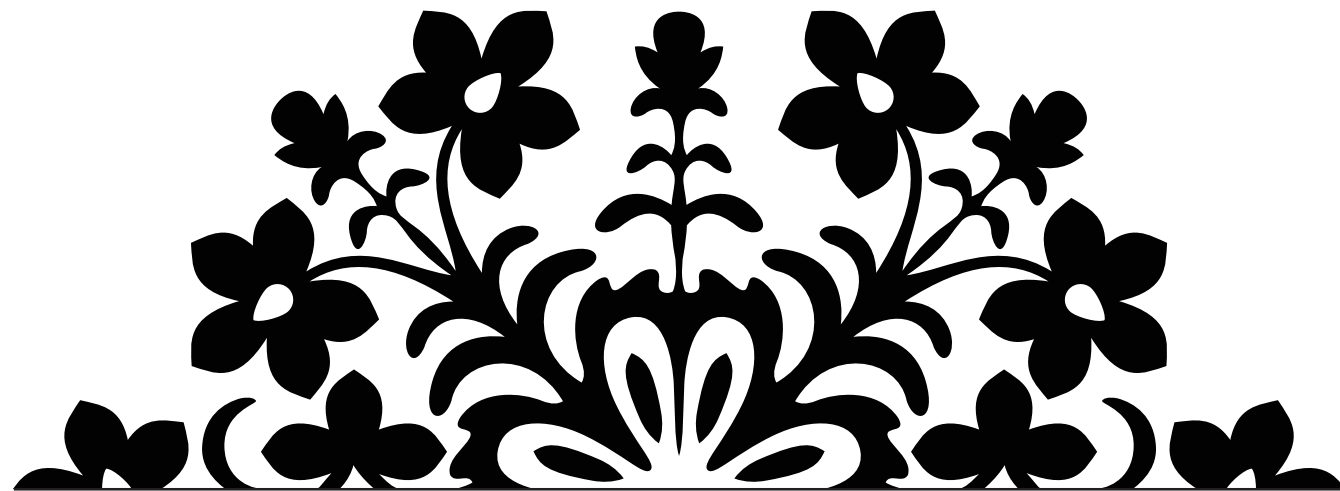
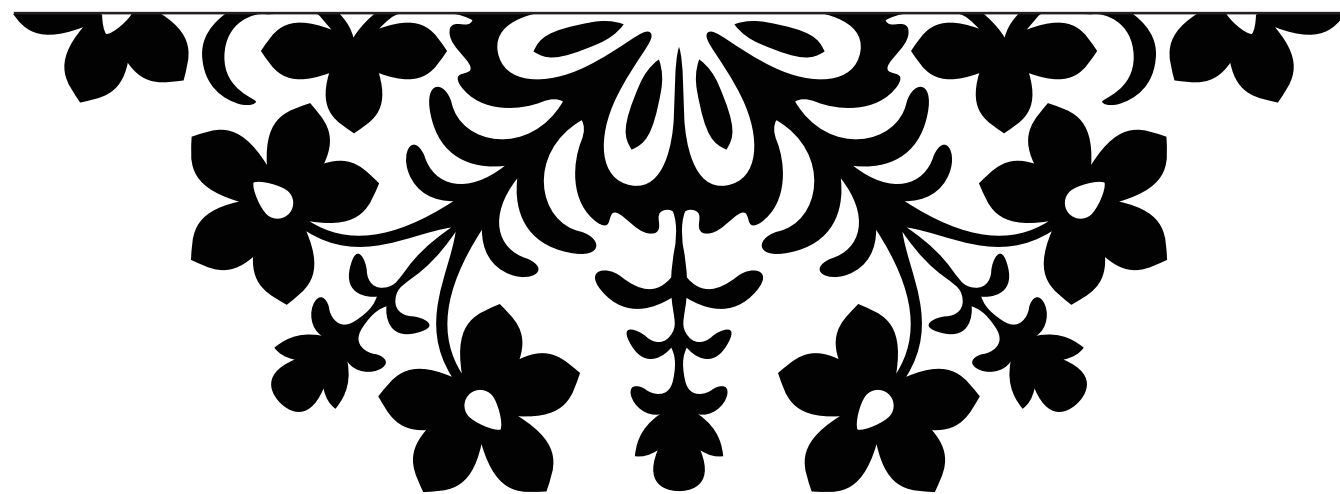




STAGEBAR KARTE | MENU



WIR MÖCHTEN MIT IHNEN AUS DEM
ALLTAG HERAUS ABTAUCHEN IN EINE WELT
DER FLÜSSIGEN GENÜSSE UND
EXPERIMENTE. UNSERE STAGE BAR BIETET
IHNEN DIE ENTSCHLEUNIGUNG, UM DEN
MOMENT RICHTIG GENIESSEN ZU KÖNNEN.
UNSERE BARKULTUR IST KLASSISCH, ABER
AUCH KOSMOPOLITISCH UND MIT
AKTUELLEN TRENDS IM BLICK.

*WE WANT TO DESCEND WITH YOU FROM EVERYDAY
LIFE INTO A WORLD OF LIQUID PLEASURES AND
EXPERIMENTS. OUR STAGE BAR OFFERS THE
DECELERATION TO ENJOY SOME TIME IN THE RELAXED
ATMOSPHERE. OUR BAR CULTURE IS CLASSICAL, BUT
ALSO COSMOPOLITAN AND WITH CURRENT TRENDS
IN VIEW.*

APERITIFS

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	0,75L	159.00
RUINART BRUT	0,75L	139.00
RUINART BLANC DE BLANCS	0,75L	155.00
TAITTINGER BRUT RESERVE	0,1L	16.00
TAITTINGER BRUT RESERVE	0,75L	129.00
TAITTINGER ROSÉ PRESTIGE	0,75L	149.00

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINE

CAVA KAMEHA	0,1L	6.50
CAVA KAMEHA	0,75L	39.00
CRÉMANT DE LOIRE	0,1L	8.50
CRÉMANT DE LOIRE	0,75L	59.00
PROSECCO GAIENTE	0,1L	8.00
PROSECCO GAIENTE	0,75L	55.00
SEKT SCHLOSS VAUX - BLANC DE NOIR	0,1L	9.00
SEKT SCHLOSS VAUX - BLANC DE NOIR	0,75L	61.00

SHERRY	5 CL
OSBORNE CREAM	6.50
OSBORNE PEDRO XIMÉNEZ 1827	6.50

PORT	5 CL
OSBORNE OLD TAWNY PORT, 20 YEARS	20.00
QUINTA DO NOVAL TAWNY PORT, 10 YEARS	8.50
QUINTA DO NOVAL FINE WHITE PORT	6.50
TAYLOR'S TAWNY PORT, 10 YEARS	12.00

VERMOUTH	5 CL
ITALIEN ITALY	
ANTICA FORMULA	8.00
MARTINI ROSSO	6.50
MARTINI BLANCO	6.50
MARTINI EXTRA DRY	6.50

VERMOUTH

5 CL

FRANKREICH | FRANCE

LILLET BLANC

6.00

LILLET ROSÉ

6.00

NOILLY PRAT

6.00

WEINE | WINES

WEISS | WHITE

0,2L

0,75L

WEISSBURGUNDER „PFANDTURM“

7.50

25.00

DR. KÖHLER

Rheinhessen, Deutschland | Germany

GRAUBURGUNDER

8.50

28.00

ELLERMANN-SPIEGEL

Pfalz, Deutschland | Germany

SIGNIFICA

9.00

29.00

PIEPER

Königswinter, Deutschland | Germany

LUGANA

9.50

35.00

ROSSETTI

Venetien | Veneto, Italien | Italy

WEINE | WINES

ROSÉ

MERLOT ROSÉ

MARKUS PFAFFMANN

Pfalz, Deutschland | Germany

0,2L

7.50

0,75L

25.00

WINDROSÉ

ELLERMANN-SPIEGEL

Pfalz, Deutschland | Germany

8.50

29.00

ROT | RED

SPÄTBURGUNDER „NUSSDORFER“

MARKUS PFAFFMANN

Pfalz, Deutschland | Germany

0,2L

7.50

0,75L

25.00

PRIMITIVO QUIETUM APPASSIMENTO

CANTINE MININI

Apulien | Apulia, Italien | Italy

9.50

35.00

MALBEC CONTRACARA

CALLIA

San Juan, Argentinien | Argentina

13.50

49.00

SYRAH

STARK CONDE

Stellenbosch, Südafrika | South africa

79.00

GRAN VINO TINTO

FINCA LA EMPERATRIZ

Rioja, Spanien | Spain

99.00

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

COCKTAILS

APERITIFS COCKTAILS

AMERICANO

CAMPARI | MARTINI ROSSO | SODA

Campari / martini rosso / soda

11.00

APEROL SPRITZ

APEROL | CAVA KAMEHA | SODA

Aperol / cava kameha / soda

8.50

DRY & SMOOTH

AMARETTO | MARTINI EXTRA DRY

Amaretto / martini extra dry

11.00

FLYING BEAUTY

GIN | COINTRAU | LIMETTENSAFT | TAITTINGER BRUT

Gin / cointrau / lime juice / taittinger brut

26.00

HUGO

CAVA KAMEHA | HOLUNDERBLÜTENSIRUP | SODA | MINZE

Cava kameha / elderflower syrup / soda / mint

8.50

JAMES BOND'S VESPER MARTINI

GIN | VODKA | LILLET BLANC | ZITRONEN TWIST

Gin / vodka / lillet blanc / lemon twist

11.00

KIR ROYAL

TAITTINGER BRUT | CRÉME DE CASSIS

Taittinger brut / crème de cassis

26.00

LILLET WILD BERRY

LILLET BLANC | SCHWEPPE'S WILD BERRY | WALDBEEREN

Lillet blanc / schweppes wild berry / forest berries

8.50

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

COSMOPOLITAN

VODKA | COINTREAU | CRANBERRY-NEKTAR | LIMETTENSAFT

Vodka / cointreau / cranberry-nectar / lime juice

12.00

DARK `N` STORMY

GOSLING RUM | LIMETTE | GINGER BEER | ANGOSTURA BITTER

Gosling rum / lime / ginger beer / angostura bitter

12.00

ESPRESSO MARTINI

VODKA | KAHLÚA-LIKÖR | ANTICA FORMULA | VANILLESIRUP | ESPRESSO

Vodka / kahlúa-liqueur / antica formula / vanilla syrup / espresso

14.00

EXOTIC DREAM

VODKA | MARACUJASAFT | ORANGENSAFT | KOKOSSIRUP | BLUE CORAÇÃO

Vodka / passionfruit juice / orange juice / cocos syrup / blue coração

14.00

HEMINGWAY

WEISSER RUM | ZITRONENSAFT | ZUCKERSIRUP | CAVA KAMEHA

White rum / lemon juice / sugar syrup / cava kameha

14.00

LONG ISLAND ICE TEA

WEISSER RUM | EL PATRON TEQUILA SILVER | GIN | VODKA

TRIPLE SEC | COLA | ZITRONENSAFT

White rum / el patron tequila silver / gin / vodka

Triple sec / coke / lemon juice

18.00

MAI TAI

BRAUNER RUM | OLD PASCAS 73% | APRIKOSENBRANDY

MANDELSIRUP | ANANASSAFT | ZITRONENSAFT

Brown rum / old pascas 73% / apricot brandy

Almond syrup / pineapple juice / lemon juice

18.00

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA

13.00

TEQUILA SILVER | COINTREAU | LIMETTENSAFT | AGAVENSIRUP

Tequila silver / cointreau / lime juice / agave syrup

MOSCOW MULE

13.00

VODKA | LIMETTENSAFT | SCHWEPPES GINGER BEER | GURKE

Vodka / lime juice / schweppes ginger beer / cucumber

NEGRONI

12.00

GIN | | ANTICA FORMULA | CAMPARI

Gin / antica formula / campari

OLD FASHIONED

12.00

BOURBON WHISKEY | ANGOSTURA BITTER | ZUCKERWÜRFEL | SODA

Bourbon whiskey / angostura bitter / sugar cubes / soda

PORNSTAR MARTINI

18.00

VODKA | PASSOALIKÖR | VANILLESIRUP | PASSIONSFRUCHTSIRUP

ZITRONENSAFT | PASSIONSFRUCHTSAFT

Vodka / passoa liqueur / vanilla syrup / passionfruit syrup

Lemon juice / passionfruit juice

PENICILLIN COCKTAIL

14.00

RAUCHIGER SCOTCH WHISKEY | BLENDED SCOTCH

ZITRONENSAFT | HONIG | INGWERSIRUP

Smoked scotch whiskey / blended scotch

lemon juice / honey / ginger syrup

ALEXANDER

13.00

COGNAC | CRÈME DE CACAO | SAHNE

Cognac / crème de cacao / cream

lemon juice / honey / ginger syrup

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

WATERMELON MAN

13.00

VODKA | WASSERMELONENLIKÖR | LIMETTENSAFT | MARACUJANEKTAR

ORANGENSAFT | ANANASSAFT

Vodka | watermelon liqueur | lime juice | passionfruit nectar

Orange juice | pineapple juice

WHITE LADY

13.00

GIN | TRIPLE SEC | ZITRONENSAFT | EIWEISS

Gin | triple sec | lemon juice | protein

SOURS | CAIPIRINHAS

MIXED SOURS

12.00

- AMARETTO
- APEROL
- MELON LIQUEUR
- PISCO
- SOUTHERN COMFORT
- BOURBON WHISKEY

CAIPIRINHA

12.00

CACHAÇA | LIMETTEN | BRAUNER ROHRZUCKER

Cachaça | lime | brown cane sugar

CAIPIROSKA

12.00

VODKA | LIMETTEN | WEISSER ROHRZUCKER

Vodka | lime | white cane sugar

SHAOLIN SOUR

12.00

LITSCHILIKÖR | LIMETTENSAFT | ORANGENSAFT | ZUCKERSIRUP

Lychee liqueur | lime juice | orange juice | sugar syrup

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

COCKTAILS

BAR SPECIALS

CANCHANCHARA

11.00

WEISSER RUM | BRAUNER RUM | LIMETTENSAFT | HONIG

White rum / brown rum / lime juice / honey

DAIQUIRI

11.00

WEISSER RUM | LIMETTENSAFT | ZUCKERSIRUP | TRIPLE SEC

White rum / lime juice / sugar syrup / triple sec

IRISH PARTY

13.00

VODKA | BAILEYS | LIKÖR 43 | PASSIONSFRUCHTSIRUP | SAHNE

Vodka / baileys / liqueur 43 / passionsfrucht syrup / cream

MOJITO

12.00

WEISSER RUM | LIMETTENSAFT | MINZE | WEISSER ROHRZUCKER | SODA | ANGOSTURA

White rum / lime juice / mint / white cane sugar / soda / angostura

SOMBRERO

16.00

TEQUILA SILVER | KAHLÚA LIKÖR | WEISSER KAKAO LIKÖR

TRIPLE SEC | KOKOSNUSSMILCH | SAHNE

Tequila silver / kahlúa-liqueur / white kakao-liqueur

Triple sec / coconut milk / cream

MOCKTAILS | NON ALCOHOLIC

APPLE MOJITO

9.00

APFELSIRUP | LIMETTENSAFT | FRISCHE MINZE | SODA | APFELSAFT

Apple syrup / lime juice / fresh mint / soda / apple juice

FLORIDA

9.00

ORANGENSAFT | ZITRONENSAFT | GRENADINE

Orange juice / lemon juice / grenadine

FRUIT PUNCH

9.00

ANANASSAFT | GRAPEFRUITSAFT | MANGOSIRUP

MARACUJANEKTAR | ORANGENSAFT | GRENADINE

pineapple juice / grapefruit juice / mango syrup

passionfruit nectar / orange juice / grenadine

IPANEMA

9.00

LIMETTEN | BRAUNER ROHRZUCKER | MARACUJASAFT | GINGER ALE

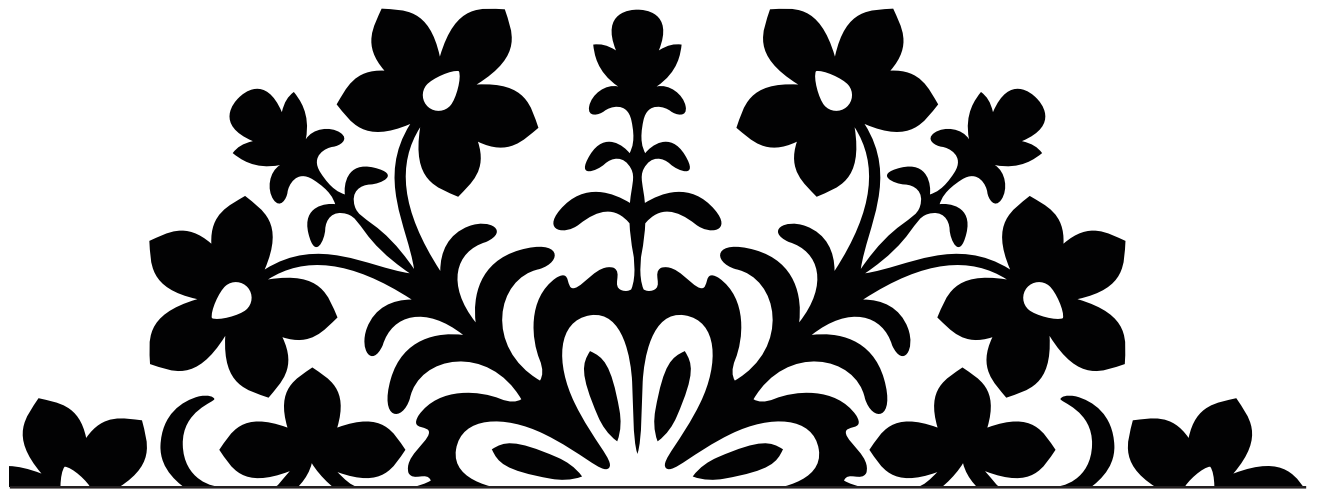
Lime / brown cane sugar / passionfruit juice / ginger ale

STRAWBERRY KISS

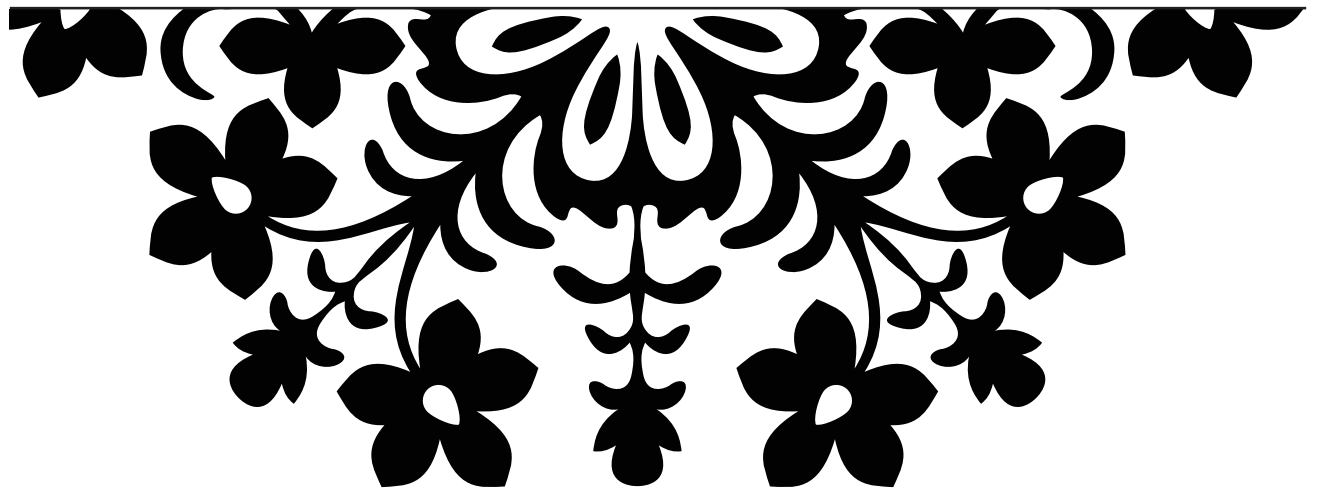
9.00

ERDBEERSIRUP | MARACUJANEKTAR | MANGONEKTAR | ORANGENSAFT | SAHNE

Strawberry syrup / passionfruit nectar / mangonectar / orange juice / cream



SPIRITUOSEN | SPIRITS



WHISKY

BLENDED WHISKY

4 CL

SCOTCH

CHIVAS REGAL, 12 YEARS

9.00

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, 12 YEARS

10.00

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL, 30 YEARS

42.00

IRISH

JAMESON, 18 YEARS

34.00

SINGLE MALT WHISK(E)Y

4 CL

IRISH WHISKY.

BUSHMILLS, 10 YEARS

9.00

BUSHMILLS, 16 YEARS

22.00

JOHN JAMESON SELECT BLACK BARREL

15.00

JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL

17.00

WHISKY

SINGLE MALT WHISK(E)Y

4 CL

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

**FOUR ROSES SINGLE BARREL
WOODFORD RESERVE**

**10.00
10.00**

KENTUCKY STRAIGHT RYE WHISKEY

**JIM BEAM RYE PRE-PROHIBITION STYLE
WOODFORD RESERVE RYE**

**9.00
11.00**

SCOTCH MALT WHISKY

4 CL

HIGHLANDS

**GLENMORANGIE QUINTA RUBAN, PORT CASK
GLENMORANGIE, 12 YEARS
GLENMORANGIE, 18 YEARS
OBAN, 14 YEARS**

**11.00
14.00
32.00
21.00**

ISLE OF ISLAY

**ARDBERG UIGEADAIL
LAPHROAG, 10 YEARS
LAGAVULIN, 16 YEARS**

**20.00
16.00
24.00**

WHISKY

SCOTCH MALT WHISKY

4 CL

ISLE OF SKYE

TALISKER, 10 YEARS

12.00

LOWLANDS

AUCHENTOSHAN THREE WOOD, 16 YEARS

14.00

SPEYSIDE

GLENALLACHIE, 12 YEARS

18.00

GLENFIDDICH, 12 YEARS

13.00

THE MACCALLAN, 12 YEARS

13.00

TENNESSEE BOURBON WHISKEY

4 CL

JACK DANIEL'S

8.00

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK

10.00

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL, STRAIGHT - BARREL STRENGTH

12.00

COGNAC

4 CL

A.E. DOR VSOP
HENNESSY V.S.
HENNESSY X.O.
RÉMY MARTIN V.S.O.P.
RÉMY MARTIN X.O.

10.00
12.00
41.00
15.00
41.00

BRANDY

4 CL

CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA
GRAN DUQUE D'ALBA
LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA P.X.

11.00
11.00
10.00

WEINBRAND

4 CL

ASBACH SELECTION, 21 YEARS

38.00

RUM

4 CL

ANGUILLA

PYRAT XO RESERVE

12.00

BAHAMAS

BACARDI GRAN RESERVA DIEZ, 10 YEARS

12.00

BARBADOS

PLANTATION 3 STARS ARTISANAL
PLANTATION BARBADOS XO EXTRA OLD, 20TH ANIVERSARY

8.00
15.00

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER
ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

RUM

4 CL

BERMUDA

GOSLING'S BLACK SEAL

8.00

DOMENIKANISCHE REPUBLIK

MATUSALEM, 15 YEARS

12.00

MATUSALEM, 23 SOLERA GRAN RESERVA

18.00

OPTHIMUS 25 YEARS OPOTO RUM

24.00

GUATEMALA

RON ZACAPA, 23 YEARS

18.00

RON ZACAPA X.O.

27.00

HAITI

CLAIRIN SAJOUS

16.00

JAMAICA

SMITH & CROSS

10.00

KUBA | CUBA

HAVANNA CLUB, 7 YEARS

10.00

HAVANA CLUB PACTO NAVIO

12.00

HAVANA CLUB RUM SELECCION DE MAESTROS

25.00

RUM

4 CL

PHILIPPINEN | PHILLIPINES

DON PAPA

13.00

ST. LUCIA (KARIBIK)

CHAIRMAN'S RESERVE SPICED

8.00

VENEZUELA

PAMPERO ANIVERSARIO
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA

10.00
13.00

EDELBRAND

2 CL

DEUTSCHLAND | GERMANY

BIRKENHOF ALTE MARILLE

4.00

BIRKENHOF HASELNUSS

4.00

BIRKENHOF ALTE WILLIAMSBIRNE

4.00

SCHWEIZ | SCHWITZERLAND

ETTER APRIKOSE ROYAL LUIZET

10.00

ETTER QUITTE

10.00

GRAPPA

2 CL

NONINO, IL MERLOT

6.00

NONINO, LO CHARDONNAY

6.00

AQUAVIT

4 CL

LINIE AQUAVIT

7.00

MALTESERKREUZ

6.00

VODKA

4 CL

BELVEDERE
GREY GOOSE
42 BELOW PURE

12.00
12.00
6.00

TEQUILA & MEZCAL

4 CL

CAZADORES BLANCO
CAZADORES REPOSADO
EL PATRON SILVER
EL PATRON ANEJO
MADRE ESPADIN

7.00
8.00
13.00
15.00
15.00

CACHAÇA

4 CL

CACHAÇA NEGA FULO

10.00

GIN

4 CL

DEUTSCHLAND | GERMANY

GIN SUL	17.00
GRAFSCHAFT DRY GIN	12.00
ILLUSIONIST	16.00
MONKEY 47	15.00
SIEGFRIED RHEINLAND DRY GIN	12.00
SÜNNER NAVY STRENGTH	15.00
THE DUKE	10.00

FRANKREICH | FRANCE

G'VINE FLORAISON	11.00
-------------------------	--------------

ITALIEN | ITALY

MALFY GIN ORIGINAL	11.00
---------------------------	--------------

JAPAN

ROKU	10.00
-------------	--------------

ÖSTERREICH | AUSTRIA

BULLDOG	10.00
----------------	--------------

SPANIEN | SPAIN

GIN MARE	11.00
-----------------	--------------

USA

NO. 209 BARREL CHARDONNAY	20.00
----------------------------------	--------------

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER
ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

GIN

4 CL

VEREINIGTES KÖNIGREICH

BOMBAY SAPPHIRE	10.00
BROCKMAN'S	14.00
ELEPHANT LONDON DRY GIN STRENGTH	14.00
HENDRICK'S	10.00
TANQUERAY NO. TEN	10.00
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	12.00

TONIC FILLERS

0,2 L

FEVER TREE INDIAN TONIC WATER	4.50
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER	4.50
SCHWEPPE'S SODA WATER	3.70
SCHWEPPE'S WILD BERRY	3.70
SCHWEPPE'S GINGER BEER	3.70

BITTER

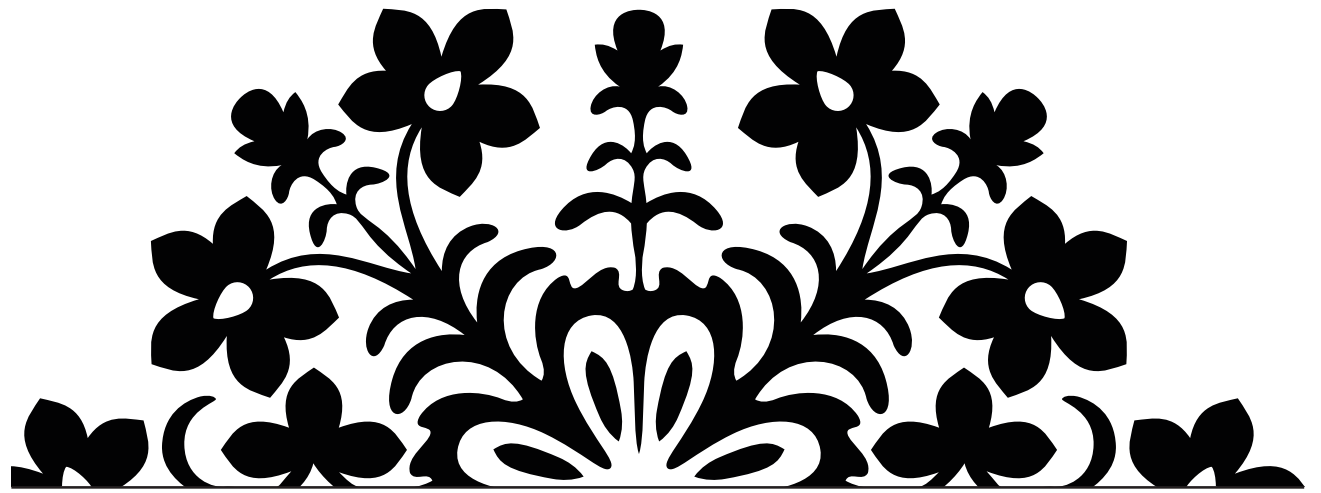
4 CL

AVERNA AMARO	7.00
FERNET BRANCA	7.00
JÄGERMEISTER	7.00
RAMAZZOTTI	7.00

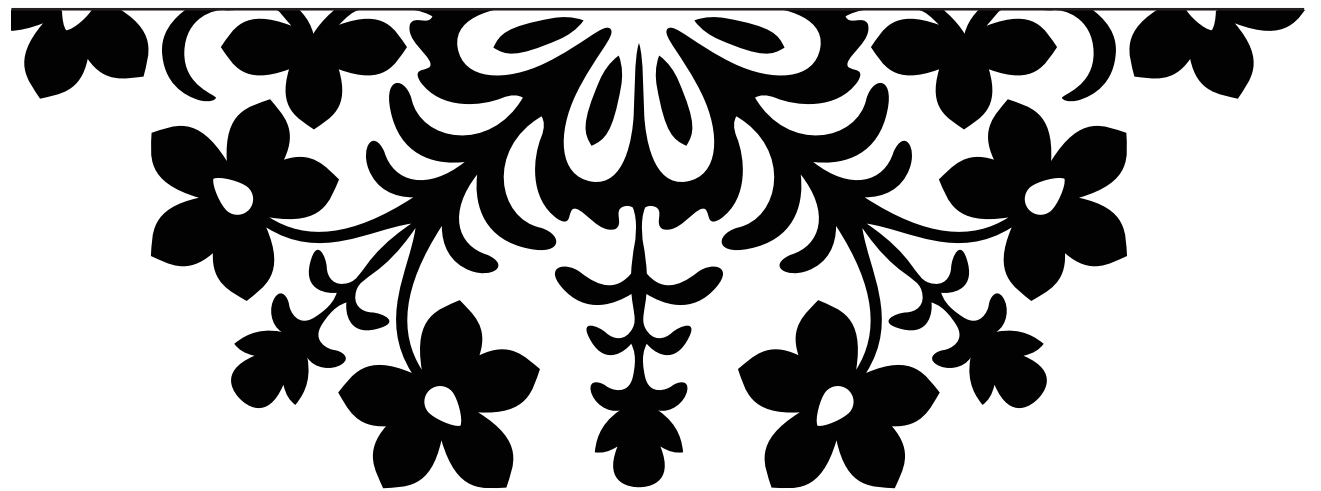
LIKÖR

4 CL

AMARULA	7.00
AMARETTO DI SORONNO	7.00
D.O.M BÉNÉDICTINE	7.00
BAILEYS	7.00
DRAMBUIE	7.00
FRANGELICO	7.00
GALLIANO VANILLA	7.00
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	7.00
KAHLÚA COFFEE	7.00
LIKOR 43	7.00
MALIBU COCONUT	7.00
SAMBUCA	7.00
SOUTHERN COMFORT WHISKEY LIQUEUR	7.00



GETRÄNKE | BEVERAGES



BIER | BEER

BIER VOM FASS | BEER ON TAP

BITBURGER PILS	0,3L 4.00	0,5L 6.00
FRÜH KÖLSCH	0,2L 3.00	0,3L 4.00
RADLER PILS	0,3L 4.00	0,5L 6.00

BIER AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

BENEDIKTINER HEFEWEIZEN, NATURTRÜB <i>Naturally cloudy</i>	0,50L	6.00
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN, DUNKEL <i>Dark</i>	0,50L	6.00
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN, ALKOHOLFREI <i>Non alcoholic</i>	0,50L	6.00
BITBURGER PILS 0% ALKOHOLFREI <i>Non alcoholic</i>	0,33L	4.00
PERONI	0,33L	5.00
SAN MIGUEL	0,33L	5.00

KALTGETRÄNKE | COLD DRINKS

MINERALWASSER | WATER

GEROLSTEINER NATURELL	0,25 L	3.20
GEROLSTEINER NATURELL	0,75 L	7.50
GEROLSTEINER MEDIUM	0,25 L	3.20
GEROLSTEINER MEDIUM	0,75 L	7.50

SOFTGETRÄNKE | SOFTDRINKS

COCA-COLA	0,2 L	3.70
COCA-COLA LIGHT	0,2 L	3.70
COCA-COLA ZERO	0,2 L	3.70
FANTA	0,2 L	3.70
SPRITE	0,2 L	3.70
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER	0,2 L	4.50
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER	0,2 L	4.50
FEVER TREE ELDERFLOWER	0,2 L	4.50
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2 L	3.70
SCHWEPPE'S GINGER ALE	0,2 L	3.70
SCHWEPPE'S GINGER BEER	0,2 L	3.70
SCHWEPPE'S SODA WATER	0,2 L	3.70
SCHWEPPE'S WILD BERRY	0,2 L	3.70

RED BULL	0,25L	4.50
----------	-------	------

Erhöhter Koffeingehalt.

Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (32mg, 100ml)

High caffeine content.

Not recommended for children or pregnant women (32mg, 100ml).

FRUCHTSÄFTE | JUICES

0,3 L | 0,5 L

VAIHINGER ANANASSAFT <i>Pineapple</i>	4.70 5.70
VAIHINGER APFELSAFT, TRÜB <i>Apple</i>	4.70 5.70
VAIHINGER BANANEN NEKTAR <i>Banana</i>	4.70 5.70
VAIHINGER CRANBERRY NEKTAR <i>Cranberry</i>	4.70 5.70
VAIHINGER GRAPEFRUITSAFT <i>Grapefruit</i>	4.70 5.70
VAIHINGER KIRSCH NEKTAR <i>Cherry</i>	4.70 5.70
VAIHINGER MANGO NEKTAR <i>Mango</i>	4.70 5.70
VAIHINGER MARACUJA NEKTAR <i>Passionfruit</i>	4.70 5.70
VAIHINGER ORANGENSAFT <i>Orange</i>	4.70 5.70
VAIHINGER PFIRSICH NEKTAR <i>Peach</i>	4.70 5.70
VAIHINGER RHABARBER NEKTAR <i>Rhubarb</i>	4.70 5.70
VAIHINGER TOMATENSAFT <i>Tomato</i>	4.70 5.70
VAIHINGER TRAUBENSAFT <i>Grape</i>	4.70 5.70

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLEN ERHÄLTlich.

All juices also available as spritzer.

HEISSGETRÄNKE | HOT DRINKS

TEE VARIATIONEN | KÄNNCHEN (VERSCHIEDENE SORTEN) 6.00

Tea variation / various flavours

CAFÉ CRÈME 3.50

CAPPUCCINO 4.00

ESPRESSO 3.00

ESPRESSO DOPIO 4.00

Double espresso

ESPRESSO MACCHIATO 3.50

ESPRESSO DOPIO MACCHIATO 4.50

Double espresso macchiato

FRISCHER MINZ-TEE 6.00

Fresh mint-tea

FRISCHER INGWER-LIMETTEN-TEE 7.00

Fresh ginger-lime-tea

HEISSE SCHOKOLADE 4.50

Hot chocolate

LATTE MACCHIATO 4.00

MILCHKAFFEE 4.00

Café au Lait

KAFFE SPEZIALITÄTEN | SPECIAL

ASPEN COFFEE

10.00

CAPPUCINO | FRANGELICO | KAHLÚA | BAILEYS

Cappucino / frangelico / kahlúa / baileys

BAILEYS LATTE

8.50

LATTE MACCHIATO | BAILEYS

Latte Macchiato / baileys

CARAJILLO

7.50

ESPRESSO | BRANDY

Espresso / brandy

IRISH COFFEE

7.50

KAFFEE | IRISH WHISKEY | BRAUNER ROHRZUCKER | SAHNE

Coffee / irish whiskey / brown crane sugar / cream

PHARISÄER

8.50

KAFFEE | WEISSER RUM | SAHNE

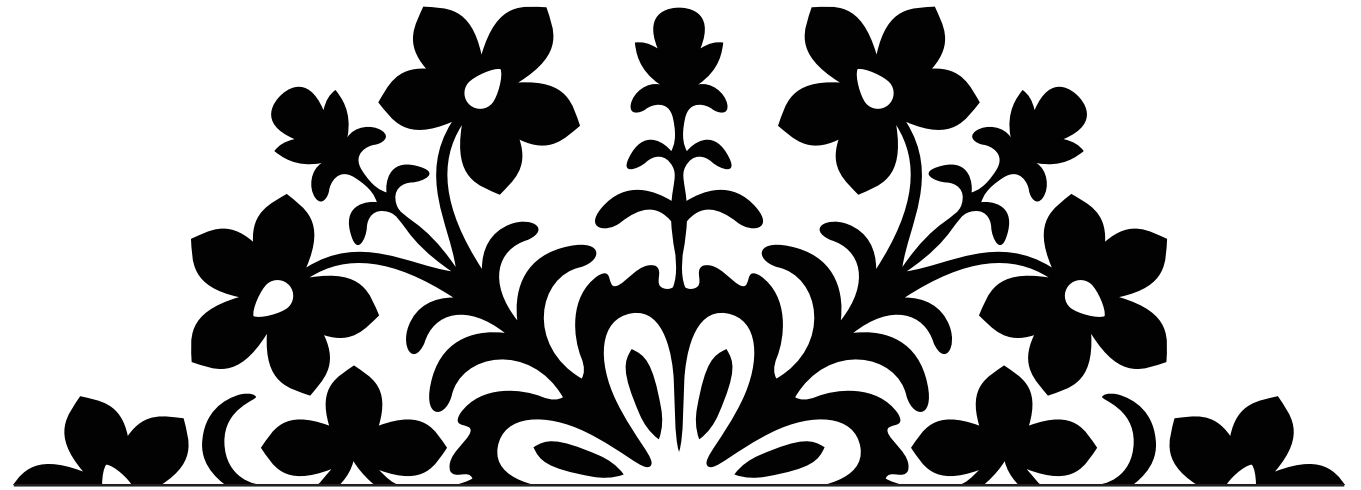
Coffee / white rum / cream

ROCIO DE GALLO

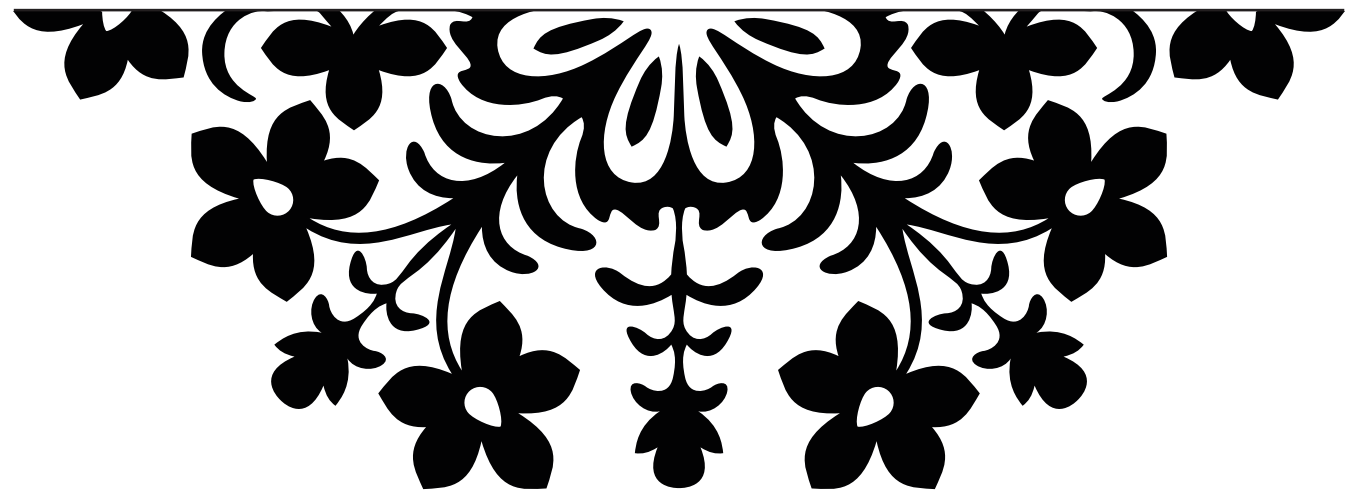
7.50

ESPRESSO | RUM

Espresso / rum



SUSHI | DIENSTAG-SAMSTAG



LUDWIGS SPEZIALITÄTEN

LUDWIGS SPECIALTIES

DIENSTAGS-SAMSTAGS: 18-22 UHR

THUESDAY-SATURDAY: 6 P.M-10 P.M.

POKÈ BOWL „CHIRASHI“ A,D,F,J,K,1,2,3,8 **21.00**

Lachs | Thunfisch | Hamachi

Salmon | tuna | hamachi

POKÈ BOWL „VEGGIE“  A,J, F,K,1,2,3,8 **15.00**

Tofu | Rettich | Wakame

Tofu | radish | wakame

POKÈ BOWL „CHICKEN“ A,K,F **18.00**

Kikok Huhn | Teriyaki | Edamame

Kikok chicken | teriyaki | edamame

OSAKA OSHI SUSHI A,B,D,F,J,1,2,3,4,8 **22.00**

Gepresst | Lachs | Thunfisch | Gelbschwanzmakrele | Unagi Aal | Ebi | Shiso

Pressed | salmon | tuna | greater amberjack | unagi eel | ebi | shiso

SASHIMI VARIATION A,D,F,J,M,1,2,3,4,8 **28.00**

Je 2 Scheiben | Thunfisch | Lachs | Gelbschwanzmakrele | Dorade | Jakobsmuschel

2 slices each | tuna | samon | greater amberjack | gilthead | scallop

SUSHI & SASHIMI „MORIAWASE“ A,B,D,F,J,1,2,3,4,8 **54.00**

Für 2 Personen | Sushi Mix aus der Küche

For 2 persons | sushi mix from the kitchen



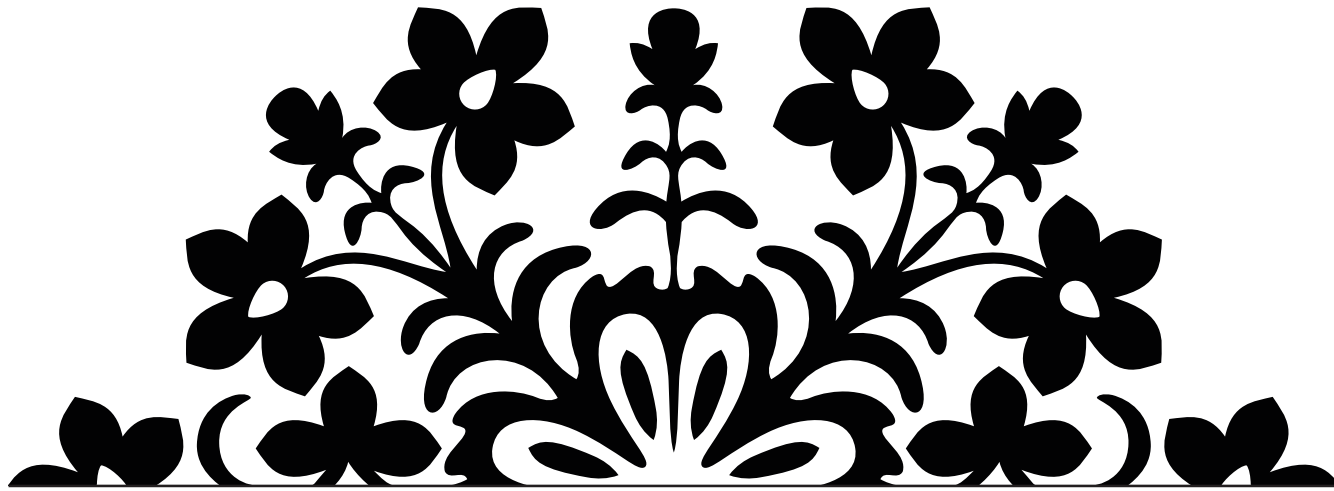
LUDWIGS SUSHI SPEZIALITÄTEN

LUDWIGS SUSHI SPECIALTIES

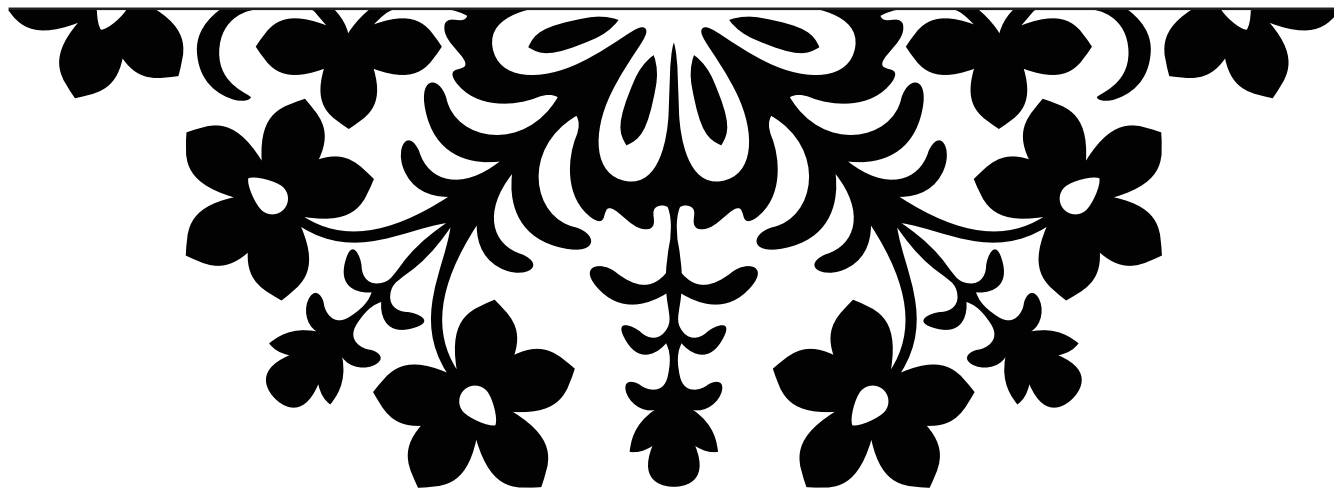
DIENSTAGS-SAMSTAGS: 18-22 UHR

THUESDAY-SATURDAY: 6 P.M-10 P.M.

GREEN  A,F,G,J,1,2,3,8	16.00
8 Stück Gebackener Spargel Gurke Romanasalat Shiso <i>8 pieces baked asparagus cucumber romaine lettuce shiso</i>	
SPICY TUNA A,D,F,J,K,1,2,3,8	19.00
8 Stück Thunfischtatar Schnittlauch Gurke Tobiko Avocado <i>8 pieces tuna tartare chive cucumber tobiko avocado</i>	
SAKURA A,B,D,F,J,1,2,3,4,8	19.00
8 Stück Gelbschwanzmakrele Ebi Tempura Radieschen Wasabi <i>8 pieces greater amberjack ebi tempura radish wasabi</i>	
SAKE UME A,C,D,F,J,M,1,2,3,8	17.00
8 Stück Lachs Tamago Ume Shiso <i>8 pieces salmon tamago ume shiso</i>	
DRAGON A,D,F,J,1,2,3,8	21.00
8 Stück Lachstatar Avocado Gurke Yuzu Tobiko Kaviar <i>8 pieces salmon tartare avocado cucumber yuzu tobiko caviar</i>	
SURF 'N TURF A,B,D,F,J,K,1,2,3,8	21.00
8 Stück Rinderfilet Ebi Tempura Thunfisch Forellenkaviar <i>8 pieces beef tenderloin ebi tempura tuna trout caviar</i>	



SPEISEN | FOOD



SNACKS 11:30-23 UHR | SNACKS 11:30 A.M.-11 P.M.

NACHOS A,E,F,G,H

10.50

Guacamole | Paprika Salsa

Guacamole | bell pepper salsa

OLIVEN A,H

8.50

OLIVES

Nocellara Oliven & Kalamata Oliven (Je 60 Gramm)

Mariniert in: Knoblauch | Rosmarin | Zitrone

Rosmarin Grissini

Nocellara olives & kalamata olives (each 60 grams)

Marinated in: garlic | rosemary | lemon

Rosemary grissini

BRUSCHETTA A,G,H

10.50

Geröstete Ciabattascheiben | Frische Tomaten | Basilikum | Olivenöl | Knoblauch | Parmesan

Roasted ciabatta slices | fresh tomatoes | basil | olive oil | garlic | parmesan

JAMON & CHORIZO A,H

12.50

Spanischer Serrano Schinken & Chorizo | Rosmarin Grissini

Spanish serrano ham & chorizo | rosemary grissini

FALAFEL A,G,H

10.50

8 Knusprig gebackene Kichererbsen Bällchen | Kräuter & Edamame | Hummus | Paprika-Ajvar Dip

8 crispy baked chickpea balls | herbs & edamame | hummus | bell pepper-ajvar-dip



SNACKS 11:30-23 UHR | SNACKS 11:30 A.M.-11 P.M.

TAPAS VARIATION A,G,H

21.50

Serrano Schinken & Chorizo | Manchego Käse | Oliven | Falafel | Dips | Ciabatta

Serrano ham & chorizo | manchego cheese | olives | falafel | dips | ciabatta

CRISPY SHRIMP A,B,C,E,F,G,H,K

18.50

4 Gebackene Garnelen im Pankomantel | Wakame Salat | Wasabi Aioli | Chili Dip

4 baked prawns in panko crust | wakame salad | wasabi aioli | chili dip

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES G,H,I

9.00

TRUFFLE-PARMESAN-FRENCH FRIES

Steakhouse Pommes | Trüffelsalasa | Geriebener Parmesan | Sour Cream Topping

Steakhouse french fries | truffle salsa | grated parmesan | sour cream topping

WAN TAN GYOZA A,E,F,G,H,K

17.50

5 Vegane gebackene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse „Korean BBQ Style“

Sriacha Mayonnaise | Wakame-Algen Salat | Sesam

5 vegan baked dumplings filled with vegetables „Korean BBQ Style“

Sriacha mayonnaise | wakame-algae salad | sesame

YAKITORI F,G,K

18.50

6 Gegrillte Hähnchenspieße | Teriyaki-Chilisauce | Lauchzwiebeln | Sesam

6 grilled chicken skewers | teriyaki-chili sauce | spring onions | sesame

PIZZA 11:30-23 UHR | PIZZA 11:30 A.M.-11 P.M.

PIZZA MARGHERITA A,G,H

12.50

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Tomato sauce | mozzarella | basil

PIZZA SALAMI A,G,H

15.50

Tomatensauce | Mozzarella | Käse | Salami

Tomato sauce | mozzarella | cheese | salami

PIZZA DIAVOLO A,G,H

16.50

Tomatensauce | Käse | Pikante Salami | Rote & Grüne Peperoni

Tomato sauce | cheese | picant salami | red & green chili

PIZZA SPINACI A,G,H

16.50

Tomatensauce | Käse | Blattspinat | Paprika | Zwiebeln | Feta

Tomato sauce | cheese | leaf spinach | bell pepper | onions | feta

ÜBERSICHT DER VERWENDETEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

	ZUSATZSTOFFE		ALLERGENE
1	Mit Farbstoff	A	Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
2	Mit Konservierungsstoff	B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3	Mit Antioxidationsmittel	C	Ei und Eierzeugnisse
4	Mit Geschmacksverstärker	D	Fisch und Fischerzeugnisse
5	Geschwefelt	E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	Geschwärzt	F	Soja und Sojaerzeugnisse
7	Gewachst	G	Milch und Milcherzeugnisse
8	Mit Süßungsmitteln	H	Schalenfrüchte und Nüsse sowie Erzeugnisse daraus
9	Mit Phosphat	I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	Koffeinhaltig	J	Senf und Senferzeugnisse
11	Chininhaltig	K	Sesam und Sesamerzeugnisse
12	Enthält Taurin	L	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
13	Schutzatmosphäre	M	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
		N	Schwefeldioxid und Sulfite

Bitte beachten Sie, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, die in der Küche verwendet werden.

Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage auch bei unseren Mitarbeiterinnen.

OVERVIEW OF FOOD ADDITIVES AND ALLERGENIC SUBSTANCES

	FOOD ADDITIVES		ALLERGENIC SUBSTANCES
1	with colouring agent	A	cereals containing gluten and gluten products
2	with preservatives	B	crustaceans and crustaceans products
3	with antioxidants	C	eggs and egg products
4	with flavour enhancer	D	fish and fish products
5	sulphurised	E	peanuts and peanut products
6	blackened	F	soybeans and products there of
7	waxed	G	milk and milk products
8	with sweetener	H	nuts and nut products
9	with phosphat	I	celery and celery products
10	with caffeine	J	mustard and mustard products
11	with quinine	K	sesame and sesame products
12	with taurine	L	lupin and lupin products
13	protective atmosphere	M	molluscs and molluscs products
		N	sulfur dioxide and sulfites

Please note that despite careful handling of our food, there still might be some traces of other substances that are excluded in the list above. For more information, please ask our service staff.