

**Liebe Gäste,  
herzlich Willkommen in unserer Ouzeri WAS' KOST` DAS.**

**Sie fragen sich sicher was bedeutet OUZERI!?**

Eine Ouzeri ist eine Art Taverne, wo man sich abends mit Freunden oder Familie auf ein Glas Wein oder Ouzo trifft.

Dabei bleibt der Tisch nicht lange leer. Es kommen immer wieder verschiedene Mezze (Kleinigkeiten) auf den Tisch, denn in Griechenland wird nie getrunken, ohne dass es nicht wenigstens ein bisschen Essen gibt.

In einer rustikalen und gemütlichen Atmosphäre biegt sich der Tisch fast unter den vielen kleinen Tellern und es ist egal, was Vor- und Hauptspeise ist. Jeder probiert und nascht, schwatzt, lacht und trinkt.

Die ersten Ouzeri'en entstanden zwischen den 60er und 70er Jahren in Hafennähe, wo die Fischer abends ihren nicht verkauften, fangfrischen Fisch abgaben. Daraus zauberten dann die Köche kleine Köstlichkeiten nach alter griechischer Hausmannsart, die wunderbar zum Ouzo, Tsipouro und Wein passen. Diese Art von Küche, die sich zu einem besonderen Lebensgefühl und Esskultur entwickelt hatte, geriet dann in Vergessenheit. Aber Griechenlands Feinschmecker haben sie wiederentdeckt und neu belebt.

WAS' KOST' DAS' (eigentlich nur Kostas) und seine Familie möchten Ihnen, liebe Gäste, dieses Lebensgefühl vermitteln und damit einen Kurzurlaub vom Alltag bieten.

**In diesem Sinne  
JAMAS ke KALI OREXI  
(Prost und Guten Appetit!)**

**Ihr WAS` KOST` DAS - Team**

Übrigens:

Wir kochen mit bestem griechischem Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch, **ohne** Geschmacksverstärker nach traditioneller Hausmannsart!

## Kalte Mezze

- 1. Tzatziki** <sup>A7</sup> 5,20  
Traditioneller gričioechischer Joghurt mit frischer Gurke, Knoblauch, Kräuter, Olivenöl und Essig
- 2. Tiroosalata** <sup>A7</sup> 5,90  
würziger Schafskäse- Creme mit Pepperoni, leicht scharf
- 3. Taramosalata** <sup>2-E202+E124, A1, A4, A6, 1</sup> 5,20  
Creme aus rotem Kaviar und Kartoffeln
- 4. Melitzanosalata** 5,40  
Creme aus gebackenen Auberginen, fein gemahlen und gewürzt mit Knoblauch und Joghurt
- 7. Elies Kalamata/ungeschwärzt mit Peperoni** <sup>V</sup> 5,20  
die besten schwarzen Oliven in Olivenöl mit Kräutern
- 9. Padjarosalata** <sup>A7</sup> 4,50  
Rote Beete Salat mit frischem Knoblauch, Zitrone, Olivenöl und Joghurt
- 10. Dolmadakia** <sup>1, 3, V</sup> 4,50  
Mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter, darüber Knoblauchöl

## Beilagen

- 11. Pita** <sup>A1, V</sup> 1,80  
griechisches Fladenbrot aus dem Ofen mit Oregano
- 12. Scordopsomo** <sup>A1, A7</sup> 5,90  
6 Scheiben gegrilltes Brot mit hausgemachter Knoblauch- Kräuterbutter
- 13. Psomy** <sup>A1</sup> 0,90  
Brotkorb
- 14. Pita mit Knoblauchöl** <sup>A1, V</sup> 2,40
- 15. Tiropitakia** <sup>A1, A7</sup> 3,40
- 16. Spanakopitaki** <sup>A1</sup> 3,40  
Blätterteig gefüllt

## Salate

- 21. Politiki** <sup>A9, V</sup> 6,50  
Weißkrautsalat mit Paprika, Karotten, Sellerie mit frischen Kräutern in olivenöl und Essig
- 22. Choriatici** <sup>A7</sup> 11,50  
griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, Oliven, Olivenöl und Feta
- 23. Patatosalata** <sup>A1, A3, A11</sup> 5,20  
Kartoffelsalat
- 24. Patata Me Tzaziki** <sup>A1, A3, A11</sup> 5,90  
Folienkartoffeln mit Tzaziki

## Kleine Käse – Spezialitäten

<b>31. Feta</b> <sup>A7</sup>	6,50
in Salzlake gereifter Käse aus Ziegen- und Schafsmilch mit Olivenöl und Oregano	
<b>32. Feta Saganaki</b> <sup>A1, A7</sup>	8,40
panierter und gebackener Feta mit Honig	
<b>33. Feta Fournó</b> <sup>A7</sup>	8,50
Feta mit Tomate, Zwiebel, Peperoni und Knoblauch aus dem Ofen	
<b>35. Zesto Katsikisio Tyri</b> <sup>A7, A8</sup>	8,60
mit Waldbeeren- Konfitüre und Walnußsplitter	
<b>36. Diafora Tyria</b> <sup>A7, A8</sup>	9,80
verschiedene Ziegen- Schafskäsespezialitäten mit Walnussöl sowie Walnußsplittern angerichtet	
<b>37. Halumi</b> <sup>A7, A8</sup>	6,90
<b>38. Tirokroketes</b> <sup>A7, A8, A1</sup>	8,50

## Vegetarische Mezze

<b>40. Gemischte Piperies</b> <sup>V</sup>	11,50
mit Langkornreis gefüllte Paprika in einer würzigen Tomaten-Kräutersauce	
<b>41. Florinis Gemistes</b> <sup>A7</sup>	7,80
mit Feta gefüllte rote Spitzpaprika aus dem Ofen mit frischem Knoblauch	
<b>42. Gigantes Fournó</b> <sup>A7, V</sup>	9,80
weiße Riesenbohnen in einer würzigen Tomaten-Kräutersauce und Suppengemüse überbacken	
<b>43. Piperies Psites</b> <sup>V</sup>	5,40
Peperoni vom Grill mit frischem Knoblauch und Olivenöl	
<b>44. Scordopatates</b> <sup>V</sup>	6,40
gebackene Kartoffelscheiben mit frischem Knoblauch und Olivenöl	
<b>45. Melitzanes-Kolokithakia</b> <sup>A1, A3</sup>	9,80
gebratene Aubergine mit Zucchini und Tzaziki	
<b>46. Gemista Manitaria</b> <sup>A7</sup>	8,40
mit Feta und Fetacreme gefüllte Champignons in würziger Tomatensauce gebacken	
<b>47. Prasokefte</b> <sup>A1, A3, A11</sup>	7,20
gebackene Kartoffel- Lauchküchlein mit Maismehlpanade und Sesam	
<b>48. Spinatreis</b> <sup>V</sup>	9,20
mit Langkornreis, Babyspinat, Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl, aus dem Ofen	
<b>49. Fasolakia</b>	9,20
Grüne Bohnen in einer würzigen Tomaten-Kräutersauce	
<b>50. Patates</b>	5,60
Bratkartoffeln	

## Mezze vom Grill und aus dem Ofen (Fleisch)

<b>51. Souflaki</b> <sup>A1, A7</sup>	<b>11,50</b>
2 gegrillte Schweinefleisch- Spieße mit Tzaziki	
<b>52. Souflaki Kotopulo</b> <sup>A1, A7</sup>	<b>11,50</b>
2 gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Bratkartoffeln	
<b>53. Mprizolla Xoirini</b> <sup>A1, A7</sup>	<b>9,50</b>
Schweinesteak vom Grill mit Tzaziki (100g)	
<b>54. Keftedakia Furno</b> <sup>A3, A9</sup>	<b>11,50</b>
Hackfleischbällchen mit Fetastücken, in würzig-scharfer Tomatensauce mit Knoblauch	
<b>55. Sikoti Moscharisio</b>	<b>9,20</b>
gegrillte Kalbsleber mit gebackenen Zwiebelringen	
<b>56. Bifteki Gemisto</b> <sup>A1, A7</sup>	<b>13,50</b>
Schweinehacksteak gefüllt mit Fetakäse (200g)	
<b>57. Arni Furno</b> <sup>A7, A10</sup>	<b>14,50</b>
geschmorter Lammhals in Knoblauch, frischen Kräutern, Honig, Senf und Butter mariniert, dazu mit-geschmorte Kartoffeln, aus Neuseeland	
<b>58. Paidakia</b> <sup>A7</sup>	<b>15,50</b>
gegrilltes Lammkarree mit Bratkartoffeln (200g)	
<b>59. Kotopoulaki Furno</b> <sup>A7</sup>	<b>11,50</b>
Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Frühlingszwiebeln, gelbe Paprika und Weißweinsauce mit Frischkäse	
<b>60. Spezialität des Hauses</b>	<b>14,50</b>
STIFADO – geschmortes Kalbsfleisch in besonders würziger Tomatensauce, Perlzwiebeln und Wein abgelöscht	
<b>61. Kritharaki Furno</b> <sup>A1, A7</sup>	<b>11,50</b>
griechische Reismudeln mit Kalbfleisch in würziger Tomatensauce und Feta überbacken	

## Mezze aus dem Meer

<b>72. Kalamarakia</b> <sup>A1, A14</sup>	<b>15,40</b>
Baby-Kalamaris gebraten mit Knoblauchöl (8 Stück)	
<b>73. Pangasios mit Patatosalata</b> <sup>A1, A14</sup>	<b>11,50</b>
Pangasiofilet mit Kartoffelsalat (200g)	
<b>74. Sardelles Psites</b> <sup>A4</sup>	<b>11,50</b>
gegrillte Sardellen mit Olivenöl, Zitrone und grobem Meersalz (8 Stück)	
<b>75. Lachs mit Patatosalata</b> <sup>A1, A14</sup>	<b>15,40</b>
Lachs mit Kartoffelsalat (200g)	
<b>76. Garides</b> <sup>A1, A14</sup>	<b>14,50</b>
Garnelen gebraten mit Knoblauchöl (6 Stück)	
<b>77. Octapod-Arm</b> <sup>A2</sup>	<b>15,40</b>
mit Kartoffelsalat	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>191. Herkules</b> <sup>12, A1, A3</sup>	6,90
Chicken- Nuggets mit Kartoffelchips und Ketchup	
<b>192. Poseidon</b> <sup>A1, A3, A4</sup>	6,90
Fischstäbchen mit Kartoffelchips und Ketchup	

## Dessert

<b>81. Giaourti</b> <sup>A7, A8</sup>	6,50
Traditioneller griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	
<b>82. Portokalopita</b> <sup>A8</sup>	6,50
Orangenkuchen	
<b>83. Galaktobureko mit Eiskugel</b> <sup>A3, A7, A8</sup>	8,50
Blätterteig mit Eiscreme	
<b>84. Halva</b>	4,50
griechische Süßigkeit- getrocknetes mus aus gemahlenem Sesam mit Honig und Eischnee	
<b>85. Baklava</b> <sup>A8</sup>	5,90
Blätterteig mit Wallnuss und Sirup	
<b>1 Eiskugel</b>	2,50
Erdbeere	
Haselnuss	
Schokolade	
Stracciatella	
Pistazie	
Walnuss	
Zitrone	
Johannisbeere	
Tartufo	(3,50€)
Cassate Pistazio	(6,50€)
<b>Blechkuchen</b>	4,50



## Kaffee

<b>Griechischer Mokka</b> ( leicht gezuckert )	<b>3,90</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,90</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,80</b>
<b>Cafe Crema</b>	<b>4,40</b>
<b>Tee</b> ( Pfefferminz oder Schwarz )	<b>2,90</b>
<b>Freddo Espresso</b> ( kalte griechische Kaffeespezialität )	<b>4,90</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5,20</b>

## Wasser und mehr

<b>Bad Liebenwerdaer</b>	<b>Fl. 0,25l</b>	<b>Fl. 0,75l</b>
<b>Classic</b>	<b>2,90</b>	<b>6,60</b>
<b>Medium</b>	<b>2,90</b>	<b>6,60</b>
<b>Naturell</b>	<b>2,90</b>	<b>6,60</b>
<b>Bad Liebenwerdaer</b>	<b>Fl. 0,25l</b>	
<b>Tonic</b> <sup>10</sup>	<b>2,90</b>	
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 10, A1</sup>	<b>2,90</b>	
<b>Ginger Ale</b> <sup>2-AmmoniumsulfidZuckerulör</sup>	<b>2,90</b>	
<b>Johannisbeerschorle</b> <sup>mit Zucker</sup>	<b>3,80</b>	<b>saisonal</b>

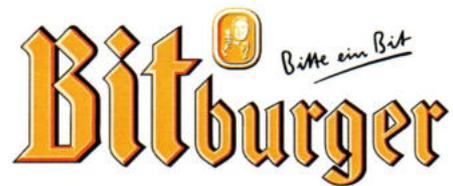


## Softgetränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola Original <sup>2, E150d, 11</sup>	2,50	4,90
Coca Cola Zero <sup>2, E150, 11, 5, 6</sup>	2,50	4,90
Fanta <sup>2, Betacarotin, 3</sup>	2,50	4,90
Sprite	2,50	4,90
Spezie <sup>2, E150, 11, 2-Betacarotin, 3</sup>	2,50	4,90
Club Mate <sup>2</sup>	Fl. 0,5l	4,90

## BAUER – Fruchtsäfte

	0,2l	0,4l
Apfel	2,90	5,40
Orange	2,90	5,40
Kirsch	2,90	5,40
Mango	2,90	5,40
Banane	2,90	5,40
Rharbarber	2,90	5,40
KiBa	2,90	5,40
Ananas	2,90	5,40
Maracuja	2,90	5,40
Saftschorle	2,90	5,40
Nach Wahl		



## Bier <sup>A1</sup>

<b>Vom Faß</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Bitburger Pils</b>	<b>2,80</b>	<b>4,90</b>
<b>Radler</b>	<b>3,40</b>	<b>5,30</b>
<b>Diesel</b>	<b>3,40</b>	<b>5,30</b>
<b>Benediktiner Weissbier vom Fass</b>	<b>3,40</b>	<b>5,30</b>
<b>Aus der Flasche</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Bitburger Alkoholfrei 0,0</b>	<b>3,50</b>	
<b>Köstritzer Schwarz</b>		<b>5,40</b>
<b>Benediktiner Weissbier Dunkel</b>		<b>5,40</b>
<b>Benediktiner Weissbier 0% Alk.</b>		<b>5,40</b>

## Offene Tafelweine

	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Griechischer Hauswein</b>	<b>4,80</b>	<b>11,50</b>
in weiß und rot (trocken)		
<b>Imiglikos</b>	<b>4,80</b>	<b>11,50</b>
weiß, rose oder rot (halbsüß)		
<b>Mavrodaphne</b>	<b>6,50</b>	<b>13,90</b>
(roter Likörwein)		
<b>Samos</b>	<b>6,50</b>	<b>13,90</b>
(weißer Likörwein)		
<b>Retsina Malamatina</b>	<b>4,80</b>	<b>11,50</b>
(geharzter Weißwein)		
<b>Weinschorle</b>	<b>4,20</b>	<b>9,80</b>

## Spirituosen des Hauses

	Im Glas 2cl	Fl. 20cl
<b>Ouzo:</b>		
Dekato	1,80	13,50
Mirios	1,80	13,50
Plomarie	2,20	15,50
Ouzo 12	2,20	15,50
Babatzim	2,80	20,00
Pilawa	2,50	17,50
Mini	2,50	17,50
Barbagiannis	3,00	22,00
Ouzo 42	2,80	20,00
Idoniko	2,50	17,50
Tsipouro	3,00	22,00

## Tsipouro

<b>Tsipouro Babatzim</b>	3,00	22,00
<b>Junior-Chef Spezial</b> (Heißer Tsipouro mit Honig oder auch eiskalt seivert)	5,90	
<b>Metaxa *****</b>	3,90	
<b>Metaxa *****</b>	4,90	
<b>Metaxa 12 *</b>	6,50	
<b>Metaxa 24 *</b>	9,90	
<b>Grape Skin</b> von Babatzim, unser Göttertrank	5,90	

## Longdrinks

<b>Aperol Spritz</b>	0,4l	7,90
<b>Hugo</b>	0,4l	7,90
<b>Rum Cola</b>	0,4l	7,90
<b>Cola Vodka</b>	0,4l	7,90
<b>Wodka Orange</b>	0,4l	7,90
<b>Gin Tonic</b>	0,4l	7,90
<b>Franzi's Summerhit</b> Rhababersaft mit Retsina und Soda ..... Lecker	0,4l	7,90

## Flaschenweine

### Weiß

<b>Retsina Kechribari</b>	<b>0,5l</b>	<b>15.80</b>
traditionell trockener griechischer Weißwein , leicht geharzt		
<b>Ktima Biblia Chora</b>	<b>0,75l</b>	<b>39.00</b>
Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Traube Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Sehr klares Fruchtroma das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.		
<b>Assyrtiko Santorini</b>	<b>0,75l</b>	<b>59,00</b>
Eine intensive gelbe Farbe und ein Weisswein der Extraklasse vom Spitzenwinzer Sigalas. In den Aromen erinnert der Wein an Zitrusfrüchte und Honigmelonen, typische Eigenschaften der Assyrtiko Traube. Im Geschmack ist der Wein rund, geschmeidig, weich und gehaltvoll. Ein frischer Wein der Extraklasse.		
<b>Ktima Malagousia</b>	<b>0,75l</b>	<b>45,00</b>
Ein fruchtiger, sortenreiner Weißwein aus der autochthonen Malagouzia Rebe. Der trockene Malagouzia von Gerovassiliou hat ein feingliedriges Aroma von frischen Zitrusfrüchten. Im Bouquet dominieren Aromen von Zitronen - und Orangenblüten.		
<b>Amethystos Weiß</b>	<b>0,75l</b>	<b>47,00</b>
Amethystos Weiß ist ein eleganter griechischer Wein aus Assyrtiko und Sauvignon Blanc Trauben. Er besticht durch sein frisches, fruchtiges Aroma von Zitrusfrüchten und exotischen Noten. Am Gaumen überzeugt er mit lebendiger Säure und einem erfrischenden Abgang.		

### Rosé

<b>Askitikos</b>	<b>0,75l</b>	<b>32,00</b>
Der Askitikos Rose von Tsililis wird aus den Rebsorten Muscat, Agiorgitiko und Syrah vinifiziert. Als Ergebnis präsentiert sich uns ein frischer Rose mit intensiven fruchtigen Aromen nach roten Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Askitikos Rosewein rund mit einer balancierten Säure.		
<b>Amethystos Rosé</b>	<b>0,75l</b>	<b>47,00</b>
Amethystos Rosé ist ein charaktvoller griechischer Wein mit fruchtigen Erdbeer- und Himbeeraromen sowie einem Hauch von Blüten. Er überzeugt mit Frische und lebendiger Säure, abgerundet durch einen erfrischenden Abgang.		

## Flaschenweine

### Rot

<p><b>Metochi Chromitsa</b></p> <p>Ein tiefroter, harmonischer Wein aus dem einzigartigen Ökosystem des Mount Athos (Mönchsrepublik). Rebsorten: 30% Limnio 70% Cabernet Sauvignon. Würzige Noten aus roten Waldbeeren, Vanille und getrockneten Früchten geben diesem Wein seinen persönlichen Geschmack.</p>	<p><b>0,75l</b></p>	<p><b>39.00</b></p>
<p><b>Amethystos Rot</b></p> <p>Der samtene Rotwein von Costa Lazaridi 70% Cabernet e Far Sauvignon, 20% Merlot und 10% Limnio hat eine leuchtend purpurne Farbe. Einem weichen und samtigen Aroma folgt ein vollmundiger, ausgeglichener Geschmack von schwarzen Beeren. Hohes Entwicklungspotential hinsichtlich Komplexität. Tiefe und Abgang.</p>	<p><b>0,75l</b></p>	<p><b>47.00</b></p>
<p><b>Ktima Gerovasilou</b></p> <p>Reich in der Nase. mit einem intensiven Charakter, der an Beeren und Gewürzen erinnert. Der Wein ist vollmundig und komplex an verschiedenen Früchten im Geschmack. Der Wein besitzt einen würzigen und langen Abgang und reift für 12 Monate in neuen Eichenholzfässern.</p>	<p><b>0,75l</b></p>	<p><b>45.00</b></p>
<p><b>Askitikos</b></p> <p>Der Askitikos Rotwein wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah vinifiziert. Als Ergebnis präsentieren sich intensive Aromen nach roten Früchten, würzigen Vanillenuancen und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Askitikos Rotwein weich und hat einen runden Abgang.</p>	<p><b>0,75l</b></p>	<p><b>32.00</b></p>
<p><b>Enotria Land Bio-Wein</b></p> <p>In der Nase heben sich Noten von Gewürzen, geräuchertem Holz und saurer Kirschen hervor. Im Mund ist er sehr langatmig, samtig mit Aromen von roten Pflaumen und Schokolade. Reife, reiche Tannine sorgen für einen intensiven lang anhaltenden Abgang. Ein Mix aus der Cabernet Sauvignon und Agiorgitoko Rebe.</p>	<p><b>0,75l</b></p>	<p><b>54.00</b></p>
<p><b>Avaton Gerovasilou</b></p> <p>Komplexes Bouquet nach Gewürzaromen und reifen dunklen Beeren verführen die Nase. Im Mund zeigen sich die edlen Tannine - unterstützt durch die Würze schaffen sie Stärke und Gleichgewicht, mit einem langanhaltenden Nachhall und einer beeindruckenden Aromaintensität. Limnio ist eine der ältesten griechischen Rebsorten.</p>	<p><b>0,75l</b></p>	<p><b>59.00</b></p>

## Liste der Zusatzstoffe und Allergene

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel Saccharin
- 5) mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7) mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8) mit Phosphat
- 9) geschwefelt
- 10) chininhaltig
- 11) coffeinhaltig
- 12) mit Geschmacksverstärker
- 13) geschwärzt
- 14) gewachst
- 15) gentechnisch verändert

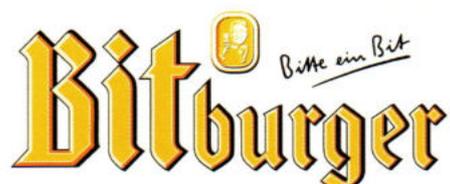
- A1) glutenhaltiges Getreide
- A2) Krebstiere
- A3) Eier
- A4) Fische
- A5) Erdnüsse
- A6) Sojabohnen
- A7) Milch
- A8) Schalenfrüchte (Nüsse)
- A9) Sellerie
- A10) Senf
- A11) Sesamsamen
- A12) Schwefeldioxid und Sulphite
- A13) Lupinen
- A14) Weichtiere

### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 17.30 bis 23.00 Uhr  
Sonntag und Feiertag 11.30 bis 14.30 Uhr  
und 17.30 bis 23.00 Uhr

Montag Ruhetag

Telefon: 0341 - 870 60 377





11,50

## WODKA TONIC

■ Wodka, Tonic Water, Eiswürfel



0%

9,50

## ERDBEER TONIC

■ Erdbeersirup, Tonic Water, Zitronensaft



9,50

## HIMBEER MOJITO

■ Weißer kubanischer Rum  
Himbeersirup, Crushed Ice  
Sodawasser, Frische Minzblätter  
Brauner Rohrzucker, Limette



0%

9,50

## VIRGIN HIMBEER MOJITO

■ Himbeersirup, Crushed Ice,  
Sodawasser, Minzblätter,  
Rohrzucker, Limette



0%

9,50

## JOHANNISBEER - ORANGEN - MARGARITA

■ Orangensaft, Johannisbeersaft,  
Zitronensaft, Crushed Ice



11,50

## TOM COLLINS

■ Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,  
Sodawasser



11,50

## STRAWBERRY DAIQUIRI

■ Weißer Rum, gefrorene Erdbeeren,  
Erdbeersirup, Zuckersirup,  
Zitronensaft, Crushed Ice



9,50

## WODKA ORANGE

■ Wodka, Orangensaft, Eiswürfel



0%

9,50

## IPANEMA

■ Limette, Maracujasaft,  
Limettensirup, Ginger Ale



9,50

## TEQUILA SUNRISE

■ Tequila, Orangensaft,  
Zitronensaft, Grenadine



11,50

## SCOTCH APPLE

■ Scotch Whiskey, Calvados,  
Zitronensaft, Zuckersirup



9,50

## SEX ON THE BEACH

■ Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft,  
Grenadine, Orangensaft, Ananassaft,  
Eis



9,50

## WAS KOST DAS

■ Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao,  
Ananassaft, Kokosnusscreme, Sahne,  
Crushed Ice



9,50

## ISLAND OF PASSION

■ Rum, Batida de Coco, Passoa,  
Orangensaft, Ananassaft



9,50

## CUBAN MANHATTAN

■ Rum, Vermouth rosso, Angostura



14,50

## LONG ISLAND ICE TEA

Rum, Wodka, Gin, Cointreau,  
Zitronensaft, Zuckersirup,  
Ginger Ale



9,50

## TROPICAL GIN

Gin, Orangensaft, Ananassaft,  
Maracujasaft, Zitronensaft



9,50

## PINA COLADA

Weißer Rum, Ananassaft,  
Kokosnusscreme



9,50

## BLACK RUSSIAN

Wodka, Kaffeelikör, Eiswürfel



9,50

## WHITE RUSSIAN

Wodka, Kaffeelikör, Sahne,  
Eiswürfel



0%

9,50

## TROPICAL SUNRISE

Orangensaft, Ananassaft,  
Maracujanektar, Grenadinesirup,  
Zitronensaft



0%

9,50

## ANGOSTURA SODA

Zitronensaft, Zuckersirup,  
Angostura, Sodawasser, Eiswürfel



9,50

## BRASILIAN SUNRISE

Cachaca, Grenadine, Zitronensaft,  
Orangensaft



9,50

## MINT JULEP

Whiskey, Sodawasser, Crushed Ice,  
Minzblättchen, Zuckerwürfel



7,90

## FLOATER

Cognac/Brandy, Mineralwasser



9,50

## CAMPARI-ORANGE

Campari, Orangensaft, Eiswürfel



9,50

## AMERICANO

Campari, Vermouth rosso,  
Sodawasser



11,50

## OLD FASHIONED

Whiskey, Sodawasser, Orange,  
Zuckerwürfel, Angostura,  
Cocktailkirsche



7,90

## CUBA LIBRE

Rum, Limette, Cola



9,50

## TROPICAL BANANA

Cachaca, Bananenlikör, Ananassaft,  
Sahne