexican rice, salad, beans and salsa of your choice.*

1. Salsa Verde

Grüne Tomatillo, Serrano Chilies, Zwiebeln und Koriander / *Green tomatillo, serrano chilies, onion and coriander*

2. Salsa Roja

Ancho Chiles, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch / *Ancho chile, tomatoes, onion and garlic*

3. Mole

Hausgemachte Mole-Sauce / *home made mole sauce*

Enchiladas Verdes^(A)

10,30

Maistortilla gefüllt mit Gemüse / *Corn tortilla filled with vegetables*

Enchiladas de Pollo^(A)

10,80

Maistortilla gefüllt mit Hähnchen / *Corn tortilla filled with chicken*

Enchiladas Suizas^(12,A)

11,70

Maistortilla gefüllt mit Rindhackfleisch / *Corn tortilla filled with minced beef*

FAJITAS

Unsere Fajitas werden nach typischer mexikanischer Art mit einer geheimen und speziellen Gewürzmischung, Lauch, frischem Paprika und verschiedenen Kräutern vorbereitet. Serviert mit Tortilla, saurer Sahne, Guacamole und Pico de Gallo. / *Our fajitas are prepared with a special blend of Mexican spices, leek, fresh pepper served with tortilla, avocado dip, sour cream and pico de gallo.*

Fajita de Vegetariana^(A,G)

11,90

Mit verschiedenem Gemüse / *with vegetables*

Fajita de Pollo^(A,G)

14,20

Mit Hähnchenbrustfilet / *with chicken breast*

Fajita de Carne^(A,G,12)

14,90

Mit Rind / *with beef*

Fajita de Cerdo^(A,G)

14,20

Mit Schweinefleisch / *with pork*

Fajita de Camarón con Chorizo^(A,B,G)

16,00

Mit Shrimps und Chorizo / *with shripms and chorizo*

Gemischt / *Mixed*

16,10

zusätzliche Tortillas - 4 Stück

1,60



SPEISEN / FOOD

BURRITOS

Besonders in Nordmexiko beliebt: Tortilla^(A) gefüllt mit Reis, Bohnen und Crème Fraîche^(C,G,) serviert mit Pico de Gallo, Salat und saurer Sahne^(G,14). / *Northern Mexico specialty: tortilla filled with rice, refried beans and crème fraîche, served with pico de gallo, salad and sour cream*

mit Aubergine und Fetakäse^(G,1) / *with eggplant and feta cheese* 10,70

mit Broccoli und Tomaten / *with Broccoli and tomatoes*

mit Kichererbsen und Erbsen / *with chickpeas and peas*

mit Champignons, Zwiebeln und Oliven^(8,9) / *with mushrooms, onion and olives*

mit Hähnchenbrustfilet / *filled with chicken* 11,80

mit Rinderhackfleisch⁽¹²⁾ / *filled with minced beef meat* 12,00

mit Rinderstreifen / *with beef stripes* 12,20

mit gegrilltem Schweinefleisch in Zitronensaft und Achiote Chili Sauce⁽¹⁾ 12,00
filled with grilled pork in lemon juice and achiote chili sauce

QUESADILLAS

Tortilla gefüllt mit Chihuahua Käse^(G,1) und Bohnenpüree, zusammengelegt und gegrillt bis der Käse geschmolzen ist; serviert mit Salat, Guacamole und Salsa / *Tortilla stuffed with Chihuahua cheese and refried beans, folded and grilled until the cheese is melted, served with salad, avocado dip and salsa.*

mit Aubergine und Zucchini / *with eggplant and zucchini* 10,00

mit Aubergine und Schafskäse^(17,G) / *with eggplant and sheep cheese*

mit Spinat und Schafskäse^(17,G) / *with spinach and sheep cheese*

mit Champignons, Zwiebeln und Oliven^(8,9) / *with mushrooms, onions and olives*

mit eingelegtem gegrillten Hähnchenbrustfilet und karamellisierten Zwiebeln / 10,00
with grilled chicken breast and caramelised onions

mit Rinderstreifen in Tomatensauce mit Chipotle Chili / 10,50
Beef stripes grilled in a tomato sauce with Chipotle-chili

mit mexikanischer Wurst^(4,5,11,) frischem Ingwer und Knoblauch / 10,00
Filled with Mexican sausage, fresh ginger and garlic



SPÆISEN / FOOD

STEAKS 250g Rare, medium or well done

Für unsere Steaks verwenden wir Fleisch aus argentinischem Black Angus Rind. Die Black Angus steht für fettarmes und besonders zartes Fleisch von gleichbleibend hoher Qualität. Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter und 2 Beilage nach Wahl

For our steaks we use only Argentinian Black Angus beef, which stands for low fat, high quality meat. We serve our steaks with home made herb butter and 2 sides

Lammkotelett^(**) 17,50

Hüftsteak^(**) / *Sirloin steak* 16,00

Rumpsteak^(**) / *Rump steak* 19,50

Rib-Eye Steak^(**) / *Rib eye steak* 19,50

Rinderfilet^(**) / *Beef tenderloin* 21,00

Schweinemedailon / *Pork medaillon* 15,50

Mit Steinpilzen und Rahmsauce^(G) / *with mushrooms and creamy sauce*

Mixed Grillfleischplatte 19,00

Verschiedene gegrillte Fleischsorten / *mixed grilled meat platter*

Beilagen zum Steak / *Side orders for steaks* 2,00

Frischer Salat / *fresh salad* - Pommes frites / *french fries* - Rosmarinkartoffeln / *roasted rosemary potatoes* - gebratenes Gemüse / *grilled vegetables* - Broccoli mit Tomaten / *broccoli with tomatoes* - Prinzess und Butterbohnen / *green and butter beans* - Reis mit frischem Koriander / *rice with fresh coriander*

Saucen^(G)

Pfefferrahmsauce / *pepper sauce*, Champignonsauce / *mushroom sauce*, Mexikanische Sauce / *Mexican sauce*



SPEISEN / FOOD

BURGER

Unsere Burger werden mit sauren Gurken, Zwiebeln, Salat und Kartoffel-Wedges oder Pommes serviert. / *Our burgers are served with cucumbers, onions, salad and potato wedges or fries.*

Veggie Burger 10,00

haus gemachte veggie Bratling mit Käse /
home made veggi bratling with cheese

Saludable Burge (Vegan) 10,00

Mit gegrillte Gemüse auf Rucola und Salsa /
with grilled vegetables on rucola and salsa

Feta Burger 10,00

Mit Gebratene Feta Käse /
With grilled feta cheese

Zinger Burger 10,30

Mit paniertem, knusprigem Hähnchenbrustfilet mit käse /
With marinated crispy chicken with cheese

Texas State Fair Burger 10,90

Rindfleisch Burger mit Käse, Speck und Barbecue-Sauce /
Beef burger with cheese, bacon and barbecue sauce

Lupita Burger 10,90

Rindfleisch Burger mit frische Guacamole, Käse und Pico de Gallo /
Beef burger with fresh home made guacamole, cheese and pico de gallo

Bourbon Burger 10,90

Rindfleisch Burger mit Käse und caramelized Zwiebel /
beef burger with cheese and caramelized onion

DESSERT

Cassata 4,80

Eis mit Pistazien und kandierte Früchte wird mit Erdbeerpuree serviert /
Cassata eis pistachios and candied fruit served with strawberry puree

Burrito Dulce 4,10

Hausgemachte Tortilla gefüllt mit Apfel-Mango und frittiert /
homemade tortilla filled with apple and mango

Brownie 4,20

Hausgemachte Schokolade Brownie, serviert warm mit oder Ohne Vanille Eis /
Home made chocolate brownie, served warm

Flan 4,00

Hausgemachtes Karamell-Pudding /
Homemade caramel pudding





GETRÄNKE



Kaffee / Coffee

Kaffee ⁽²⁾	2,40
Espresso ⁽²⁾	2,40
Espresso Macchiato ⁽²⁾	2,40
Doppelter Espresso ⁽²⁾	2,50
Doppelter Esp. Macchiato ⁽²⁾	2,70
Cappuccino ^(G,6,2)	2,70
Milchkaffee ^(G,6,2)	2,90
Latte Macchiato ^(G;6,2)	3,40
Eiskaffee ⁽²⁾	4,80

Schokoladen / Hot Chocolate

Heiße Schokolade	3,10
Schokolade mit Sahne ^(14,G)	3,70
Eisschokolade mit Vanilleeis ^(G)	4,80

Tee / Tea

Grüner Tee	2,90
Jasmin Tee	
Darjeeling Tee	
Earl Grey Tee	
Frische Minze/ <i>fresh mint</i>	3,00
Frische Ingwer-Minze/ <i>fresh mint ginger</i>	3,00

Spezial / Specials

Grog mit 4cl Meyers Rum	3,90
Kaffee ⁽²⁾ Baileys (1,4) / Irish (1) / Amaretto (1)/Gin (1)	4,50
Corretto ⁽²⁾ Espresso mit Grappa	3,10

Säfte / Juices

Orangensaft	0,31	0,41
Apfelsaft	2,70	3,50
Ananassaft	2,70	3,60
Grapefruitsaft	2,70	3,60
Bananennektar	2,70	3,60
Pfirsichsaft	2,70	3,60
Maracujasaft	2,70	3,60
KiBa	2,70	3,60
Kirschnektar	2,70	3,60
Mangosaft	2,70	3,60
Lycheesaft	2,70	3,60
Guavennektar	2,70	3,60
Cranberrysaft	2,70	3,60
Johannisbeersaft	2,70	3,60
Rhabarbersaft	2,70	3,60
Saftschorle	2,60	3,50

Alkoholfrei / Alcohol free

	0,31	0,41
Coca Cola ^(1,2,13)	2,50	3,50
Cola Light ^(1,2,4,6,13)	2,50	3,50
Fanta ^(1,5,13,15)	2,50	3,50
Sprite ^(5,13)	2,50	3,50
Spezi ^(1,3,5,13,15)	2,50	3,50
Tafelwasser ^(Naturell/Classic)	2,50	3,40
Tonic Water ^(3,5,13)	2,90	3,50
Bitter Lemon ^(3,5,13)	2,90	3,50
Ginger Ale ^(1,13)	2,90	3,50
Orangina	3,10	3,50
Malzbier ⁽¹⁾	0,331	
Milchshakes ^(G,1) verschiedene Sorten		4,90

Wasser

	0,75l
Selter's Naturell	5,70
Selter's Classic	5,70

Flaschen Bier / Bottled Beer 0,33l

Corona ⁽¹⁾	4,00
Desperados ⁽¹⁾	4,00
Schöfferhofer Grapefruit	3,90
Berliner Weiße ⁽¹⁾ Grün	3,90
Berliner Weiße ⁽¹⁾ Rot	3,90
Jever Pils alkoholfrei	3,70

	0,5l
Schöfferhofer Kristall	4,10
Schöfferhofer Dunkel	4,10
Schöfferhofer alkoholfrei	4,10



GETRÄNKE



Aperitif⁽¹⁾

Martini Bianco
Martini Dry
Martini Rosso
Pernod
Pastis
Ricard
Absinth Serpis 55%

Digestif⁽¹⁾

Jägermeister
Fernet Branca
Fernet Menta
Averna
Ramazzotti
Sambuca

Cognac & Brandy⁽¹⁾

Vecchia Romagna
Osborn Veterano
Remy Martin VSOP
Hennessy VSOP
Hennessy XO

Liköre⁽¹⁾

Amaretto
Baileys
Cointreau
Chartreuse Grün
Calvados

Tequilla

Jose esp Gold und Silber
Coralejo 100% Agave Gold und Silber
Agavita Premium 100% Agave Gold und Silber
Herradura 100% Agave Gold und Silber
Mezcal 100% Agave mit oder ohne Wurm

Klare

Malteser⁽¹⁾
Aalborg Aquavit
Linie Aquavit

5cl

3,50
3,50
3,50
4,00
4,00
4,00
4,00

2cl

3,20
3,20
3,20
3,20
3,20
3,20
3,20

2cl

3,90
3,90
3,90
4,50
6,90

Grappa

Grappa di Prosecco
Grappa di Chardonnay
Nardini Riserva

Whiskies⁽¹⁾

Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label
Tullamore Dew
Paddy
Chivas Regal 12 years
Glenfedich 12 years
Four Roses
Jim Beam
Jack Daniels
Knockando
Oban 14 years
Glenmorgie Single Highland
Laphroaig 10 years

2cl

3,50
3,90
3,90

2cl

2,90
3,10
3,00
2,90
3,90
4,50
3,10
2,90
2,90
4,50
4,70
4,90
4,50

SPEZIAL / SPECIALS

Hausgemachte Limonade /

Home-made lemonade

4,10

Agua de Tamarindo / *with tamarind*

Agua de flor de Jamaica - Hibiskus /
with hibiscus

Hausgemixtes Bier /

Traditional home-mixed beer 4,90

Lupita^(1,13)

Bier, frische Limetten, Tequila,
Ginger Ale/ *Beer, fresh lime,*
sierra tequila, ginger ale

Michelada

Bier, frische Limetten, Tabasco,
mit Salzrand am Glas/ *Beer, fresh lime,*
tabasco, garnished with a salted rim

Malibier⁽¹⁾

Bier, frische Limetten, Malibu/ *Beer, fresh*
lime, Malibu

GRAFTBIER

Kreuzberg Tag - Pils aus Kreuzberg

4,00

„vermittelt das Kreuzberger Lebensgefühl mit seinem Slogan“ Trinkst du ein Kreuzberger bist du ein Kreuzberger“

Frisches süffiges Pils gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot, spritzig und bekömmlich, „mit echtem Spreequellwasser gebraut“

Alk 5,00% vol, 0,4 l vom Fass

„conveys the Kreuzberg attitude to life with his slogan“ you drink a Kreuzberger you are a Kreuzberg „! Fresh, tasty Pils brewed according to the German Purity Law, tangy and wholesome, „brewed with real Spree spring water“

Alc. 5.00 % vol , 0,4 l draft

Kreuzberger Hefe aus Kreuzberg

4,00

Frisch gebrautes Bier aus Region mit Deutsche Hefe und hopfen und Spreequellwasser mit richtige Mischung von Geschmack

Alk 4,80% vol, 0,4 l vom Fass

Freshly brewed beer from the region with German yeast and hops and Spreequell water with the right mixture of taste

Alc. 4.80 % vol , 0,4 l draft

Progusta - von Braufactu^(M)

4,50

India Pale Ale: mit klarer Bernsteinfarbe. Einzigartige fruchtig-herbe Hopfenaromatik mit ausgewogener Bittere und sanfter Süße. Aromen von Aprikosen, Orange und Holunderblüten. Altenglischer Bierstil mit spezieller Kalthopfung neu interpretiert.

Alk 6,80% vol, 0,3 l vom Fass

India Pale Ale: with a clear amber color. Unique fruity-tart Hop flavoured with balanced bitterness and gentle sweetness with aromas of apricot, orange and elderflower. Old English beer style with special hopping reinterpreted.

Alc. 6.80 % vol , 0,3 l draft

Lager - BerlinerBerg

4,50

Aus deutschen Maischeverfahrens und ausgewählten Malzen aus Deutschland entsteht ein goldenes Elixier mit sanft malzigem Charakter sowie eine angenehme Bitterkeit. Natürlich ungefiltert.

Alk. 5,00% vol, 0,3l vom Fass

Lager have a beautiful golden color with German corn and Caramel malts. Lager features a soft malt character which is balanced against a very present and smooth bitterness thanks to the noble German hops.

Alk. 5,00% vol, 0,3l draft

Kreuzberger Nacht - von BerlinerBerg

4,50

Das Kreuzberger Nacht, auch als „Schwarzfahrer“ bekannt ist. Eine Kombination von ausgewählten Deutschen Malzen erzeugt ein harmonisches Bouquet von Röstaromen, Karamellnote.

Alk. 4,20% vol, 0,4l vom Fass

The aroma features a melding of roast and caramel. light fruit notes thanks to the blend of German Specialty malts. It has a very smooth character and is light in body

Alk. 4,20% vol, 0,4l draft





WEINKARTE



...außergewöhnlich und speziell für Lupita
Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

Weiß Wein

		0,2l	0,5l
D Riesling Qba	Barth - Kirschroth / Nahe Fein, klar mit leicht erdigen Tönen, pikant mit feinfruchtigem Säurekleid Adam	5,20	10,20
D Grauburgunder Qba	Müller - Leimen / Baden Feiner Mandelduft, am Gaumen herrlich saftig und feinwürzig	5,20	11,10
F Chardonnay VdP	Castillion Père & Fils - Vias / Languedoc Feine Fülle mit angenehmer Würze und zarter Mineralität	5,20	10,20
I Pinot Grigio IGT	Campagnola / Valgatarà Würztöne nach Apfelkompott, ausgeglichene Fruchtaromen am Gaumen	5,20	11,10
F Sauvignon Blanc Vdp	Castillion Père & Fils - Vias / Languedoc Man spürt im Duft frisches Gras. Der Gaumen erfährt fruchtige Stachelbeertöne	5,40	10,20
D Riesling QbA halbtrocken	Barth - Kirschroth / Nahe Herrlich frisch, feinsaftiger Säurespiel mit angenehmer zarter Süße	5,20	10,20

Rosé Wein

I Rosato Della Casa IGT	Castillion - Père & Fils - Vias / Languedoc Duft nach reifen roten Früchten, etwas fruchtbetont, ausgewogen	5,40	10,20
-----------------------------------	--	------	-------

Rot Wein

F Cabernet Saugvinon VdP	Castillion - Père & Fils - Vias / Languedoc Duft nach reifen roten Früchten, etwas fruchtbetont, ausgewogen	5,10	10,10
F Merlot VdP	Castillion - Père & Fils - Vias / Languedoc In der Nase reife Kirschen, am Gaumen saftig und elegant mit feiner Würze	5,20	10,20
E Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	Bodegas Eguren / Rioja In der Nase feine Holztöne, am Gaumen reife Früchte und Gewürze	5,20	10,20
G' Spritzter (Schorle) Weinhaltige hgetränke	Weiß oder Rot - trocken	5,20	



COCKTAILS je 5,90

Caipiroschka⁽¹⁾

Smirnoff Vodka, brauner Zucker, Limetten

Mojito⁽¹⁾

Havana Club 3.J, brauner Zucker, Limetten, frische Minze, Sodawasser

Caipirinha⁽¹⁾ (Erdbeer/ Mango)

Pitú, brauner Zucker, Limetten

Piná Colada^(G,1,14)

Old Pascas Rum, Dark Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Flying Kangaroo^(G,1,14)

Old Pascas Rum, Smirnoff Vodka, Galliano, Kokossirup, Sahne, Orangensaft

Singapore Sling^(1,3,5,13) Gordon's Gin, Triple Sec, Grenadine, Zitronensaft, Limettensaft, Soda, Cherry Brandy, Tonic

Watermelon Man⁽¹⁾

Smirnoff Vodka, Wassermelonenlikör, Sirup Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft

Baileys Colada^(G,1,2,14)

Baileys, Old Pascas Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Bai Colada^(G,1,2,14)

Old Pascas Rum, Old Pascas Dark Rum, Baileys, Kokossirup, Sahne, Bananenektar

Prairie Kiss

Old Pascas Dark Rum, Vodka, Zitronensaft, Cranberrysaft und Orangensaft

Mexican Colada^(G,1,14)

Tequila, Kahlúa, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Pisco sour⁽¹⁾

Pisco, Zuckersirup, frische Limettensaft, Eiweiss, Angostura

Mai Tai⁽¹⁾

Old Pascas Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft

Sex on the Beach

Smirnoff Vodka, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft

Long Island Ice Tea^(1,2,13)

Tequila, Old Pascas Rum, Smirnoff Vodka, Gordon's Gin, Triple Sec, Orangensaft, Cola

Peach Lady

Smirnoff Vodka, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft und Pfirsichnektar

Mango Colada^(G,1,14)

Old Pascas Rum und Old Pascas Dark Rum, Sahne, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft

Swimming Pool^(G,1,14)

Smirnoff Vodka, Blue Curacao, Old Pascas Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Strawberry Colada^(G,1,14)

Old Pascas Rum, Kokos, Sahne, Erdbeersirup, Ananassaft, Erdbeere Purre

Pink Floyd⁽¹⁾

Amaretto, Southern Comfort, Grenadine, Orangensaft und Ananassaft

Aperol Sour⁽¹⁾

Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup

Gin Fizz^(1,3,13)

Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Tonic

Gimlet^(3,13)

Gordon's Gin, Limettensaft, Zitronensaft

Fruit Fuck⁽¹⁾

Peachlikör, Lycheelikör, Blue Curacao, Wassermelonenlikör, Ananassaft

Whiskey Sour⁽¹⁾

Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

My Dream⁽¹⁾

Smirnoff Vodka, Erdbeersirup, Vanillesirup, Limettensaft, Zitronensaft, Mango-Maracujanektar

Hurricane⁽¹⁾

Old Pascas Rum White Rum, Old Pascas Dark Rum, Maracujasirup, Lime Juice, Zitronen-Ananas-Orangensaft

Bombay Night⁽¹⁾

Old Pascas Rum white Rum, Old Pascas Dark Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujanektar

Tokyo Ice Tea^(3,13)

Kiwilikör, Old Pascas Rum, Smirnoff Vodka, Triple Sec, Gordon's Gin, Zitronensaft, Bitter Lemon

Journalist⁽¹⁾

Martini Dry, Martini Rosso, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Angostura

Adios Amigos⁽¹⁾

Havana Club 3 J, Gin, Martini Dry, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft

COCKTAILS

Cosmopolitan

Smirnoff Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft, Grenadine, Cranberrysaft

Charles Caribbean^(G,1,14)

Old Pascas Dark Rum, Maracujasirup, Kokossirup, Sahne, Ananas, Kirschsaf

Daiquiri⁽¹⁾(Edbeer/Mango)

Old Pascas, Limettensaft, Zuckersirup

Frozen Mango Mojito⁽¹⁾

Old Pascas, Limettensaft, Mangosirup, Mangonektar, frische Minze

Bahama Mama⁽¹⁾

Brauner Rum, weißer Rum, Malibu, Zitronensaft, Granadine, Orange-Ananassaft

Höhepunkt⁽¹⁾

Havanna Club 3J., Old Pascas Dark Rum, Vodka, Triple sec, Zitronensaft, Maracujasaf

Jamaica Fever⁽¹⁾

Old Pascas, Apricot Brandy, Zitronensaft, Limettensaft, Mangosirup, Ananassaft

Küss mich am Bein^(G)

Blue Curacao, Malibu, Crème de Banana, Limettensaft, Zitronensaft, Orangensaft

Lambada⁽¹⁾

Blue Curacao, Batida de Coco, Pfirsichlikör, Pfirsichnektar, Ananassaft

Zombie⁽¹⁾

Old Pascas White Rum, Old Pascas Dark Rum, Old Pascas 73%, Cointreau, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft

Manhattan⁽¹⁾

Whiskey, Martini Extra Dry, Martini Rosso, Angostura Bitter

Margarita

Sierra Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

Piel de Iguana⁽¹⁾

Vodka, Kiwisirup, Kiwi Likör, Lemonde

Papa Hemingway^(1,13)

Old Pascas Dark Rum, Smirnoff Vodka, Triple Sec, Rohrzuckersirup, Angostura, Ginger Ale

Scorpion⁽¹⁾

Old Pascas White Rum, Old Pascas Dark Rum, Smirnoff Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Maracujasaf, Orangensaft

Tequila Sunrise

Sierra Tequila, Grenadine, Orangensaft

Tiefseetaucher⁽¹⁾

Old Pascas Dark Rum, Old Pascas 73%, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft, Zuckersirup

Hanky Panky⁽¹⁾

Gin, Martini rosso, Fernet-Branca

OHNE ALKOHOL je 5,50

Strawberry Kiss^(G,1,14)

Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Pink Summer⁽¹⁾

Grapefruitsaft, Zitronensaft und Rhabarbersaft

Tropical Monsoon⁽¹⁾

Vanillesirup, Melonensirup, Zitronensaft, Pfirsichsaft, Ananassaft

Melon Kiss^(G,1,14)

Melonensirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Coconut Kiss^(G,1,14)

Kokos, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar

Sun dance⁽¹⁾

Mangopuree, Mangosaft, Kiwisirup, Honigmelone-Sirup, frische Limette

Vir. Fr. Mango Mojito⁽¹⁾

Frische Minze, Limettensaft, Mangosirup, Mangonektar

Mosquito^(1,3,5,13)

Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Tonic Water

Ipanema^(1,13)

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

Banana Bär^(G,1,14)

Bananensirup, Erdbeersirup, Sahne, Bananensaft

Lannys Fritsch⁽¹⁾

Orange, Limette, Rohrzucker, Zitronensaft, Grapefruit-, Orangen- und Ananassaft

Caribbean^(G,1)

Maracujasaf, Ananassaft, Kokoscreme, Mangosirup, Limetten und Minze

1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Konservierungsstoffen, 5 = mit Antioxidationsmitteln, 6 = mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle, 8 = geschwärzt, 9 = geschweffelt, 12 = mit fein zerkleinertes Fleisch, 13 = Säuerungsmittel, Säureregulatoren 14 = mit Stickoxide, 15 = Stabilisatoren, ** = Frisch Fleischgewicht

A) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse,

B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,

C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse,

D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse,

G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),

Allergene auf Nachfrage Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service.

Irrtümer & Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich

