



Speise- & Getränkekarte

Herzlich Willkommen!

Kulinarik. Erlebnis. Atmosphäre.

Direkt an der idyllischen Hülsenbecke in Ennepetal lädt euch das YUVA ein – der Ort, an dem hochwertiges Essen, stilvolles Ambiente und echte Gastfreundschaft zusammenkommen. Hier geht es nicht nur ums Essen, sondern um besondere Momente, die in Erinnerung bleiben.

Unsere international inspirierte Küche bringt kreative Vielfalt auf den Teller mit frischen Zutaten und einer modernen Handschrift. Ob Brunch, Lunch oder Dinner: Bei uns erwartet euch Geschmack mit Charakter.

Ob für ein romantisches Dinner, ein entspanntes Treffen mit Freunden oder ein unvergessliches Event – YUVA an der Hülsenbecke ist der Ort für besondere Erlebnisse.



Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller A, D, G, L (für 2-3 Personen)

Mediterrane Vielfalt: Oliven, gegrilltes Gemüse, Artischocken, Weinblätter, Peperoni, Feta-Käse, getrocknete Tomaten & Bulgurklößchen mit würzigem Hackfleisch.

Dazu drei Dips: Joghurt-Tomaten, Thunfisch-Dip & Knoblauch – mit Brot serviert

21,90 €



Gefüllte Weinblätter G

Hausgemacht, serviert mit Naturjoghurt

6,90 €



Garnelenpfanne A, B

Garnelen in Olivenöl, mit saftigen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronenwasser & Weißwein – mit Brot serviert

14,90 €

Chicken Sticks A

Saftige Hähncheninnenfilets mit einer Kartoffelpanade umhüllt mit Sweet-Chili-Soße

6,90 €



Rinder-Carpaccio A, G

Dünne geschnittenes Rindfleisch aus der Hüfte mit Rucola, italienischem Hartkäse, Balsamicocreme & Olivenöl – mit Brot serviert

13,90 €

Bulgurklößchen mit Hackfleisch A, C, G

Handgemacht, mit würziger Hackfleischfüllung, serviert mit Naturjoghurt

6,90 €



Überbackener Feta-Käse A, G

Feta-Käse im Ofen gegart mit Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebel, eingelegte Peperoni, Oliven & Olivenöl – mit Brot serviert

8,90 €



Grillgemüse A, G

Zucchini, Aubergine, rote Paprika & Champignons mit hausgemachtem Tsatsiki – mit Brot serviert

9,90 €



Suppen

Alles Suppen servieren wir mit frischem Brot

Rote Linsensuppe A

Würzig und cremig mit roten Linsen, Karotten,
frischen Tomaten & Paprika

7,90 €



Zwiebelsuppe A, L

Aus frischen Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl,
verfeinert mit Oregano & einem Spritz Weißwein

7,90 €



Tomaten-Creme-Suppe A, G

Aus frischen Tomaten, cremig verfeinert
& mit einem Stück Feta-Käse serviert

7,90 €



Salate

Alles Salate servieren wir mit frischem Brot und einem Dressing nach Wahl:

Kräuter | Joghurt | Balsamicocreme | Essig-Öl-Vinaigrette | Granatapfel
G G

Kleiner Beilagensalat A

Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, rote Paprika,
rote Zwiebel und Rettich

5,90 €



Gemischter Salat A, G

Blattsalat, Tomate, Gurke,
rote Paprika, rote Zwiebel, Rucola, Feta-Käse
und entsteinen grünen Oliven

8,90 €



Thunfisch-Salat A, D

Blattsalat, Tomate, Gurke,
rote Paprika, rote Zwiebel, Rucola, Kapern
und Thunfisch

12,50 €

14,90 €



Feta-Salat A, G

Bunter Mix aus Blattsalaten, Kirschtomate,
Gurken, Paprika & Zwiebeln mit cremigem
Feta-Käse, Oliven & Rucola

12,90 €



Hähnchen-Salat A

Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, rote Paprika,
rote Zwiebel, Rucola, paniertes Hähnchen aus
regionaler Metzgerei und italienischer Hartkäse

14,90 €



Granatapfel-Walnuss-Salat A, G

Edler Salat nach Art des Hauses: Blattsalat mit
Rucola, Feta-Käse, Kirschtomate, Gurke, Apfel
& roter Zwiebel. Getoppt mit Walnüssen &
Granatapfelkernen, verfeinert mit einem Hauch
Balsamicocreme & italienischem Hartkäse

15,90 €



Garnelen-Salat A, B

Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, rote Paprika,
rote Zwiebel, Rucola, gebratenen Garnelen

14,90 €

Carpaccio-Salat A, H

Blattsalat, Rucola, rote Zwiebel, Walnusskerne,
Granatapfelkerne, Orangenstücke, italienischer
Hartkäse und fein geschnittenes Carpaccio

15,90 €

Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Pommes, Twister-Pommes, Kartoffelecken oder Rosmarinkartoffeln und einer Auswahl aus Rahmsoße, Pfeffersoße, Hollandaise oder Jägersoße serviert.

Lammkarree G

(4 Koteletts)

Zartes Lammfleisch aus regionaler Metzgerei auf heißem Lavastein serviert, mit Kräuterbutter & Beilage nach Wahl

44,90 €

Argentinisches Angus-Steak G

(250g)

Zartes Rindfleisch, auf Lavastein serviert, mit Kräuterbutter & Beilage nach Wahl

34,90 €

Surf & Turf G, H

Saftiges argentinisches Angus-Steak (250 g) mit frisch gebrillten Garnelen, auf heißem Lavastein serviert. Dazu Kräuterbutter & Beilage nach Wahl

44,90 €

Schnitzel

Alle Gerichte werden mit Pommes, Twister-Pommes, Kartoffelecken oder Rosmarinkartoffeln serviert.

Wiener Schnitzel A

(Kalb)

Dünn geklopftes Kalbfleisch, goldbraun paniert – klassisch & edel

24,90 €

Hähnchenschnitzel A

Saftiges, kross paniertes Hähnchenbrustfilet

19,90 €

Wir empfehlen zu den Gerichten eine Auswahl unserer Soßen:

Jägersoße: Würzige Pilzrahmsoße mit frischen Champignons

Pfeffersoße: Kräftige Rahmsoße mit frisch zerstoßenem Pfeffer, aromatisch und pikant

Rahmsoße: Samtig-cremig, klassisch französisch

Soße Hollandaise: Cremige Soße, feinabgeschmeckt

je 3,50€

Pinsa

italienische Spezialität: Knuspriger, luftiger Teig nach römischer Rezeptur.

Classica A, G

Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Basilikum & Olivenöl

9,90 €



Gegrilltes Gemüse A, G

Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Aubergine & roten Zwiebeln

13,90 €



Thunfisch & Kapern A, G, D

Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Thunfisch, Kapern, roten Zwiebeln & Knoblauchöl

14,90 €

Garnelen A, G, B

Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Garnelen, Paprika, Basilikum & Knoblauchöl

15,90 €

Hähnchenbrustfilet A, G

Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln, Kirschtomaten & Knoblauch

14,90 €



Carpaccio A, G, H

Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, hauchdünne geschnittenem Rindfleisch, italienischem Hartkäse, verfeinert mit Zitronensaft, Balsamicocreme & Walnüsse

16,90 €

Feta-Käse & Spinat A, G

Mit Tomatensauce, Fior di Latte, frischer Spinat, Feta-Käse, roten Zwiebeln & mit Knoblauchöl

14,90 €



Linguine aus dem italienischen Hartkäse-Laib A, G

Frisch zubereitete Linguine, im ausgehöhlten italienischen Hartkäse-Laib vollendet. Serviert mit cremiger Sahnesoße und aromatischem Rucola.

15,50 €



Extras zur Wahl:

Champignons	+1,90€
Getrocknete Tomaten	+1,90€
Spinat	+1,90€
Shrimps B	+4,90€
Hähnchenbrust	+4,90€
Saisonale Sommertrüffel	+8,50€

Burger

Alle Burger (ca. 180 Gramm) werden mit Beilage nach Wahl serviert.
Das Rinderhackfleisch beziehen wir aus einer regionaler Metzgerei.

Classic-Hamburger A

Saftiges Beef-Patty, Salatblatt, Zwiebeln, Röstzwiebel, saure Gurken, Burgersoße

16,50 €



Cheeseburger A, G

Saftiges Beef-Patty, geschmolzener Käse, Salatblatt, Zwiebeln, Röstzwiebel, saure Gurken, Burgersoße

17,50 €



Gourmet-Burger A, G, L

Saftiges Beef-Patty, Rucola, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Tomaten, italienischer Hartkäse, Grillgemüse-Soße

22,50 €



Chili-Cheese Lava A, G

Saftiges Beef-Patty, würzige Käsesoße, Jalapeños
Serviert im cremigen Käsebad

18,90 €



Chickenburger A, G

saftig-zartes Hähnchenbrustfilet mit scharfer Cornflakes-Panade, geschmolzener Käse, Salatblatt, Tomaten, verfeinert mit süß-pikanter Sweet-Chili-Soße

17,50 €



Teuflischer Burner-Burger A, G

Im schwarzen Sesam-Bun serviert: saftiges Beef-Patty, geschmolzener Käse, Salat, Tomaten, Jalapeños & Röstzwiebeln.
Abgerundet mit pikanter Haussosse & gekrönt von feurigen Chili-Pepperschoten

22,50 €



Vegan-Burger A, G

Im veganen Sesam-Bun serviert: Patty aus Erbsenprotein und Austernseitlingen, Blattsalat, Tomate, Gurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Rucola, Grillgemüse-Soße

17,50 €



Extras

Käse G	+1,20€
Spiegelei C	+1,95€
Jalapeños	+1,95€
Extra Patty	+4,95€
Süßkartoffel-Pommes A	+1,00€

Beilagen

Pommes	A	4,90€
Twister-Pommes	A	4,90€
Kartoffelecken	A	4,90€
Rosmarinkartoffeln	A	4,90€
Süßkartoffelpommes	A	5,90€

Soßen

Mayonnaise	C, J	1,00€
Ketchup		1,00€
BBQ	L, J	1,00€
Sweet-Chili-Soße		1,00€
Vegane Mayonnaise		1,30€
Chili-Cheese	G	1,30€
Knoblauch-Dip	G	2,30€
Kräuterjoghurt	G	2,30€

Desserts

Kuchen nach Tagesangebot **5,50€**

Kaffee*⁹ + Kuchen-Deal **7,50€**

San Sebastian Cheesecake_G **8,90€**

mit Schokoladensoße

Tiramisu_{G, 9} **7,90€**

Soufflé / Lavakuchen mit Eis_{C, A, G, H, F} **8,90€**

*Latte Macchiato, Café au Lait,
Cappuccino, Kaffee, Tee
oder heiße Schokolade

Eisbecher, je Kugel_G **1,50€**

Sahne_G **0,80€**

Unsere Eissorten:_G

- Schoko
- Erdbeere (vegan)
- Haselnuss
- Zitrone
- Madagaskar Vanille
- Regenbogen
- Cheesecake-Strawberry

Belgische Waffeln

Pur_{C, G, A} **3,95€**

Mit Puderzucker & Sahne_{C, G, A} **4,95€**

Mit Zimt, Zucker & Sahne_{C, G, A} **4,95€**

Mit heißen Kirschen, Puderzucker & Sahne_{C, G, A} **6,95€**

+Vanille Soße **+1,95€**

+Kugel Eis **+1,50€**

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	3,95€
Espresso Macchiato G	2,95€
Café Crème	3,20€
Cappuccino G	3,70€
Latte Macchiato G	4,20€
Café au Lait G	3,50€
Türkischer Mokka	4,30€
Mokka serviert mit einem Glas Wasser & Turkish Delight	
+Hafermilch	+0,80€

Tee

Frischer Minztee mit Honig	3,90€
Frischer Ingwertee mit Zitrone	3,90€
Heiße Zitrone	3,55€
Türkischer schwarzer Tee	2,70€
Serviert mit Turkish Delight	
Ausgewählte Teesorten im Beutel	3,90€
Darjeeling, Grüner Tee, Kamille, Fenchel Anis Bio, Early Grey, Apfel Birne, Waldbeere	

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade G	3,20€
+Sahne	+0,80€
+Hafermilch	+0,80€
+Espresso	+1,50€

Eisgetränke

Milkshake mit Sahne G	<i>350ml</i>	6,90€
Mit den Eissorten der Karte		

Eiscafé mit Sahne G, 9	<i>350ml</i>	6,90€
------------------------	--------------	--------------

Erfrischungsgetränke

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,2l 1,9,11	2,80€
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,4l 1,9,11	3,90€
Fuze Tea (versch. Sorten)	0,3l 9	3,40€
Schweppes (Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon)	0,2l 10	3,20€
Orangina (Limonade / Rouge)	0,25l 1	3,80€
RedBull	0,25l 9	3,80€

Wasser

Gerolsteiner (still / medium)	0,25l	2,80€
Gerolsteiner (still / medium)	0,75l	7,20€
Tafelwasser (still / medium / sprudel)	0,25l	2,20€
Tafelwasser (still / medium / sprudel)	0,5l	3,80€
Tafelwasser (still / medium / sprudel)	1,0l	6,20€

Säfte & Schorlen

Granini Fruchtsäfte und Nektare:
Ananas, Apfel, Maracuja,
Banane, Rhabarber, Cranberry,
Johannisbeere

0,2l 2,80€
0,4l 4,80€

Orangensaft

0,2l 3,20€
0,4l 5,20€

Homemade Lemonade 0,2l 5,90€
Homemade Eistee 0,2l 5,90€

Alkoholische Getränke

Biere vom Fass

Bitburger Pils A 0,3l 3,50€

Bitburger Pils A 0,5l 5,50€

Köstritzer Schwarzbier A 0,3l 3,50€

Köstritzer Schwarzbier A 0,5l 5,50€

Auch als Radler (Sprite), Alster (Fanta)
oder Diesel (Cola) erhältlich 1,9

Biere aus der Flasche

Bitburger 0,0% A 0,33l 3,50€
alkoholfrei

Weizen Grapefruit A, 3,1 0,33l 3,50€

Benediktiner Weizenbier A 0,5l 5,50€

Benediktiner Weizenbier 0,5l 5,50€
alkoholfrei

Benediktiner Weizenbier A 0,5l 5,90€
mit Bananenektar

Karamalz A, 1 0,33l 3,50€

Alkoholische Getränke

Spirituosen auch als Longdrink erhältlich

Rum

Bacardi Carta Blanca	3,50€
Havana Club 7 Años	4,50€
Diplomático Reserva Exclusiva	6,90€

Wodka

Absolut	3,20€
Ciroc	4,50€
Grey Goose	6,50€

Gin

Bombay Sapphire	4,50€
Beefeater London Dry	5,50€

Whiskey

Jim Beam (Bourbon)	3,20€
Jack Daniel's (Tennessee)	3,90€
Chivas Regal 12 (Blended Scotch)	4,40€
Glenfiddich 15 (Single Malt Scotch)	6,50€

Sambuca	3,50€
Summer Time (Wodka + Rhabarber)	3,50€
Tequila	3,50€
Jägermeister	3,50€
Scheibel Obstler / Williams-Birne / Haselnussbrand (jeweils)	4,00€
Ramazzotti (2cl)	3,50€
Ramazzotti (4cl)	5,50€
Korn	3,50€

Liköre von Marzadro Crema Alpina: H, G Haselnuss, Melone, Pistazie, Milchblume, Zitrone	3,80€
Baileys (4 cl) G	5,50€

Hinweis

Fleisch aus regionaler Herkunft

Wir legen größten Wert auf Qualität und beziehen unser Fleisch möglichst von einem regionalen, halal-zertifizierten Metzger mit eigener Schlachtung.



vegan



vegetarisch



halal

Allergene & Zusatzstoffe - Legend

- A Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel



Cafè & Restaurant



YUVA

an der Hülsenbecke

Rosé

Dianthà Rosato

Rebsorte: 80% Nero d'Avola, 20% Malvasia

Geschmack: Halbtrocken

Weinlage: Italien, Sizilien

Fruchtig-cremiger Rosé mit Noten von Erdbeeren und Kirschen, feiner Würze und mediterranem Flair - angenehm halbtrocken und trinkanimierend.

0,2l 7,00€ | 0,75l Flasche 25,00€



Sekt & Champagner

Moet et Chandon Brut Imperial Champagner

0,75l Flasche 84,90€

Sekt

0,1l 5,90€



Weiß

Grauburgunder

Rebsorte: Grauer Burgunder
Geschmack: Trocken
Weinlage: Württemberg

Fruchtig und animierend mit Noten von gelbem Obst und feiner Säure – der ideale Wein für gesellige Runden und genussvolle Momente allein.

0,2l 6,00€ | 0,75l Flasche 23,00€

Riesling Spätlese

Rebsorte: Riesling
Geschmack: fruchtig, süß
Deutscher Prädikatswein

Dieser fruchtig elegante Riesling überzeugt in der Nase mit einem tollen Duft von Birnen und Äpfeln. Am Gaumen entfaltet er sein ganzes Aroma mit erstklassigen Nuancen von Aprikosen und Birnen.

0,2l 6,00€ | 0,75l Flasche 23,00€

Ca dei Frati Lugana

Rebsorte: Lugana
Geschmack: Trocken
Weinlage: Italien, Lombardei – Gardasee

In der Nase reife Früchte, Pfirsich, gelber Apfel und Rosen mit frischen, balsamischen Noten.
Am Gaumen strukturiert, mit lebendiger Säure, würzig und klar, getragen von feinen Aromen.

0,2l 9,70€ | 0,75l Flasche 35,00€

Rot

Primitivo di Manduria

Rebsorte: Primitivo
Geschmack: Trocken
Weinlage: Italien/APulien/Manduria DO

Am Gaumen zart, gut ausbalanciert und harmonisch.
Bouquet aus reifen Früchten und würzige Noten

0,2l 8,00€ | 0,75l Flasche 27,00€

Spätburgunder

Rebsorte: Spätburgunder (Pinot Noir)
Geschmack: Halbtrocken
Weinlage: Pfalz

Der 2022er Spätburgunder „Feinherb“ bietet Freude im Glas für jeden Rotweintrinker, der es fruchtiger mag. Sein ausgeglichenes Verhältnis zwischen intensivem Geschmack von roten Früchten in der Verbindung mit der Fruchtigkeit in der Spitze machen diesen Rotwein zu einem tollen Geleit zu Fleisch und Käse.

0,2l 8,00€ | 0,75l Flasche 27,00€





Cafè & Restaurant



YUVA

an der Hülsenbecke

Cocktails, Homemades & Aperitifs

Cocktails

6,90€

1. **Bahama Fusion** 2,3
Orangen, Zitronen, Grenadinesirup, Rum Weiss
2. **Batida de Maracuja** 2,3
Maracuja, Zitronen, Kokossirup, Zuckersirup, Cachaca, Rum Weiss
3. **Bahia** 2,3
Ananas, Kokossirup, Havana, Rum Weiss, Pfirsichlikör
4. **Bandito** 2,3
Maracuja, Orangen, Erdbeersirup, Gin, Pfirsichlikör

5. **Brasil Tropical** 2,3
Orangen, Zitronen, Erdbeersirup, Kokossirup, Cachaca
6. **Caipirinha** 3
Lime Juice, Cachaca, Crushed Ice
7. **Caipirinha Cranberry** 2,3
Cranberry, Lime Juice, Cachaca, Crushed Ice
8. **Caipirinha Passion** 2,3
Lime Juice, Maracuja, Cachaca, Crushed Ice
9. **Caipirinha Strawberry** 2,3
Lime Juice, Erdbeersirup, Cachaca, Crushed Ice

10. **Capiroska** 3
Lime Juice, Wodka, Crushed Ice
11. **Capiroska Cranberry** 2,3
Cranberry, Lime Juice, Wodka, Crushed Ice
12. **Caapiroska Passion** 2,3
Lime Juice, Maracuja, Wodka, Crushed Ice
13. **Caapiroska Strawberry** 2,3
Lime Juice, Erdbeersirup, Wodka, Crushed Ice
14. **Chi Chi** 3
Ananas, Lime Juice, Kokossirup, Wodka, Pfirsichlikör
15. **Copacabana Peach** 2,3
Maracuja, Zitronen, Erdbeersirup, Cachaca, Pfirsichlikör
16. **Cosmopolitan** 2,3
Cranberry, Lime Juice, Wodka, Triple Sec
17. **Daiquiri** 2,3
Lime Juice, Zitronen, Zuckersirup, Rum Weiss
18. **Daiquiri Strawberry** 2,3
Lime Juice, Zitronen, Erdbeersirup, Zuckersirup, Rum Weiss
19. **Espresso Martini** 1,2,3
Wodka, Espresso, Khalua
20. **Gin Mule** 2,4,6
Lime Juice, Zitronen, Gin
21. **Gin Pedia** 2,3
Cranberry, Lime Juice, Grenadinesirup, Gin
22. **Golden Dawn** 2,3
Zitronen, Grenadinesirup, Gin, Pfirsichlikör
23. **Green Mile** 2,3
Maracuja, Blue Curacao Sirup, Tequila, Wodka, Pfirsichlikör

-
- 24. Hurricane** 2,3
Lime Juice, Maracuja, Orangen, Zitronen, Grenadinesirup, Havana, Rum Weiss
- 25. Latin Lover** 2,3
Ananas, Lime Juice, Maracuja, Zitronen, Grenadinesirup, Cachaca, Havana, Rum Weiss
- 26. Mai Tai** 2,3
Ananas, Lime Juice, Orangen, Mandelsirup, Havana, Rum Weiss, Triple Sec
- 27. Mojito** 2,3
Lime Juice, Havana
- 28. Mojito Cranberry** 2,3
Cranberry, Lime Juice, Havana
- 29. Mojito Passion** 2,3
Lime Juice, Maracuja, Havana
- 30. Mojito Strawberry** 2,3
Lime Juice, Erdbeersirup, Havana
- 31. Moscow Mule** 2,4,6
Lime Juice, Zitronen, Wodka
- 32. Paradise** 2,3
Lime Juice, Maracuja, Grenadinesirup, Gin, Pfirsichlikör
- 33. Pina Colada** 2,3,5
Ananas, Sahne, Kokossirup, Havana, Rum Weiss
- 34. Planters Punch** 2,3
Orangen, Zitronen, Grenadinesirup, Havana, Rum Weiss
- 35. Purple Witch** 2,3
Cranberry, Lime Juice, Zitronen, Blue Curacao Sirup, Grenadinesirup, Wodka
- 36. Robin Scherbatsky** 2,3
Cranberry, Erdbeersirup, Rum Weiss, Wodka, Pfirsichlikör
- 37. Saxonia** 2,3
Orangen, Zitronen, Gin, Pfirsichlikör
- 38. Sex on the Beach EU** 2,3
Ananas, Lime Juice, Orangen, Zitronen, Grenadinesirup, Wodka, Pfirsichlikör
- 39. Sex on the Beach USA** 2,3
Ananas, Cranberry, Lime Juice, Orangen, Zitronen, Wodka, Pfirsichlikör
- 40. Sex with a Bitch** 2,3
Lime Juice, Orangen, Blue Curacao Sirup, Wodka
- 41. Sexy Kajüte** 2,3
Ananas, Lime Juice, Maracuja, Zitronen, Blue Curacao Sirup, Rum Weiss, Tequila, Pfirsichlikör, Triple Sec
- 42. Strawberry Colada** 2,3
Ananas, Sahne, Erdbeersirup, Kokossirup, Havana, Rum Weiss
- 43. Strawberry Daiquiri** 2,3
Lime Juice, Zitronen, Erdbeersirup, Rum Weiss
- 44. Strawberry Passion** 2,3
Lime Juice, Maracuja, Erdbeersirup, Wodka
- 45. Swimming Pool** 2,3,5
Ananas, Orangen, Sahne, Blue Curacao Sirup, Kokossirup, Rum Weiss, Wodka
- 46. Tequila Sunrise** 2,3
Orangen, Zitronen, Grenadinesirup, Tequila
- 47. The Beach** 2,3
Ananas, Maracuja, Sahne, Kokossirup, Rum Weiss

Hardliner

7,90€

48. Touch Down 2,3

*Lime Juice, Maracuja, Grenadinesirup, Wodka,
Pfirsichlikör*

49. Vampire 2,3

*Ananas, Maracuja, Sahne, Grenadinesirup, Gin,
Rum Weiss, Wodka*

50. Willenlos 2,3

*Ananas, Maracuja, Orangen, Grenadinesirup,
Mandelsirup, Rum Weiss, Wodka, Triple Sec*

51. Zombie 2,3

*Lime Juice, Maracuja, Orangen, Zitronen,
Havana, Rum Weiss, Triple Sec*

1. Adios Motherfucker Lime 2,3

*Lime Juice, Blue Curacao Sirup, Cachaca, Gin, Rum
Weiss, Wodka, Triple Sec, Crushed Ice, Sprite*

2. Long Island Ice Tea 1,2,3

*Lime Juice, Orangen, Zitronen, Gin, Rum Weiss, Tequila,
Wodka, Triple Sec, Crushed Ice, Cola*

3. Mai Tai Strong 2,3

*Ananas, Lime Juice, Orangen, Mandelsirup, Havana,
Rum Weiss, Triple Sec*

4. Willenlos Strong 2,3

*Ananas, Maracuja, Orangen, Grenadinesirup, Mandel-
sirup, Rum Weiss, Wodka, Triple Sec*

5. Zombie Strong 2,3

*Lime Juice, Maracuja, Orangen, Zitronen, Havana,
Rum Weiss, Triple Sec*

Mocktails

5,90€

1. **Alice Babylove** 2, 3, 5
Ananas, Orangen, Sahne, Grenadinesirup
2. **Baby Face** 2, 3
Ananas, Orangen, Zitronen, Erdbeersirup, Mandelsirup
3. **Beach Cooler** 2, 3
Ananas, Orangen, Zitronen, Blue Curacao Sirup, Kokossirup
4. **Bugs Bunny** 2, 3
Ananas, Orangen, Zitronen, Blue Curacao Sirup, Mandelsirup
5. **Catkisses** 2, 3, 5
Ananas, Orangen, Sahne, Kokossirup

6. **Cinderella** 2, 3
Ananas, Lime Juice, Orangen, Zitronen
7. **Coconut Kiss** 2, 3, 5
Ananas, Sahne, Grenadinesirup, Kokossirup
8. **Florida** 2, 3
Maracuja, Orangen, Zitronen, Grenadinesirup, Kokossirup
9. **Fruit Punch** 2, 3
Lime Juice, Maracuja, Orangen, Zitronen
10. **Gecko** 2, 3
Lime Juice, Maracuja, Orangen, Blue Curacao Sirup

11. **Lollipop** 2, 3
Ananas, Orangen, Sahne, Erdbeersirup, Kokossirup
12. **No-swimmer** 2, 3
Ananas, Sahne, Blue Curacao Sirup, Kokossirup
13. **Ocean Diver** 2, 3, 5
Ananas, Lime Juice, Sahne, Blue Curacao Sirup
14. **Octopussy** 2, 3
Cranberry, Orangen, Zitronen, Grenadinesirup
15. **Planters Wonder** 2, 3
Ananas, Maracuja, Orangen, Zitronen, Grenadinesirup
16. **Paradise Dream** 2, 3, 5
Ananas, Lime Juice, Maracuja, Sahne, Grenadinesirup
17. **Red Risk** 2, 3
Ananas, Orangen, Zitronen, Erdbeersirup, Grenadinesirup, Kokossirup
18. **Refresher** 2, 3
Lime Juice, Maracuja, Orangen, Crushed Ice
19. **Save Drive Home** 2, 3
Ananas, Lime Juice, Maracuja, Orangen, Zitronen, Grenadinesirup
20. **Schneewittchen** 2, 3
Ananas, Sahne, Kokossirup, Mandelsirup
21. **Strawberry Tropic** 2, 3
Ananas, Maracuja, Orangen, Zitronen, Erdbeersirup, Mandelsirup
22. **Sunrise** 2, 3
Ananas, Maracuja, Zitronen, Grenadinesirup, Mandelsirup
23. **Wake Up** 2, 3
Maracuja, Orangen, Zitronen, Mandelsirup

Homemade Lemonade

5,90€

Cranberry

Erdbeere

Granatapfel Orange

Heidelbeere

Mango

Pfirsich

Tropical

Zitrone

Eistee

Cranberry

Erdbeere

Granatapfel

Heidelbeere

Mango

Pfirsich

Zitrone

5,90€

Aperitifs

6,90€

1. Aperol Cranberry Spritz 2,6
Cranberry, Lime Juice, Tequila, Triple Sec, Aperol
2. Aperol Paloma 79 2,6
Cranberry, Lime Juice, Tequila, Triple Sec, Aperol
3. Aperol Spritz 2,6
4. Aperol Sauer 2,6
5. Cranberry Spritz 2
6. Erdbeer Spritz 2
7. Gin Spritz 2

8. Granatapfel Spritz 2
9. Maracuja Spritz 2
10. Mara – Mango Spritz 2
11. Orange-Grenadine Spritz 2
12. Sarti Spritz 2
13. Sarti Lemon Spritz 2

Allergene & Zusatzstoffe - Legende

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Konservierungsmittel
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 enthält Laktose
- 6 Chinin

Kein Ausschank von Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.

