

Al Mundo

C A F E - R E S T A U R A N T - B A R

SPEISEKARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag

16:00 – 23:00 Uhr

Sonntag

Ruhetag

Die Küche ist bis 22:00 Uhr geöffnet

Al Mundo

CAFE - RESTAURANT - BAR

ÜBER UNS

Mitten im schönen Charlottenburg das
Leben genießen & den stressigen Alltag
einfach vergessen.

Das Restaurant **AL MUNDO**, ein Ort, an dem wir mediterranen
Lebensstil & Lebensfreude vermitteln wollen.
Ein Ort, an dem Sie mit allen Sinnen genießen können.

Als Café - Bar- Restaurant bieten wir Ihnen stets
Frisches & Abwechslungsreiches aus der Küche &
perfekt zubereitete, erfrischende Cocktails.

Reservierungen zu besonderen Anlässen oder Festlichkeiten
sind selbstverständlich auch möglich.

Dafür steht ein separater Kaminraum zur Verfügung.

Bewerten Sie uns auf Google

Hier den QR-Code scannen



Alle Preise in Euro und der aktuellen Mehrwertsteuer.

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Koffein
4. Chinin

5. Taurin
6. Süßungsmittel
7. Phenylalaninquelle
8. Antioxidationsmittel

9. Säuerungsmittel
10. Verdickungsmittel
11. Geschmacksverstärker
12. Sulfite

A. Gluteninhalt
C. Eier
D. Fisch
E. Nüsse

F. Sojabohnen
G. Milch
H. Schalenfrüchte
L. Sellerie

M. Senf
N. Sesamsamen
O. Schwefeldioxide
P. Lupinen



Vegan



Glutenfrei

VORSPEISEN-MEZZEN

Jede Mezze (serviert mit Hausbrot) **6,00**

3er Mezen **16,80**

6er Mezen **30,00**

9er Mezen **45,00**

N,G 

BABA GHANOUSH

Gegrillte und pürierte Auberginen verrührt mit feiner Sesampaste, Joghurt, frischer Zitrone & Olivenöl

N,H  

HOMMUS

Pürierte Kichererbsen verrührt mit Sesampaste, frischer Zitrone & Olivenöl

G 

HALLOUMIWÜRFEL

Gebratener Halloumikäse (Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch) mit Cherrytomaten in Zitronen-Kräuter-Knoblauch

G,O



SÜSSE ZIEGE

Milder Ziegenkäse mit getrockneten Pflaumen, gerösteten Mandeln & einem Hauch Thymian-Honig

G,M



POTATOE AIOLI

Würzige Kartoffelspalten mit einer hausgemachten Knoblauchcreme

G,M



MANCHEGO

Spanischer Schafskäse mit Rosmarienmantel begleitet mit marinierten Oliven

A,C,G

RÖLLCHEN SPINAT

Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln & Weichkäse, dazu Sour Cream

G 

SCHRIMPS MEDITERAN

Gebratene Kleingarnelen mit feinen Zwiebeln & Tomaten in einer Zitronen-Knoblauch-Kräuterbutter, serviert mit Harissa (scharf)



PIMIENTOS DE PADRON

In Olivenöl, Knoblauch & Chili gebratene Minipaprika, garniert mit gemahlenem Meersalz

SHORT ORDER

GEMÜSEVARIATION ^G

8,80

Gemüse der Saison mit Chicorée & feinem Parmesan zubereitet nach mediterraner Art auf Avocado-Creme Paste, serviert mit Knoblauchbaguette

G,A,L,H,C

TRIPOLI SPIEB

10,50

Gegrillter Kaftaspieß (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem) auf Knoblauchbaguettes, serviert mit Pimientos, Cherrytomaten Zitronenspalten & Harissa

G,D

MITTELMEERRAUSCH

12,50

Drei gegrillte Riesengarnelen in Zitronen-Butter auf Knoblauchbaguettes, serviert mit Pimientos, Cherrytomaten, Zitronenspalten & Harissa

SCHON GEWUSST ?

Als Mezze werden die Vorspeisen bezeichnet, die für die arabische Küche charakteristisch sind. Einen besonders starken Einfluss auf die Entwicklung der Mezze hatte die Küche der Türkei und des Libanons.

SUPPEN

- ORANGEN-MANGO-INGWER SUPPE** ^{L,M,12}  **9,00**
Mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Mango , begleitet mit einem Baguette bestrichen mit Süß-Sauer-Sauce
- TOMATEN-GEMÜSE SUPPE** ^H  **8,00**
Tomaten-Gemüse Suppe nach mediterraner Art, serviert mit Knoblauchbaguette
- SUPPE Á LA SCAMPI** ^{12,D,L}  **9,80**
Würzige Pernod-Hummer-Knoblauchsuppe mit Riesengarnele & feinem Gemüse, begleitet mit Knoblauchbagutte

SALATE

- GROSSER GEMISCHTER SALAT VITAL** ^{L,M}  **12,00**
Pimientos, Tomate, Zwiebeln & Karotten auf gemischtem Salat mit Curry-Senf Dressing
- SALAT ORIENT** ^{G,O,M,12}  **14,00**
Großer gemischter Salat mit gebratenem orientalischen Grillkäse, Cherrytomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika & gerösteten Mandeln verfeinert mit Petersilie, Olivenöl & Zitrone, serviert mit Curry-Senf Dressing
- SALAT KARIBIK** ^{M,12}  **14,00**
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, frischen Mango-Stücken, Zucchini & Paprika, serviert mit Curry-Senf Dressing
- SALAT APOLLO** ^{M,12}  **14,00**
Großer Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, Zwiebeln, Champignons & Paprika, serviert mit Curry-Senf-Dressing
- SALAT GINGER** ^{M,12}  **14,00**
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, Apfelstücke, Zucchini & Paprika in Ingwer-Honig, serviert mit Curry-Senf Dressing
- SALAT SEASIDE** ^{D,M,12}  **14,50**
Großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken, Tomaten, Zucchini, Paprika & Zwiebeln, serviert mit Curry-Senf Dressing
- SALAT MIDDLE EAST** ^{G,O,M,12}  **14,50**
Großer gemischter Salat mit gebratenen Kafta, Zwiebeln, Tomate, Zucchini & Paprika, geröstete Mandeln garniert mit mildem Ziegenkäse, serviert mit Curry-Senf Dressing

ENCHILADAS & FAJITAS

ENCHILADA VEGETARIA ^{A,G,H,L}

15,00

Tortilla gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour Cream & Avocado Cream

ENCHILADA ARABIA ^{A,G,H,L}

16,50

Tortilla gefüllt mit Sujuk (Mischung aus Lamm- & Rindergehacktem), verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen und mit Käse überbacken, serviert mit einem Salatbouquet, Sour Cream & Avocado Cream

ENCHILADA DE POLLO ^{A,G,H,L}

16,50

Tortilla gefüllt mit Hähnchenstreifen, verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen & mit Käse überbacken, serviert mit einem Salat- Bouquet, Sour Cream & Avocado Cream

ENCHILADA DEL MAR ^{A,G,H,L}

17,50

Tortilla gefüllt mit Kleingarnelen, verschiedenem Gemüse, Mais, Kidneybohnen & mit Käse überbacken, serviert mit einem Salat-Bouquet, Sour Cream & Avocado Cream

FAJITA VEGETARIA ^{A,G,H,L}

18,80

Gebratenes Gemüse, Drillingewürfel, Mais und Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour Cream, Avocado Cream und Tortillabrot.

FAJITA DE POLLO ^{A,G,H,L}

20,50

Gebratene Hähnchenstreifen mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour Cream, Avocado Cream & Tortilla-Brot

FAJITA TRIFFT DEN ORIENT ^{A,G,H,L}

20,50

Kafta & Sujuk (Mischung aus Lamm- und Rinderhackfleisch) mit verschiedenem Gemüse, Mais und Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour Cream, Avocado Cream und Tortilla-Brot.

FAJITA BEEF ^{A,G,H,L}

22,00

Arg.Rinderstreifen mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten Salsa- Sauce, serviert in einer heißen Gußeisenpfanne dazu Sour Cream, Avocado Cream & Tortilla-Brot

FINGER FOOD

CHICKEN WINGS ^{L,M,G,A}

12,00

Fünf Stück pikante Chicken Wings, dazu eine Schale würzige Kartoffelspalten, Salatbouquet serviert mit Aioli Dip & Sweet Chili Sauce

ORIENT SPICY BURGER ^{A,L,M,G,N,H}

14,00

100% Rinderfleisch (160gr; hausgemacht) mit Käse, Kichererbsencreme & Chili, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

HALLOUMI BURGER ^{A,L,M,G}

14,50

Belegt mit Avocadocreme, gehackte Oliven, gebratenem Grillkäse, würzige Zucchini & Karotten, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

FINGERFOOD PLATTE ^{A,L,M,G}

22,00

aus drei Riesengarnelen, fünf Chicken Wings, Kartoffelspalten, Salatbouquet, Aioli Dip, Sweet Chili Sauce & Zitronenspalten

CHEESE BURGER ^{A,L,M,G}

13,50

100% Rinderfleisch (160gr; hausgemacht) mit Käse, serviert mit Steak Pommes Frites & Ketchup

NACKTER CHEESE BURGER ^{L,M,G}

14,50

100% Rinderfleisch (160gr; hausgemacht) mit Käse, auf gebratenem mediterranem Gemüsebett & Steak Pommes, serviert mit Aioli Dip & Zitrone

HAUPTGERICHTE

ZÜRICHER (Nur Mo.-Do.) ^{A,G,C,L,M,12} 19,80

Zwei panierte Kalbsschnitzel auf gebratenen Drillinge-Kartoffeln, serviert mit Tomaten, Zwiebeln & Karotten in einer Grünpfeffer-Rotwein-Kräuter-Sahnesauce

FRANZÖSISCHE PUTENLEBER PFANNE ^{L,E,M,12,A} 17,50

Putenleberstreifen mit Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Apfelstücke & gerösteten Mandeln in einer Thymian-Portwein Sahnesauce, serviert mit Kartoffelspalten

ORIENT TELLER ^{L,M,G} 22,00

Kafta (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem) & Sujuk (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), auf einem Gemüsebett, zubereitet nach mediterraner Art, serviert mit Harissa-Joghurt-Dip & Reis

REISPFANNE (vegetarisch möglich) ^{G,E,L} 17,00

In Olivenöl gebratener Gemüseris, garniert mit Hähnchenbrust (oder Halloumikäsewürfel), Tomaten, Pimientos und Mandeln in Zitronen-Minze-Knoblauch, serviert mit Harissa-Joghurt.

POLLO KARIBIK (Nur Mo.-Do.) ^{M,L,12} 19,50

Gegrillte Hähnchenmedaillons auf gebratenen Mangostücken, Zucchini, Zwiebeln, Karotten & Tomaten in einer Curry- Orangen- Ingwer-Sahnesauce, serviert mit Kartoffelspalten

AL MUNDO GRILL ^{L,H,M,12,A} 24,50

Verschiedene Variationen bestehend aus Hähnchenbrust, Kafta & Sujuk & einer Riesengarnele auf gebratenem Gemüse in einer Tomaten-Salsa-Sauce, serviert mit Aioli-Dip & Kartoffelspalten

PFANNE DEL MAR ^{D,L,12,A} 23,00

Lachsstücke & Kleingarnelen mit Gemüsevariation & Drillinge-Kartoffeln, in einer Pernod-Hummer-Knoblauch-Sauce, serviert in einer Gußeisenpfanne

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE ^{A,G,L} 16,50

Grob geschnittenes Gemüse & Drillinge Kartoffeln in einer Balsamico-Tomaten-Kräutersauce, kurz mit Käse überbacken dazu Knoblauchbaguette Scheiben

SPEZIALGERICHT

Nur Freitag, Samstag & an Feiertagen

FAJITA CHICKEN TRIFFT SCAMPI ^{A,D,L} 22,00

Gebratene Hähnchenstreifen mit verschiedenem Gemüse, Mais & Kidneybohnen in einer pikanten Tomaten-Salsa-Sauce garniert mit zwei Riesengarnelen in einer heißen Gußeisenpfanne, serviert mit Sour Cream, Avocado Cream & Tortilla-Brot

LAMMFILET - KAFTA GRILLSPIESS ^{L,G,M,G,C} 27,50

Mixspieß aus neuseeländisches Lammfilet & Kafta auf gebratenen Drillinge-Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln & Karotten in einer Grünpfeffer-Rotwein-Kräuter-Sahnesauce dazu Knoblauchbaguette Scheiben

PASTA

Alle Pastagerichte auch vegetarisch möglich

PENNE ARABIA ^{L,A,C,G,H}

16,00

Mit Sujuc (Mischung aus Rinder- & Lammgehacktem mit Knoblauch, leicht pikant), & Cherrytomaten, Zucchini, Zwiebeln & Paprika in einer Tomaten-Kräuter-Sauce, serviert mit Joghurt

PENNE SHISHTAWUK ^{L,G,E,A,C}

16,00

Gegrillte Hähnchenmedaillons nach orientalischer Art mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten & gerösteten Mandeln in Zitronen-Knoblauch garniert mit fein geriebenem Parmesan

PENNE PARMESAN ^{L,A,C,G,H}

16,00

Mit Gemüse & Olivenscheiben, zubereitet nach mediterraner Art, garniert mit geriebenem Parmesan & Knoblauchbaguette

KINDERGERICHTE

PASTA KIDS ^{A,C,G}

6,00

Penne in Tomaten-Sauce mit Parmesan

KINDERSCHNITZEL ^{C,G,A,M}

8,50

Vom Kalb mit Steak Pommes Frites

EXTRAS

Schälchen Jalapenos

2,00

2 Tortilla-Brote ^{A,C,G}

2,50

je Dip

Sour Cream, Chili Paste,
Avocado Cream

2,00

je Beilage

Reis, Kräuter-Pellkartoffeln,
Kartoffelspalten, Steak Pommes Frites

3,50

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT (Beinhaltet Alkohol& Koffein) G,C,G,6,2,12,3	8,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat aus einer Zartbitter Mokka-Schokolade auf einem Himbeerspiegel	
MOUSSE AU CHOCOLAT TRIFFT HIMBEERPARFAIT (Beinhaltet Alkohol& Koffein) O,C,G,6,2,3,12	8,50
Hausgemachte Mousse au Chocolat aus einer Zartbitter Mokka-Schokolade trifft Himbeerparfait mit Schokostreusel & Minze	
TARTUFO PISTACHIO G,C,E,O,6,2,12	9,50
Halbgefrorenes aus Pistazieneiscreme auf Karamellsauce mit gebratenen Apfelscheiben	
VANILLEPARFAIT TRIFFT MOUSSE AU CHOCOLAT (Beinhaltet Alkohol) G,C,6,12	8,50
Hausgemachte Mousse-Eis mit Vanille & 43er Likör, begleitet mit einer hausgemachten Mousse au Chocolat garniert mit feinem Espressopulver	
DESSERTPLATTE (Beinhaltet Alkohol) G,C,E,O,6,2,12	23,00
Eine Dessertplatte für ca. vier Personen nach Art des Hauses	

WARME GETRÄNKE

für alle Kaffeesorten verwenden wir
hochwertige ital. Espresso-Kaffeebohnen

Espresso ³	2,50	Cappuccino ^{3,G}	3,70
Espresso Macchiato ^{3,G} mit Milchschaum	2,80	Milchkaffee ^{3,G}	4,10
Doppelter Espresso ³	3,40	Latte Macchiato ^{3,G}	4,30
Café Crema ³	3,20	Heiße dunkle Schokolade ^{G,6}	4,90

FRISCHE TEESORTEN

Unsere frischen Teesorten werden
im Glas serviert

Frischer Pfefferminz Tee	4,90	Frischer Ingwer Tee	4,90
mit frischen Pfefferminzblättern		mit frischem Ingwer & Honig	

EILLES • LOSER TEE

Unsere losen Teesorten werden
in Kännchen serviert

Earl Grey (Schwarzer Tee) ³	5,50	Früchte Tee	5,50
Loser, schwarzer Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Ceylon-Darjeeling-China-Blattmischung mit dem pikanten Aromaöl der Bergamottfrüchte.		Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Früchtemischung mit Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- & Zitronenschalen & Aprikosen - Pfirsich-Aroma.	
Ceylon Orange Pekoe ³	5,50	Kräutergarten	5,50
Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. mit frischem, feinherbem Aroma und typisch goldbrauner Tassenfarbe.		Loser Blatt-Tee in hochwertiger Qualität. Erfrischende Kräutermischung aus Lemongras, Rotbusch, Minze & Süßholz, mit einem würzig-süßem Aroma.	

PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco [°]	0,1 l	4,90	Moët & Chandon	0,75 l*	74,00
(Italien trocken)	0,75 l*	24,90	Imperial Brut [°]		
*entspricht einer Flasche			Herkunft: Frankreich, Rebsorten: Pinot Meunier, Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay		

BIER VOM FASS

König Pilsner	0,4 l • 4,90
Alster ^{2,6,9,G}	0,4 l • 4,70

BIER AUS DER FLASCHE

Benediktiner Weizen ^G	0,5 l* • 5,60
Hell/ Dunkel	
Benediktiner Weizen ^G	0,5 l* • 5,60
Alkoholfrei	
Köstritzer Kellerbier ^G	0,5 l* • 5,60
Naturtrüb	
Bitburger	0,33 l* • 4,70
Alkoholfrei	
Estrella Galicia	0,33 l* • 4,70

WASSER

Flasche Taunus Quelle (Classic)	0,25 l • 2,60
Flasche Taunus Quelle (Naturell, Medium)	0,75 l* • 6,60
Wasser Vital Flasche Taunus Quelle mit Obst, Minze & Zitrone in einer Karaffe	0,25 l* • 4,50

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,3,6,8,2,9}	0,2 l* • 3,20
Coca-Cola Zero ^{1,3,6,8,2,9}	0,2 l* • 3,20
Mezzo Mix ^{1,3,6,8,2,9}	0,2 l* • 3,20
Sprite ^{2,6,9}	0,2 l • 2,80
Sprite ^{2,6,9}	0,4 l • 3,50

*entspricht einer Flasche

SÄFTE & NEKTAR

Säfte auch als Schorle erhältlich

Wir beziehen unsere regionalen Säfte von der Marke Bauer Fruchtsaft

	0,25 l	0,4 l		0,25 l	0,4 l
Apfelsaft (Naturtrüb)	3,30	4,90	Orangensaft	3,30	4,90
Traubensaft (Direktsaft)	3,30	4,90	Maracuja (Nektar)	3,60	5,50
			Rhabarber (Naturtrüb)	3,60	5,50

THOMAS HENRY

Tonic Water ^{4,11,9,6}	3,30
Flasche 0,2 l	
Ginger Ale ^{1,9,6}	3,30
Flasche 0,2 l	
Wild Berry ^{1,9,6}	3,30
Flasche 0,2 l	

CUCUMIS

Lavendellimonade ^{1,9,6}	6,80
mit frischer Minze Flasche 0,33 l	
Gurkenlimonade ^{1,9,6}	6,80
mit frischer Minze Flasche 0,33 l	

FRUCHTIG & SPRITZIG

Summer Breeze ^{1,9,6}	8,30	Prosecco Aperol ^{1,0}	7,50
5 cl Gin, Wild Berry Thomas Henry & Minze		4 cl Aperol, Prosecco, Orangenscheibe	
Dejà-Vu Oriental Aperitif ^{1,0}	8,30	Rosato Tonic ¹	8,30
5 cl Dejà-Vu dazu Tonic Water Thomas Henry, Grapefruitscheibe und Rosmarinzweig		5 cl Ramazzotti Rosado dazu Tonic Water Thomas Henry, Orangenscheibe und Minze	

FLASCHENWEINE

Jahrgänge können abweichen

ANGEBOT: Bei Bestellung einer unserer Weine, erhalten Sie 30% Rabatt auf das Wasser 0,75l

Weißwein

Intuición¹²

*FLASCHENPREIS

0,75 l* • 29,00

Fruchtiger Elegant floral-aromatischer Wein. Freuen Sie sich auf ein sinnliches Potpourri sommerlicher Aromen, mit perfekter Balance am Gaumen & einem beeindruckenden Endlos-Finale. Elegant wie ein Sancerre, mit viel spanischer Lebensfreude.

Trocken | 2020 | Castilla y León IGP | 13% Vol.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

12

Enate Chardonnay DOP Barrique

0,75 l* • 39,00

Das Bouquet ist opulent und changiert zwischen floralen und fruchtigen Tönen, der Ausbau im fr. Barrique zeigt sich in zart-buttrigen und apart-rauchigen Noten. Am Gaumen zeigt er sich mit vollem, rundem Körper und milder Säure.

Trocken | 2022 | Somontano DOP | 14,0% Vol.

Rebsorte: 100% Chardonnay

Rotwein

12

LaCrau Reserva Tinto

0,75 l* • 29,00

Kraftvoller, moderner Reserva aus dem Douroal mit viel Frucht, weichem Charakter und dezenten Holznoten.

Trocken | 2021 | Portugal | 14 % Vol.

Rebsorte: Touriga Franca | Touriga Nacional | Tinta Roriz | Tinta Barocca

Binigrau Negre Obac¹²

0,75 l* • 39,00

Im Glas fast schwarzes Rot. In der Nase betörende Aromen nach reifen Pflaumen & Kirschkompott, aber auch Leder & erdige Noten. Am Gaumen samtig, gut eingebundene Weinsäure & kräftiger Körper. Komplex & eindrucksvoll.

Trocken | 2017 | Mallorca- Vi de la terra Mallorca | 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Savignon | Manto Negro | Merlot | Shiraz

Lan Reserva¹²

0,75 l* • 39,00

Prachtvolles Bouquet nach roten Früchten, Vanille, Gewürze, einem Hauch Kokos & Zedernholz, langen, genussvollen Nachklang.

Trocken | 2015 | Reserva, Rioja DOCa | 13,5% Vol.

Rebsorte: Graciano | Tempranillo



OFFENE WEINE

Jahrgänge können abweichen

ANGEBOT: Bei Bestellung einer unserer Weine, erhalten Sie 30% Rabatt auf das Wasser 0,75l

Hauswein

Tinto | Blanco | Rosado

0,1l 0,2l 0,5l 0,75l*

3,70 6,90 13,90

Rotwein

Bons Ventos ¹²

Intensive Fruchtnoten mit weichem Tannin &
langen Abgang Trocken | 2021 | Lisboa Portugal | 13% Vol

Rebsorte: Castelão | Camarate | Tinta Miúda | Touriga Nacional

4,20 7,50 16,00 23,00

LaCrau Tinto ¹²

Kraftvoller, moderner Reserva aus dem Dourotal mit viel Frucht,
weichem Charakter und dezenten Holznoten.

Trocken | 2021 | Portugal | 14 % Vol.

Rebsorte: Touriga Franca | Touriga Nacional | Tinta Roriz | Tinta
Barocca

4,50 7,80 16,50 25,50

Enate Tinto ¹²

Mit seiner schwarzroten Farbe, den saftig- fruchtigen Aromen
nach Johannisbeere, Pflaume und Holunder und einem
balsamischen Grundton am Gaumen

Trocken | 2019 Somontano DOP | Spanien | 15% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

17,80 27,00

Weißwein

LaCrau Douro ¹²

Fruchtbetonter Weißwein, Aromen von Zitrusfrüchten &
grünen Äpfel Trocken | 2021 | Douro DOC | 13% Vol.

Rebsorte: Godello | Malvoisie | Moscatel | Rabigato | Viosinho

0,1l 0,2l 0,5l 0,75l*

4,50 7,80 16,50 25,50

¹² 

La Grana Dilla Verdejo

Frischer Wein, Aromen von Orangenschalen, Apfel & Fenchel
Trocken | 2021 | Rueda DOP | 13% Vol.

Rebsorte: Verdejo | Sauvignon Blanc

4,50 7,80 16,50 25,50

Enate Chardonnay ¹² ²³⁴

Früchten wie grüner Apfel, Holunderblüte & Fenchel
Trocken | 2023 | Somontano DO | 14% Vol.

Rebsorte: Chardonnay

17,80 27,00

Rosé

Enate Rosado ¹²

Aromen von Blaubeere, Himbeere, Veilchen & rote Paprika
Trocken | 2021 | Rijo DOC a | 14% Vol.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

0,1l 0,2l 0,5l 0,75l*

17,80 27,00

Bons Ventos Rosé ¹²

Frischer, leichter Rosé mit Erdbeernote und roter Johannisbeere
Trocken | 2021 | Portugal | 12,5% Vol.

Rebsorte: Castello | Cabernet Sauvignon

4,20 7,50 16,00 23,00



GIN TONIC

Je ein ausgewählter Gin 4 cl mit Tonic Water Thomas Henry

Bombay Dry	7,00	Malfy Limone	9,80
Bombay Sapphire	8,80	Tanqueray No. 10	8,50
Malfy Gin Blutorange	9,80	Hendricks	10,50
Malfy Rosa	9,80	Gin Mare	11,50
Malfy Original	9,80	Monkey 47	12,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Moskito	7,50	China Town ^{6,1,9}	7,50
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Ginger Ale		Orangenspalten, Limettenspalten, Himbeersirup & Ginger Ale	
Ipanema ^{6,1,9}	7,00	Evergreen ⁶	7,00
Limettenspalten, brauner Rohrzucker & Ginger Ale		Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Anassaft, Orangensaft & Minze	

CAIPIRINHA, MOJITO & COCKTAILS

Caipirinha ^{1,6}	8,00	Mojito ⁶	8,00
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Cachaca		Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze & Havanna 3 Years	
Himbeer Mojito ⁶	8,50	Espresso Martini ^{6,3}	8,00
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Minze, Havanna 3 Years & Himbeermark		Wodka, Kaffeelikör, Espresso & Zuckersirup	
Maracujasplit ^{1,2,11,6}	8,80	Watermelon Man ^{1,6}	8,80
Wodka, Likör 43, Vanille Sirup, Maracujasaft & Orangensaft		Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft & Orangensaft	
Mai Tai ^{1,2,11,6}	9,00	Green Galaxy ^{1,2,11,6}	8,80
73% Rum, brauner Rum, Apricot Likör, Mandelsirup, Zitronensaft & Ananassaft		Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft & Ananassaft	

APERITIF

Aperitivo Nonino ^{1,2}	5 cl	
Martini Dry ^{1,2}	4,80	
Martini Bianco ^{1,2}	4,70	
	4,70	

PORTWEIN KOPKE PORTUGAL

	5 cl
10 years old, Tawny	6,50
10 years old, White Port	7,50

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Libanesische Arak (Anis) ¹	4,80	8,10
Baileys ¹	3,50	5,50
Amaretto	3,00	4,50
Averna	3,60	5,70
Sambucca	3,60	5,70
Limoncello	3,60	5,70

WODKA

	2 cl	4 cl
Smirnoff	3,20	4,50
Absolut	3,50	5,50
Niki Vodka	4,80	8,10

GRAPPA

	2 cl	4 cl
Hausmarke	3,60	5,70
Reserve	3,80	6,10
Chardonnay	4,60	7,70
Prosecco ^o	4,60	7,70

TEQUILA

	2 cl	4 cl
Patrön Silver ¹	4,90	8,30
Patrön Repasado ¹	4,90	8,30

OBSTBRAND

	2 cl	4 cl
Williamsbirne	3,80	6,10
Obstler	3,80	6,10
Mirabelle	3,80	6,10
Himbeergeist	3,80	6,10

COGNAC

	2 cl	4 cl
Remy Martin VSOP	4,90	8,30

RUM

	2 cl	4 cl
Bacardi Ron ⁸	3,30	5,10
Botucal ¹²	3,90	6,30
Don Papa	4,20	6,90
Ron Zacapa	4,80	8,10

VETERANO

	2 cl	4 cl
Osborne	2 cl	4 cl
Osborne 103	3,80	6,10
	3,80	6,10

WHISKEY

	2 cl	4 cl
Glenfiddish Single Malt 12y	3,60	5,70
SuntoryWhiskyToki	3,70	5,90
Monkey Shoulder	3,60	5,70
Dalwhinnie 15	4,20	6,90

	2 cl	4 cl
Chivas Blended Scotch	4,80	8,10
Whisky 12y		
Woodford Reserve	4,20	6,90
Kuntucky Straight Rye Whisky		

Al Mundo

CAFE - RESTAURANT - BAR
