



Herzlich Willkommen im Restaurant Santa Café,

genießen Sie mexikanische und amerikanische Köstlichkeiten in angenehmem Ambiente. Im Winter bei Kerzenschein und Glühwein, im Sommer mit einem Cocktail auf unserer Terrasse.

Von Montag bis Samstag können Sie von 10.00 bis 12.00 Uhr bei uns frühstücken. Genießen Sie verschiedene **Frühstücksvariationen** mit frischen, knackigen Brötchen.

Jeden Sonntag bieten wir von 10.00 bis 14.00 Uhr für 10,50 € (Kinder unter 5 Jahre frei, 5 bis 10 Jahre 5,50 €) unser reichhaltiges **Brunch** an. Das Buffet reicht von einer Auswahl verschiedener Süßspeisen, über eine vielfältige Auswahl an Wurst- und Käsesorten, bis hin zu warmen mexikanischen Speisen. Hier findet jeder etwas. Gerne reservieren wir Ihnen einen Platz in unserem Restaurant.

Jede Woche bieten wir von 12.00 bis 16.00 Uhr einen neuen **Mittagstisch** an. Sie können aus einer Suppe für und drei Hauptgerichten wählen. Nachmittags können Sie zu einer Tasse **Kaffee** auch ein Stück **Kuchen** genießen. Fragen Sie einfach unser Personal oder schauen Sie in unsere Kuchentheke.

In unserer **Cocktail- Happy Hour** schmecken alle Cocktails für nur 5,50 € (ausgenommen die Highballs & Longdrinks) gleich ein wenig besser. ☺ Die Happy Hour- Zeiten sind täglich von **17.00 bis 19.00 Uhr** und von **22.00 Uhr bis 0.00 Uhr**...

Zusätzlich können Sie jede Woche aus drei verschiedenen Angebotscocktails wählen.

Die neusten **Tageszeitungen**, sowie eine Auswahl an verschiedenen Monatszeitschriften, liegen selbstverständlich jederzeit für Sie bereit.

Auch für unsere Kleinen ist gesorgt, fragen Sie unser Personal nach „**Malsachen**“. Eine kleine Auswahl an Kindergerichten finden Sie in der Karte. Wir hoffen, Ihnen einen kleinen Einblick in unser Restaurant gegeben zu haben.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.

Ihr Santa Café Team

Breakfast

täglich frühstücken im Santa Café Montag bis Samstag von 10.00 bis 12.00 Uhr
Sonntags großes kaltes & warmes Brunch- Buffet von 10.00 bis 14.00 Uhr

Sonntagsbrunch (pro Person)

City Breakfast

eine Auswahl von Wurst⁴ und Käse²¹, Frühstücksei¹⁷,
Konfitüre⁴ oder Nutella, zwei Brötchen¹⁵ und Butter²¹

Big Continental Breakfast (für 2 Personen)

eine Auswahl von Wurst⁴ und Käse²¹, hausgemachter Kräuterquark²¹, Frühstücksei¹⁷,
Konfitüre⁴ und Nutella, gemischter Brotkorb¹⁵ und Butter²¹

Cheese Breakfast

Verschiedene Sorten Käse²¹, Konfitüre⁴, zwei Brötchen¹⁵ und Butter²¹

Fisher's Breakfast¹⁸

ein Brötchen¹⁵ mit Butter²¹, Lachs⁵ und Meerrettich^{5,4},
dazu eine Salatbeilage²¹

Sportsmen's Breakfast¹⁹

eine Schale Sahnequark²¹ mit frischen Früchten,
verschiedenen Nüssen²² und Ahornsirup⁴

Frühstücks-Burrito

eine große Weizentortilla¹⁵, gefüllt mit Rührei¹⁷ und Salsa mexicana²³

Huevos Rancheros

ein Spiegelei¹⁷ auf einer Weizentortilla¹⁵ mit Salsa mexicana²³,
dazu Bohnenpüree²¹

Additional

Alles was Sie sich zum Frühstück noch wünschen, dazu ein Brötchen¹⁵ und Butter²¹

Drei Rühreier¹⁷ mit Schnittlauch

Drei Rühreier¹⁷ mit knusprigem Speck

Drei Rühreier¹⁷ mit Cheddarkäse²¹

Zwei Spiegeleier¹⁷ natur

Zwei Spiegeleier¹⁷ mit knusprigem Speck

Pan Cake¹⁵ mit Ahornsirup⁴

Cornflakes¹⁵ mit Milch^{21,22}

Cornflakes¹⁵ mit Milch^{21,22} und Früchten

Müsli^{15,19,22} mit Milch²¹ oder Joghurt²¹

Müsli^{15,19,22} mit Milch²¹ oder Joghurt²¹ und frischen Früchten

Soups

Unsere Suppen werden mit zwei Weizentortillas¹⁵ serviert.

Sopa de Tortilla

Tomatensuppe^{21,23} mit Hähnchenfleisch, Fetakäse²¹, Avocadocrème^{23,4} und knusprigen Tortillastreifen¹⁵

Sopa de Verdura

Gemüsesuppe²³

Crema de Elote

Maiscremesuppe^{21,23}

Hot Pots

Unsere Hot Pots werden mit zwei Weizentortillas¹⁵ serviert

Chili con Carne (pikant)

mexikanischer Bohneneintopf^{21,23} mit Rinderhackfleisch¹²

klein

Chili con Carne y Queso (pikant)

mexikanischer Bohneneintopf^{21,23} mit Rinderhackfleisch¹² und Käse^{1,21} überbacken

klein

Salads

Unsere Salate werden mit einem Mayonnaise-Dressing²¹ und zwei Weizentortillas¹⁵ serviert.

Mixed Salad

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Oliven⁸ und Avocadocrème^{4,23}

Ensalada de Nopales

gemischter Salat mit Kaktusstreifen⁵ und Schafskäse²¹

Ensalada Ranchero

gemischter Salat mit Rindfleischstreifen und frischem, gemischtem Obst

Ensalada Cubana

gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen²³ und frittiertem Maniok

Ensalada Santa Café

gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen²¹, Kaktusstreifen⁵, Schafskäse²¹, Artischocken und Palmenherzen

Appetizers

Chips „Très Colores“

Maistortilla- Chips mit drei Dips: Salsa mexicana²³, Avocadocrème^{4,23} und Sauerrahm²¹

Jalapeño Poppers

sechs, panierte Jalapeños^{21,15,17} mit Cheddarkäse²¹ gefüllt, serviert mit Sauerrahm²¹, Avocadocrème^{4,23} und Salatbeilage

Fried Cheese Sticks

sechs, frittierte Mozzarella-Stäbchen^{21,15,17} in Panade, serviert mit Sauerrahm²¹, Avocadocrème^{4,23} und Salatbeilage

Buffalo BBQ Wings

sechs Hähnchenflügel²⁴, serviert mit BBQ-Sauce^{23,24} und Salatbeilage

Corn on the Cob

gegrillter Maiskolben mit zerlassener Butter²¹

Santa Café Sampler (für 2 Personen) ^{15,17,21,23,24}

verschiedene Vorspeisen (von allen etwas), dazu eine Salatbeilage, serviert mit drei Dips: Salsa mexicana²³, Avocadocrème^{4,23} und Sauerrahm²¹

Nachos con Queso

Maistortilla- Chips mit Käse^{1,21} überbacken, serviert mit Sauerrahm²¹ und Jalapeños

Nachos con Pollo

Hähnchenfleisch auf Maistortilla- Chips mit Käse^{1,21} überbacken, serviert mit Sauerrahm²¹ und Jalapeños

Nachos con Carne

Rinderhackfleisch¹² auf Maistortilla- Chips mit Käse^{1,21} überbacken, serviert mit Sauerrahm²¹ und Jalapeños

Nachos Santa Café ^{1,12,21,23,4} (für 2 Personen)

Rinderhackfleisch, Hähnchenfleisch und Bohnenpüree auf Maistortilla- Chips mit Käse überbacken, serviert mit Salsa mexicana, Avocadocrème, Sauerrahm und Jalapeños

Potatoes

Baked Potato

Folienkartoffel mit Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Hot Potato

Folienkartoffel, gefüllt mit Rinderhackfleisch¹², mit Käse^{1,21} überbacken, dazu Sauerrahm²¹, Jalapeños und Salatbeilage

Chicken Stuffed Potato

Folienkartoffel, gefüllt mit Hähnchenfleisch¹², mit Käse^{1,21} überbacken, dazu Sauerrahm²¹, Jalapeños und Salatbeilage

Crusted Chick'n Beef Wedges

Kartoffelschiffchen mit Rinderhackfleisch¹², Hähnchenfleisch¹² und Käse^{1,21} überbacken, dazu Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Tacos, Echiladas & Co.

Tacos de Santa Café

zwei knusprige, halbmondförmige Maismehltortillas, gefüllt mit Rinderhackfleisch¹² und Hähnchenfleisch¹² und Käse^{1,21} überbacken, serviert mit Reis, Bohnenpüree²¹, Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Tacos Mexicanos de Carne y Chorizo

gebratene Rumpsteakstreifen und Chorizo¹² mit Zwiebeln, exotischer Sauce²³ und Käse^{1,21} überbacken, in der Pfanne mit drei Weizentortillas¹⁵, Salsa mexicana, Avocadocrème^{4,23} und Sauerrahm²¹ serviert

Enchiladas Mixtas

(Füllungen können nach Wahl zusammengestellt werden)
drei kleine Maismehltortillas, gefüllt mit Rinderhackfleisch¹², Hähnchenfleisch¹² und Gemüse, mit Käse^{1,21} überbacken, dazu Reis, Bohnenpüree²¹, Avocadocrème^{4,23}, Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Burritos de Verduras

eine große Weizentortilla¹⁵, gefüllt mit Gemüse²³, Champignons, mit Käse^{1,21} überbacken, dazu Reis, Bohnenpüree²¹, Avocadocrème^{4,23}, Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Burritos de Pollo

eine große Weizentortilla¹⁵, gefüllt mit Hähnchenfleisch¹², mit Käse^{1,21} überbacken, dazu Reis, Bohnenpüree²¹, Avocadocrème^{4,23}, Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Burritos California

eine große Weizentortilla¹⁵, gefüllt mit geschnetztem Rindfleisch, mit Käse^{1,21} überbacken, garniert mit Tomatenstücken, Zwiebelwürfeln und feurigen Jalapeños, dazu Reis, Bohnenpüree, Avocadocrème^{4,23}, Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Quesadillas Vegetariana

zwei, gebratene, zum Halbkreis gefaltete, kleine Weizentortillas¹⁵, gefüllt mit Gemüse und Käse^{1,21}, serviert mit Salsa mexicana²³, Avocadocrème^{4,23}, Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Quesadillas de Pollo

zwei, gebratene, zum Halbkreis gefaltete, kleine Weizentortillas¹⁵, gefüllt mit Hähnchenfleisch¹² und Käse^{1,21}, serviert mit Salsa mexicana²³, Avocadocrème^{4,23}, Sauerrahm²¹ und Salatbeilage



Burger

Alle Burger bestehen aus 100% Rindfleisch, haben ein Gewicht von 180 g und werden mit Eisbergsalat, Snacksauce⁴, Tomaten, Gewürzgurke und Zwiebeln zubereitet, dazu servieren wir **Pommes Frites oder Potato Wedges** und Cole Slaw²¹

Gemüseburger

panierter Gemüsebratling

All American Burger

Hamburger

Cheeseburger

Hamburger mit Käse

Baconburger

Hamburger mit knusprigem Speck, Käse und BBQ-Sauce

Texas Chili Burger

Hamburger mit Chili con Carne

Chicken Burger

Hähnchenbrustfilet vom Grill

Santa Café Burger (360 g)

„pain is weakness leaving the body“

Doppel-Burger mit knusprigem Speck, Käse und Jalapeños

Alle Burger enthalten 12,15,21,23,4,24

Sandwiches¹⁵

California Sub

Tomaten, Mozzarella-Käse²¹, Mayonnaise^{4,21}, Eisbergsalat und Basilikum, dazu Salatbeilage

Grilled Chicken Sandwich

gegrillte Hähnchenbrust²³, knuspriger Speck, Cheddar-Käse^{1,21}, Tomaten, Mayonnaise^{4,21} und Eisbergsalat, dazu Salatbeilage

BLT (Bacon - Lettuce - Tomato)

mit Eisbergsalat, Tomaten, Mayonnaise^{4,21} und knusprigem Speck, dazu Salatbeilage

Ham & Cheese

mit Schinken, Cheddar-Käse^{1,21}, Tomaten Mayonnaise^{4,21} und Eisbergsalat, dazu Salatbeilage

Club Sandwich

Triple-Decker mit gegrillter Hähnchenbrust, Käse^{1,21}, knusprigem Speck, Ei¹⁷, Tomate, Mayonnaise^{4,21} und Eisbergsalat, dazu Salatbeilage

Specials / Santa Café Classics

Pollo con Piña²¹

Hähnchenbruststreifen mit Ananas und Gemüse²³ gebraten,
an einer exotischen Sauce²⁵, dazu Reis und Salatbeilage

Pavo al Naranja y Piña

Putenbruststreifen mit einer Spezialsauce²¹ aus frischen Orangen,
Ananas und Mandeln²², dazu frittierter Maniok und Salatbeilage

Cerdo Almendrado

gegrillte Schweinefleischstreifen in Erdnuss-Sauce^{21,19}
dazu frittierter Maniok und Salatbeilage

Chile con Poblano

gegrillte Hähnchenbruststreifen in Chili-Poblano-Mais-Sahnesauce²¹,
dazu frittierter Maniok und Salatbeilage

Pollo con Cacahuete

gegrillte Hähnchenbrustfilets in einer speziell würzigen Sauce^{1,19,21}
aus Erdnuss¹⁹ und Schokolade^{21,22} dazu Reis und Salatbeilage

Chuletas de Cordero

gegrillte Lammkoteletts²³ mit grünen Bohnen²³,
dazu frittierte Kartoffeln und Salatbeilage

Steak Santa Cruz

Rumpsteak vom Grill mit scharfer mexikanischer Sauce²³,
dazu frittierte Kartoffeln und Salatbeilage

Cheese Steak

Rumpsteak vom Grill mit Mozzarellakäse²¹ und Tomate überbacken,
dazu Kartoffelrösti und Salatbeilage

Steak Amazonas

Rumpsteak vom Grill mit Palmenherzen-Chipotle-Sauce²¹,
dazu frittierter Maniok, Avocadocrème^{4,23}, Reis und Salatbeilage

Steak New Mexico

Rumpsteak vom Grill mit Zwiebeln, Chorizo¹² und Salsa mexicana²³,
dazu Bohnenpüree²¹ und Avocadocrème^{4,23}

American Spare Ribs

gegrillte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce²³,
dazu Pommes frites und Salatbeilage

Mixed Barbecue Platter (für zwei Personen)

verschiedene Fleischsorten vom Grill mit grünen Bohnen,
dazu Kartoffelecken, Salsa mexicana²³, Avocadocrème^{4,23}, Sauerrahm²¹ und Salatbeilage

Fajitas²³

Alle Fajitavariationen^{11,23} werden in einer Gusseisenpfanne serviert, dazu reichen wir Salsa mexicana²³, Avocadocrème^{4,23}, Sauerrahm²¹ und drei Tortillas¹⁵. Die Tortillas werden mit den Zutaten belegt, gerollt und mit der Hand gegessen.

Fajitas de Verduras

mit zarten Gemüsestreifen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Fajitas de Pollo

mit zarten Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Fajitas de Carne

mit würzigen Rumpsteakstreifen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Fajitas de Cerdo

mit gegrillten Schweinefleischstreifen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Fajitas de Camarones

mit gegrillten Garnelen^{16,18}, würzigen Rumpsteakstreifen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Fajitas Combinadas

mit gegrillten Rumpsteak- und Hähnchenbruststreifen und Shrimps^{16,18} in Spezialsauce²³,

Alambres

Alambre de Pollo

mexikanisches Pfannengericht mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Paprika und Jalapeño-Käsesauce^{1,21}, serviert mit drei Tortillas¹⁵

Alambre de Cerdo

mexikanisches Pfannengericht mit gegrillten Schweinefleischstreifen, Zwiebeln, Paprika und Jalapeño-Käsesauce^{1,21}, serviert mit drei Tortillas¹⁵

Seafood & Fish¹⁸

Salmon al Tequila

gegrilltes Lachssteak in Tequila-Koriander-Sauce²¹, dazu gebratene Kartoffelwürfel und Salatbeilage

Gambas al Ajillo¹⁶

fünf Großgarnelen^{23,27} vom Grill in Knoblauchsahnesauce²¹, dazu kleiner Salat und Korianderreis²³

Tiburon al Limón

Haifischsteak vom Grill in Limetten-Koriander-Sauce^{21,23}, dazu mexikanischer Reis und Salatbeilage

Mixed Fish and Seafood Platter (für 2 Personen)^{21,23,16,18}

verschiedene Fischarten und Meeresfrüchte vom Grill, dazu Limetten-Koriander-Sauce^{21,23}, Salzkartoffeln und Salatbeilage

Kids Menu

Chicken Nuggets

mit Pommes frites oder Potato Wedges

Chicken Breast

kleine Hähnchenbrust vom Grill mit Reis, Pommes frites oder Potato Wedges

Nachos con Queso poquito

kleine Portion Nachos mit Käse²¹, serviert mit Sauerrahm²¹

Kinder bis 11 Jahre

Sweets

Burrito Dulce

Weizentortilla¹⁵, gefüllt mit Apfel und Mango, serviert mit Sahne²¹ und warmer Vanillesauce²¹

Wildberry Pan Cakes

Eierkuchen¹⁵ mit Waldbeeren und Sahne²¹

American Cake

Brownie^{19,22} mit einer Kugel Vanilleeis²¹, serviert mit Sahne²¹ und Vanillesauce²¹

Additional

Sour Cream

hausgemachter Sauerrahm²¹

Guacamole

Avocadocrème^{4,23}

Salsa mexicana

hausgemachte scharfe Sauce

Cheddar-Käse-Sauce²¹

Pico de Gallo

Salsa mit Tomaten und Zwiebeln

BBQ-Sauce^{23,24,1}

würzige Steaksauce²³ mit Rauchgeschmack

Frijoles

hausgemachtes Bohnenpüree²¹

Jalapeños

scharfe Chilischoten

Arroz

Reis

Tortillas (drei Stück)

mexikanisches Brot¹⁵

Potato Wedges

würzige Kartoffelspalten

Folienkartoffel (einzeln)

Pommes Frites

Maniok

Wurzel*

Cole Slaw

hausgemachter Krautsalat ²¹

Maniok ist die Wurzel des Cassavestrauches, der Geschmack ist leicht sämig ähnlich wie Kartoffel. In der Zubereitung wie Pommes Frites

Coffee, Tea & more

Alle Café können mit verschiedenen Aromen bestellt werden:
Mandel, Vanille, Haselnuss, Karamel

Tasse Kaffee

Kännchen Kaffee

Kaffee koffeinfrei Tasse

Cappuccino Tasse

Espresso Tasse

Café Mexicana Tasse

mit Tequila

Milchkaffee Tasse

mit Aroma

Latte Macchiato Glas

mit Aroma

Kakao Tasse

mit Sahne

Heißer Grog Glas

mit 2 cl Myer's Rum¹

Chai-Latte Macchiato

Mischung aus Schwarztee und aromatischen Gewürzen Glas

Tee

Tasse/Glas

Kännchen

Earl Grey, Assam,

Darjeeling, Grüner Tee,⁴

Jasmin-, Pfefferminz-,

Kamillen- oder Früchtetee

Shakes 0,4l

Mango-Milchshake

Erdbeer-Milchshake

Bananen-Milchshake

Milchshake mit Ahornsirup

Juices 0,2l 0,4l

Orangensaft

Apfelsaft

Ananassaft

Mangonektar

Bananennektar

Kirschnektar

Grapefruitsaft

Maracujanektar

Pfirsichnektar

Tomatensaft

Cranberrysaft

Guavennektar

Ananas-Kokosdrink

Fruchtsaftschorle

(Saft nach Wahl)

wir arbeiten mit Säften der Firma Bauer

Softdrinks 0,2l 0,4l

Coca Cola ^{1,2}

Coca Cola light ^{1,2,6}

Sprite ³

Fanta ^{1,3,4}

Spezi ^{1,2,3,4}

Eistee mit Zitrone

Fassbrause

Schweppes:

Ginger Ale ^{1,3}

Tonic Water ^{3,5}

Bitter Lemon ^{3,4,5}

Red Bull ^{1,2,3,7, Inosit} 0,25l

Mineralwater

Gerolsteiner Fl. 0,25l Fl. 0,75l

Sprudel Gourmet

Naturell Gourmet

Beer on Tap 0,3l 0,5l

Veltins Pilsener

Gespritztes

nach Wahl mit Sprite,

Fanta, Cola oder Fassbrause

Köstritzer Schwarzbier

Erdinger:

Hefeweizen hell

Bottled Bee

Corona 0,33l

Desperados 0,33l

mit Tequila aromatisiert

Miller's Genuine Draft 0,33l

Erdinger:

Kristallweizen 0,50l

Hefeweizen dunkel 0,50l

alkoholfreies Bier

Hefeweizen (Erdinger) 0,50l

Jever Fun 0,33l

Kraftmalz Malzbier 0,33l

Sparkling Wine

Prosecco:

0,10l

auf Eis 0,20l

mit Aperol 0,20l

0,75l

Champagne

Moët & Chandon

Brut imperial 0,75l

White Wine

Riesling QbA

Schloss Schönborn, Rheingau

fruchtiges Bukett, Nuancen von Pfirsich und Aprikosen

Pinot Grigio IGT

Ca'Lunghetta, Venetien

blumig würzige Nase mit feinfruchtigem Geschmack

Chardonnay / Sauvignon Blanc

Concha y Toro, Chile

angenehm fruchtig und frisch

Rosé Wine

Rosé

Concha y Toro, Chile

sehr fruchtiges Bukett, frisch und harmonisch

Red Wine

Dornfelder QbA „St. Georgs“

WZG Riesling Pfalz

Trocken, weich und geschmeidig

Merlot ITG

Ca'Lunghetta, Venetien

typisch jugendlich mit fruchtigem Charakter

Las Lenas

Cuyo, Argentinien

harmonisch, weich, angenehmer Tanningehalt, trocken

Rioja „Rasillo Consecha“

Rivero Uleca s.l., Rioja, Spanien

Trocken und samtig

Merlot / Cabernet Sauvignon

Concha y Toro, Chile

sehr fruchtiges Bukett, frisch und harmonisch



Vermouth * 5cl

Noilly Prat dry
Martini bianco
Martini rosso¹

Sherry * 5cl

Don Zoilo:
Sherry dry
Sherry medium

Anisette & Bitter * 2cl

Ricard¹
Pernod
Sambuca
Aperol¹
Ramazotti
Averna
Fernet Branca¹
Jägermeister



Liqueur * 2cl

Bailey's Irish Cream¹
Bénédictine D.O.M.¹
Cointreau
Cherry Peter Heering
Crème de Cassis Cassisée
Disaronno Amaretto¹
Galliano¹
Kahlua¹
Malibu
Marie Brizard Watermelon¹
Peachtree¹
Southern Comfort¹
Tequila Rose Cream Liqueur¹
Likör ⁴³¹

Gin * 2cl

Finburry London Dry Gin
Bombay Sapphire
Tanqueray Dry Gin

Tequila * 2cl

Sierra Silver
Sierra Antiguo
José Cuervo Especial Gold
Olmeca Gold¹
Sauza Silver
Sauza Hornitos
Olmeca Altos silver¹
Olmeca Altos gold

Vodka / Aquavit * 2cl

Smirnoff
Moskovskaya
Malteser Aquavit
Aalborg Jubiläums Aquavit

Grappa & Destil of Fruit * 2cl

Grappa di Prosecco
Pâpidoux Calvados fine
Pascall la vieille Prune
Williams-Birne
Obstwasser

Cognac & Brandy * 2cl

Hennessy Fine de Cognac
Lepanto
Gran Duque d'Alba
Osborne Veterano¹
Pisco Control gran Pisco

Rum & Cachaça * 2cl

Bacardi Carta Blanca
Bacardi Oro¹
Pacto Navio Cuba
Havanna Club 3 Años
Havanna Club Especial
Havanna Club 7 Años
Old Pascas Dark Ron 73%
Myer's Rum¹
Cachaça Canario
Nêga Fulô

Scotch Whisky * 2cl

Ballantines¹

Johnnie Walker¹ Red Label

Johnnie Walker¹ Black Label

Chivas Regal¹ 12 Jahre

Scotch Malt * 2cl

Ardbeg 10 Jahre, Islay

Glendronach¹ 15 Jahre, Speyside

Glenkinchie¹ 10 Jahre, Lowland

Glenmorangie¹ 10 Jahre, Highland

Laphroaig¹ 10 Jahre, Islay

Scapa¹ 12 Jahre, Orkney

Talisker¹ 10 Jahre, Skye

Irish Whiskey * 2cl

John Jameson

Greenore 8 Jahre

Irish Malt

Connemara peated single malt

The Tyrconnell single malt

Kentucky Bourbon * 2cl

Jim Beam¹

Wild Turkey Rare Breed



Tennessee Whiskey * 2cl

Jack Daniel's Old No. 7

Jack Daniel's Single Barrel

Canadian Whiskey * 2cl

Canadian Club 6 Jahre

Cocktails

Gin Drinks

Dry Martini Cocktail

Gin, Vermouth dry

Singapore Sling

Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda

Gin Tai

Gin, Apricot Brandy¹, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, Rohrzuckersirup



Vodka Drinks

Black or White Russian

Wodka, Kahlua¹, (Sahne)

Cosmopolitan

Wodka, Triple sec, Cranberrysaft, Lime Juice

Sex on the Beach

Wodka, Peachtree, Watermelonliqueur, Zitronensaft, Ananassaft, Cranberrysirup

Bloody Mary

Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer

Tequila Drinks

Classic Margarita

weißer Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Frozen Fruit Margarita (Erdbeer oder Mango)

weißer Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Früchte, Fruchtsirup

Marlon Brando's Puebla Flip

brauner Tequila¹, brauner Rum, Crème de Cacao¹, Vanillezucker, Eigelb, Zimt

Tornado

weißer Tequila, Peachtree, Grapefruitsaft, Maracujasaft, Lime Juice

Carabinieri

weißer Tequila, Galliano¹, Orangesaft, Lime Juice, Eigelb

Aleluia

weißer Tequila, Maraschino, Curaçao Blue¹, Zitronensaft, Eiweiß, Bitter Lemon^{3,4,5}

Whiskey Drinks

Mint Julep (Southern Style)

Bourbon, Apricot Brandy¹, Rohrzuckersirup, Minze

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Cointreau, Zitronensaft, Lime Juice

Brandy & Cognac Drinks

Brandy Alexander

Brandy, Crème de Cacao¹, Sahne

White Dream

Cognac, Peachtree, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine¹

Rum & Cachaça Drinks

Caipirinha

Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker

Classic Daiquiri

weißer Rum, Triple sec, Rohrzucker, Zitronensaft,

Frozen Fruit Daiquiri (Erdbeer oder Mango)

weißer Rum, Triple sec, Rohrzucker, Zitronensaft, Früchte, Fruchtsirup

Castro's Cooler

brauner Rum, Calvados, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft

Flying Kangaroo

weißer Rum, Wodka, Galliano¹, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne

Swimming Pool

weißer Rum, Wodka, Curaçao Blue¹, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Piña Colada

weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Mai Tai

brauner Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy¹, Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft

Mojito

weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

Planter's Punch

weißer & brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine¹

Zombie

brauner Rum, Old Pascas 73%, Cherry Liqueur, Orangensaft, Grenadine¹

Fizzes, Sours & Collins'

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda

Pisco Sour

Pisco Control, Eiweiß, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Frisco Sour

Jack Daniel's, Bénédictine¹, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Rum Collins

brauner Rum, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda

Highballs & Longdrinks

Horse's Neck

Bourbon, Angostura, Ginger Ale^{1,3}

El Diablo

Tequila, Crème de Cassis, Ginger Ale^{1,3}

Tequila Sunrise

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine¹

Mexican Mockingbird

Tequila, Crème de Menthe, Lime Juice, Soda, Minze

Southern Highball

Southern Comfort, Ginger Ale^{1,3}, Zitronensaft

Hijacker

Calvados, Angostura, Tonic Water^{3,5}

Cuba Libre

Havanna Club, Cola^{1,2}, Limette

Long Island Ice Tea

Gin, weißer Rum, Wodka, Tequila, Zitronensaft, Cola^{1,2}

Weinbrand Cola^{1,2}

Rum Cola^{1,2}

Gin Tonic^{3,5}

Wodka Orange

Wodka Lemon

Wodka Red Bull^{1,2,3,7, Inosit}

Whiskey Cola^{1,2}

Campari Orange¹

Campari Soda¹

Spanische Milch mit Likör 43

Batida de Coco oder Malibu mit Fruchtsaft nach Wahl



Non Alcoholic Cocktails

Menito

Limette, Rohrzucker, Minze, Tonic Water^{3,5}

Orange Velvet

Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Sahne

Red Coconut

Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup¹, Kokossirup

Apple Mint Sparkler

Apfel, Minze, Zitronensaft, Soda

Barton Pink

Guavensaft, Zitronensaft, Grenadine¹, Ginger Ale^{1,3}

Chill Out

Ananassaft, Zitronensaft, Bananensaft, Ahornsirup

Coconut Kiss

Ananassaft, Kirschsafft, Kokossirup, Grenadine¹, Sahne

Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Virgin Caipirinha

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale^{1,3}

Altos Limonada

Grapefruit Limonade Limette

